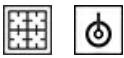


# TR93BL

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	Bedienknebel	Victoria
Design	Victoria	Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Farbe	Schwarz	Anzahl der Bedienknebel	10
Bedienoberfläche	Metall lackiert	Farbe des Dekors	Silber
Logo	50`s Style	Display	Digitaluhr 5 Tasten
Position des Markenlogos	Spritzleiste+ Bedienblende	Gerätetür	Mit Rahmen
Spritzleiste	Ja	Glasart	Schwarz
Farbe der Kochmulde	Schwarz emailliert	Türgriff	Victoria
Art der Topfträger	Gusseisen	Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
Bedienung	Bedienknebel	Gerätesockel	Anthrazit

## 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 - 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

Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft) 1

Anzahl der Thermo-Türverglasungen 1

Nutzbares 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 Oberhitze/Grill	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		

## 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	2	Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene	1
Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1		

## Serienzubehör sekundärer Garraum 2



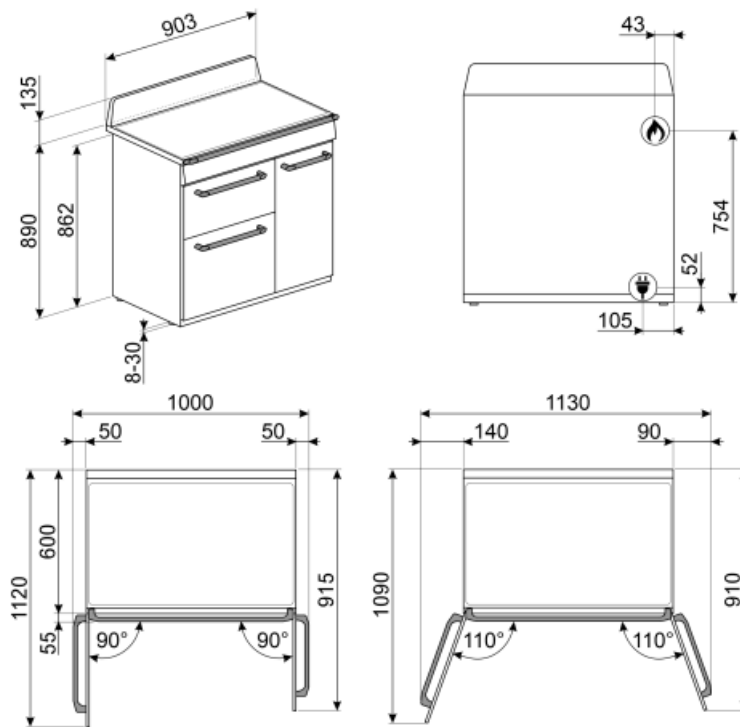
Grillrost mit Tiefensperre	3	Tellerwärmer-Einsatz	1
----------------------------	---	----------------------	---

## Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

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

## Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	8300 W	Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig
Absicherung	36 A	Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten	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



### 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.



### 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. Abmessungen inkl. Einfassung und gebogenen Griff HxBxT: 445x375x30 mm.



### 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.



### STONE

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



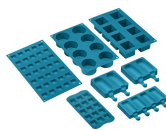
### GTT

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: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</p>	 <p>Energieeffizienzklasse B</p>
 <p>Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.</p>	 <p>Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.</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>Doppelt verglaste Tür: Anzahl der verglasten Türen.</p>	 <p>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</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>Gas ovens offer instantaneous heat control, reduced cooking times and the ability to bake at much lower temperatures than electric ovens.</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>



- 
- |  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|    | 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.                                   |  | Ultrarapid-Superbltzbrenner: 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)

---

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Gas hob**

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### **Single turbine**

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

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Buttons control**

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

### **Telescopic guides**

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

### **BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

### **Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)