

TR90BLD2

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	8017709322168
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A



Ästhetik












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


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


Reinigungsfunktion, Garraum 1

 Vapor Clean











Sonderfunktionen Garraum 1

 Auftauen nach Zeit

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 des Garraums	Ever Clean Emaillierung	Kühlsystem	Kühlgebläse								
Anzahl der Garebenen	5	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	371x724x418 mm								
Art der Einschubschienen	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	Gardauer mit automatischer 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

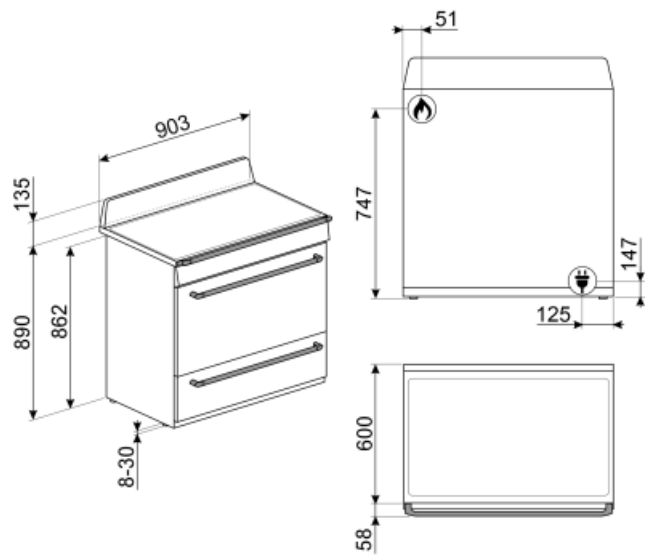
Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



Wokring aus Gußeisen	1	Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1
Grillrost mit Tiefensperre	1	Auflagerost	1
Backblech (H: 20 mm)	1	Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene	1

Elektrischer Anschluss

Netzstecker	(F;E) Schuko	Frequenz	50/60 Hz
Elektrischer Gesamtanschlusswert	3200 W	Länge des Netzkabels	120 cm
Absicherung	14 A	Anschlussleiste	3-polig
Spannung	220-240 V		



Sonderzubehör



TPKTR9

Teppanyaki-Grillplatte aus Gußeisen-/Edelstahl, geeignet für Victoria Gas-Kochzentren und Classici Gas-Standherde (TR90, TR93, C6, C9).



PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Mettalleinfassung mit 2 Griffen, kompatibel für alle 60 cm Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Garraumbodens.



PPR9

Pizzastein aus Schamottstein, rechteckig, glasiert, LxBxH: 64x37,5x2,3 cm, kompatibel für alle emaillierten 90cm Elektro-Backöfen mit ovaler Prägung des Garraumbodens.



GT1P-2

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene, Auszugstiefe 285 mm.



KIT1TR9X

Edelstahl-Rückwand mit SMEG-Logo und integrierter Lüftungsöffnung, geeignet für 90 cm Victoria Kochzentren (TR90/TR93). BxHxT: 895x759x40 mm.



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



BGTR9

Barbecue-Grillplatte aus Gußeisen, geeignet für Victoria Gas-Kochzentren und Classici Gas-Standherde (TR90, TR93, C6, C9).



KIT1TR9N

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



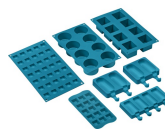
KITHTR90

Kit Erhöhung (950 mm), Schwarz, 3-seitige Sockelblende, geeignet für 90 cm Victoria-Kochzentren (TR90), Höhe 945-960 mm.



PALPZ



















Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.









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).

Symbols glossary (TT)

 <p>Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.</p>	 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>
 <p>A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</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-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.</p>
 <p>Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertigbaren 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 dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.</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 einzugeben.</p>
 <p>Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratieren. 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, wie Koteletts oder Würstchen, geeignet.</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>

- | | | | |
|--|--|---|---|
|  | Anzahl der Garenbenen: der Garraum verfügt über 5 Garenbenen. |  | Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet. |
|  | Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen, |  | Ultrarapid-Superblitzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW. |
|  | Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst. |  | Garraumvolumen 115 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben. |