

# TR90IPBL

<b>Розміри приладу</b>	90x60 cm
<b>Кількість духових шаф</b>	1
<b>Источник нагрєва духовки</b>	Електричний
<b>Тип варильної панелі</b>	Індукційна
<b>Тип основної духовки</b>	Термовентильований
<b>Система чищення Основної духовки</b>	Піролітична
<b>Код EAN</b>	8017709344894
<b>Клас енергоефективності</b>	A+



## Естетика



<b>Тип варильного центру</b>	Victoria	<b>Колір перемикачів</b>	Нержавіюча сталь
<b>Обробка панелі управління</b>	Емальований метал	<b>Кількість перемикачів</b>	8
<b>Естетика</b>	Victoria	<b>Колір серіографії</b>	Сріблястий
<b>Логотип</b>	Накладний у стилі 50-х	<b>Управління</b>	Електронне з 5 кнопками
<b>Колір</b>	Чорний	<b>Дверцята духової шафи</b>	З рамкою
<b>Розміщення логотипу</b>	Захисний бортик+ Панель управління	<b>Тип скла духової шафи</b>	Чорний
<b>Оздоблення</b>	Глянцевий	<b>Ручка</b>	Smeg Victoria
<b>Захисний бортик</b>	Так	<b>Колір ручки</b>	Полірований хром
<b>Цвет варочной панели</b>	Черная эмаль	<b>Відсік для зберігання</b>	Push pull
<b>Тип управління</b>	Перемикачі	<b>Ніжки</b>	Нема
<b>Тип перемикачів</b>	Smeg Victoria	<b>Цоколь</b>	Антрацит

## Програми/ Функції

**Кількість функцій** 9

**Функції традиційного приготування (за результатами тесту)**

 Статичний	 Статичний Вентильований	 Термовентильація
 Turbo	 ECO	 Гриль
 Великий гриль	 Великий вентильований гриль	 Вентильована основа

## Функції очищення



Піроліз

## Опції варильної панелі



Блокування управління Так

## Технічні характеристики варильної панелі

### Кількість зон приготування 5

Передня ліва - Індукція - одинарна - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 21.0 см

Задня ліва - Індукція - одинарна - 1.30 кВт - Booster 1.40 кВт - Ø 18.0 см

Центральна - Індукція - одинарна - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 27.0 см

Задня права - Індукція - одинарна - 1.30 кВт - Booster 1.40 кВт - Ø 18.0 см

Передня права - Індукція - одинарна - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 21.0 см

**Тип газових конфорок** Стандартний

**Газ-контроль**

Так

**Автоматичне електрозапалювання** Так

**Кришки конфорок**

Емальовані матово-чорні

## Технічні особливості - основна духовка



<b>Кількість ламп</b>	2
<b>Кількість конвекторів</b>	2
<b>Корисний об'єм - 1-а духовка</b>	115 л
<b>Повний об'єм, 1-ша духовка</b>	129 л
<b>Матеріал внутрішньої камери</b>	Емаль Ever Clean
<b>Кількість рівнів приготування</b>	5
<b>Тип направляючих</b>	Металеві спрямовувачі
<b>Тип ламп підсвічування</b>	Галогенна
<b>Потужність підсвітки</b>	40 Вт
<b>Програматор тривалості приготування</b>	Старт і стоп
<b>Освітлення при відкритих дверцятах</b>	Так
<b>Відкривання дверцят</b>	Традиційне
<b>Знімні дверцята</b>	Так
<b>Суцільне внутрішнє скло дверцят</b>	Так
<b>Внутрішнє скло дверцят знімне</b>	Так

<b>Кількість стекол дверцят</b>	4
<b>Кількість тепловідбивних стекол дверцят</b>	2
<b>Термостат безпеки</b>	Так
<b>Система охолодження</b>	Тангенціальна
<b>Блокування дверцят при піролізі</b>	Так
<b>Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)</b>	371x724x418 мм
<b>Тип контролю температури</b>	Електромеханічний
<b>Потужність нижнього нагрівального елемента</b>	1700 Вт
<b>Потужність верхнього нагрівального елемента</b>	1200 Вт
<b>Потужність грилю</b>	1700 Вт
<b>Потужність великого грилю</b>	2900 Вт
<b>Потужність кільцевого нагрівального елемента</b>	2 x 2000 Вт
<b>Тип грилю</b>	Електричний
<b>Система закривання Soft Close</b>	Так

## Опції - основна духовка

Таймер	Так	Мінімальна температура	50 °C
Акустичний сигнал закінчення приготування	Так	Максимальна температура	260 °C

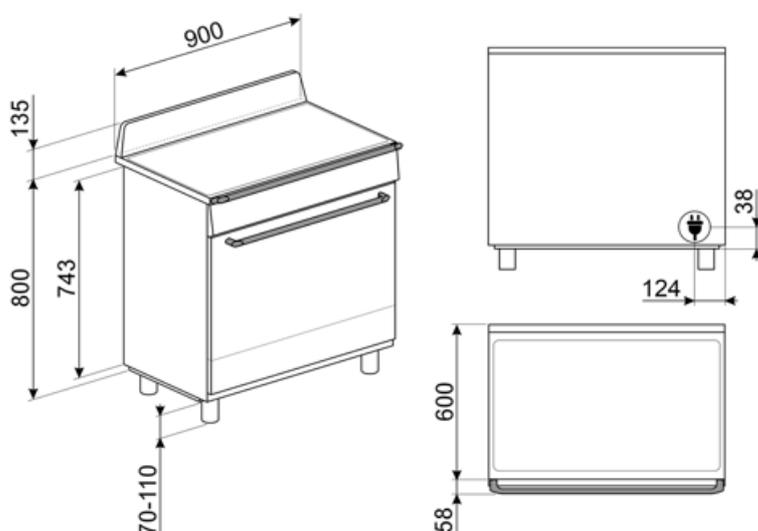
## Акcesуари в комплекті - основна духовка



Решетка с задним и боковым упором	1	Решітка для дека	1
Деко (20 мм)	1	Телескопичні спрямовувачі неповного висування	1
Деко глибоке (40 мм)	1		

## Електричне підключення

Номинальная мощность	11600 Вт	Тип электрического кабеля	Да, двух- или трехфазное
Сила струму (А)	51 А	Частота струму	50/60 Гц
Напруга	220-240 В	Клемна коробка	5 полюсів
Напруга 2 (В)	380-415 В	Тип електричної вилки	(I) Австралія
Тип электрического кабеля	Так, однофазный		



## Compatible Accessories

### AIRFRY9

Решетка для аэрофритюрницы AIRFRY. Идеально подходит для воссоздания традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и меньшим количеством жира. Он позволяет быстро и просто готовить такие блюда, как картофель фри, жареные овощи и рыба, обеспечивая идеальное подрумянивание и хрустящую корочку.



### BBQ9



### BN920



### BN940



### GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень)  
Извлечение: 300 мм  
Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430



### GTT

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень)  
Выдвижение: 433 мм  
Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



### KIT1TR9N

Стеновая панель, 110x75 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Victoria TR9, черный



### KITH95CPF9

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), подходят для варочных центров Portofino



### PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой  
Ширина: 315 мм  
Длина: 325 мм



### SCRP

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теппаняки



### SFLK1

Захисне блокування



### SMOLD

Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до +230°C



---

## Alternative products

---



**TR90IPP**

**Колір :** Кремовий



**TR90IPGR**

**Колір :** Серый шифер

## Symbols glossary

-  Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.
-  Установка в колонну
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  Эмаль лёгкой очистки: наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль лёгкой очистки создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхность духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.
-  Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.
-  Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.
-  А+: класс энергоэффективности А+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом А. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.
-  Поворотные переключатели
-  Дверца с четверным остеклением
-  В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.
-  Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. Верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.
-  Экономичный: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.



Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.



Малый гриль: для быстрого приготовления и поджаривания продуктов. Наилучших результатов можно достичь, используя верхний уровень для мелких кусков, а нижние – для более крупных, например, отбивные или сосиски. Для малого гриля тепло генерируется только в центре элемента, поэтому идеально подходит для небольших количеств продуктов.



Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.



Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.



Индукция: работа этих варочных панелей основана на принципе электромагнитной индукции. Тепло генерируется непосредственно в дне кастрюли во время ее контакта с варочной панелью.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



Автоматическое открывание: некоторые модели имеют автоматическое открывание дверцы по окончании цикла, что является идеальным решением для кухонных гарнитуров без ручек, поскольку ручка не требуется. По соображениям безопасности дверца автоматически блокируется, когда машина используется, чтобы избежать ее непреднамеренного открывания.



**ПИРОЛИЗ - ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ:** духовка нагревается до температуры, приближающейся к 500°C, и превращает жир и остатки пищи в мелкий пепел, который можно легко стереть влажной тканью. При такой высокой температуре дверца автоматически блокируется в целях безопасности, в то время как температура внешней поверхности дверцы остается контролируемой, поэтому к ней можно безопасно прикоснуться к функции, настраиваемой пользователем в зависимости от уровня загрязнения, присутствующего в духовке.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.