

TR90IP2

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle des Kochfeldes	Induktion
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709312480
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A












Ästhetik

Ästhetik	Victoria	Anzahl der Bedienknebel	7
Farbe	Creme	Farbe des Dekors	Schwarz
Oberfläche	Creme	Türgriff	Victoria
Design	Victoria	Material des Türgriffs	Chrom poliert
Gerätetür	Mit Rahmen	Glasart	Schwarz
Spritzleiste	Ja	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
Farbe/Material der Tasten	Schwarz		

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

Katalyse  Vapor Clean

Sonderfunktionen Garraum 1

 Auftauen nach Zeit

Optionen Kochfeld



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

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

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der Garraumbelichtungen	2	Anzahl der Türverglasungen	3
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	2	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	2
Nutzbare Garraumvolumen	115 l	Sicherheitsthermostat	Ja
		Kühlsystem	Kühlgebläse

Bruttovolumen Garraum	129 l	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	371x724x418 mm
Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Anzahl der Garebenen	5	Leistung der Unterhitze	1700 W
Art der Einschubschienen	Verchromt	Leistung der Oberhitze	1200 W
Art der Beleuchtung	Halogen	Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Leistung der Beleuchtung	40 W	Leistung des Großflächengrills	2900 W
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung der Heißluft	1550 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Art des Grills	Elektrisch
Art der Türöffnung	Klapptür	Grill abklappbar	Ja
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja
Vollglasinnentür	Ja		
Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja		

Optionen primärer Garraum 1

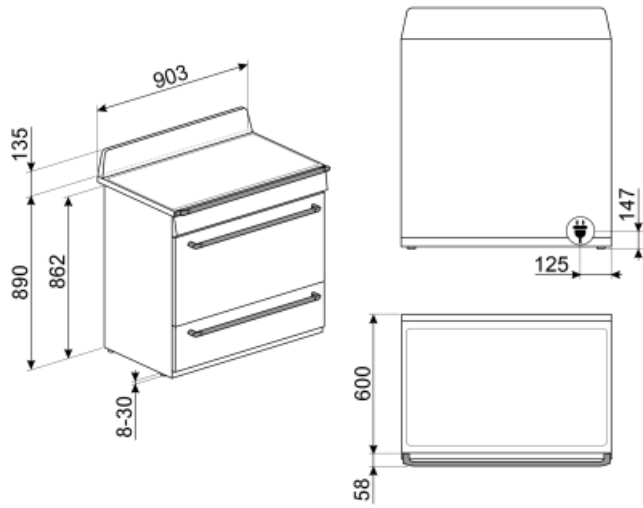
Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	260 °C

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

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

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	10600 W	Spannung 2	380-415 V
Absicherung	46 A	Frequenz	50/60 Hz
Spannung	220-240 V	Anschlussleiste	5-polig



Sonderzubehör

GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



GRILLPLATE

Universal Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Die antihaftbeschichtete Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Käse und Gemüse. Abmessungen: 410x240 mm.



KIT1TR9N

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



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.



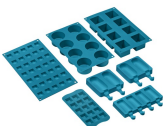
PALPZ

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).



PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Metalleinfassung 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.



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



KITHTR90

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



TPKPLATE

Universal Teppanyaki-Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Antihaftbeschichtete Oberfläche, ideal für die Zubereitung von Fisch, Eiern und Gemüse. Abmessungen: 410 x 240 mm.





























GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



Symbols glossary (TT)

 <p>Kindersicherung: eine Tastensperre, die eine Bedienung aller Funktionen über das Display sperrt.</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>Eco-Logic: mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme in kW des gesamten Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).</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 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 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 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, 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>

-
- | | |
|--|---|
|  Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab. |  Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird. |
|  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. |
|  Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums. |  Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen. |
|  Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet. |  Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können. |
|  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. |