

TR93IGR2

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	2
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wäremquelle des Kochfeldes	Induktion
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Typ Garraum 2	Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709312398
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	Schwarz
	Farbe	Slate Grey	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



Programme / Funktionen sekundärer Backofen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2 1

Garfunktionen, Garraum 2



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 Eihängerahmen 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
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	Seitliche Türöffnung	Leistung der Heißluft	2500 W

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	Auflagerrost	1
	Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1	Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene	1

Serienzubehör sekundärer Garraum 2

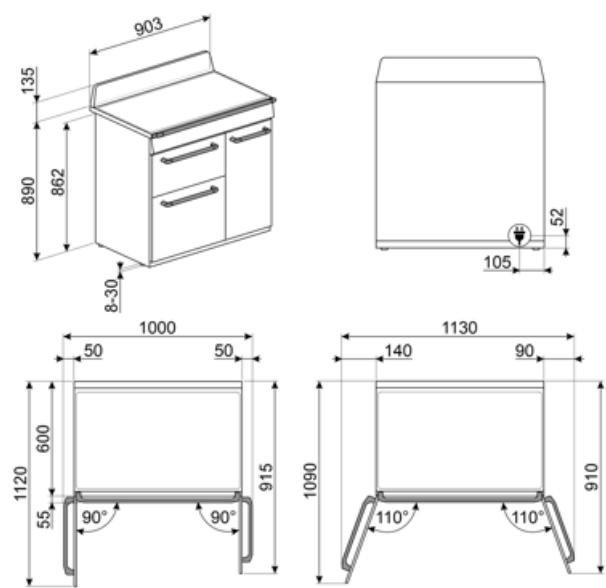
	Grillrost mit Tiefensperre	3	Tellerwärmer-Einsatz	1
--	-----------------------------------	---	-----------------------------	---

Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

Grillrost mit Tiefensperre	1	Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1
-----------------------------------	---	--	---

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	15000 W	Länge Netzkabel	150 cm
Absicherung	42 A	Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten	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		



Kompatibel Zubehör

BN620-1



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

BN640



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.



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.

KIT1TR9N



Metall-Rückwand, Schwarz, mit SMEG-Logo und integrierter Lüftungsöffnung, geeignet für alle 90 cm Victoria-Kochzentren. BxHxT: 895x759x40 mm.



KIT600TR93

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

KITH93



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



KITP65TR93

Kit Tiefenausgleich (650 mm), Schwarz, Aufstellung ohne Spritzleiste, geeignet für 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

 A	Energieeffizienzklasse A	 B	Energieeffizienzklasse B
 Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.		 Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.	
 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).	
 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 Zeitsparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzuführen.	
 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.	

 2	Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 2 Garebenen.	 4	Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 4 Garebenen.
 9	Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 9 Garebenen.		Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,
 °C	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.
 V	Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.	 36 l	Nutzvolumen 36 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.
 61 l	Nutzvolumen 61 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.	 62 l	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

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.