

TR93IP

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

8017709196172

В



Ästhetik

Design

Bedienoberfläche

Ästhetik

Logo

Farbe

Position des

Markenlogos

Spritzleiste

Farbe der Kochmulde

Bedienknebel

Victoria

Metall lackiert

Victoria 50's Style

Creme

Spritzleiste+ Bedienblende

la

Schwarz emailliert

Victoria

Farbe/Material der

Bedienknebel Anzahl der

Bedienknebel

Farbe des Dekors

Display

Gerätetür Glasart Türgriff

Material des Türgriffs

Gerätesockel

Metall

9

Schwarz

Digitaluhr 5 Tasten

Mit Rahmen Schwarz Victoria

Edelstahl gebürstet

Anthrazit

Programme / Funktionen

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

Statisch



Heißluft



Turbo-Heißluft



ECO

Kleinflächengrill



Großflächengrill



Großflächengrill + Umluft



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 - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm Hinten links - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm Mitte - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Hinten rechts - Induktion - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - \emptyset 18.0 cm Vorne rechts - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - \emptyset 21.0 cm

ÜberhitzungsschutzJaDekor für min.JaAutomatischeJaTopfgrößeAnpassung desAnzeige der KochzoneJa

Topfdurchmessers

Anzahl der Garebenen

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der Ventilatoren 1 Anzahl der Thermo(Umluft/Heißluft) Türverglasungen
Nutzbares 61 Sicherheitsthermostat

Garraumvolumen Kühlsystem

Garraumvolumen Kühlsystem Kühlgebläse

Bruttovolumen Garraum 70 l Nutzabmessungen des 316x460x412 mm

Material Garraum Ever Clean Emaillierung Garraums (HxBxT)

Art der Einhängerahmen verchromt Leistung der Unterhitze 1200 W
Einschubschienen Leistung der Oberhitze 1000 W

SMEG SPA 05.11.2025

Anzahl der

Türverglasungen

Temperaturregelung

3

Elektromechanisch



Art der Beleuchtung Leistung der

Beleuchtung Programmierung der

Garzeit Art der Türöffnung Abnehmbare Gerätetür

Vollglasinnentür Vollglasinnentür herausnehmbar

Halogen 40 W

Start Gardauer mit Endabschaltung Seitliche Türöffnung

la la Ja 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 Ja Akustisches Signal bei Ja

Garzeitende

Temperatur min. Temperatur max. 50 °C 260 °C

Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



Nutzbares















62 I

Garraumvolumen 2 Bruttovolumen Garraum 69 I

Material Garraum

Anzahl der Garebenen

Art der Einschubschienen

Anzahl der

Garraumbeleuchtungen Art der Beleuchtung

Leistung der Beleuchtung

Türöffnung Abnehmbare Gerätetür Ever Clean Emaillierung

Einhängerahmen verchromt

1

Halogen

40 W

Seitliche Türöffnung

Vollglasinnentür Vollglasinnentür

herausnehmbar

Anzahl der Türverglasungen

Anzahl der Thermo-Türverglasungen

Sicherheitsthermostat Kühlsystem

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

Temperaturregelung Leistung der Heißluft

Art des Grills

la

Ja 2

1

Kühlgebläse 605x275x370 mm

Elektromechanisch

2500 W Elektrisch

Optionen sekundärer Garraum 2

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

Technische Eigenschaften Zusatzbackofen



















Nutzbares 36 I Garraumvolumen 3 Bruttovolumen Garraum 41 l

3 **Material Garraum**

Ever Clean Emaillierung

Vollglasinnentür herausnehmbar Anzahl der

Türverglasungen Anzahl der Thermo-Türverglasungen

1

Ja

3



Anzahl der Garebenen

2

1

Halogen

Klapptür

40 W

Ja

Ja

Einschubschienen

Art der

Anzahl der Garraumbeleuchtungen

Art der Beleuchtung Leistung der

Beleuchtung Türöffnung

Abnehmbare Gerätetür

Vollglasinnentür

Sicherheitsthermostat Ja

Kühlsystem Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

Temperaturregelung

Leistung des Großflächengrills

Art des Grills Grill abklappbar

Kühlgebläse 169x440x443 mm

Elektromechanisch

2700 W

Elektrisch

Ιa

Optionen zusätzlicher Garraum 3

Temperatur min.

50 °C

Temperatur max.

260 °C

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Einhängerahmen verchromt

Grillrost mit **Tiefensperre**

Backblech/Fettpfanne

(H: 40 mm)

Auflagerost

Teleskop-Teilauszug, 1

Ebene

Serienzubehör sekundärer Garraum 2

2

1

Grillrost mit **Tiefensperre** 4

Tellerwärmer-Einsatz

1

1

1

Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

Grillrost mit Tiefensperre 1

Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)

Elektrischer Anschluss

Elektrischer

19400 W

220-240 V

380-415 V

52 A

Gesamtanschlusswert

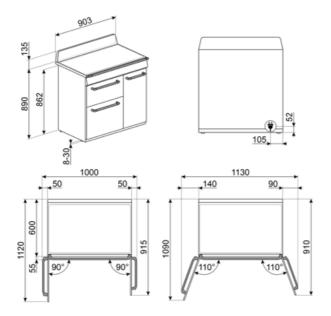
Absicherung

Spannung Spannung 2 Länge Netzkabel

Frequenz Anschlussleiste 150 cm 50/60 Hz

5-polig







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.





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.



SCRP

KITH93

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).

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.

STONE

Rechteckiger Pizzastein, aus Schamottstein, glasiert. Ideal zum Backen von Pizzen, Brot, Focaccia und anderen Gerichten, wie Gebäck oder Keksen. Abmessungen LxBxH: 420x375x18 mm



Symbols glossary

<u> </u>			
S	Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.	A T	Energy efficiency class A
	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.	\mathbb{Z}^2	Doppelt verglaste Tür: Anzahl der verglasten Türen.
3 3	Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.	В	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 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: 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	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		Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.
·	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.	***	Kleinflächengrill: die Hitze wird in der Mitte des Heizwiderstandes erzeugt und ist für kleinere Mengen an Gargut vorgesehen. Bestens geeignet zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen. Die oberste Ebene ist für kleinere, die untere für größere Gerichte
€	Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.	χ̈́	Beleuchtung
@	Turbo-Heißluft: die Beheizung erfolgt von oben, unten und zentral von der Rückseite des	STOP °C∓	Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung

SMEG SPA 05.11.2025

automatisch ab.

Gerichten, die ein intensives Ga

Garraums. Das Heißluftgebläse ist aktiv und

ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an





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.



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)

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

Tangentiale Kühlung

Neues Kühlsystem mit tangentialem Gebläse und Luftstrom von der Tür zur Rückwand

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)

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)

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.