

TR90PD9

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	8017709235871
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A



Ästhetik












Ästhetik	Victoria	Anzahl der Bedienknebel	8
Design	Victoria	Farbe des Dekors	Schwarz
Farbe	Creme	Display	Digitaluhr 5 Tasten
Bedienoberfläche	Metall lackiert	Gerätetür	Mit Rahmen
Logo	50's Style	Glasart	Schwarz
Position des Markenlogos	Spritzleiste+ Bedienblende	Türgriff	Victoria
Spritzleiste	Ja	Material des Türgriffs	Chrom-Hochglanz
Farbe der Kochmulde	Schwarz emailliert	Staufach im Sockelbereich	Schublade
Art der Topfträger	Gusseisen	Schublade	Ja
Bedienung	Bedienknebel	Stellfüße	Ohne
Bedienknebel	Victoria	Gerätesockel	Anthrazit
Farbe/Material der Bedienknebel	Metall		

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

 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	Ja
Automatische Einhandzündvorrichtung	Ja	Brennerdeckel	Schwarz-Matt emailliert

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1

										
Anzahl der Garraumbeleuchtungen	2	Anzahl der Türverglasungen	3							
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	2	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	2							
Nutzbare Garraumvolumen	115 l	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							
		Leistung der Heißluft	2 x 1550 W							
		Art des Grills	Elektrisch							

Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Grill abklappbar	Ja
Art der Türöffnung	Klapptür	Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja
Abnehmbare Gerätetür	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

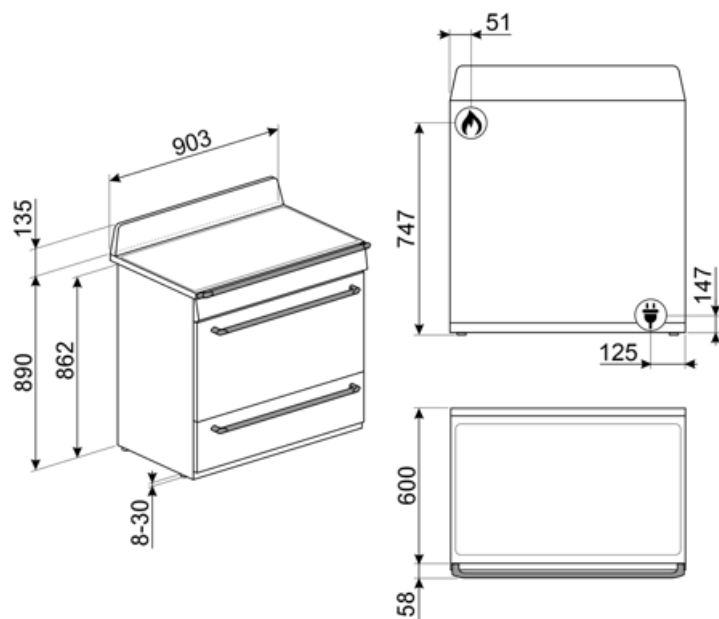
Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



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

Elektrischer Anschluss

Netzstecker	(F;E) Schuko	Länge Netzkabel	110 cm
Elektrischer Gesamtanschlusswert	3200 W	Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	14 A	Anschlussleiste	3-polig
Spannung	220-240 V		



Sonderzubehör

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.



BGTR9

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



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.



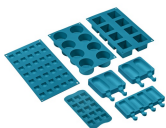
PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



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



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.



Symbols glossary

			Topfräger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.
	Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.		Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
	Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.		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 äüÙe		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.		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-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.
	Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.		Rotisserie: The rotisserie (where installed) works in combination with the grill element to brown foods to perfection.
	Gasbacköfen bieten eine sofortige Wärmeregulierung, kürzere Garzeiten und die Möglichkeit, bei viel niedrigeren Temperaturen zu backen als elektrische Backöfen.		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.
-  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.
-  Drehknebelbedienung
-  Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.
-  Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,
-  Ultrarapid-Superblitzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.
-  Garraumvolumen 115 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.

Benefit (TT)

Umluft

Beste Kochleistungen durch ventilerte Umluftströmung garantiert

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

Gaskochfeld

Gas ermöglicht eine ständige Kontrolle der Wärmequelle und die Temperaturänderung erfolgt direkt

Ausgestattet mit einem Thermoelement wird die Gaszufuhr unterbrochen, wenn die Flamme erloschen ist, was Sicherheit gewährleistet

Vapor Clean

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

Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

Doppelte Turbine

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

Tangentiale Kühlung

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

Soft Close

Die Tür ist mit einem speziellen System für leises Schließen ausgestattet

Multilevel Halogenlicht

Interne Halogenbeleuchtung auf verschiedenen Ebenen garantiert hervorragende Sichtbarkeit

Tastensteuerung

Einfache und intuitive Timer-Einstellung mit einer einfachen Taste

Teleskopschienen

Einfaches Herausziehen und sicheres Einschieben der Backbleche in den Backofen dank der Teleskopschienen

Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

Herausnehmbares Innenglas

Die Türinnenscheiben sind für eine vollständige Reinigung leicht herausnehmbar

Multilevel Cooking

Mehrere Garebenen ermöglichen maximale Flexibilität bei der Nutzung

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)

Ablagefach

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

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)