

## TR90PD9 Neuheit

### Victoria

VICTORIA – KOCHZENTRUM, 90 x 60CM, CREME,  
GASKOCHMULDE, BACKOFEN MULTIFUNKTION, TURBO-  
/DOPPELHEISSLUFT, VAPOR CLEAN, BARBECUE –  
DREHSPIESS, DIGITALE PROGRAMMUHR,  
ENERGIEEFFIZIENZKLASSE A

EAN13: 8017709235871

Gaskochfeld

5-Kochzonen

6-flammig

VL : Normalbrenner - 2,90 kW

HL : Normalbrenner - 1,80 kW

HR : Normalbrenner - 1,80 kW

VR : Sparbrenner - 1,00 kW

M : DUAL – Superblitzbrenner 5,0 kW (doppelt regelbar)

Brennerdeckel schwarz emailliert

Abstellroste aus Gusseisen

Gerät voreingestellt auf Erdgas Gruppe (H) G20 – 20 mbar

Normnennbelastung Qn: 12,50 kW

Sicherheit Kochfeld

Automatische Einhandzündvorrichtung

Schnell reagierende thermoelektrische Zündsicherung

Serienzubehör Kochfeld

Düsensatz für Erdgas Gruppe (L) G25 – 20 mbar

Düsensatz für Flüssiggas G30/G31– 50 mbar

1 Guss-Wokring

1 Guss-Topfkreuz - Aufsatz

Backofen Multifunktion

9 Beheizungsarten, 1 VAPOR CLEAN Reinigungsfunktion

Doppelheißluft für gleichmäßiges Garen

Elektronische Temperaturregelung

Turboheißluft/Heißluft/Umluft

Infrarot–Großflächengrill 2.90 kW

Digitale Programmuhr für Gardauer, Start-/Endabschaltung, Kurzzeitwecker

Akustisches Signal bei Programmende

Temperaturregelbereich 50° - 260°C

Backofenvolumen netto : 115 l

Backofenvolumen brutto: 126 l

5 Backebenen

Infrarotgrill abklappbar

Einschubführungen verchromt

Ever–Clean Emaillierung

2 Halogenbeleuchtungen (2x40W)

Vollglasinnentür herausnehmbar

Backraumausleuchtung bei geöffneter Gerätetür

Abnehmbare Gerätetür mit SOFT CLOSE Komfort – Schließsystem



1 Barbecue–Drehspießset

Sicherheit aller Backöfen

Thermostatisch geregeltes Kühlgebläse mit ventilierter Türkühlung

3-fache Thermoverglasung „Fresh touch“

Serienzubehör Backofen

2 Backbleche emailliert H = 40 mm

2 Grillroste mit Tiefensperre

1 Auflagerost (Backblech)

1 Drehspießset

Optionales Zubehör

KIT1TR9N: Metallrückwand schwarz 90 x 75cm

KIT1TR9X: Metallrückwand Edelstahl 90 x 75cm

GT1T-2: Teleskop - Vollauszug, 1 Ebene

GT1P-2: Teleskop - Teilauszug, 1 Ebene

WOKGHU: Wokring aus Gusseisen

PPR9: Pizzastein glasiert

PALPZ: Pizzaschieber aus Edelstahl

TPKTR9: Teppanyaki aus Edelstahl / Gusseisen

BGTR9: Barbecue Grillplatte aus Gusseisen

Kompatibel mit Kaminhaube:

KT90PE Creme

KT90BLE schwarz

KTR90XE Edelstahl

Technische Daten

El. Gesamtanschlusswert: 3,20 kW

Spannung / Frequenz: 220-240 V/50/60 Hz~1N

Energieverbrauch / Backofen Multifunktion

Bei konventioneller Beheizung: 1,10 kWh/Zyklus

Bei ventilierter Beheizung : 1,19 kWh/Zyklus

Energieeffizienzklasse: A

Werte nach Verordnung (EU) 65/2014

## Funktionen



Backofen - primär

Backofen - sekundär

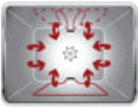
## Sonderzubehör

- **KIT1TR9N** - Metallrückwand, schwarz 90 x 75 cm
- **KIT1TR9X** - Edelstahlrückwand 90 x 75cm
- **BGTR9** - Barbecue Grillplatte aus Gusseisen
- **GT1P-2** - Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene
- **TPKTR9** - Teppanyaki aus Edelstahl / Gusseisen
- **PPR9** - Pizzastein glasiert, 64,0 x 37,5 x 2,3 cm
- **GT1T-2** - Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene

**Smeg Deutschland GmbH**  
Erika-Mann-Str. 57  
80636 München  
Tel.: +49 (0) 89 923348-0  
Fax : +49 (0) 89 923348-19



**Backofen - primär**



**ECO-Funktion:**

Besonders sparsame Ober-/Unterhitze mit Umluft. Diese Kombination empfiehlt sich besonders, wenn man kleinere Mengen backen und gleichzeitig während des Garens den geringsten Energieverbrauch sicherstellen möchte.



**Ober-/Unterhitze:**

Die Beheizung des Backraumes erfolgt gleichermaßen von oben und unten. Es sollte nur auf einer Ebene gebacken oder gebraten werden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu gewährleisten.



**Großflächengrill:**

Mit dieser Beheizungsart können Sie kleinere und mittelgroße Fleischstücke besonders gut Grillen.



**Unterhitze:**

Die Beheizung des Backraumes erfolgt ausschließlich von unten. Eine ideale Backmethode für Teigwaren wie Pizza oder Flammkuchen.



**Turbo-Heißluft:**

Bei dieser Beheizungsart wird das SMEG Heißluftsystem zusätzlich zur Ober- und Unterhitze zugeschaltet. Die SMEG Turbo-Heißluft erlaubt - auch auf mehreren Ebenen gleichzeitig - eine problemlose Zubereitung großvolumiger Braten oder Speisen ohne Geschmacksübertragung.



**Umluft mit Großflächengrill:**

Der Ventilator verteilt die durch den Grillheizstab erzeugte Hitze gleichmäßig im Backraum. Dadurch ist das Grillergebnis auch bei dickeren Fleischstücken sehr gut, da die Hitze auch von unten an das Grillgut herangeführt wird.



**Heißluft:**

Hier wird die Hitze mittels eines Ringheizkörpers erzeugt, welcher in der Rückwand außerhalb des Backraumes um den Ventilator positioniert ist. Die Heißluft eignet sich besonders zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen (gleiche Temperatur vorausgesetzt) auf verschiedenen Ebenen ohne Geschmacksübertragung.



**Umluft mit Unterhitze:**

Mit dieser Methode erreichen Sie eine intensive Hitzeeinwirkung von unten, wobei durch die umgewälzte Unterhitze die Oberfläche des Backgutes schonend gegart wird. Eine ideale Backmethode für Kuchen, welche einen festen Boden und einen feuchten Belag haben, sowie für üppig belegte Pizza.



**Drehspieß mit Normalgrill:**

Drehspieß mit Normalgrill



**Vapor Clean Reinigungsfunktion:**

Die spezielle Funktion vereinfacht die Reinigung durch den Einsatz von Dampf, der erzeugt wird, indem etwas Wasser in die entsprechende Rille am Boden gefüllt wird.

---

## Backofen - sekundär

---



### Garen auf 5 Backebenen möglich:

Der große Innenraum der SMEG Backöfen ermöglicht es, in diesem auf insgesamt 5 Backebenen zu garen.

---



### Beleuchtung(en):

Beleuchtung im Geräteraum für optimale und bedienungssichere Ausleuchtung.

---



### Herausnehmbare Scheiben:

Durch die Vollglasinnentür sowie herausnehmbare Scheiben können Sie Ihren Backofen besonders einfach reinigen.

---



### Ever Clean Emaillierung:

Die einzigartige SMEG Ever Clean Emaillierung stammt aus der langjährigen Entwicklung der Pyrolysetechnik und reduziert Dank der besonders glatten und hitzeresistenten Emaillebeschichtung, die Anhaftung von Back- und Fettspritzern.

---



### 3-fache Thermoverglasung:

3-fache Thermoverglasung

---



### Vollglas-Innentür:

Glatte Oberfläche für eine einfache Reinigung.

---



### Superblitzbrenner:

Eine Reihe von Modellen verfügt über einen ultra starken Blitzbrenner. Dieser kann je nach Ausführung auf drei verschiedene Arten genutzt werden: Als Sparbrenner zum Köcheln kleiner Speisen, als Starkbrenner zum Sieden oder als doppelt regelbarer DUAL - Superblitzbrenner mit einer hohen Leistung von bis zu 5,0 kW.

---



### Abstellroste aus Gusseisen:

Die meisten Gaskochfelder, auch unsere Gas-Standherde, sind mit Abstellrosten aus feuerfestem Gusseisen ausgestattet. Diese sind nicht nur sehr solide konzipiert, sondern ergeben auch eine größtmögliche Kochfläche, auf der sich das Kochgeschirr sehr benutzerfreundlich und ohne Ecken und Kanten platzieren und verschieben lässt.

---

## TR90PD9

Victoria

90 cm  
Creme

kochmulde: gasherd  
einbaubackofen: elektrisch multifunktion  
energieeffizienzklasse A  
freistehend

