TR90IPP

Veľkosť sporáka	90x60 cm
Počet vnútorných priestorov s energetickým štítkom	1
Zdroj tepla vnútorný priestor	ELEKTRINA
Typ varnej dosky	Indukcia
Typ hlavnej rúry	Vyhrievanie s vetraním
Čistiaci systém hlavnej rúry	Pyrolytický
Kód EAN	8017709345174
Trieda energetickej účinnosti	A+



Estetica

Dizajn	Victoria	**Farba ovládačov**	Nehrdzavejúca oceľ
Povrchová úprava ovládacieho panela	Smaltovaný kov	**Počet ovládačov**	8
Estetica	Victoria	**Serigraphy colour**	Silver
Logo	assembled 50's	**Displej**	5 elektronických tlačidiel
Farba	Krémová	**Dvierka**	Biely rám
Logo position	Upstand+ Command panel	**Typ skla**	Čierna
Povrchová úprava	Lesklá	**Rukoväť**	Smeg Victoria
Sokel	Áno	**Farba rukoväti**	Leštený chróm
Farba varnej dosky	Čierny smalt	**Skladovacia priehradka**	Tlačiť-ťahať
Typ nastavenia ovládačov varnej dosky	Regulačné kolieska	**Nožičky**	žiadny
Regulačné kolieska	Smeg Victoria	**Podstavec**	Čierna

Programy/funkcie

Počet funkcií varenia 9

Funkcie tradičného varenia

- Statická
- S ventilátorom
- Kruhové výhrevné teleso
- Turbo
- Eco
- Malý gril
- Veľký gril
- Gril s ventilátorom (veľký)
- Spodok s ventilátorom

Funkcie čistenia

Pyrolytický

Možnosti varnej dosky

Uzamknutie ovládačov Áno

Technické údaje varnej dosky

Celkový počet varných zón 5

Predný vľavo - Indukcia – jednoduchý - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
Zadný ľavý - Indukcia – jednoduchý - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
Centrálny - Indukcia – jednoduchý - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
Zadný pravý - Indukcia – jednoduchý - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
Predný vpravo - Indukcia – jednoduchý - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Typ plynových horákov	Štandardný	**Poistné plynové ventily**	Áno
Automatické elektronické zapálenie	Áno	**Hlavice na horáky**	Matná čierna smaltovaná

Technické údaje hlavnej rúry

Počet svetiel	2	**Celkový počet skiel dvierok**	4
Číslo ventilátora	2	**Počet termoreflexných skiel dvierok**	2
Čistý objem vnútorného priestoru	115 l	**Bezpečnostný termostat**	Áno
Hrubý objem, 1. vnútorný priestor	129 l	**Chladiaci systém**	Tangenciálny
Materiál vnútorného priestoru	Smalt Ever Clean	**Uzamknutie dvierok počas pyrolýzy**	Áno
Počet políc	5	**Rozmery užitočného vnútorného priestoru (VxŠxH)**	371x724x418 mm
Typ políc	Kovové regály	**Ovládanie teploty**	Elektromechanický
Typ osvetlenia	Halogén	**Spodné výhrevné teleso výkon**	1700 W
Svetelný výkon	40 W	**Vrchné výhrevné teleso – výkon**	1200 W
Nastavenie času varenia	Štart a stop	**Výhrevné teleso grilu**	1700 W
Svetlo, keď sú otvorené dvierka rúry	Áno	**Veľký gril – výkon**	2900 W
Otváranie dvierok	Klapka dole	**Kruhové výhrevné teleso – výkon**	2 x 2000 W
Vyberateľné dvierka	Áno	**Typ grilu**	Elektrický
Plne presklené vnútorné dvierka	Áno	**Systém Soft Close**	Áno
Vyberateľné vnútorné dvierka	Áno		

Možnosti hlavnej rúry

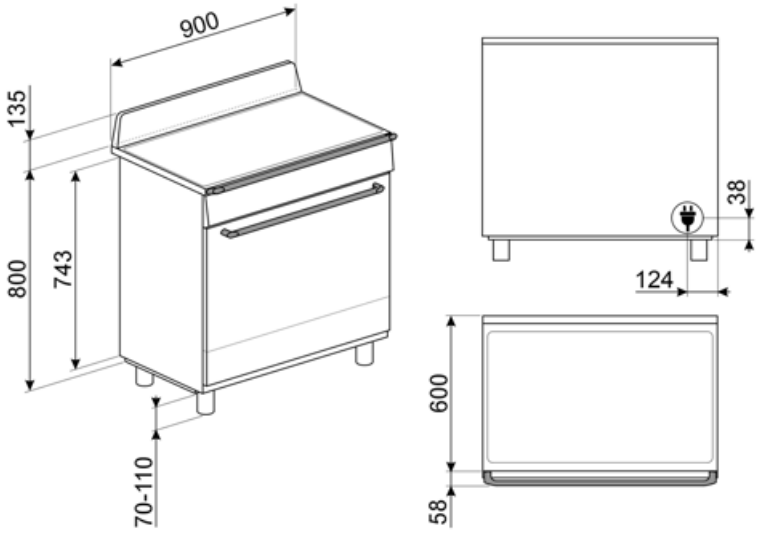
Časovač	Áno	**Minimálna teplota**	50 °C
Koniec akustického alarmu pri varení	Áno	**Maximálna teplota**	260 °C

Vrátane príslušenstva pre hlavnú rúru a varnú dosku

Regál so spätnou a bočnou zarážkou	1	**Mriežka grilu**	1
Plech s hĺbkou 20 mm	1	**Výsuvné vodiace koľajnice, čiastočné vysunutie**	1
Plech s hĺbkou 40 mm	1		

Elektrické pripojenie

Hodnotenie elektrického pripojenia	11600 W	**Možnosti prídavných pripojení**	Áno, dvoj- a trojfázový
Prúd	51 A	**Frekvencia**	50/60 Hz
Napätie	220-240 V	**Svorkovnica**	5 poles
Napätie 2 (V)	380-415 V	**Zátka**	(I) Austrália
Typ nainštalovaného elektrického kábla	Áno, jednofázový		



Compatible Accessories

AIRFRY9



Rošt do teplovzdušnej fritézy AIRFRY. Ideálny ako náhrada tradičného pečenia v rúre, ale s menším množstvom kalórií a tuku. Vďaka nemu môžete variť rýchle a jednoduché jedlá ako hranolčeky, pečenú zeleninu a ryby, ktoré budú dozlatista upečené a chrumkavé.

BBQ9



teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity

BN920



Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

BN940



Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep

GTP



Čiastočne vyberateľné výsuvné vodiace lišty (1 úroveň) vhodné pre tradičné rúry. Sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, zaručujú stabilitu a umožňujú hladké vyberanie plechov.

GTT



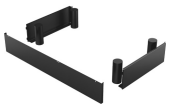
Úplne vyberateľné výsuvné vodiace lišty (1 úroveň) vhodné pre tradičné rúry. Sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, zaručujú stabilitu a umožňujú hladké vyberanie plechov.

KIT1TR9N



Zástena čierna, 90 cm, vhodná pre sporáky TR90 a TR93 Victoria

KITH95CPF9



Súprava výškový nadstavec s podstavcom (950 mm), tri strany, čierna s nožičkami, vhodný pre sporáky CPF9 Portofino a Sinfony C9

PALPZ



Lopata na pizzu so sklopnou rúčkou. Rozmery D 31,5 x V 32,5 cm. Jednoduché a pohodlné používanie a skladovanie. Ideálna na profesionálne servírovanie pizze, chleba a chutných zákuskov bezpečným a profesionálnym spôsobom.

SCRP



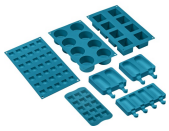
Škrabka na varné dosky nezanechávajúca škrabance – vhodná pre indukčné a keramické varné dosky

SFLK1



Detská poistka

SMOLD



Súprava 7 silikónových formičiek na zmrzlinu, nanuky, pralinky, ľadové kocky, alebo na porciovanie jedla. Použiteľné od -60 °C do +230 °C

Alternative products



TR90IPBL

Farba: Čierna



TR90IPGR

Farba: Bridlicová sivá

Symbols glossary



Detská poistka: niektoré modely sú vybavené zariadením na zablokovanie programu/cyklu, aby sa nedal nechtiac zmeniť.



Stĺpová inštalácia: Stĺpová inštalácia



Štvorité glazované dvierka: Počet glazovaných dvierok.



Základňa s ventilátorom: kombinácia ventilátora a spodného výhrevného telesa umožňuje rýchlejšie dokončiť prípravu jedla, ktoré je už uvarené na povrchu, ale ešte nie vo vnútri. Systém odporúčame na dokončenie prípravy jedla, ktoré je už dobre uvarené na povrchu, ale ešte nie vo vnútri, preto si vyžaduje o trochu vyššie teplo. Ideálny pre všetky druhy potravín.



Statické: Tradičné varenie vhodné na prípravu pokrmov po jednom. Ventilátor nie je aktivovaný a teplo prichádza súčasne zvrchu aj zospodu. Statické varenie je pomalšie a chutnejšie, ideálne na dobre uvarené a suché jedla, aj vo vnútri. Ideálne na pečenie všetkých druhov mäsa, mastného mäsa, chleba, plnených koláčov.



ECO: varenie s nízkou spotrebu energie: táto funkcia je obzvlášť vhodná na varenie na jednej polici s nízkou spotrebu energie. Odporúča sa pre všetky druhy potravín okrem tých, pri varení ktorých vzniká veľa vlhkosti (napr. zelenina). V záujme dosiahnutia čo najvyššej úspory energie a zníženého času odporúčame, aby ste potraviny vkladali do rúry bez predohrevu varného priestoru



Polovičný gril: Na rýchle varenie a pečenie potravín dozlatista. Najlepšie výsledky sa dosiahnu, keď sa vrchná polica používa na malé kusy a spodná na veľké, napr. kotlety alebo klobásy. Na polovičnom grile sa teplo generuje iba v strede výhrevného telesa, takže je ideálny pre menšie množstvá.



A+: Trieda energetickej účinnosti A+ pomáha ušetriť až 10 % energie v porovnaní s triedou A. Maximálna výkonnosť s minimálnou spotrebou je zaručená.



Systém chladenia vzduchu: na zaručenie bezpečných povrchových teplôt.



Smalt Ever Clean: Smalt Ever Clean sa nanáša elektrostaticky do všetkých rohov a okrajov, aby sa predišlo praskaniu v čase. Vďaka špeciálnemu pyrolytickému smaltu, odolnému voči kyselinám, príjemne svetlému a nízko poréznemu, sa dosahuje lepšie čistenie stien rúry. Zohrieva sa na 850 °C a pomaly polymerizuje vedecky stanovenou rýchlosťou, aby sa zaručila rovnomerná hĺbka a sila smalt Ever Clean predstavuje bezchybnú povrchovú vrstvu tak vo vnútornom priestore rúry, ako aj na plechoch, vďaka čomu sa povrchy rúry dlhodobo veľmi ľahko udržiavajú, keďže to znižuje lepenie tuku počas pečenia



S ventilátorom: Intenzívne a rovnomerné tradičné varenie, vhodné aj pre zložité recepty. Ventilátor je aktivovaný a teplo prichádza súčasne zdola aj zhora. Varenie s vetraním zaručuje rýchlejší a rovnomernejší výsledok, pričom jedlo je zvonka voňavé a zvnútra šťavnaté. Ideálne pre zapekané cestoviny, sušienky, pečené mäso a torty.



Kruhové výhrevné teleso: ideálna funkcia na chutnejšiu prípravu všetkých druhov pokrmov. Teplo prichádza zo zadnej časti rúry a rýchlo a rovnomerne sa rozvádza Ventilátor je aktivovaný. Tiež sa dobre hodí na varenie na viacerých úrovniach bez miešania vôní a chutí.



Gril: Veľmi intenzívne teplo vychádzajúce iba sponad dvojitého výhrevného telesa. Ventilátor nie je aktivovaný. Poskytuje vynikajúce výsledky pri grilovaní a zapekaní. Používa sa na konci varenia, jedlo je rovnomerne upečené dozlatista.



Gril s ventilátorom: veľmi intenzívne teplo vychádza iba sponad dvojitého výhrevného telesa. Ventilátor je aktivovaný. Umožňuje optimálne grilovanie hrubého mäsa. Ideálny pre veľké kusy mäsa.

Turbo: teplo prichádza z 3 strán: zvrchu, zospodu a zo zadnej časti rúry Ventilátor je aktivovaný. Umožňuje rýchle varenie, aj na viacerých policiach naraz bez miešania vôní. Ideálny pre veľké množstvá potravín, ktoré si vyžadujú intenzívne varenie.

Indukcia: Činnosť týchto varných dosiek je založená na princípe elektromagnetickej indukcie. Teplo sa vytvára priamo na dne varnej nádoby pri jej kontakte s varnou doskou.

Plne presklené vnútorné dvierka: Plne presklené vnútorné dvierka, rovný povrch, ktorý sa ľahko čistí.

Sklo vnútorných dvierok: dá sa pri čistení vybrať niekoľkými rýchlymi pohybmi.

Bočné svetlá: Dve bočné svetlá oproti sebe výrazne zvyšujú viditeľnosť v rúre.

Automatické otvorenie: na niektorých modeloch sa automaticky otvoria dvierka po skončení cyklu, čo je dokonalé riešenie pre kuchynské jednotky bez rukovätí, pretože nie je potrebná žiadna rukoväť. Z bezpečnostných dôvodov sa dvierka automaticky uzamknú, keď je zariadenie v chode, aby nedošlo k ich náhodnému otvoreniu.

PYROLÝZA – FUNKCIA AUTOMATICKÉHO ČISTENIA: rúra sa vyhreje na teplotu blížiacu sa 500 °C, pričom sa tuky a zvyšky potravín spália na jemný popol, ktorý sa dá ľahko utrieť vlhkou utierkou. Pri takej vysokej teplote sa dvierka automaticky bezpečnostne uzatvoria, zatiaľ čo teplota dvierok ostáva pod kontrolou, takže je bezpečné dotknúť sa ich Používateľom nastaviteľná funkcia v závislosti od úrovne nečistoty v rúre.

Vnútorný priestor rúry má 5 rôznych úrovní varenia.

Soft close: všetky modely sú vybavené pokročilou funkciou hladkého zatvárania dvierok, vďaka ktorej sa zariadenie zatvára hladko a nehlučne.

Výsuvné koľajnice: umožňujú vysunúť a skontrolovať pripravované jedlo bez toho, aby ste ho museli vybrať z rúry.

Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.

Ovládanie regulačnými kolieskami