

TR90BL2

Produktbreite	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Strom
Wärmequelle des Kochfeldes	Gas
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Katalyse
EAN-Code	8017709322113
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A



Ästhetik












Ästhetik	Victoria	Farbe/Material der Tasten	Schwarz
Farbe	Schwarz	Anzahl der Bedienknebel	8
Oberfläche	Schwarz	Farbe des Dekors	Silber
Design	Victoria	Türgriff	Victoria
Gerätetür	Mit Rahmen	Material des Türgriffs	Chrom poliert
Spritzleiste	Ja	Glasart	Schwarz
Art der Topfträger	Gusseisen	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

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

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						
Nutzbare Garraumvolumen	115 l	Sicherheitsthermostat	Ja						
Bruttovolumen Garraum	129 l	Kühlsystem	Kühlgebläse						
Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	371x724x418 mm						
Anzahl der Garebenen	5	Temperaturregelung	Elektromechanisch						
Art der Einschubschienen	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						

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

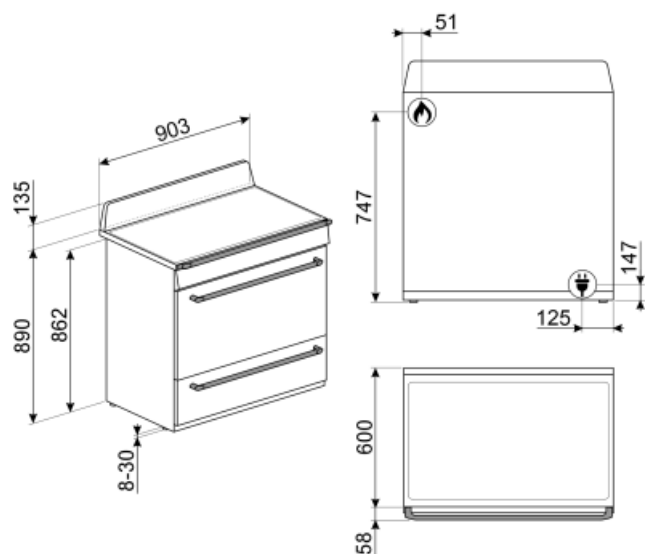
Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	260 °C

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

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

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	3200 W	Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	14 A	Länge des Netzkabels	120 cm
Spannung	220-240 V	Anschlussleiste	3-polig



Sonderzubehör



TPKTR9

Teppanyaki-Grillplatte aus Guss-Edelstahl, geeignet für alle 90 cm Victoria Kochzentren mit Gaskochmulde der Modelle TR90..., TR93...



PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Mettaleinfassung mit 2 Griffen, kompatibel für: 60 cm emaillierte Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Backraumbodens.



PPR9

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, L x B x H: 64 x 37,5 x 2,3 cm, kompatibel für: emaillierte 90cm Elektro-Backöfen mit ovaler Prägung des Backraumbodens.



GT1P-2



KIT1TR9X

Edelstahlrückwand mit SMEG-Logo und integrierter Lüftungsöffnung. BxHxT: 895 x 759 x 40 mm, kombinierbar mit allen 90 cm Victoria Kochzentren



GTT



GTP



BGTR9

Barbecue-Grillplatte aus Gusseisen, geeignet für alle 90 cm Victoria Kochzentren mit Gaskochmulde der Modelle TR93..., TR90...



KIT1TR9N

Metallrückwand Schwarz Hochglanz mit SMEG-Logo und integrierter Lüftungsöffnung. BxHxT: 895 x 759 x 40 mm, kombinierbar mit allen 90 cm Victoria Kochzentren



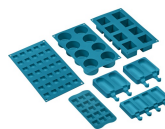
KITHTR90

KIT Erhöhung (950 mm), Schwarz, inkl. 3-seitiger Sockelblende, geeignet für Kochzentren TR90.. (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. Einfache, bequeme Verwendung, perfekt, um Pizza, Brot und Gebäck sicher und professionell zu servieren.













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)

Symbols glossary (TT)

 <p>Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.</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>Triple glazed doors: Number of glazed doors.</p>
 <p>A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</p>	 <p>Ever Clean Emaillierung: Es handelt sich um eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die säurebeständig ist und dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung wird bei über 850 °C eingebrannt und schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Backens reduziert wird.</p>
 <p>Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.</p>	 <p>Umluftbetrieb: Intensives und homogenes Backen, auch für komplexe Rezepte. Das Umluftgebläse ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Backen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Backergebnis, 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 jeweils einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist langsamer aber schonender, ideal, um gut gebackene und trockene Gerichte auch im Inneren zu erhalten. Ideal zum Garen aller Arten von Braten, fettem Fleisch, Brot und Backwaren.</p>	 <p>UNTERHITZE: Die Heizleistung kommt nur von unten aus dem Garraum. Ideal für süße und herzhafte Torten, Aufläufe und Pizzen. Entwickelt, um das Backen zu vervollständigen und die Speisen knuspriger zu halten. Bei Gasbacköfen steht das Symbol für den Gasbrenner.</p>
 <p>Heissluft: Diese Funktion ist ideal, um alle Arten von Gerichten schonend zuzubereiten. Die Erhitzung kommt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig. Das Heißluftgebläse ist ideal für das Backen auf mehreren Ebenen.</p>	 <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment</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>Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.</p>

-
- | | |
|--|---|
|  <p>Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.</p> |  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p> |
|  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p> |  <p>Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.</p> |
|  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p> |  <p>Soft close: all models are equipped with advanced function of smooth closing of the door, which allows the device to close smoothly and quietly.</p> |
|  <p>Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.</p> |  <p>Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.</p> |
|  <p>Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p> |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |