

# **TR90P2**

**Produktabmessung** 

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums

Wäremequelle des Kochfeldes

Typ Garraum 1

Reinigungssystem Garraum

**EAN-Code** 

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

90x60 cm

1

Elektro Gas

Umluft + Heißluft

Katalyse

8017709322137



### Ästhetik





Design

Bedienoberfläche

Ästhetik

Logo

Farbe

Position des

Markenlogos

Oberfläche

**Spritzleiste** 

Farbe der Kochmulde

Art der Topfträger

**Bedienung** 

Bedienknebel

Victoria

Metall lackiert

Victoria 50's Style

Creme

Spritzleiste+ Bedienblende

Hochglanz

Schwarz emailliert

Gusseisen

Bedienknebel

Victoria

Farbe/Material der

Bedienknebel Anzahl der

Bedienknebel

Farbe des Dekors

Display

Gerätetür

Glasart

Türgriff

Material des Türgriffs Staufach im

Sockelbereich

Schublade

Stellfüße Gerätesockel Metall

8

Schwarz

Digitaluhr 5 Tasten

Mit Rahmen

Schwarz

Victoria

Chrom-Hochglanz

Schublade

Ja

Ohne

**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

Katalyse

Vapor Clean

# **Technische Eigenschaften Kochfeld**

UR

#### 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 Automatische la

Einhandzündvorrichtung Brennerdeckel Schwarz-Matt emailliert

## Technische Eigenschaften primärer Garraum 1





Einschubschienen

Leistung der

Beleuchtung

Art der Beleuchtung











Halogen

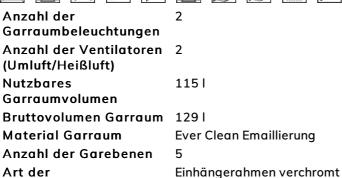
40 W











Vollglasinnentür Ja herausnehmbar Anzahl der 3 Türverglasungen Anzahl der Thermo-2 Türverglasungen Sicherheitsthermostat Kühlsystem Kühlgebläse Nutzabmessungen des 371x724x418 mm Garraums (HxBxT) **Temperaturregelung** Elektromechanisch

Ja

Leistung der Unterhitze 1700 W 1200 W

Leistung der Oberhitze Leistung des 1700 W Kleinflächengrills



Programmierung der

Garzeit

Start Gardauer mit Endabschaltung

Garraumbeleuchtung

bei Türöffnung

Art der Türöffnung

Abnehmbare Gerätetür Vollglasinnentür

Ja

Klapptür

Ja Ιa

Ja

Ja

3200 W

220-240 V

Einphasig

14 A

Leistung des Großflächengrills

Leistung der Heißluft Art des Grills Soft-Close Komfort-

Schließsystem

2900 W

2 x 1550 W Elektrisch

Ja

### Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker

Akustisches Signal bei

Garzeitende

Temperatur min. Temperatur max. 50 °C 260 °C

## Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Wokring aus Gußeisen

Grillrost mit **Tiefensperre** 

Backblech (H: 20 mm)

Backblech/Fettpfanne

(H: 40 mm)

**Auflagerost** Katalytische Einsätze

3

### **Elektrischer Anschluss**

Elektrischer

Gesamtanschlusswert

**Absicherung** Spannung 1 (V)

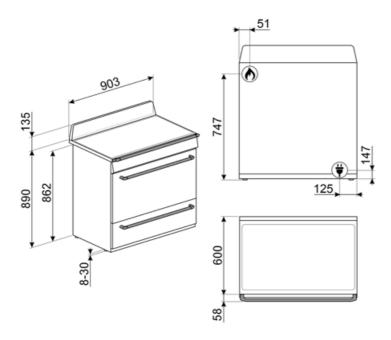
Typ des vorinstallierten

**Anschlusskabels** 

Länge Netzkabel

Frequenz Anschlussleiste 120 cm 50/60 Hz 3-polig







### 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, aebratenes Gemüse und Fish.



#### BBQ9

Barbecue-Grillplatte aus Aluminium, Antihaftbeschichtung, für alle 90 cm Backöfen, Kochz./Standherde (Auflage auf Ablagerost), Abmessungen BxT: 333x345 mm.





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



BN920

**GTP** 

Backblech emailliert, H: 20 mm für 90 cm Backöfen der Serie SF../SFP und Kochz./Standherde



**BGTR9** 



Backblech emailliert, H: 40 mm für 90 cm Backöfen der Serie SF../SFP und Kochz./Standherde



Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.

GTT



Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



#### 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, 3seitige Sockelblende, geeignet für 90 cm Victoria-Kochzentren (TR90), Höhe 945-960 mm.



#### **PALPZ**

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31.5x32.5 cm.





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

	Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.	C,	Catalytic cleaning: the system ensures perfect hygiene inside the oven thanks to the three self-cleaning panels coated with a special enamel that promotes the progessive elimination of traces of grease and odors caused by cooking.
A t	Energy efficiency class A		Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.
Φ	Drehknebelbedienung		Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
**	Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.	3	Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.
Ē	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	*	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 + 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		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.
	Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.	<b>®</b>	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.
ECO	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		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.
***	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	<b></b>	Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.
	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.



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.



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.



Ultrarapid-Superbltzbrenner: 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.