

TR93IBL2

Produktabmessung

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums Wäremequelle des Kochfeldes

Typ Garraum 1 Typ Garraum 2

Reinigungssystem Garraum

EAN-Code

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

90x60 cm

2

Elektro Induktion

Umluft + Heißluft

Heißluft

Vapor Clean

8017709312374

В



Ästhetik



Design

Bedienoberfläche

Ästhetik Logo

Farbe

Position des

Markenlogos

Oberfläche

Spritzleiste

Farbe der Kochmulde

Bedienung

Victoria

Metall lackiert

Victoria 50's Style

Schwarz

Spritzleiste+ Bedienblende

Hochglanz

Schwarz emailliert

Bedienknebel

Bedienknebel

Farbe/Material der

Bedienknebel

Anzahl der

Bedienknebel

Farbe des Dekors

Display

Gerätetür

Glasart

Türgriff

Material des Türgriffs

Gerätesockel

Victoria Metall

Silber

Digitaluhr 5 Tasten

Mit Rahmen Schwarz

Victoria

Edelstahl gebürstet

Anthrazit

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 Art der Garfunktionen. Garraum 1

5

Statisch

Ober-/Unterhitze + Umluft



Heißluft

ECO

Unterhitze + Umluft

Sonderfunktionen Garraum 1



Auftauen nach Zeit



Reinigungsfunktion, Garraum 1



Programme / Funktionen sekundärer Backofen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2 Garfunktionen, Garraum 2



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 Dekor für min. Ja Ja Topfgröße Automatische Ja

Anpassung des Anzeige der Kochzone la **Topfdurchmessers**

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der Vollglasinnentür Ja Garraumbeleuchtungen herausnehmbar Anzahl der Anzahl der Ventilatoren 3 (Umluft/Heißluft) Türverglasungen **Nutzbares** 61 I Anzahl der Thermo-1 Garraumvolumen Türverglasungen Bruttovolumen Garraum 701

Sicherheitsthermostat

Material Garraum Ever Clean Emaillierung Nutzabmessungen des 316x460x412 mm

Garraums (HxBxT) Anzahl der Garebenen

Temperaturregelung Elektromechanisch Art der Einhängerahmen verchromt

1200 W Einschubschienen Leistung der Unterhitze 1000 W Leistung der Oberhitze



Art der Beleuchtung Leistung der

Beleuchtung Programmierung der Garzeit

Art der Türöffnung Abnehmbare Gerätetür Vollglasinnentür

Halogen 40 W

Start Gardauer mit Endabschaltung Seitliche Türöffnung

la la Leistung des Kleinflächengrills

Leistung des Großflächengrills

Leistung der Heißluft Art des Grills

Grill abklappbar

1700 W

2700 W

2000 W Elektrisch

la

Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker Akustisches Signal bei Garzeitende

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

Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2













62 I

69 I

Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft) **Nutzbares**

Garraumvolumen 2 Bruttovolumen Garraum

2

Material Garraum Anzahl der Garebenen

Art der

Einschubschienen Anzahl der

Garraumbeleuchtungen Art der Beleuchtung

Leistung der Beleuchtung

Türöffnung

Einhängerahmen verchromt

Ever Clean Emaillierung

1

Halogen 40 W

Seitliche Türöffnung

Abnehmbare Gerätetür la Vollglasinnentür Vollglasinnentür herausnehmbar

Anzahl der Türverglasungen Anzahl der Thermo-Türverglasungen

Sicherheitsthermostat Kühlsystem

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

Temperaturregelung Leistung der Heißluft

Ja Ja 1 1 Kühlgebläse

605x275x370 mm

Elektromechanisch 2500 W

Optionen sekundärer Garraum 2

Temperatur min. 50 °C Temperatur max.

245 °C

Ja

3

Technische Eigenschaften Zusatzbackofen





Material Garraum

Anzahl der Garebenen













Nutzbares 36 I Garraumvolumen 3 Bruttovolumen Garraum 41 |

2

Ever Clean Emaillierung

Vollglasinnentür herausnehmbar Anzahl der Türverglasungen

Anzahl der Thermo-1 Türverglasungen Sicherheitsthermostat Ja



Art der Einschubschienen Einhängerahmen verchromt

Kühlsystem 169x440x443 mm

Kühlgebläse

Anzahl der 1

Garraumbeleuchtungen Art der Beleuchtung

Halogen 40 W

Leistung der Beleuchtung Türöffnung

Abnehmbare Gerätetür

Klapptür Ja Ja

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

Temperaturregelung

Leistung des Großflächengrills

Art des Grills Grill abklappbar

Elektromechanisch 2700 W

Elektrisch

Ja

Optionen zusätzlicher Garraum 3

Temperatur min.

Vollglasinnentür

50°C

Temperatur max.

260 °C

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



Grillrost mit Tiefensperre

Backblech/Fettpfanne

(H: 40 mm)

Auflagerost

Teleskop-Teilauszug, 1

Ebene

Serienzubehör sekundärer Garraum 2

2



Grillrost mit **Tiefensperre** 3

Tellerwärmer-Einsatz

Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

Backblech/Fettpfanne

(H: 40 mm)

1

Elektrischer Anschluss

Elektrischer

15000 W

Länge Netzkabel Zusätzliche

150 cm

1

Gesamtanschlusswert

42 A

Anschlussöglichkeiten

Ja, zwei- oder dreiphasig

Absicherung Spannung Spannung 2

220-240 V

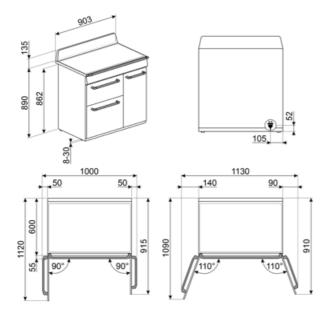
380-415 V Einphasig

Frequenz **Anschlussleiste** 50 Hz 5-polig

Typ des vorinstallierten

Anschlusskabels







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.



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.



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



BN620-1

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



Backblech emailliert (H: 40 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).



GRILLPLATE

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



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



Teleskop-Vollauszug, 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.



KIT600TR93

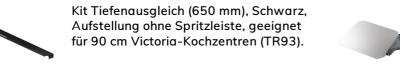
Abdeckleiste Schwarz für Aufstellung ohne Spritzleiste und Rückwand der 90 cm Victoria Kochzentren TR93...



PALPZ

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









SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



SFLK1

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. Antihaftbeschichtete Oberfläche, ideal für die Zubereitung von Fisch, Eiern und Gemüse. Abmessungen: 410 x 240 mm.



Symbols glossary

_	
C	
1	

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



Energy efficiency class A



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Energieeffizienzklasse B



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).



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



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



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 einzu



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.

2

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 I: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Nutzvolumen 61 I: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Nutzvolumen 62 I: 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

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)

Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz



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)

Single Turbine

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