TR93IBL2

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	8017709312374
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A
Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala von A+++ bis D)	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	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. 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	**Leistung der Unterhitze**	1200 W
		Leistung der Oberhitze	1000 W

Art der Beleuchtung	Halogen	**Leistung des Kleinflächengrills**	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	Seitliche Türöffnung	**Art des Grills**	Elektrisch
Abnehmbare Gerätetür	Ja	**Grill abklappbar**	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
Nutzbares 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	**Sicherheitsthermostat**	Ja
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	**Kühlsystem**	Kühlgebläse
Anzahl der Garraumbeleuchtungen	1	**Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)**	605x275x370 mm
Art der Beleuchtung	Halogen	**Temperaturregelung**	Elektromechanisch
Leistung der Beleuchtung	40 W	**Leistung der Heißluft**	2500 W
Türöffnung	Seitliche Türöffnung		

Optionen sekundärer Garraum 2

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

Technische Eigenschaften Zusatzbackofen



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



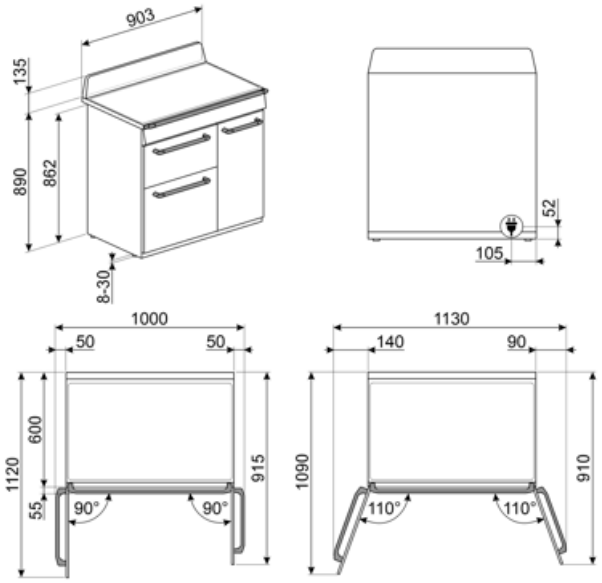
Grillrost mit Tiefensperre	3	**Tellerwärmer-Einsatz**	1

Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1

Elektrischer Anschluss

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


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



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.



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 mit Antihaftbeschichtung. Kompatibel für Gas-/Glaskeramik-/Induktionskochfelder mit Brückenfunktion TwinZone; Flexi4Zon oder MultiZone. 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).



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



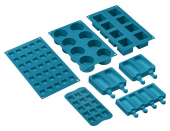
SFLK1

Kindersicherung.



TPKPLATE

Universal-Teppanyaki-Grillplatte mit Antihaftbeschichtung. Kompatibel für Gas-/Glaskeramik-/Induktionskochfelder mit Brückenfunktion TwinZone; Flexi4Zon oder MultiZone. Abmessungen: 410x240 mm



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).

Symbolverzeichnis



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



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



Energieeffizienzklasse B



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 + 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



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.



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.



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.



Energieeffizienzklasse A



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.



Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).



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.



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



Beleuchtung



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 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.

Drehknebelbedienung

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

Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

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)

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.