

TR93IBL2

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	2
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle des Kochfeldes	Induktion
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Typ Garraum 2	Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709312374
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	Display	Digitaluhr 5 Tasten
Farbe	Schwarz	Farbe/Material der Tasten	Schwarz
Oberfläche	Hochglanz	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 emailliert	Glasart	Schwarz
Bedienoberfläche	Metall lackiert	Gerätesockel	Anthrazit
Bedienknöpfe	Victoria	Markenlogo	50's Style
Farbe/Material der Bedienknöpfe	Metall	Position des Markenlogos	Spritzleiste+ Bedienblende

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1	5
Art der Garfunktionen, Garraum 1	



Statisch



Ober-/Unterhitze + Umluft



Heißluft

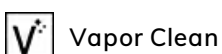


ECO




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 - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Hinten links - Induktion - 1.40 kW - - Ø 18.0 cm

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

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

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

Überhitzungsschutz Ja Dekor für min. Ja

Automatische Ja Topfgröße

Anpassung des Topfdurchmessers Anzeige der Kochzone Ja

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der 1 Vollglasinnentür Ja
 Garraumbeleuchtungen herausnehmbar

Anzahl der Ventilatoren 1 Anzahl der 3
 (Umluft/Heißluft) Türverglasungen

Nutzbares 61 l Anzahl der Thermo- 1
 Garraumvolumen Türverglasungen

Bruttovolumen Garraum 70 l Sicherheitsthermostat Ja

Material Garraum Ever Clean Emaillierung Nutzabmessungen des 316x460x412 mm
 Garraums (HxBxT)

Anzahl der Garebenen 4 Temperaturregelung Elektromechanisch

Art der Einhängerahmen verchromt Leistung der Unterhitze 1200 W

Einschubschienen Leistung der Oberhitze 1000 W

Art der Beleuchtung	Halogen	Leistung Oberhitze/Grill	1700 W
Leistung der Beleuchtung	40 W	Leistung des Großflächengrills	2700 W
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung der Heißluft	2000 W
Art der Türöffnung	Türöffnung seitlich	Art des Grills	Elektrisch
Türöffnung seitlich	Ja	Grill abklappbar	Ja
Abnehmbare Gerätetür	Ja		
Vollglasinnentür	Ja		

Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	245 °C

Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



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

Optionen sekundärer Garraum 2

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

Technische Eigenschaften Zusatzbackofen



Nutzbare Garraumvolumen 3	36 l	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Bruttovolumen Garraum 3	41 l	Anzahl der Türverglasungen	3
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung		

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



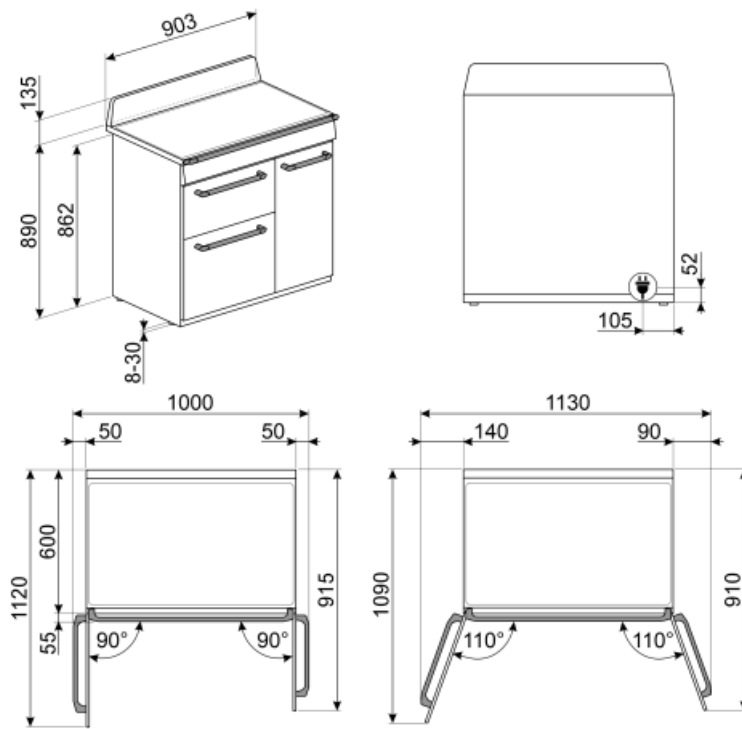
Grillrost mit Tiefensperre	3	Tellerwärmer-Einsatz	1
----------------------------	---	----------------------	---

Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1
---------------------------------	---

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	15000 W	Länge Netzkabel	150 cm
Absicherung	42 A	Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten	Ja, zwei- oder dreiphasig
Spannung	220-240 V	Frequenz	50 Hz
Spannung 2	380-415 V	Anschlussleiste	5-polig
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig		



Sonderzubehör

KIT600TR93

Abdeckleiste Schwarz für Aufstellung ohne Spritzleiste und Rückwand der 90 cm Victoria Kochzentren TR93...



KITP65TR93

Kit Tiefenausgleich (650 mm), Schwarz, Aufstellung ohne Spritzleiste, geeignet für 90 cm Victoria-Kochzentren (TR93).



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 Lüftungöffnung, 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.



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.



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





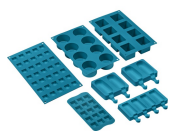
TPKPLATE

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.



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).



PALPZ





















Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.














BN640

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

Symbols glossary (TT)

 <p>Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</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>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>
 <p>Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).</p>	 <p>A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</p>
 <p>Energieeffizienzklasse B</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, 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 einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Light</p>	 <p>Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.</p>
 <p>Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.</p>	 <p>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>
 <p>Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p>	 <p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p>

-
- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | 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 2 Garebenen. |
|  | Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 4 Garebenen. |  | Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 9 Garebenen. |
|  | Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen, |  | 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. |
|  | Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können. |  | Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst. |
|  | Nutzvolumen 36 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern. |  | Nutzvolumen 61 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)