

## TR93IBL2

<b>Produktabmessung</b>	90x60 cm
<b>Zahl der Garräume mit Energielabel</b>	2
<b>Wärmequelle des Garraums</b>	Elektro
<b>Wäremquelle des Kochfeldes</b>	Induktion
<b>Typ Garraum 1</b>	Umluft + Heißluft
<b>Typ Garraum 2</b>	Heißluft
<b>Reinigungssystem Garraum</b>	Vapor Clean
<b>EAN-Code</b>	8017709312374
<b>Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)</b>	A
<b>Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala von A+++ bis D)</b>	B



## Ästhetik

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

## Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 5

Art der Garfunktionen, Garraum 1

 Statisch

 Ober-/Unterhitze + Umluft

 Heißluft

 ECO

 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



## **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

**Überitzungsschutz** ja  
**Automatische** Ja

### Automatische Anpassung des

## Anpassung des Topfdurchmessers

Dekor für min

1a

## Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



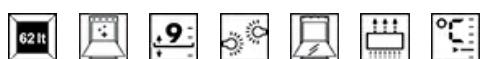
Anzahl der Garraumbeleuchtungen	1	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	1	Anzahl der Türverglasungen	3
Nutzbares Garraumvolumen	61 l	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	1
Bruttovolumen Garraum	70 l	Sicherheitsthermostat	Ja
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	316x460x412 mm
Anzahl der Garebenen	4	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	Leistung der Unterhitze	1200 W
		Leistung der Oberhitze	1000 W

<b>Art der Beleuchtung</b>	Halogen	<b>Leistung des Kleinflächengrills</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>	Seitliche Türöffnung	<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>	245 °C

## Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



<b>Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)</b>	1	<b>Abnehmbare Gerätetür</b>	Ja
<b>Nutzbares 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>	1
<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>	Seitliche Türöffnung	<b>Leistung der Heißluft</b>	2500 W

## Optionen sekundärer Garraum 2

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

## Technische Eigenschaften Zusatzbackofen



<b>Nutzbares Garraumvolumen 3</b>	36 l	<b>Vollglasinnentür herausnehmbar</b>	Ja
<b>Bruttovolumen Garraum 3</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

Temperatur min. 50 °C Temperatur max. 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



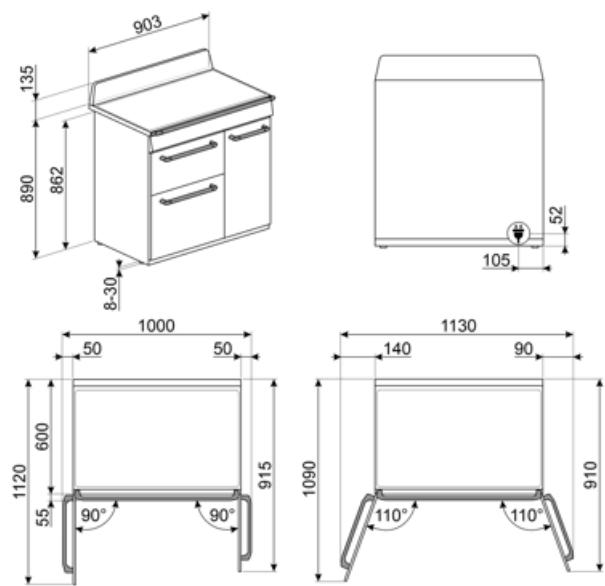
<b>Grillrost mit Tiefensperre</b>	3	<b>Tellerwärmer-Einsatz</b>	1
-----------------------------------	---	-----------------------------	---

## Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

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

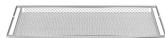
## Elektrischer Anschluss

<b>Elektrischer Gesamtanschlusswert</b>	15000 W	<b>Länge Netzkabel</b>	150 cm
<b>Absicherung</b>	42 A	<b>Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten</b>	Zwei- oder dreiphasig
<b>Spannung 1 (V)</b>	220-240 V	<b>Frequenz</b>	50 Hz
<b>Spannung 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Anschlussleiste</b>	5-polig
<b>Typ des vorinstallierten Anschlusskabels</b>	Einphasig	<b>Netzstecker</b>	Nein



## 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.

### 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 antihaltbeschichtete Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Käse und Gemüse. Abmessungen: 410x240 mm.



### GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



### 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).



### AIRFRY2

Luftfrittier-Backblech für 60 cm Backöfen, für die Serie SO.../SOP... der Galileo Backöfen und 60 cm Kochz./Standherde mit Heißluft. Ideal, um im Backofen den Effekt des klassischen Frittierens zu erreichen, aber mit nur halb so vielen Kalorien und Fetten.



### 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.



### KITH93

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



### PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.

**SCR P**

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.

**SFL K1**

Kindersicherung.

**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).

**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.

## Symbols glossary

	Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.		Energy efficiency class A
	Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.		Drehknebelbedienung
	Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.		Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.
	Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.		Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).
	Energieeffizienzklasse B		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 langlebig.
	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 + 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 gleichmäßig gar werden.
	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 Zeitsparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzutragen.		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.
	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.		Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.
	Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.		Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



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.



Klapbarer 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)

---

### 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

### 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)

### Pizzastein (optionales Zubehör)

Backen mit feuerfestem Stein für weiche und knusprige Pizza und Backwaren aus Hefe (STONE optionales Zubehör)

### BBQ (optionales Zubehör)

Grillen direkt im Backofen mit dem doppelseitigen Barbecue-Grill (BBQ optionales Zubehör)



---

**Einstellbare Höhe**

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

**Isothermischer Garraum**

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

**Single Turbine**

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