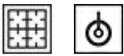


# TR93BLD

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	8017709209452
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 **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

 Vapor Clean

## 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	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)	316x444x425 mm

<b>Anzahl der Garebenen</b>	4	<b>Temperaturregelung</b>	Elektromechanisch
<b>Art der Einschubschienen</b>	Einhängerahmen verchromt	<b>Leistung der Unterhitze</b>	1200 W
<b>Art der Beleuchtung</b>	Halogen	<b>Leistung der Oberhitze</b>	1000 W
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W	<b>Leistung des Kleinflächengrills</b>	1700 W
<b>Programmierung der Garzeit</b>	Start Gardauer mit Endabschaltung	<b>Leistung des Großflächengrills</b>	2700 W
<b>Art der Türöffnung</b>	Türöffnung seitlich	<b>Leistung der Heißluft</b>	2000 W
<b>Abnehmbare Gerätetür</b>	Ja	<b>Art des Grills</b>	Elektrisch
<b>Vollglasinnentür</b>	Ja	<b>Grill abklappbar</b>	Ja
<b>Vollglasinnentür herausnehmbar</b>	Ja		

## Optionen primärer Garraum 1

<b>Kurzzeitwecker</b>	Ja	<b>Temperatur min.</b>	50 °C
<b>Akustisches Signal bei Garzeitende</b>	Ja	<b>Temperatur max.</b>	260 °C

## Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



<b>Nutzbare Garraumvolumen 2</b>	62 l	<b>Vollglasinnentür</b>	Ja
<b>Bruttovolumen Garraum 2</b>	69 l	<b>Vollglasinnentür herausnehmbar</b>	Ja
<b>Material Garraum</b>	Ever Clean Emaillierung	<b>Anzahl der Türverglasungen</b>	2
<b>Anzahl der Garebenen</b>	9	<b>Anzahl der Thermo-Türverglasungen</b>	1
<b>Art der Einschubschienen</b>	Einhängerahmen verchromt	<b>Sicherheitsthermostat</b>	Ja
<b>Anzahl der Garraumbeleuchtungen</b>	1	<b>Kühlsystem</b>	Kühlgebläse
<b>Art der Beleuchtung</b>	Halogen	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	605x275x370 mm
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W	<b>Temperaturregelung</b>	Elektromechanisch
<b>Türöffnung</b>	Türöffnung seitlich	<b>Leistung der Heißluft</b>	2500 W
<b>Abnehmbare Gerätetür</b>	Ja		

## Optionen sekundärer Garraum 2

<b>Temperatur min.</b>	50 °C	<b>Temperatur max.</b>	245 °C
------------------------	-------	------------------------	--------

## Technische Eigenschaften Zusatzbackofen



<b>Nutzbare Garraumvolumen 3</b>	35 l	<b>Vollglasinnentür herausnehmbar</b>	Ja
----------------------------------	------	---------------------------------------	----

Bruttovolumen Garraum 3	41 l	Anzahl der Türverglasungen	3
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	1
Anzahl der Garenbenen	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



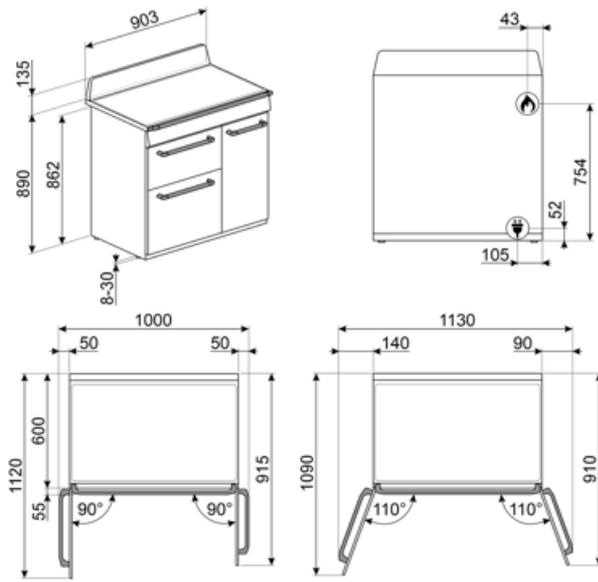
Grillrost mit Tiefensperre	4	Tellerwärmer-Einsatz	1
----------------------------	---	----------------------	---

## Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

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

## Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	8300 W	Prüfkabel	Ja
Absicherung	36 A	Frequenz	50/60 Hz
Spannung	220-240 V	Anschlussleiste	5-polig
Spannung 2	380-415 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.



### 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.



### 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).



### WOKGHU

Wokring aus Gußeisen, geeignet für Gaskochfelder und Gas-Standherde (siehe Angabe der Produktbeschreibung)



### 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.



### KIT600TR93

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



### PALPZ

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



### STONE

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

## Symbols glossary

	Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.		
	Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.		Drehknebelbedienung
	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.
	Energieeffizienzklasse B		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 äußere
	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 Garenbenen: der Garraum verfügt über 2 Garenbenen.  |    | Anzahl der Garenbenen: der Garraum verfügt über 4 Garenbenen.   |
|    | Anzahl der Garenbenen: der Garraum verfügt über 9 Garenbenen.  |    | 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 35 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)

---

### **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)

#### **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)

#### **Einstellbare Höhe**

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

#### **Single Turbine**

Der Ofen ist mit einem Ventilator und einem ringförmigen Heizelement ausgestattet, das das Garen mit Umluft ermöglicht.