

TR90X9

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle des Kochfeldes	Gas
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Katalyse
EAN-Code	8017709235864
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	Edelstahl	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	Edelstahl	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

Katalyse	 Vapor Clean
----------	---

Technische Eigenschaften Kochfeld



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
Nutzbares Garraumvolumen	115 l	Sicherheitsthermostat	Ja
Bruttovolumen Garraum	129 l	Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Kühlsystem	Kühlgebläse
Anzahl der Garebenen	5	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	371x724x418 mm
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Art der Beleuchtung	Halogen	Leistung der Unterhitze	1700 W
Leistung der Beleuchtung	40 W	Leistung der Oberhitze	1200 W
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung des Kleinflächengrills	1700 W

Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Leistung des Großflächengrills	2900 W
Art der Türöffnung	Klapptür	Leistung der Heißluft	1550 W
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Art des Grills	Elektrisch
Vollglasinnentür	Ja	Grill abklappbar	Ja
Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja	Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja

Optionen primärer Garraum 1

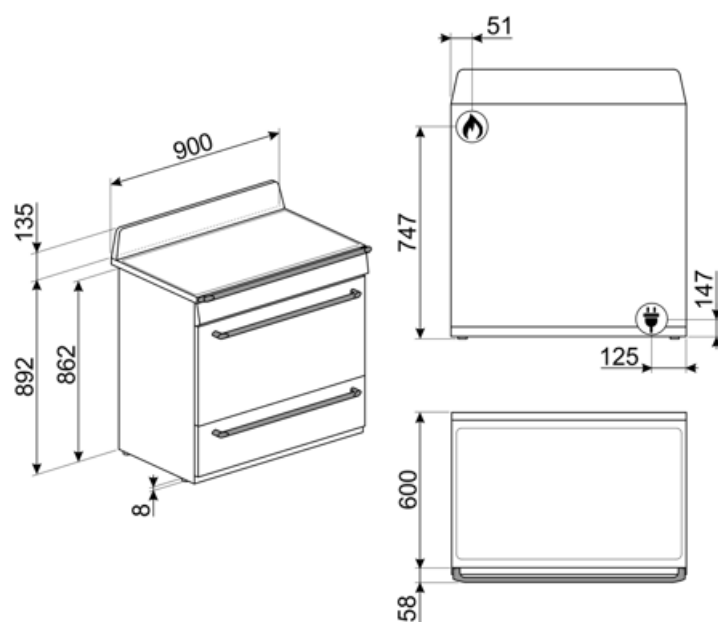
Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	260 °C

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Wokring aus Gußeisen	1	Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	2
Drehspieß	1	Auflagerost	1
Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp	2	Katalytische Einsätze	3

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	3200 W	Länge Netzkabel	120 cm
Absicherung	14 A	Frequenz	50/60 Hz
Spannung	220-240 V	Anschlussleiste	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, gebratenes Gemüse und Fish.



BGTR9

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



BN940

GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



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.



BBQ9



BN920

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.



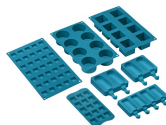
PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die 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).



WOKGHU



Wokring aus Gußeisen, geeignet für
Gaskochfelder und Gas-Standherde
(siehe Angabe der Produktbeschreibung)

Symbols glossary

	Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.		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 progressive elimination of traces of grease and odors caused by cooking.
			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 außen.
	Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggarren 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.		Drehknebelbedienung
	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.
	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.



Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.



Ultrarapid-Superblitzbrenner: 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.

Benefit (TT)

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

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.

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

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

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)

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