

TR90IPBL

Розміри приладу

Кількість духових шаф

Источник нагрева духовки

Тип варильної панелі

Тип основної духовки

Система чищення Основної духовки

Код EAN

Клас енергоефективності

90x60 cm

1

Електричний Індукційна

Термовентильований

Піролітична 8017709344894

A+



Естетика



Тип варильного центру Victoria

Обробка панелі Емальований метал

управління

Естетика Victoria

Накладний у стилі 50-х Логотип

Чорний Колір

Розміщення логотипу Захисний бортик+ Панель

управління

Оздоблення Глянцевий

Захисний бортик Так

Цвет варочной панели Черная эмаль Тип управління Перемикачі Тип перемикачів Smeg Victoria Колір перемикачів Нержавіюча сталь

Кількість перемикачів

Колір серіографії Сріблястий

Управління Електронне з 5 кнопками

Дверцята духової шафи 3 рамкою

Тип скла духової шафи Чорний

Ручка Smeg Victoria Колір ручки Полірований хром

Відсік для зберігання Push pull Ніжки Нема Цоколь Антрацит

Програми/ Функції

Кількість функцій

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

Статичний

Статичний Вентильований



Термовентиляція



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 Так Кришки конфорок Емальовані матово-чорні

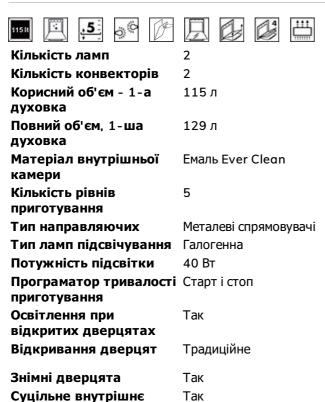
електрозапалювання

скло дверцят

знімне

Внутрішнє скло дверцят Так

Технічні особливості - основна духовка



Кількість стекол	4
дверцят	
Кількість	2
тепловідбивних стекол дверцят	
Термостат безпеки	Так
Система охолодження	Тангенціальна
Блокування дверцят при піролізі	Так
Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	371х724х418 мм
Тип контролю	Електромеханічний
температури	•
Потужність нижнього	1700 Вт
нагрівального елементу	
Потужність верхнього нагрівального елементу	1200 Вт
Потужність грилю	1700 Вт
Потужність великого грилю	2900 Вт
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2 x 2000 BT
Тип грилю	Електричний
Система закривання Soft Close	Так



Опції - основна духовка

Таймер Так **Мінімальна** 50 °C

Акустичний сигналТактемпературазакінченняМаксимальна260 °C

приготування температура

Аксесуари в комплекті - основна духовка

 Решетка с задним и
 1
 Решітка для дека
 1

 боковым упором
 Телескопічні
 1

 Деко (20 мм)
 1
 спрямовувачі неповного

Деко глибоке (40 мм) 1 висування

Електричне підключення

Номінальна потужність 11600 Вт **Тип електричного** Да, двух- или трехфазное

Сила струму (А) 51 А кабелю

Напруга220-240 ВЧастота струму50/60 ГцНапруга 2 (В)380-415 ВКлемна коробка5 полюсівТип электрическогоТак, однофазнийТип електричної вилки(І) Австралия

кабеля

200 70-110 743 135 158 600 135 158



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, 110х75 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.



А+: класс энергоэффективности А+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом А. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



Установка в колонну



Поворотные перключатели



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дверца с четверным остеклением



Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean 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 Ever Clean создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.



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 + 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.



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.



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.



ЭКО: 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.

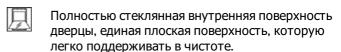
æ

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.





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.



Soft close: 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.