

SY93

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	2
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle des Kochfeldes	Gas
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Typ Garraum 2	Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709202132
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A
Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala von A+++ bis D)	B



Ästhetik



Ästhetik	Classici	Bedienung	Bedienknebel
Serie	Symphony	Bedienknebel	Classici
Design	Squared	Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Farbe	Edelstahl	Anzahl der Bedienknebel	10
Oberfläche	Gebürstet	Farbe des Dekors	Silber
Bedienoberfläche	Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion	Display	Digitaluhr 5 Tasten
Logo	Geprägt	Gerätetür	Mit Rahmen
Position des Markenlogos	Bedienblende	Glasart	Stopsol-Silberglas
Spritzleiste	Ja	Türgriff	Classici
Farbe der Kochmulde	Edelstahl	Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
Art der Topfträger	Gusseisen	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 | |

Reinigungsfunktion, Garraum 1

- Vapor Clean

Programme / Funktionen sekundärer Backofen

Garfunktionen, Garraum 2

- Heißluft

Programme / Funktionen Zusatzbackofen

- | | |
|---|---|
| Anzahl der Garfunktionen, Zusatzgarraum 3 | 1 |
| Garraumbeleuchtung | |
| Großflächengrill | |

Technische Eigenschaften Kochfeld

- UR**
- Anzahl der Kochzonen** 6
- Vorne links - Gas - DUAL Ultra Rapid Blitzbrenner (doppelt regelbar) - 4.20 kW
 Hinten links - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW
 Vorne Mitte - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW
 Hinten Mitte - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW
 Vorne rechts - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW
- Hinten rechts - Gas - Starkbrenner - 2.90 kW
- | | | | |
|--|----------|--|-------------------------|
| Typ Gasbrenner | Standard | Thermoelektrische Zündsicherung | Ja |
| Automatische Einhandzündvorrichtung | Ja | Brennerdeckel | Schwarz-Matt emailliert |

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1

- | | | | | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|--|-----------------------------------|---|
| | | | | | | | | | |
| Anzahl der Garraumbeleuchtungen | 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	Kühlsystem	Kühlgebläse
Anzahl der Garebenen	4	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	316x444x425 mm
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Art der Beleuchtung	Halogen	Leistung der Unterhitze	1200 W
Leistung der Beleuchtung	40 W	Leistung der Oberhitze	1000 W
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Art der Türöffnung	Türöffnung seitlich	Leistung des Großflächengrills	2700 W
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Leistung der Heißluft	2000 W
Vollglasinnentür	Ja	Art des Grills	Elektrisch
Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja	Grill abklappbar	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



Nutzbares 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



Wokring aus Gußeisen	1	Auflagerost	1
Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp	2	Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene	1
Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	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	8300 W	Frequenz	50/60 Hz
---	--------	-----------------	----------

Absicherung

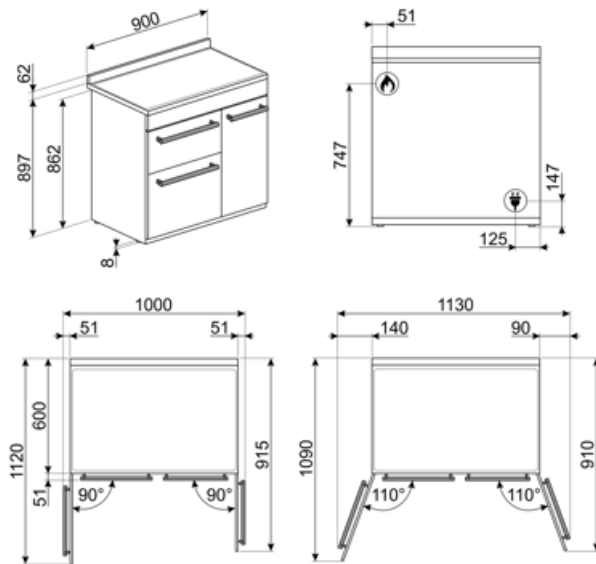
36 A

Anschlussleiste

5-polig

Spannung

220-240 V



Kompatibel Zubehör



BGTR9

Barbecue-Grillplatte aus Gußeisen, geeignet für Victoria Gas-Kochzentren und Classici Gas- Standherde (TR90, TR93, C6, C9).



BN640

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



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



KITH93

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



SFLK1

Kindersicherung.



STONE

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



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).



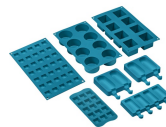
GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



PALPZ





















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


















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

			Energieeffizienzklasse B
	Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.		Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.
	Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.		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 äüÙe
	Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.		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		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. |  | Ultraprapid-Superblitzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW. |
|  | 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. |
|  | Drehknebelbedienung | | |

Benefit (TT)

Gaskochfeld

Gas ermöglicht eine ständige Kontrolle der Wärmequelle und die Temperaturänderung erfolgt direkt

Ausgestattet mit einem Thermoelement wird die Gaszufuhr unterbrochen, wenn die Flamme erloschen ist, was Sicherheit gewährleistet

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 Einschoben der Backbleche in den Backofen dank der Teleskopschienen

Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

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

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)