

TR90IPP

Velikost vařiče	90x60 cm
Počet dutin s energetickým štítkem	1
Zdroj ohřevu dutiny	ELEKTRĚNA
Typ varné desky	Indukce
Type of main oven	Termo-ventilované
Cleaning system main oven	Pyrolitické
EAN kód	8017709345174
Třída energetické účinnosti	A+












Aesthetics



Estetika	Victoria	Barva ovládacích prvků	Nerezová ocel
Vzhled	Victoria	Počet ovládacích prvků	8
Barva	Krémová	Serigraphy colour	Silver
Povrchová úprava	Lesk	Displej	5 elektronických tlačítek
Povrchová úprava ovládacího panelu	Smaltovaný kov	Dvířka	S rámem
Logo	assembled 50's	Typ skla	Černá
Logo position	Upstand+ Command panel	Rukojeť	Smeg Victoria
Sokl	Ano	Barva rukojeti	Leštěný chrom
Barva varné desky	Černý smalt	Odkládací přihrádka	Tlačit táhnout
Typ nastavení ovládní	Ovládací knoflíky	Stopa	Žádné
Ovládací knoflíky	Smeg Victoria	Sokl	Černá

Programy/funkce

Počet funkcí vaření	9
Tradiční funkce vaření	

 Statický	 S ventilátorem	 Circulaire
 Turbodmychadlo	 Eco	 Malý gril
 Velký gril	 Ventilátorový gril (velký)	 Spodní část s ventilátorem

Funkce čištění



Možnosti varné desky



Control lock Ano

Technické vlastnosti varné desky

Celkový počet varných zón 5

Přední levá - Indukční – jediná - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Zadní levá - Indukční – jediná - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Středová - Indukční – jediná - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Zadní pravá - Indukční – jediná - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Přední pravá - Indukční – jediná - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Typ plynových hořáků Standardní

Plynové pojistné ventily Ano

Automatické elektronické zapalování Ano

Víčka hořáku Matná černá smaltovaná

Hlavní technické vlastnosti trouby



Počet světel	2	Celkový počet dveřních skel	4
Číslo ventilátoru	2	Počet termoreflexních skel dveří	2
Čistý objem vnitřního prostoru	115 l	Bezpečnostní termostat	Ano
Hrubý objem, 1. vnitřní prostor	129 l	Chladicí systém	Tečna
Materiál vnitřní části	Smalt Ever Clean	Zámek dvířek během pyrolýzy	Ano
Počet polic	5	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	371x724x418 mm
Typ polic	Kovové police	Řízení teploty	Elektromechanické
Typ osvětlení	Halogenová	Nižší výkon topného článku	1700 W
Výkon osvětlení	40 W	Horní topný článek – výkon	1200 W
Nastavení doby vaření	Start a stop	Grilovací prvek	1700 W
Osvětlení při otevřených dvířkách trouby	Ano	Velký gril – výkon	2900 W
Otevírání dvířek	Dvířka dolů	Kruhový topný článek – výkon	2 x 2000 W
Vyjímatelná dvířka	Ano	Typ grilu	Elektřina
Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano	Systém jemného dovření	Ano
Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano		

Možnosti hlavní trouby

Časovač	Ano	Minimální teplota	50 °C
Akustický alarm konce vaření	Ano	Maximální teplota	260 °C

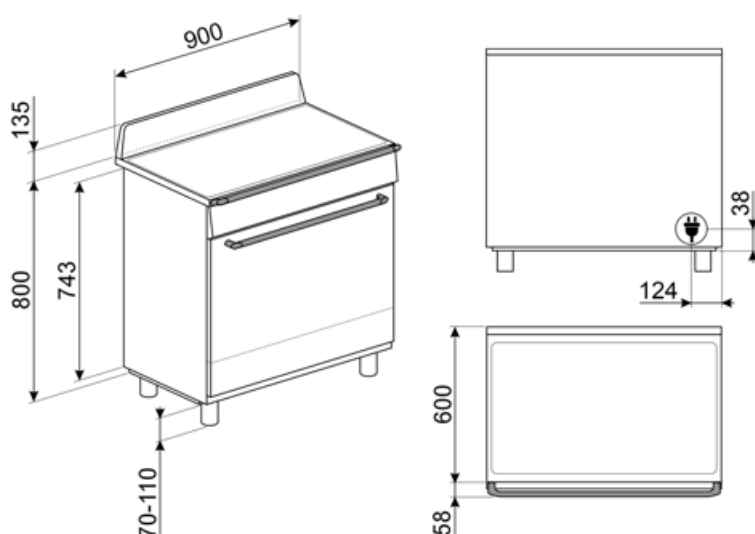
Příslušenství v ceně pro hlavní troubu a varnou desku



Stojan se zadním a bočním dorazem	1	Grilovací mřížka	1
20 mm hluboký plech	1	Teleskopické vodící lišty, částečná extrakce	1
40 mm hluboký plech	1		

Elektrické připojení

Zástrčka	(I) Austrálie	Typ instalovaného elektrického kabelu	Ano, jednofázové
Jmenovitý výkon elektrického připojení	11600 W	Typ elektrického kabelu	Ano, dvoufázové a třífázové
Stávající	51 A	Frekvence	50/60 Hz
Napětí	220-240 V	Terminal block	5 poles
Napětí 2 (V)	380-415 V		



Compatible Accessories

AIRFRY9

Stojan teplovzdušné fritézy AIRFRY. Ideální pro nahrazení tradičního smažení v troubě, ale s menším množstvím kalorií a tuku. Umožňuje rychlou a jednoduchou přípravu pokrmů, jako jsou hranolky, smažená zelenina a ryby, a zajišťuje dokonalé propečení a křupavost.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

Částečně extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň) Extrakce: 300 mm
Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



KIT1TR9N

Ochrana proti postříkání zdi, 90 x 75 cm vhodná pro sporáky TR9 Victoria, černá



PALPZ

Lopata na pizzu se sklopnou rukojetí
šířka: 315 mm délka: 325 mm



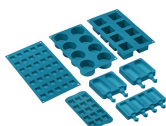
SCRP

Stěrka na indukční a keramické varné desky a tepanyaki



SMOLD

Sada 7 silikonových forem na zmrzliny, nanuky, pralinky, zmrzliny nebo porce jídla. Použitelné od -60 °C do +230 °C



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

Zcela extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň) Extrakce: 433 mm
Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



KITH95CPF9

Sada pro prodloužení výšky (950 mm), vhodná pro sporáky Portofino



PPR9

Žárovzdorný kámen na pizzu bez rukojetí. Kámen ve tvaru čtverce: D64 x V2,3 x H37,5 cm Vhodný i pro plynové trouby, pokládá se na rošt.



SFLK1

Dětská pojistka



Alternative products



TR90IPBL
















Barva: Černá













TR90IPGR

Barva: Břidlicová šedá

Symbols glossary

-  Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.
-  Instalace ve sloupci: Instalace ve sloupci
-  Čtyři skla: Počet skel dvířek.
-  Circogas: V plynových troubách ventilátor distribuuje teplo rychle a rovnoměrně po celém prostoru trouby, čímž se zabrání přenosu chuti při současném vaření několika různých pokrmů. V elektrických troubách tato kombinace rychleji dokončuje vaření jídel, která jsou hotová na povrchu, ale vyžadují delší vaření uvnitř bez dalšího gratinování.
-  Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nejvhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.
-  EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.
-  Poloviční gril: Pro rychlé vaření a gratinování jídla. Nejlepších výsledků lze dosáhnout použitím horní police pro malé porce, spodní police pro větší porce, jako jsou kotlety nebo klobásy. U polovičního grilu se teplo generuje pouze ve středu článku, takže je ideální pro menší množství.
-  Circulaire element s horními a dolními topnými články: Použití ventilátoru s oběma prvky umožňuje rychlé a efektivní vaření jídel, ideální pro velká jídla, která vyžadují důkladné vaření. Nabízí podobný výsledek jako Rotisserie, s prouděním tepla kolem jídla, namísto pohybu samotného jídla, což umožňuje vařit jakékoli množství nebo tvar jídla.
-  A+: Třída energetické účinnosti A+ pomáhá ušetřit až 10% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.
-  Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.
-  Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.
-  Ventilátor s horními a dolními topnými články: Cílem prvků v kombinaci s ventilátorem je zajistit rovnoměrnější teplo, což je podobný způsob jako u konvekčního vaření, takže je zapotřebí předehřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.
-  Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předehřívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší doby vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.
-  Grilovací topný článek: Použití grilu přináší vynikající výsledky při vaření masa středních a malých porcí, zejména v kombinaci s Rotisserie (je-li to možné). Také ideální pro přípravu klobás a slaniny.
-  Ventilátor s grilovacím topným článkem: Ventilátor snižuje intenzivní teplo z grilu, poskytuje vynikající způsob grilování různých potravin, kotlet, steaků, klobás atd., čímž zajišťuje rovnoměrné gratinování a distribuci tepla, aniž by jídlo vyschlo. Dvě nejvyšší úrovně doporučené k použití a spodní část trouby mohou být použity k udržení jídel v teple, a zároveň jsou vynikajícím zařízením při vaření grilované snídaně. Poloviční gril (pouze střední porce) je ideální pro malé množství jídla.
-  Indukce: Provoz těchto varných desek je založen na principu elektromagnetické indukce. Teplo vzniká přímo ve spodní části nádobí během jeho kontaktu s varnou deskou.

-
- | | |
|---|--|
|  <p>Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.</p> |  <p>Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.</p> |
|  <p>Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.</p> |  <p>Automatické otevírání: některé modely mají automatické otevírání dvířek po dokončení cyklu, což je ideální řešení pro kuchyňské jednotky bez rukojeti, protože není nutná žádná rukojeť. Z bezpečnostních důvodů se dvířka automaticky zamykají, když je zařízení používáno, aby nedošlo k jejich neúmyslnému otevření.</p> |
|  <p>Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.</p> |  <p>Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovně vaření.</p> |
|  <p>Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.</p> |  <p>Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.</p> |
|  <p>Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.</p> |  <p>Ovládání knoflíky</p> |

Benefit (TT)

Indukční sporák

Indukce nabízí rychlé vaření a přesnou regulaci teploty

Při použití vhodného nádobí se indukce snadno používá a udržuje, je bezpečná a pohotová.

pyrolýza

Snadné čištění trouby díky speciální pyrolytické funkci

Ovládání tlačítka

Snadné a intuitivní nastavení časovače pomocí jednoduchých tlačítek

Výsuvná přihrádka

Více místa díky spodní výsuvné přihrádce, která je ideální pro uložení příslušenství nebo kuchyňského náčiní

Skutečná konvekce

Nejlepší výkony vaření/pečení zaručuje větrané cirkulační proudění

Více ventilátorů a topných těles zajistí dokonalé aerodynamické proudění tepla, které umožňuje rovnoměrné a rychlejší vaření/pečení uvnitř komory.

Víceúrovňové vaření/pečení

Několik úrovní přípravy pokrmů umožňuje maximální flexibilitu použití

Víceúrovňové halogenové osvětlení

Vnitřní halogenové osvětlení na různých úrovních zaručuje vynikající viditelnost

Odnímatelné vnitřní sklo

Vnitřní skla dveří jsou snadno odnímatelná pro kompletní čištění

Tangenciální chlazení

Nový chladicí systém s tangenciálním ventilátorem a prouděním vzduchu od dveří ke splashback stěně

Teleskopická vodítka

Snadné vytahování a bezpečné zasunování plechů do trouby díky teleskopickým vodítkům

BBQ (volitelné příslušenství)

Grilování přímo v troubě s oboustranným grilem (volitelné příslušenství BBQ)

Kámen na pizzu (volitelné příslušenství)

Pečení se žáruvzdorným kamenem pro měkkou a křupavou pizzu a kynuté výrobky (volitelné příslušenství STONE)

Studené dveře

Při jakékoli funkci je vnější sklo dveří studené, takže nehrozí nebezpečí popálení

Fritování vzduchem (AIRFRY volitelné příslušenství)

Lehčí a chutnější jídlo díky airfry - košíku na fritování vzduchem (volitelné příslušenství)

Nastavitelná výška

Varná deska v jedné rovině s pracovní plochou díky nastavitelným nožičkám

Izotermická komora

Nejlepší výkon vaření/pečení při nejvyšší energetické účinnosti

Měkké zavírání

Dveře jsou vybaveny specifickým systémem pro tiché zavírání

Dvojitá turbína

Trouba je vybavena dvěma ventilátory a dvěma kruhovými topnými tělesy, které umožňují vaření/pečení s rotujícím ohřevem