

# TR90GMBLD

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle des Kochfeldes	Gas
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709345105
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	Push-Pull-Öffnung (grifflos)
Art der Topfträger	Gusseisen	Stellfüße	Ohne
Bedienung	Bedienknebel	Gerätesockel	Anthrazit
Bedienknebel	Victoria		

## 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

 Vapor Clean
--

## Technische Eigenschaften Kochfeld

			
<b>Anzahl der Kochzonen</b>	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		
<b>Typ Gasbrenner</b>	Standard	<b>Thermoelektrische Zündsicherung</b>	Ja
<b>Automatische Einhandzündvorrichtung</b>	Ja	<b>Brennerdeckel</b>	Schwarz-Matt emailliert

## Technische Eigenschaften primärer Garraum 1

									
<b>Anzahl der Garraumbeleuchtungen</b>	2	<b>Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)</b>	2	<b>Vollglasinnentür herausnehmbar</b>	Ja	<b>Anzahl der Türverglasungen</b>	3	<b>Anzahl der Thermo-Türverglasungen</b>	2
<b>Nutzbare Garraumvolumen</b>	115 l	<b>Sicherheitsthermostat</b>	Ja	<b>Kühlsystem</b>	Kühlgebläse	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	371x724x418 mm	<b>Temperaturregelung</b>	Elektromechanisch
<b>Bruttovolumen Garraum</b>	129 l	<b>Material Garraum</b>	Ever Clean Emaillierung	<b>Leistung der Unterhitze</b>	1700 W	<b>Leistung der Oberhitze</b>	1200 W	<b>Leistung des Kleinflächengrills</b>	1700 W
<b>Anzahl der Garebenen</b>	5	<b>Art der Einschubschienen</b>	Einhängerahmen verchromt	<b>Leistung des Großflächengrills</b>	2900 W				
<b>Art der Beleuchtung</b>	Halogen								
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W								
<b>Programmierung der Garzeit</b>	Start Gardauer mit Endabschaltung								

<b>Garraumbeleuchtung bei Türöffnung</b>	Ja	<b>Leistung der Heißluft</b>	2 x 1550 W
<b>Art der Türöffnung</b>	Klapptür	<b>Art des Grills</b>	Elektrisch
<b>Abnehmbare Gerätetür</b>	Ja	<b>Soft-Close Komfort-Schließsystem</b>	Ja
<b>Vollglasinnentür</b>	Ja		

## Optionen primärer Garraum 1

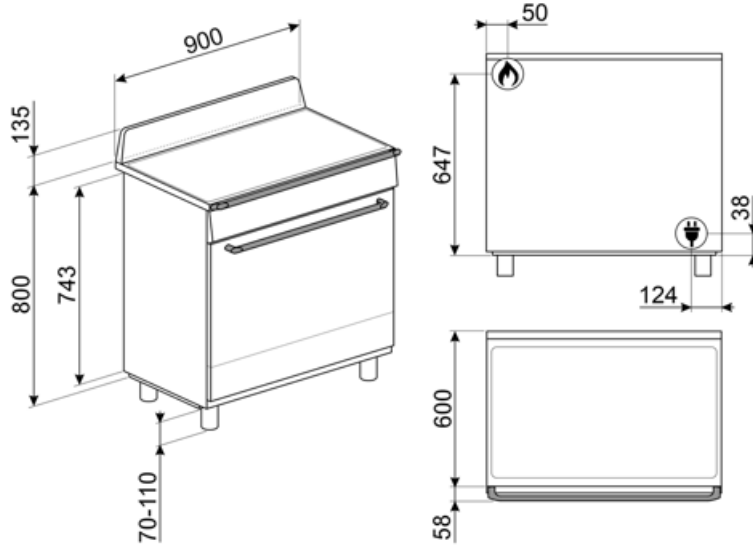
<b>Kurzzeitwecker</b>	Ja	<b>Temperatur min.</b>	50 °C
<b>Akustisches Signal bei Garzeitende</b>	Ja	<b>Temperatur max.</b>	260 °C

## Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

<b>Wokring aus Gußeisen</b>	1	<b>Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)</b>	1
<b>Grillrost mit Tiefensperre</b>	1	<b>Auflagerost</b>	1
<b>Backblech (H: 20 mm)</b>	1		

## Elektrischer Anschluss

<b>Elektrischer Gesamtanschlusswert</b>	3200 W	<b>Länge Netzkabel</b>	110 cm
<b>Absicherung</b>	14 A	<b>Frequenz</b>	50/60 Hz
<b>Spannung 1 (V)</b>	220-240 V	<b>Anschlussleiste</b>	3-polig
<b>Spannung 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Netzstecker</b>	(F;E) Schuko
<b>Typ des vorinstallierten Anschlusskabels</b>	Einphasig		



## 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.



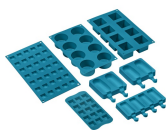
### PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 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).



### 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.



### KITH95CPF9

Kit Erhöhung (950 mm), Schwarz, 3-seitige Sockelblende, geeignet für 90 cm Portofino-Kochzentren (CPF9) und Classici/Symphony Standherde (C9..).





























### SFLK1

Kindersicherung.



## Symbolverzeichnis

- |   |   |
|---|---|
|  <p>Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.</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-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 äüÙe</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>   |  <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.</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. |
|  | Ultraprapid-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. |  | Drehknebelbedienung   |