

# TR93IBL

Categorie fornuis	90x60 cm
Aantal ovens met energielabel	2
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709196790
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	B



## Esthetiek

Esthetiek	Victoria	Kleur toetsen	Zwart
Kleur	Zwart	Aantal bedieningsknoppen	9
Design	Victoria	Kleur serigrafie	Zilver
Deur	Met kader	Handgreep	Smeg Victoria
Upstand	Ja	Kleur handgreep	Geborsteld roestvrijstaal
Kleur kookplaat	Zwart glanzend	Type glas	Zwart
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	Plint	Antraciet
Bedieningsknoppen	Smeg Victoria	Logo	assembled 50's
Kleur knoppen	RVS	Positie logo	Upstand+ Bedieningspaneel
Display	Elektronisch 5 toetsen		

## Programma's / functies

Aantal kookfuncties 8

### Traditionele kookfuncties



Statisch



Circulaire



Turbo



ECO



Kleine grill



Grote vlak-grill



Fan grill (large)




Fan assisted bottom

### Schoonmaak functie



Vapor Clean

## Overige functies

 Onthoofdoen op tijd

## Programma's / functies secundaire oven


Kookfuncties ovenruimte 2 1  
 Traditionele kookfuncties, ovenruimte 2

 Circulaire

## Programma's / functies derde oven

Aantal functies derde oven 1

Licht 

Grote vlakgrill 

## Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 5

Linksvoor - Inductie - enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Linksachter - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Midden - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Rechtsachter - Inductie - enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Inductie - enkel

Automatische stop bij oververhitting Ja Indicator minimaal te gebruiken diameter Ja

Automatische aanpassing panafmeting Ja Indicator geselecteerde zone Ja

## Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen 1 Uitneembaar glas binnendeur Ja

Aantal ventilatoren 1

Netto inhoud 61 l Aantal ruiten ovendeur 3

Bruto inhoud 1e oven 70 l Aantal thermo-reflecterende ruiten 1

Materiaal ovenruimte Ever Clean emaille

Aantal kookniveaus 4 Veiligheidsthermostaat Ja

Type ovenrekken Metalen zijsteunen

Soort verlichting Halogeen Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd) 316x460x412 mm

Vermogen lamp 40 W Temperatuurregeling Elektro-mechanisch

Instelling kooktijd	Start en stop	Onderwarmte - vermogen	1200 W
Deur openen	Side opening	Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Side opening door	Ja	Grill - vermogen	1700 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Circulatie - vermogen	2000 W
		Type grill	Elektrisch
		Kantelbare grill	Ja

## Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

## Technische specificaties secundaire oven



Netto inhoud (l) oven 2	62 l	Volledig glazen binnendeur	Ja
Bruto inhoud, 2e oven	69 l	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Aantal ruiten ovendeur	2
Aantal kookniveaus	9	Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Veiligheidsthermostaat	Ja
Aantal lampen	1	Koelsysteem	Mantelkoeling
Soort verlichting	Halogeen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	605x275x370 mm
Vermogen lamp	40 W	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Deur openen	Side opening	Circulatie - vermogen	2500 W
Side opening door	Ja	Type grill	Elektrisch
Uitneembare ovendeur	Ja		

## Opties secundaire oven

Minimum temperatuur	50 °C	Maximum temperatuur	245 °C
---------------------	-------	---------------------	--------

## Technische specificaties derde oven



Netto inhoud (l) oven 3	36 l	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Bruto inhoud, 3e oven	41 l	Aantal ruiten ovendeur	3
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Aantal kookniveaus	2	Veiligheidsthermostaat	Ja
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen		

Aantal lampen	1	Koelsysteem	Mantelkoeling
Soort verlichting	Halogeen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	169x440x443 mm
Vermogen lamp	40 W	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Deur openen	naar beneden	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Type grill	Elektrisch
Volledig glazen binnendeur	Ja	Kantelbare grill	Ja

## Opties derde oven

Minimum temperatuur	50 °C	Maximum temperatuur	260 °C
---------------------	-------	---------------------	--------

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Rek met achter- en zijstop	2	Inzetrooster	1
Bakplaat (40 mm)	1	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1

## Meegeleverde accessoires secundaire oven



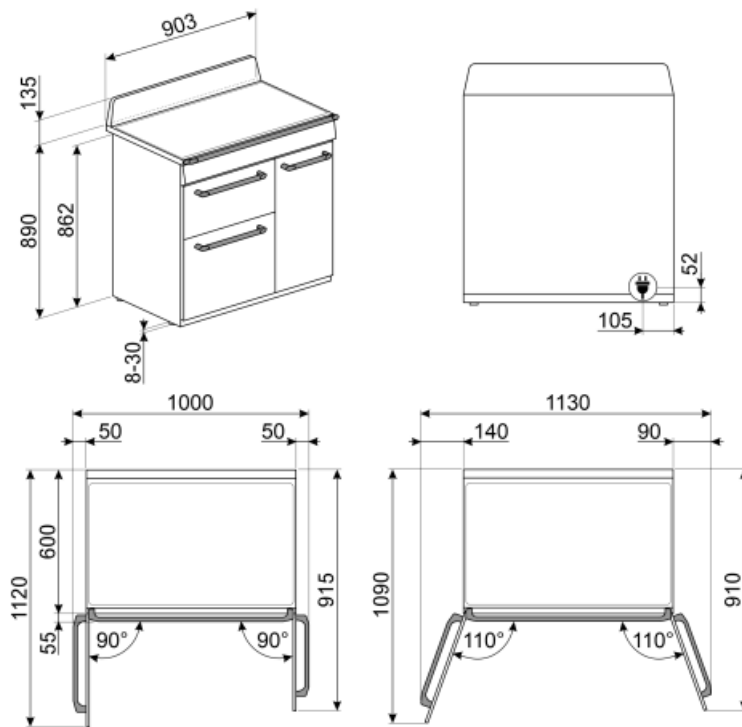
Ovenrooster met stop	4	Bordenwarmhouder	1
----------------------	---	------------------	---

## Meegeleverde accessoires derde oven

Rek met achter- en zijstop	1	Bakplaat (40 mm)	1
----------------------------	---	------------------	---

## Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	19400 W	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	52 A	Lengte voedingskabel	150 cm
Spanning	220-240 V	Aansluitkast	5 polig
Spanning 2 (V)	380-415 V		



## Accessoires niet inbegrepen

### AIRFRY

Airfryerrek AIRFRY . Ideaal voor traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee creëer je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



### GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



### BNP608T

Teflon-coated tray, 8mm depth, to be placed on the grid



### KIT1TR9N



### SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



### GT1P-2

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau) voor ovens met metalen frame. Lengte: 355,5 mm, afzuiging: 285 mm. Materiaal: RVS AISI 430 gepolijst.



### BBQ



### PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



### SFLK1

Kinderslot



### PRTX



### GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



### BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



### KITH93



### KIT1TR9X



### TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



### GTT

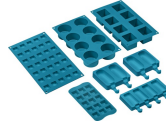
Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)





**BN640**















Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep























**SMOLD**

Set van 7 siliconen vormpjes voor  
ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of  
om etenswaren te portioneren.  
Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C

## Symbols glossary (TT)

- |   |  |
|---|--|
| <p> A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</p>   | <p> B: Energieklasse van het product, gemeten van A +++ tot D / G, afhankelijk van de productfamilie.</p>   |
| <p> Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd</p>   | <p> Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>   |
| <p> Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p>  | <p> Dubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>  |
| <p> Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>   | <p> Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</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> De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p>   |
| <p> Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.</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> De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p> | <p> De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p> |



- |  |   |
|--|---|
|  <p>De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden</p>  |  <p>Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.</p> |
|  <p>Light</p>  |  <p>Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.</p>  |
|  <p>Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.</p>  |  <p>Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.</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>verlichting</p>  |  <p>Plate rack warming: function for heating or keeping dishes warm. Place the baking tray on the lowest shelf and stack the dishes to be heated.</p>  |
|  <p>The oven cavity has 2 different cooking levels.</p>  |  <p>The oven cavity has 4 different cooking levels.</p>  |
|  <p>The oven cavity has 9 different cooking levels.</p>  |  <p>Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.</p>  |
|  <p>Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.</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>Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.</p>   |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p>  |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p>  |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p>  |