TR90IMBL

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wäremequelle des Kochfeldes	Induktion
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709340643
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A



Ästhetik

Design	Victoria
Bedienoberfläche	Metall lackiert
Ästhetik	Victoria
Logo	50`s Style
Farbe	Schwarz
Position des Markenlogos	Spritzleiste+ Bedienblende
Oberfläche	Hochglanz
Spritzleiste	Ja
Farbe der Kochmulde	Schwarz emailliert
Bedienung	Bedienknebel
Farbe Display	Rot
Bedienknebel	Victoria
Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Anzahl der Bedienknebel	7
Farbe des Dekors	Silber
Display	Digitaluhr 5 Tasten
Gerätetür	Mit Rahmen
Glasart	Schwarz
Türgriff	Victoria
Material des Türgriffs	Chrom-Hochglanz
Sockelschublade	Mit griffloser Öffnung
Stellfüße	Ohne
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

- Vapor Clean

Optionen Kochfeld

Sperrfunktion	Ja
Eco-Logic - Reduzierung der Anschlussleistung	Ja
Reduktion der Leistungsstufen (W)	3700, 4800, 7400 W

Technische Eigenschaften Kochfeld

Anzahl der Kochzonen 5

Vorne links - Induktion - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
Hinten links - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
Mitte - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
Hinten rechts - Induktion - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
Vorne rechts - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Überhitzungsschutz	Ja
Automatische Anpassung des Topfdurchmessers	Ja
Dekor für min. Topfgröße	Ja
Anzeige der Kochzone	Ja

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1

Anzahl der Garraumbeleuchtungen	2
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	2
Nutzbares Garraumvolumen	115 l
Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Anzahl der Türverglasungen	3
Anzahl der Thermo-Türverglasungen	2
Sicherheitsthermostat	Ja

Bruttovolumen Garraum	129 l	**Kühlsystem**	Kühlgebläse
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	**Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)**	371x724x418 mm
Anzahl der Garebenen	5	**Temperaturregelung**	Elektromechanisch
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	**Leistung der Unterhitze**	1700 W
Art der Beleuchtung	Halogen	**Leistung der Oberhitze**	1200 W
Leistung der Beleuchtung	40 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**	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

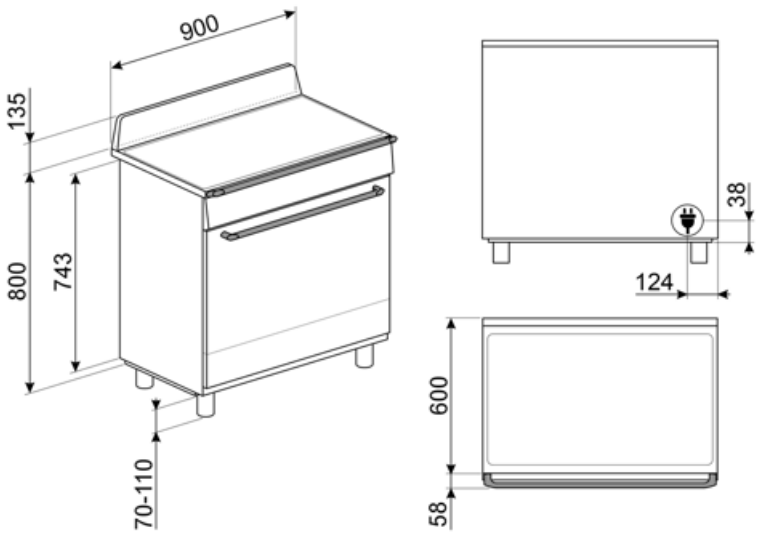
Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



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

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	10600 W	**Zusätzliche Anschlussöglichkeiten**	Zwei- oder dreiphasig
Absicherung	46 A	**Frequenz**	50/60 Hz
Spannung 1 (V)	220-240 V	**Anschlussleiste**	5-polig
Spannung 2 (V)	380-415 V	**Netzstecker**	Nein
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig		


900
135
800
743
70-110
38
124
600
58

Kompatibel Zubehör



AIRFRY9

AIRFRY: Luftt-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



GRILLPLATE

Universal-Grillplatte mit Antihaftbeschichtung. Kompatibel für Gas-/Glaskeramik-/Induktionskochfelder mit Brückenfunktion TwinZone; Flexi4Zon oder MultiZone. Abmessungen: 410x240 mm



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



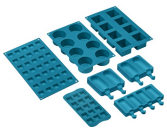
KITH95CPF9

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



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



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, Antihaftbeschichtung, 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



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.



SFLK1

Kindersicherung.



TPKPLATE

Universal-Teppanyaki-Grillplatte mit Antihaftbeschichtung. Kompatibel für Gas-/Glaskeramik-/Induktionskochfelder mit Brückenfunktion TwinZone; Flexi4Zon oder MultiZone. Abmessungen: 410x240 mm

Alternative Produkte



TR90IMP

Farbe: Creme



TR90IMGR

Farbe: Slate Grey

Symbolverzeichnis



Energieeffizienzklasse A



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.



Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).



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.



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.



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.



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.



Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.



Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.



Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



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 äuße



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



Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.



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



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



Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.



Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.



Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.



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



Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,



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