

TR93IBL2

Produktbreite	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	2
Wärmequelle des Garraums	Strom
Wärmequelle des Kochfeldes	Induktion
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Typ Garraum 2	Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709312374
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	Display	Digitaluhr 5 Tasten
Farbe	Schwarz	Farbe/Material der Tasten	Schwarz
Oberfläche	Hochglanz	Anzahl der Bedienknöpfe	9
Design	Victoria	Farbe des Dekors	Silber
Gerätetür	Mit Rahmen	Türgriff	Victoria
Spritzleiste	Ja	Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
Farbe der Kochmulde	Schwarz emailliert	Glasart	Schwarz
Bedienoberfläche	Metall lackiert	Gerätesockel	Anthrazit
Bedienknöpfe	Victoria	Markenlogo	50's Style
Farbe/Material der Bedienknöpfe	Metall	Position des Markenlogos	Spritzleiste+ Bedienblende

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 5

Art der Garfunktionen, Garraum 1



Statisch



Ober-/Unterhitze + Umluft



Heißluft



ECO



Unterhitze + Umluft

Reinigungsfunktion, Garraum 1



Vapor Clean

Sonderfunktionen Garraum 1



Auftauen nach Zeit

Programme / Funktionen sekundärer Backofen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2 1
 Garfunktionen, Garraum 2



Heißluft

Programme / Funktionen Zusatzbackofen

Anzahl der Garfunktionen, Zusatzgarraum 3 1
 Garraumbelichtung



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



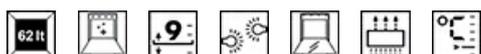
Anzahl der Garraumbelichtungen	1	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	1	Anzahl der Türverglasungen	3
Nutzbare Garraumvolumen	61 l	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	1
Bruttovolumen Garraum	70 l	Sicherheitsthermostat	Ja
Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	316x460x412 mm
Anzahl der Garebenen	4	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Art der Einschubschienen	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
Türöffnung seitlich	Ja	Grill abklappbar	Ja
Abnehmbare Gerätetür	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 des Garraums	Ever Clean Emaillierung	Anzahl der Türverglasungen	1
Anzahl der Garebenen	9	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	1
Art der Einschubschienen	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
Türöffnung seitlich	Ja		

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 des Garraums	Ever Clean Emaillierung		

Anzahl der Garebenen	2	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	1
Art der Einschubschienen	Verchromt	Sicherheitsthermostat	Ja
Anzahl der Garraumbeleuchtungen	1	Kühlsystem	Kühlgebläse
Art der Beleuchtung	Halogen	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	169x440x443 mm
Leistung der Beleuchtung	40 W	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Türöffnung	Klapptür	Leistung des Großflächengrills	2700 W
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Art des Grills	Elektrisch
Vollglasinnentür	Ja	Grill abklappbar	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



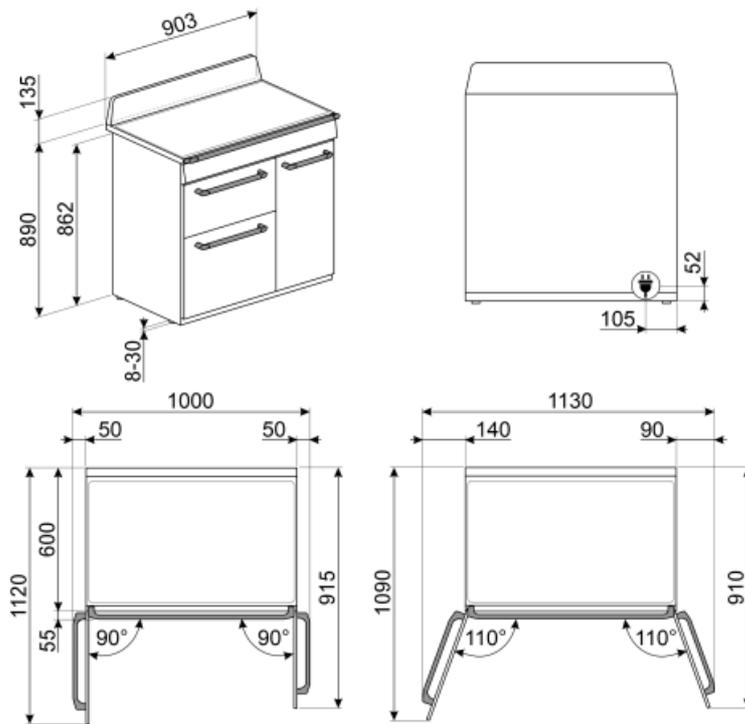
Grillrost mit Tiefensperre	4	Tellerwärmer-Einsatz	1
----------------------------	---	----------------------	---

Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1
---------------------------------	---

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	15000 W	Frequenz	50 Hz
Absicherung	42 A	Länge des Netzkabels	150 cm
Spannung	220-240 V	Anschlussleiste	5-polig
Spannung 2	380-415 V		



Sonderzubehör

KIT600TR93



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

KITP65TR93



Tiefenausgleich (650 mm), Schwarz, für Aufstellung ohne Spritzleiste, geeignet für Victoria Kochzentren TR93...

GTP



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



Metallrückwand Schwarz Hochglanz mit SMEG-Logo und integrierter Lüftungsöffnung. BxHxT: 895 x 759 x 40 mm, kombinierbar mit allen 90 cm Victoria Kochzentren

SCRP



Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder

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.



SFLK1

Kindersicherung



PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Mettaleinfassung mit 2 Griffen, kompatibel für: 60 cm emaillierte Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Backraumbodens.



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



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 Kochzentren TR93..(945-960 mm)



GT1P-2



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 Gemüse.



PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm. Einfache, bequeme Verwendung, perfekt, um Pizza, Brot und Gebäck sicher und professionell zu servieren.



BN640

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



KIT1TR9X



Edelstahlrückwand mit SMEG-Logo und integrierter Lüftungsöffnung. BxHxT: 895 x 759 x 40 mm, kombinierbar mit allen 90 cm Victoria Kochzentren

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.

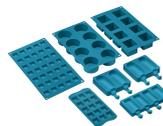


GTT



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)



Symbols glossary (TT)

 <p>A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</p>	 <p>Energieeffizienzklasse B</p>
 <p>Kindersicherung: eine Tastensperre, die eine Bedienung aller Funktionen über das Display sperrt.</p>	 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>
 <p>Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.</p>	 <p>Triple glazed doors: Number of glazed doors.</p>
 <p>ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.</p>	 <p>Ever Clean Emaillierung: Es handelt sich um eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die säurebeständig ist und dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung wird bei über 850 °C eingebrannt und schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Backens reduziert wird.</p>
 <p>Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.</p>	 <p>Umluftbetrieb: Intensives und homogenes Backen, auch für komplexe Rezepte. Das Umluftgebläse ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Backen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Backergebnis, so dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.</p>
 <p>Ober-/Unterhitze: Traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von jeweils einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist langsamer aber schonender, ideal, um gut gebackene und trockene Gerichte auch im Inneren zu erhalten. Ideal zum Garen aller Arten von Braten, fettem Fleisch, Brot und Backwaren.</p>	 <p>Heissluft: Diese Funktion ist ideal, um alle Arten von Gerichten schonend zuzubereiten. Die Erhitzung kommt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig. Das Heißluftgebläse ist ideal für das Backen auf mehreren Ebenen.</p>
 <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment</p>	 <p>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.</p>
 <p>Light</p>	 <p>Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.</p>

- | | |
|--|---|
|  <p>Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.</p> |  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p> |
|  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p> |  <p>Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.</p> |
|  <p>Plate rack warming: function for heating or keeping dishes warm. Place the baking tray on the lowest shelf and stack the dishes to be heated.</p> |  <p>The oven cavity has 2 different cooking levels.</p> |
|  <p>The oven cavity has 4 different cooking levels.</p> |  <p>The oven cavity has 9 different cooking levels.</p> |
|  <p>Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,</p> |  <p>Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.</p> |
|  <p>Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.</p> |  <p>Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p> |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> | |