

TR93IP

| | |
|--|-------------------|
| Produktabmessung | 90x60 cm |
| Zahl der Garräume mit Energielabel | 2 |
| Wärmequelle des Garraums | Elektro |
| Wärmequelle 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

| | | | |
|---------------------------------|----------------------------|--|---------------------|
| Design | Victoria | Farbe/Material der Bedienknebel | Metall |
| Bedienoberfläche | Metall lackiert | Anzahl der Bedienknebel | 9 |
| Ästhetik | Victoria | Farbe des Dekors | Schwarz |
| Logo | 50's Style | Display | Digitaluhr 5 Tasten |
| Farbe | Creme | 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

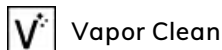
Art der Garfunktionen, Garraum 1

| | | |
|--|---|--|
|  Statisch |  Heißluft |  Turbo-Heißluft |
|  ECO |  Kleinflächengrill |  Großflächengrill |
|  Großflächengrill + Umluft |  Unterhitze + Umluft | |

Sonderfunktionen Garraum 1

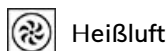
| |
|---|
|  Auftauen nach Zeit |
|---|

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 | Seitliche Türöffnung | 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 | Seitliche Türöffnung | 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



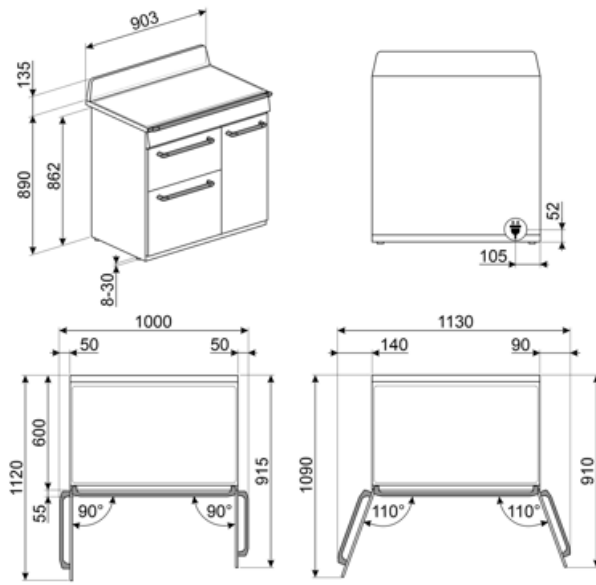
| | | | |
|----------------------------|---|----------------------|---|
| Grillrost mit Tiefensperre | 4 | Tellerwärmer-Einsatz | 1 |
|----------------------------|---|----------------------|---|

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 1 (V) | 220-240 V | Anschlussleiste | 5-polig |
| Spannung 2 (V) | 380-415 V | Netzstecker | Nein |



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.



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.



KITH93

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



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



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.



PALPZ

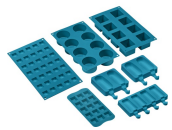
Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



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 mit Antihafbeschichtung. Kompatibel für Gas-/Glaskeramik-/Induktionskochfelder mit Brückenfunktion TwinZone; Flexi4Zon oder MultiZone. Abmessungen: 410x240 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

Symbolverzeichnis

| | |
|---|--|
|  Energieeffizienzklasse A |  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. |
|  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 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-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. |  Beleuchtung |
|  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 Ga |  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)

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

Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

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)

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.