

TR90BL2

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle des Kochfeldes	Gas
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Katalyse
EAN-Code	8017709322113
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A



Ästhetik












Design	Victoria	Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Bedienoberfläche	Metall lackiert	Anzahl der Bedienknebel	8
Ästhetik	Victoria	Farbe des Dekors	Silber
Logo	50`s Style	Display	Digitaluhr 5 Tasten
Farbe	Schwarz	Gerätetür	Mit Rahmen
Position des Markenlogos	Spritzleiste+ Bedienblende	Glasart	Schwarz
Oberfläche	Hochglanz	Türgriff	Victoria
Spritzleiste	Ja	Material des Türgriffs	Chrom-Hochglanz
Farbe der Kochmulde	Schwarz emailiert	Staufach im Sockelbereich	Schublade
Art der Topfträger	Gusseisen	Schublade	Ja
Bedienung	Bedienknebel	Stellfüße	Ohne
Bedienknebel	Victoria	Gerätesockel	Anthrazit


Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1	9
-------------------------------------	---

Art der Garfunktionen, Garraum 1

 Statisch	 Ober-/Unterhitze + Umluft	 Heißluft
 ECO	 Kleinflächengrill	 Großflächengrill
 Großflächengrill + Umluft	 Unterhitze	 Unterhitze + Umluft


Sonderfunktionen Garraum 1

 Auftauen nach Zeit












Reinigungsfunktion, Garraum 1

Katalyse  Vapor Clean

Technische Eigenschaften Kochfeld

			
Anzahl der Kochzonen	5		
Vorne links - Gas - Starkbrenner	- 2.90 kW		
Hinten links - Gas - Normalbrenner	- 1.80 kW		
Mitte - Gas - DUAL Ultra Rapid Blitzbrenner (doppelt regelbar)	- 5.00 kW		
Hinten rechts - Gas - Normalbrenner	- 1.80 kW		
Vorne rechts - GAS - Sparbrenner	- 1.00 kW		
Typ Gasbrenner	Standard	Thermoelektrische Zündsicherung	Ja
Automatische Einhandzündvorrichtung	Ja	Brennerdeckel	Schwarz-Matt emailliert

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1

												
Anzahl der Garraumbeleuchtungen	2	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja									
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	2	Anzahl der Türverglasungen	3									
Nutzbares Garraumvolumen	115 l	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	2									
Bruttovolumen Garraum	129 l	Sicherheitsthermostat	Ja									
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Kühlsystem	Kühlgebläse									
Anzahl der Garebenen	5	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	371x724x418 mm									
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	Temperaturregelung	Elektromechanisch									
Art der Beleuchtung	Halogen	Leistung der Unterhitze	1700 W									
Leistung der Beleuchtung	40 W	Leistung der Oberhitze	1200 W									
		Leistung des Kleinflächengrills	1700 W									

Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung des Großflächengrills	2900 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Leistung der Heißluft	2 x 1550 W
Art der Türöffnung	Klapptür	Art des Grills	Elektrisch
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja
Vollglasinnentür	Ja		

Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	260 °C

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Wokring aus Gußeisen	1	Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1
Grillrost mit Tiefensperre	1	Auflagerost	1
Backblech (H: 20 mm)	1	Katalytische Einsätze	3

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	3200 W	Länge Netzkabel	120 cm
Absicherung	14 A	Frequenz	50/60 Hz
Spannung 1 (V)	220-240 V	Anschlussleiste	3-polig
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig	Netzstecker	Nein



Kompatibel Zubehör

AIRFRY9

AIRFRY: Luft-Frittierrost AIRFRY . Ideale Alternative im Backofen anstelle des klassischen Frittieren. Einfach gesünder und mit weniger Kalorien und Fett. Mit diesem Einsatz können Sie schnell und einfach Gerichte wie Pommes frites, gebratenes Gemüse und Fish.



BN920

Backblech emailliert, H: 20 mm für 90 cm Backöfen der Serie SF../SFP und Kochz./Standherde



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



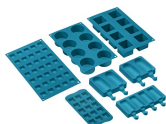
KIT1TR9N

Metall-Rückwand, Schwarz, mit SMEG-Logo und integrierter Lüftungsöffnung, geeignet für alle 90 cm Victoria-Kochzentren. BxHxT: 895x759x40 mm.



SMOLD

Set aus 7 Silikonformen für Eiscreme, Stieleis, Pralinen, Eiswürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -60°C bis +230°C (Backöfen).



BBQ9

Barbecue-Grillplatte aus Aluminium, Antihafbeschichtung, für alle 90 cm Backöfen, Kochz./Standherde (Auflage auf Ablagerost), Abmessungen BxT: 333x345 mm.



BN940

Backblech emailliert, H: 40 mm für 90 cm Backöfen der Serie SF../SFP und Kochz./Standherde



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.























PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



Symbolverzeichnis

- | | |
|---|--|
|  <p>Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.</p> |  <p>Catalytic cleaning: the system ensures perfect hygiene inside the oven thanks to the three self-cleaning panels coated with a special enamel that promotes the progressive elimination of traces of grease and odors caused by cooking.</p> |
|  <p>Energieeffizienzklasse A</p> |  <p>Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.</p> |
|  <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p> |  <p>Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.</p> |
|  <p>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p> |  <p>Ever Clean-Emallierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emallierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emallierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äuß.</p> |
|  <p>Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.</p> |  <p>Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so</p> |
|  <p>Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.</p> |  <p>Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</p> |
|  <p>Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.</p> |  <p>ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzu</p> |
|  <p>Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.</p> |  <p>Kleinflächengrill: die Hitze wird in der Mitte des Heizwiderstandes erzeugt und ist für kleinere Mengen an Gargut vorgesehen. Bestens geeignet zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen. Die oberste Ebene ist für kleinere, die untere für größere Gerichte</p> |
|  <p>Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</p> |  <p>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p> |
|  <p>Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p> |  <p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p> |



Automatische Öffnung: Einige Modelle verfügen über eine automatische Öffnung der Tür nach Beendigung des Zyklus, was eine perfekte Lösung ist, da kein Griff benötigt wird. Aus Sicherheitsgründen verriegelt sich die Tür bei Betrieb automatisch, um ein versehentliches Öffnen zu verhindern.



Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.



Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.



Drehknebelbedienung



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



Ultrapid-Superbltzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.



Garraumvolumen 115 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.