

TR93BL

| | |
|---|-------------------|
| 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 | 8017709182458 |
| 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 |
| Design | Victoria | Anzahl der Bedienknöpfe | 10 |
| Gerätetür | Mit Rahmen | Farbe des Dekors | Silber |
| Spritzleiste | Ja | Türgriff | Victoria |
| Art der Topfträger | Gusseisen | 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

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 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 Kühlsystem Kühlgebläse

| | | | |
|----------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|-------------------|
| Anzahl der Garebenen | 4 | Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT) | 316x460x412 mm |
| Art der Einschubschienen | 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 |
| Türöffnung seitlich | Ja | Leistung der Heißluft | 2000 W |
| Abnehmbare Gerätetür | Ja | Art des Grills | Elektrisch |
| Vollglasinnentür | 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 | Abnehmbare Gerätetür | Ja |
| Bruttovolumen Garraum 2 | 69 l | Vollglasinnentür | Ja |
| Material des Garraums | Ever Clean Emaillierung | Vollglasinnentür herausnehmbar | Ja |
| Anzahl der Garebenen | 9 | Anzahl der Türverglasungen | 2 |
| Art der Einschubschienen | Verchromt | Anzahl der Thermo-Türverglasungen | 1 |
| Anzahl der Garraumbeleuchtungen | 1 | Sicherheitsthermostat | Ja |
| Art der Beleuchtung | Halogen | Kühlsystem | Kühlgebläse |
| Leistung der Beleuchtung | 40 W | Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT) | 605x275x370 mm |
| Türöffnung | Türöffnung seitlich | Temperaturregelung | Elektromechanisch |
| Türöffnung seitlich | Ja | Leistung der Heißluft | 2500 W |

Optionen sekundärer Garraum 2

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

Technische Eigenschaften Zusatzbackofen



| | | | |
|----------------------------|------|--------------------------------|----|
| Nutzbares Garraumvolumen 3 | 36 l | Vollglasinnentür herausnehmbar | Ja |
|----------------------------|------|--------------------------------|----|

| | | | |
|---------------------------------|-------------------------|--------------------------------------|-------------------|
| Bruttovolumen Garraum 3 | 41 l | Anzahl der Türverglasungen | 3 |
| Material des Garraums | Ever Clean Emaillierung | Anzahl der Thermo-Türverglasungen | 1 |
| Anzahl der Garebenen | 2 | Sicherheitsthermostat | Ja |
| Art der Einschubschienen | 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 | 2 | Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene | 1 |
| Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm) | 1 | | |

Serienzubehör sekundärer Garraum 2



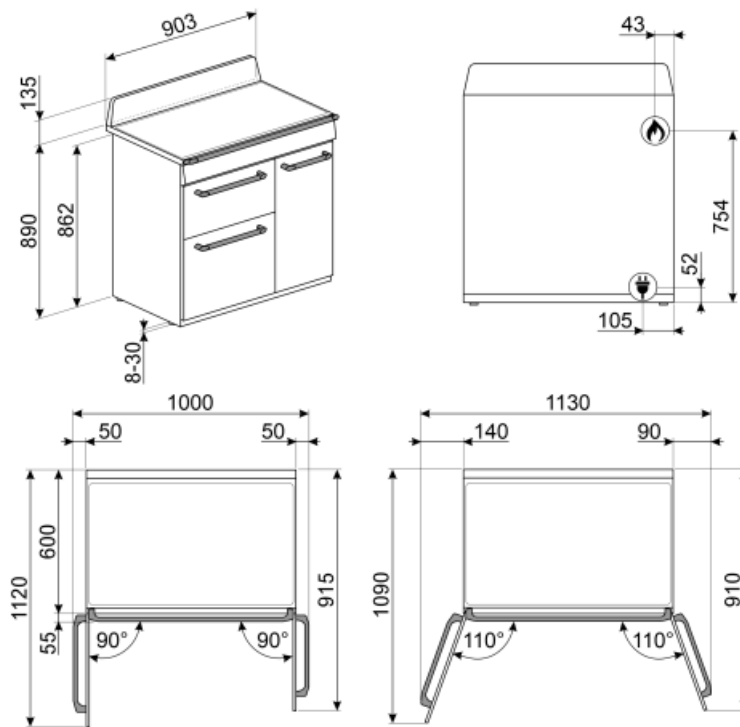
| | | | |
|----------------------------|---|----------------------|---|
| Grillrost mit Tiefensperre | 4 | Tellerwärmer-Einsatz | 1 |
|----------------------------|---|----------------------|---|

Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

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

Elektrischer Anschluss

| | | | |
|----------------------------------|-----------|----------------------------------|---------------------------|
| Elektrischer Gesamtanschlusswert | 8300 W | Type of electric cable installed | Einphasig |
| Absicherung | 36 A | Typ des Netzkabels | Ja, zwei- oder dreiphasig |
| Spannung | 220-240 V | Frequenz | 50/60 Hz |
| Spannung 2 | 380-415 V | Anschlussleiste | 5-polig |



Sonderzubehör



TPKTR9

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



SFLK1

Kindersicherung.



PRTX

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



BGTR9

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



BN620-1

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



GT1P-2

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene, Auszugstiefe 285 mm.



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.



KITH93

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



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.

GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.

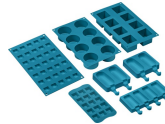


BN640

























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

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-10%: Product energy rating, measured from A+++ to D / G depending on the product family.</p> |  <p>Topfrüher aus GuBeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.</p> |
|  <p>Kühlgebläse: zur Ermögung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p> |  <p>Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.</p> |
|  <p>Double glazed doors: Number of glazed doors.</p> |  <p>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p> |
|  <p>A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</p> |  <p>Energieeffizienzklasse B</p> |
|  <p>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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, 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 einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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 einzugeben.</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>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p> |  <p>Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p> |
|  <p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p> |  <p>Tellerwärmer: ist eine Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten von Tellern. Positionieren Sie diese einfach in den dafür vorgesehenen Einsatz auf der untersten Garebene.</p> |
|  <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 2 Garebenen.</p> |  <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 4 Garebenen.</p> |



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.



Ultrarapid-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.