TR93IBL

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	2
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wäremequelle des Kochfeldes	Induktion
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Typ Garraum 2	Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709196790
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A
Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala von A+++ bis D)	B

Ästhetik

Ästhetik	Victoria
Design	Victoria
Farbe	Schwarz
Bedienoberfläche	Metall lackiert
Logo	50`s Style
Position des Markenlogos	Spritzleiste+ Bedienblende
Spritzleiste	Ja
Farbe der Kochmulde	Schwarz emailliert
Bedienknebel	Victoria
Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Anzahl der Bedienknebel	9
Farbe des Dekors	Silber
Display	Digitaluhr 5 Tasten
Gerätetür	Mit Rahmen
Glasart	Schwarz
Türgriff	Victoria
Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
Gerätesockel	Anthrazit

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 8

Art der Garfunktionen, Garraum 1

- Statisch
- Heißluft
- Turbo-Heißluft
- ECO
- Kleinflächengrill
- Großflächengrill
- Großflächengrill + Umluft
- Unterhitze + Umluft

Sonderfunktionen Garraum 1

- Auftauen nach Zeit

Reinigungsfunktion, Garraum 1

Vapor Clean

Programme / Funktionen sekundärer Backofen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2	1

Garfunktionen, Garraum 2

Heißluft

Programme / Funktionen Zusatzbackofen

Anzahl der Garfunktionen, Zusatzgarraum 3	1
Garraumbeleuchtung	
Großflächengrill	

Technische Eigenschaften Kochfeld

Anzahl der Kochzonen 5

Vorne links - Induktion - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Hinten links - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Mitte - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Hinten rechts - Induktion - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Vorne rechts - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Induktion

Überhitzungsschutz	Ja	**Dekor für min. Topfgröße**	Ja
Automatische Anpassung des Topfdurchmessers	Ja	**Anzeige der Kochzone**	Ja

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1

Anzahl der Garraumbeleuchtungen	1	**Vollglasinnentür herausnehmbar**	Ja
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	1	**Anzahl der Türverglasungen**	3
Nutzbares Garraumvolumen	61 l	**Anzahl der Thermo-Türverglasungen**	1
Bruttovolumen Garraum	70 l	**Sicherheitsthermostat**	Ja
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	**Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)**	316x460x412 mm
Anzahl der Garebenen	4	**Temperaturregelung**	Elektromechanisch

Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt
Art der Beleuchtung	Halogen
Leistung der Beleuchtung	40 W
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung
Art der Türöffnung	Türöffnung seitlich
Abnehmbare Gerätetür	Ja
Vollglasinnentür	Ja
Leistung der Unterhitze	1200 W
Leistung der Oberhitze	1000 W
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Leistung des Großflächengrills	2700 W
Leistung der Heißluft	2000 W
Art des Grills	Elektrisch
Grill abklappbar	Ja

Optionen primärer Garraum 1

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

Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2

Nutzbares Garraumvolumen 2	62 l
Bruttovolumen Garraum 2	69 l
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung
Anzahl der Garebenen	9
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt
Anzahl der Garraumbeleuchtungen	1
Art der Beleuchtung	Halogen
Leistung der Beleuchtung	40 W
Türöffnung	Türöffnung seitlich
Abnehmbare Gerätetür	Ja
Vollglasinnentür	Ja
Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Anzahl der Türverglasungen	2
Anzahl der Thermo-Türverglasungen	1
Sicherheitsthermostat	Ja
Kühlsystem	Kühlgebläse
Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	605x275x370 mm
Temperaturregelung	Elektromechanisch
Leistung der Heißluft	2500 W
Art des Grills	Elektrisch

Optionen sekundärer Garraum 2

Temperatur min.	50 °C
Temperatur max.	245 °C

Technische Eigenschaften Zusatzbackofen

Nutzbares Garraumvolumen 3	36 l
Bruttovolumen Garraum 3	41 l
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung
Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Anzahl der Türverglasungen	3
Anzahl der Thermo-Türverglasungen	1

Anzahl der Garebenen	2	**Sicherheitsthermostat**	Ja
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	**Kühlsystem**	Kühlgebläse
Anzahl der Garraumbeleuchtungen	1	**Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)**	169x440x443 mm
Art der Beleuchtung	Halogen	**Temperaturregelung**	Elektromechanisch
Leistung der Beleuchtung	40 W	**Leistung des Großflächengrills**	2700 W
Türöffnung	Klapptür	**Art des Grills**	Elektrisch
Abnehmbare Gerätetür	Ja	**Grill abklappbar**	Ja
Vollglasinnentür	Ja		

Optionen zusätzlicher Garraum 3

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

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Grillrost mit Tiefensperre	2	**Auflagerost**	1
Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1	**Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene**	1

Serienzubehör sekundärer Garraum 2

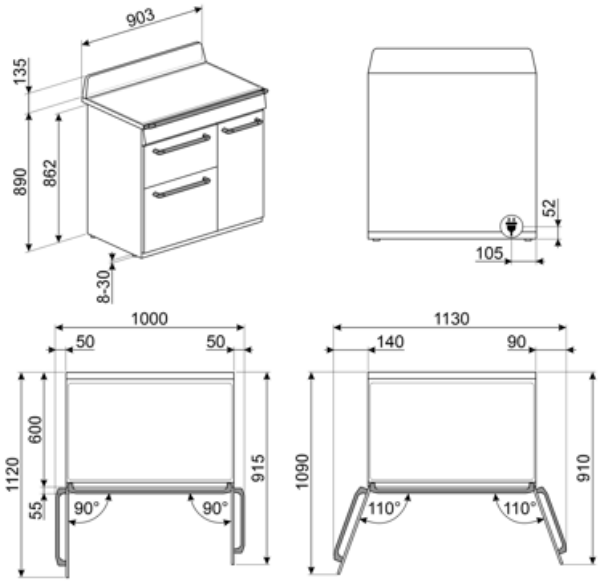
Grillrost mit Tiefensperre	4	**Tellerwärmer-Einsatz**	1

Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

Grillrost mit Tiefensperre	1	**Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)**	1

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	19400 W	**Länge Netzkabel**	150 cm
Absicherung	52 A	**Frequenz**	50/60 Hz
Spannung	220-240 V	**Anschlussleiste**	5-polig
Spannung 2	380-415 V		


903
135
890
862
8-30
52
105
1000
50
50
1120
600
55
915
90°
90°
1130
140
90
1090
910
110°
110°

Kompatibel Zubehör

AIRFRY

Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten.

BN620-1

Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

BNP608T

Backblech für Feingebäck aus Aluminium, teflonbeschichtet (H: 8 mm), geeignet für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP.. und Kochz./Standherde (für Auflage auf Grillrost).

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.

SFLK1

Kindersicherung.

STONE

Rechteckiger Pizzastein, aus Schamottstein, glasiert. Ideal zum Backen von Pizzen, Brot, Focaccia und anderen Gerichten, wie Gebäck oder Keksen. Abmessungen LxBxH: 420x375x18 mm

BBQ

Beidseitig einsetzbare Grillplatte. Für die perfekte Zubereitung von saftigen und knusprigen Gerichten im Backofen mit dem typischen Grillaroma. Die gerippte Seite ist besonders für Fleisch und Käse geeignet, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und

BN640

Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

GRILLPLATE

Universal Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Die antihaftbeschichtete Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Käse und Gemüse. Abmessungen: 410x240 mm.

GTT

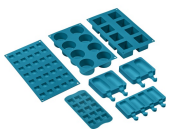
Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.

KITH93

Kit Erhöhung (950 mm), Schwarz, geeignet für Victoria-Kochzentren (TR93). Höhe 945-960 mm.

SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



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).

TPKPLATE

Universal Teppanyaki-Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Antihaftbeschichtete Oberfläche, ideal für die Zubereitung von Fisch, Eiern und Gemüse. Abmessungen: 410 x 240 mm.

Symbols glossary

Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.

Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.

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 äuße

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.

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

Grillelement: Die Verwendung des Grills führt zu hervorragenden Ergebnissen beim Garen von Fleisch in mittleren und kleinen Portionen, insbesondere in Kombination mit einem Drehspieß (sofern möglich). Auch ideal zum Garen von Würstchen und Speck.

Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.

Turbo-Heißluft: die Beheizung erfolgt von oben, unten und zentral von der Rückseite des Garraums. Das Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten, die ein intensives Ga

Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.

Doppelt verglaste Tür: Anzahl der verglasten Türen.

Energieeffizienzklasse B

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.

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.

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

Beleuchtung

Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.

Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.

Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.

Tellerwärmer: ist eine Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten von Tellern. Positionieren Sie diese einfach in den dafür vorgesehenen Einsatz auf der untersten Garebene.

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 4 Garebenen.

Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,

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

Nutzvolumen 36 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.

Nutzvolumen 62 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.

Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.

Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 2 Garebenen.

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 9 Garebenen.

Elektronische Temperatursteuerung: ermöglicht eine konstante Temperatur im Garraum mit einer Genauigkeit von ca. 2-3 °C. Optimal für das Garen von Speisen, die empfindlich auf Temperaturveränderungen reagieren.

Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.

Nutzvolumen 61 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.

Benefit (TT)

Induktionskochfeld

Induktion bietet schnelles Kochen und präzise Temperaturkontrolle

Durch die Verwendung von geeignetem Kochgeschirr ist die Induktion einfach zu bedienen und zu warten, sicher und schnell

Vapor Clean

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

Tastensteuerung

Einfache und intuitive Timer-Einstellung mit einer einfachen Taste

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

Teleskopschienen

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

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)

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)

Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

Single Turbine

Der Ofen ist mit einem Ventilator und einem ringförmigen Heizelement ausgestattet, das das Garen mit Umluft ermöglicht.