

TR93IP

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	2
Wärmequelle des Garrraums	Elektro
Wäremequelle des Kochfeldes	Induktion
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Typ Garraum 2	Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709196172
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A
Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala von A+++ bis D)	B











Ästhetik

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


Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 8

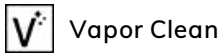
Art der Garfunktionen, Garraum 1

 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 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 - 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 - 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	Anzahl der Türverglasungen	3
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	1	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	1
Nutzbare Garraumvolumen	61 l	Sicherheitsthermostat	Ja
Bruttovolumen Garraum	70 l	Kühlsystem	Kühlgebläse
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	Türöffnung seitlich	Art des Grills	Elektrisch
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Grill abklappbar	Ja
Vollglasinnentür	Ja		
Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja		

Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	260 °C

Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



Nutzbare Garraumvolumen 2	62 l	Vollglasinnentür	Ja
Bruttovolumen Garraum 2	69 l	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Anzahl der Türverglasungen	2
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	Türöffnung seitlich	Leistung der Heißluft	2500 W
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Art des Grills	Elektrisch

Optionen sekundärer Garraum 2

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

Technische Eigenschaften Zusatzbackofen



Nutzbare 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



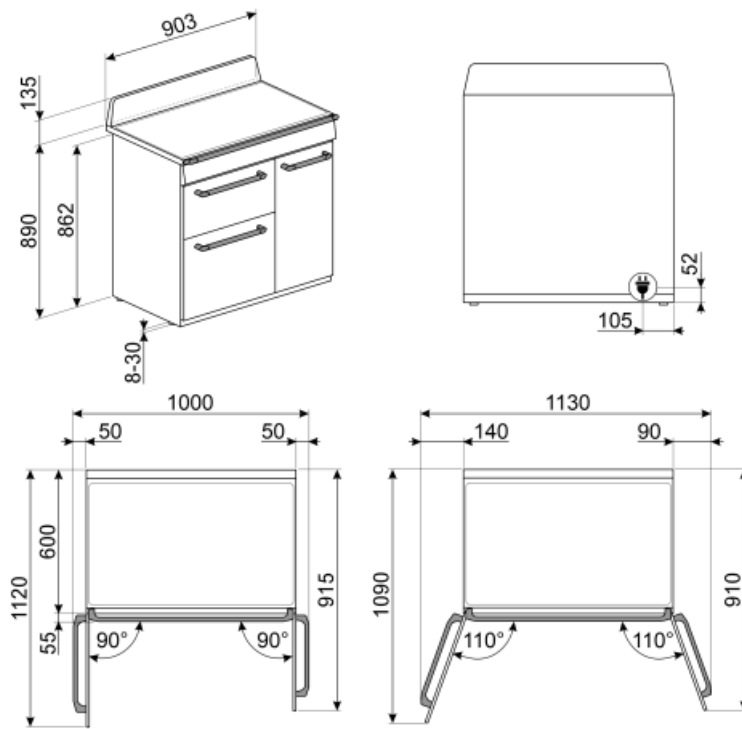
Grillrost mit Tiefensperre	4	Tellerwärmer-Einsatz	1
----------------------------	---	----------------------	---

Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

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

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	19400 W	Länge Netzkabel	150 cm
Absicherung	52 A	Frequenz	50/60 Hz
Spannung	220-240 V	Anschlussleiste	5-polig
Spannung 2	380-415 V		



Sonderzubehör

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.



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



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).



KIT1TR9N

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



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



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



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.



SFLK1

Kindersicherung.



PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Metall-einfassung mit 2 Griffen, kompatibel für alle 60 cm Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Garraumbodens.



GRILLPLATE

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



BN620-1

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



KITH93

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



PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



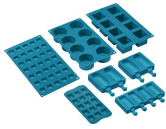
GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



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).





































BN640

Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



Symbols glossary (TT)

	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.
	Energieeffizienzklasse B		Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.
	Doppelt verglaste Tür: Anzahl der verglasten Türen.		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 außen.		Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertigkochen 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-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 einzulegen.		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.
	Grill element: Using of grill gives excellent results when cooking meat of medium and small portions, especially when combined with a rotisserie (where possible). Also ideal for cooking sausages and bacon.		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.		Light
	Turbo-Heißluft: die Beheizung erfolgt von oben, unten und zentral von der Rückseite des Garraums. Das Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten, die ein intensives Garen benötigen.		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. |
|  | 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)

Umluft

Beste Kochleistungen durch ventilerte Umluftströmung garantiert

Mehrere Ventilatoren und Heizelemente garantieren einen perfekten aerodynamischen Wärmefluss, der ein gleichmäßiges und schnelles Garen im Inneren des Garraums ermöglicht

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

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

Tangentiale Kühlung

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

Multilevel Halogenlicht

Interne Halogenbeleuchtung auf verschiedenen Ebenen garantiert hervorragende Sichtbarkeit

Tastensteuerung

Einfache und intuitive Timer-Einstellung mit einer einfachen Taste

Teleskopschienen

Einfaches Herausziehen und sicheres Einschoben der Backbleche in den Backofen dank der Teleskopschienen

Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

Herausnehmbares Innenglas

Die Türinnenscheiben sind für eine vollständige Reinigung leicht herausnehmbar

Multilevel Cooking

Mehrere Garebenen ermöglichen maximale Flexibilität bei der Nutzung

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)