

# TR93IBL

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	2
Wärmequelle des Garrraums	Elektro
Wärmequelle 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	Farbe/Material der Tasten	Schwarz
Farbe	Schwarz	Anzahl der Bedienknöpfe	9
Design	Victoria	Farbe des Dekors	Silber
Gerätetür	Mit Rahmen	Türgriff	Victoria
Spritzleiste	Ja	Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
Farbe der Kochmulde	Schwarz emailiert	Glasart	Schwarz
Bedienoberfläche	Metall lackiert	Gerätesockel	Anthrazit
Bedienknöpfe	Victoria	Markenlogo	50's Style
Farbe/Material der Bedienknöpfe	Metall	Position des Markenlogos	Spritzleiste+ Bedienblende
Display	Digitaluhr 5 Tasten		

## Programme / Funktionen


Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 8  
 Art der Garfunktionen, Garraum 1

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

## Reinigungsfunktion, Garraum 1

 Vapor Clean


## Sonderfunktionen Garraum 1

 Auftauen nach Zeit

## 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. Ja

Automatische Anpassung des Topfdurchmessers 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

Sicherheitsthermostat Ja

<b>Bruttovolumen Garraum</b>	70 l	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	316x460x412 mm
<b>Material Garraum</b>	Ever Clean Emaillierung	<b>Temperaturregelung</b>	Elektromechanisch
<b>Anzahl der Garebenen</b>	4	<b>Leistung der Unterhitze</b>	1200 W
<b>Art der Einschubschienen</b>	Einhängerahmen verchromt	<b>Leistung der Oberhitze</b>	1000 W
<b>Art der Beleuchtung</b>	Halogen	<b>Leistung Oberhitze/Grill</b>	1700 W
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W	<b>Leistung des Großflächengrills</b>	2700 W
<b>Programmierung der Garzeit</b>	Start Gardauer mit Endabschaltung	<b>Leistung der Heißluft</b>	2000 W
<b>Art der Türöffnung</b>	Türöffnung seitlich	<b>Art des Grills</b>	Elektrisch
<b>Abnehmbare Gerätetür</b>	Ja	<b>Grill abklappbar</b>	Ja
<b>Vollglasinnentür</b>	Ja		

## Optionen primärer Garraum 1

<b>Kurzzeitwecker</b>	Ja	<b>Temperatur min.</b>	50 °C
<b>Akustisches Signal bei Garzeitende</b>	Ja	<b>Temperatur max.</b>	260 °C

## Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



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

## Optionen sekundärer Garraum 2

<b>Temperatur min.</b>	50 °C	<b>Temperatur max.</b>	245 °C
------------------------	-------	------------------------	--------

## Technische Eigenschaften Zusatzbackofen



<b>Nutzbare Garraumvolumen 3</b>	36 l	<b>Vollglasinnentür herausnehmbar</b>	Ja
----------------------------------	------	---------------------------------------	----

<b>Bruttovolumen Garraum</b>	41 l	<b>Anzahl der Türverglasungen</b>	3
<b>Material Garraum</b>	Ever Clean Emaillierung	<b>Anzahl der Thermo-Türverglasungen</b>	1
<b>Anzahl der Garebenen</b>	2	<b>Sicherheitsthermostat</b>	Ja
<b>Art der Einschubschienen</b>	Einhängerahmen verchromt	<b>Kühlsystem</b>	Kühlgebläse
<b>Anzahl der Garraumbeleuchtungen</b>	1	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	169x440x443 mm
<b>Art der Beleuchtung</b>	Halogen	<b>Temperaturregelung</b>	Elektromechanisch
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W	<b>Leistung des Großflächengrills</b>	2700 W
<b>Türöffnung</b>	Klapptür	<b>Art des Grills</b>	Elektrisch
<b>Abnehmbare Gerätetür</b>	Ja	<b>Grill abklappbar</b>	Ja
<b>Vollglasinnentür</b>	Ja		

## Optionen zusätzlicher Garraum 3

<b>Temperatur min.</b>	50 °C	<b>Temperatur max.</b>	260 °C
------------------------	-------	------------------------	--------

## Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



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

## Serienzubehör sekundärer Garraum 2



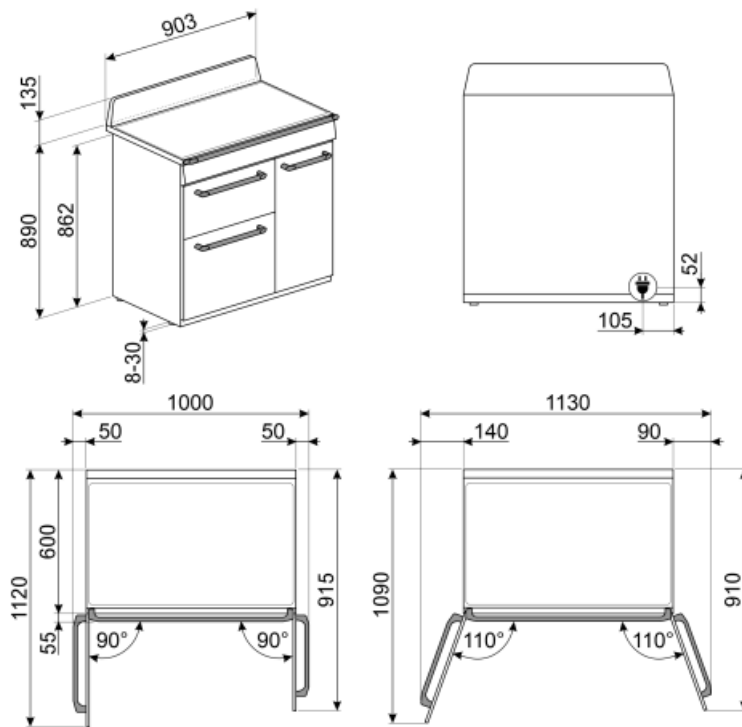
<b>Grillrost mit Tiefensperre</b>	4	<b>Tellerwärmer-Einsatz</b>	1
-----------------------------------	---	-----------------------------	---

## Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

<b>Grillrost mit Tiefensperre</b>	1	<b>Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)</b>	1
-----------------------------------	---	--	---

## Elektrischer Anschluss

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



## Sonderzubehör

### 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. Abmessungen inkl. Einfassung und gebogenen Griff HxBxT: 445x375x30 mm.



### GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



### 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).



### KIT1TR9N

Metall-Rückwand, Schwarz, mit SMEG-Logo und integrierter Lüftungsöffnung, geeignet für alle 90 cm Victoria-Kochzentren. BxHxT: 895x759x40 mm.



### SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



### 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 Gemüse.



### TPKPLATE

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



### SFLK1

Kindersicherung.



### PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Metalleinfassung mit 2 Griffen, kompatibel für alle 60 cm Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Garraumbodens.



### GRILLPLATE

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



### BN620-1

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



### KITH93

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



### STONE

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



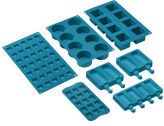
### GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



### 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).



















### BN640

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

## Symbols glossary (TT)

	Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.		A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)
	Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.		Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.
	Energieeffizienzklasse B		Doppelt verglaste Tür: Anzahl der verglasten Türen.
	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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.
	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: 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.
	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 einzugeben.
	Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratинieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.		Grill element: Using of grill gives excellent results when cooking meat of medium and small portions, especially when combined with a rotisserie (where possible). Also ideal for cooking sausages and bacon.
	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, wie Koteletts oder Würstchen, geeignet.		Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.
	Light		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 Garen erfordern.



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

## Benefit (TT)

---

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Induction hob**

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### **Single turbine**

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Buttons control**

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

### **Telescopic guides**

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

---

**Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

**AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

**BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

**Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)