

# TR90IP9

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	8017709237172
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A



## Ästhetik

Ästhetik	Victoria	Farbe des Dekors	Schwarz
Design	Victoria	Display	Digitaluhr 5 Tasten
Farbe	Creme	Gerätetür	Mit Rahmen
Bedienoberfläche	Metall lackiert	Glasart	Schwarz
Logo	50`s Style	Türgriff	Victoria
Position des Markenlogos	Spritzleiste+ Bedienblende	Material des Türgriffs	Chrom-Hochglanz
Spritzleiste	Ja	Staufach im Sockelbereich	Schublade
Farbe der Kochmulde	Schwarz emailliert	Schublade	Ja
Bedienknebel	Victoria	Stellfüße	Ohne
Farbe/Material der Bedienknebel	Metall	Gerätesockel	Anthrazit
Anzahl der Bedienknebel	7		

## Programme / Funktionen

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

### Art der Garfunktionen, Garraum 1

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

### Sonderfunktionen Garraum 1

Auftauen nach Zeit

### Reinigungsfunktion, Garraum 1

Katalyse

Vapor Clean

## Optionen Kochfeld



Sperrfunktion                      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

<b>Überhitzungsschutz</b>	Ja	<b>Dekor für min.</b>	Ja
<b>Automatische Anpassung des Topfdurchmessers</b>	Ja	<b>Topfgröße</b>	
		<b>Anzeige der Kochzone</b>	Ja

## Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



<b>Anzahl der Garraumbeleuchtungen</b>	2	<b>Anzahl der Türverglasungen</b>	3
<b>Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)</b>	2	<b>Anzahl der Thermo-Türverglasungen</b>	2
<b>Nutzbare Garraumvolumen</b>	115 l	<b>Sicherheitsthermostat</b>	Ja
<b>Bruttovolumen Garraum</b>	129 l	<b>Kühlsystem</b>	Kühlgebläse
<b>Material Garraum</b>	Ever Clean Emaillierung	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	371x724x418 mm

<b>Anzahl der Garebenen</b>	5	<b>Temperaturregelung</b>	Elektromechanisch
<b>Art der Einschubschienen</b>	Einhängerahmen verchromt	<b>Leistung der Unterhitze</b>	1700 W
<b>Art der Beleuchtung</b>	Halogen	<b>Leistung der Oberhitze</b>	1200 W
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W	<b>Leistung des Kleinflächengrills</b>	1700 W
<b>Programmierung der Garzeit</b>	Start Gardauer mit Endabschaltung	<b>Leistung des Großflächengrills</b>	2900 W
<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>Grill abklappbar</b>	Ja
<b>Vollglasinnentür</b>	Ja	<b>Soft-Close Komfort-Schließsystem</b>	Ja
<b>Vollglasinnentür herausnehmbar</b>	Ja		

## Optionen primärer Garraum 1

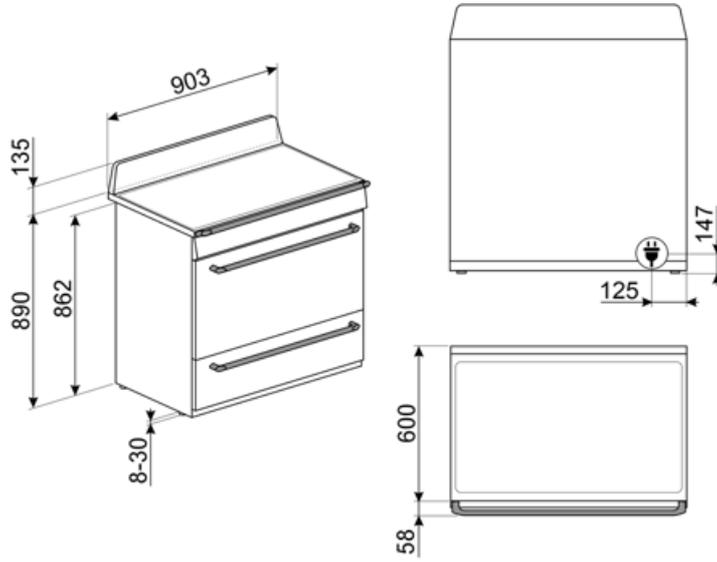
<b>Kurzzeitwecker</b>	Ja	<b>Temperatur min.</b>	50 °C
<b>Akustisches Signal bei Garzeitende</b>	Ja	<b>Temperatur max.</b>	260 °C

## Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

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

## Elektrischer Anschluss

<b>Elektrischer Gesamtanschlusswert</b>	14300 W	<b>Länge Netzkabel</b>	150 cm
<b>Absicherung</b>	42 A	<b>Frequenz</b>	50/60 Hz
<b>Spannung</b>	220-240 V	<b>Anschlussleiste</b>	5-polig
<b>Spannung 2</b>	380-415 V		



## 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

### 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.



### GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



### 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.



### SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



### BBQ9



### BN940

### 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.



### KITROT9

Drehspieß-Set, geeignet für 90 cm Kochzentren/Standherde (115 l) mit Drehspießfunktion.



### PPR9

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



### 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).



### TPKPLATE



Universal Teppanyaki-Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder.

Antihafbeschichtete Oberfläche, ideal für die Zubereitung von Fisch, Eiern und Gemüse. Abmessungen: 410 x 240 mm.

## Symbols glossary

 <p>Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</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>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>Rotisserie: The rotisserie (where installed) works in combination with the grill element to brown foods to perfection.</p>
 <p>Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.</p>	 <p>Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.</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> |
|  <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p>   |  <p>Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.</p>  |
|  <p>Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.</p> |  <p>Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p>   |
|  <p>Garraumvolumen 115 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.</p>   |   |

---

## Benefit (TT)

---

### **Induktionskochfeld**

Induktion bietet schnelles Kochen und präzise Temperaturkontrolle

Durch die Verwendung von geeignetem Kochgeschirr ist die Induktion einfach zu bedienen und zu warten, sicher und schnell

### **Vapor Clean**

Durch Einführen von Wasser in eine Vertiefung am Boden des Garraums wird Dampf erzeugt, der die Rückstände aufweicht und ihre Entfernung erleichtert

### **Tastensteuerung**

Einfache und intuitive Timer-Einstellung mit einer einfachen Taste

### **Ablagefach**

Mehr Platz dank des unteren Fachs, ideal für die Aufbewahrung von Zubehör oder Kochgeschirr

### **Umluft**

Beste Kochleistungen durch ventilierte Umluftströmung garantiert

Mehrere Ventilatoren und Heizelemente garantieren einen perfekten aerodynamischen Wärmefluss, der ein gleichmäßiges und schnelles Garen im Inneren des Garraums ermöglicht

### **Multilevel Cooking**

Mehrere Garebenen ermöglichen maximale Flexibilität bei der Nutzung

### **Multilevel Halogenlicht**

Interne Halogenbeleuchtung auf verschiedenen Ebenen garantiert hervorragende Sichtbarkeit

### **Herausnehmbares Innenglas**

Die Türinnenscheiben sind für eine vollständige Reinigung leicht herausnehmbar

### **Tangentiale Kühlung**

Neues Kühlsystem mit tangentialem Gebläse und Luftstrom von der Tür zur Rückwand

### **BBQ (optionales Zubehör)**

Grillen direkt im Backofen mit dem doppelseitigen Barbecue-Grill (BBQ optionales Zubehör)

### **Pizzastein (optionales Zubehör)**

Backen mit feuerfestem Stein für weiche und knusprige Pizza und Backwaren aus Hefe (STONE optionales Zubehör)

### **Isothermischer Garraum**

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

### **Cool Door**

Während jeder Funktion ist das Glas der Außentür kalt, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden

### **Air-Fry (AIRFRY optionales Zubehör)**

Leichtere und schmackhaftere Speisen dank des Air-Fry-Korbs (optionales Zubehör)

### **Einstellbare Höhe**

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

### **Soft Close**

Die Tür ist mit einem speziellen System für leises Schließen ausgestattet

### **Doppelte Turbine**

Der Garraum verfügt über zwei Ventilatoren, die mit zwei kreisförmigen Heizelementen ausgestattet sind und das Garen mit rotierender Hitze ermöglichen

### **Katalyse**

Einfache Ofenreinigung durch den Einsatz von Katalyse-Paneelen im Garraum, die Fette und Rückstände während des Betriebs automatisch zersetzen.

Dieser permanente Prozess ermöglicht eine kontinuierliche Reinigung und Entfettung der drei Garraumwände, indem die Fettoxidation startet, sobald der Ofen eine Temperatur von 200 °C erreicht.