

TR93P

Produktabmessung

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums

Wärmequelle des Kochfeldes

Typ Garraum 1

Typ Garraum 2

Reinigungssystem Garraum

EAN-Code

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)

Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala von A+++ bis D)

90x60 cm

2

Elektro

Gas

Umluft + Heißluft

Heißluft

Vapor Clean

8017709181703

A

B



Ästhetik



Design

Bedienoberfläche

Ästhetik

Logo

Farbe

Position des

Markenlogos

Oberfläche

Spritzleiste

Farbe der Kochmulde

Art der Topfträger

Bedienung

Victoria

Metall lackiert

Victoria

50's Style

Crema

Spritzleiste+ Bedienblende

Hochglanz

Ja

Schwarz emailiert

Gusseisen

Bedienknebel

Bedienknebel

Farbe/Material der
Bedienknebel

Anzahl der
Bedienknebel

Farbe des Dekors

Display

Gerätetür

Glasart

Türgriff

Material des Türgriffs

Gerätesockel

Victoria

Metall

10

Schwarz

Digitaluhr 5 Tasten

Mit Rahmen

Schwarz

Victoria

Edelstahl gebürstet

Anthrazit

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1

5

Art der Garfunktionen, Garraum 1



Statisch



Ober-/Unterhitze + Umluft



Heißluft



ECO



Unterhitze + Umluft

Sonderfunktionen Garraum 1



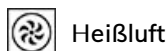
Auftauen nach Zeit

Reinigungsfunktion, Garraum 1



Programme / Funktionen sekundärer Backofen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2 1
Garfunktionen, Garraum 2



Programme / Funktionen Zusatzbackofen

Anzahl der Garfunktionen, Zusatzgarraum 3 1
Garraumbeleuchtung
Großflächengrill

Technische Eigenschaften Kochfeld



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

Automatische Ja

Einhandzündvorrichtung

Thermoelektrische

Zündsicherung

Brennerdeckel

Ja

Schwarz-Matt emailliert

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der Garraumbeleuchtungen 1

Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft) 1

Nutzbare Garraumvolumen 61 l

Bruttovolumen Garraum 70 l

Material Garraum Ever Clean Emaillierung

Anzahl der Garebenen 4

Art der Einschubschienen Einhängerahmen verchromt

Anzahl der Türverglasungen 3

Anzahl der Thermo-Türverglasungen 1

Sicherheitsthermostat Ja

Kühlsystem Kühlgebläse

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT) 316x460x412 mm

Temperaturregelung Elektromechanisch

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 | Seitliche Türöffnung | 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 | Seitliche Türöffnung | 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 | 35 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



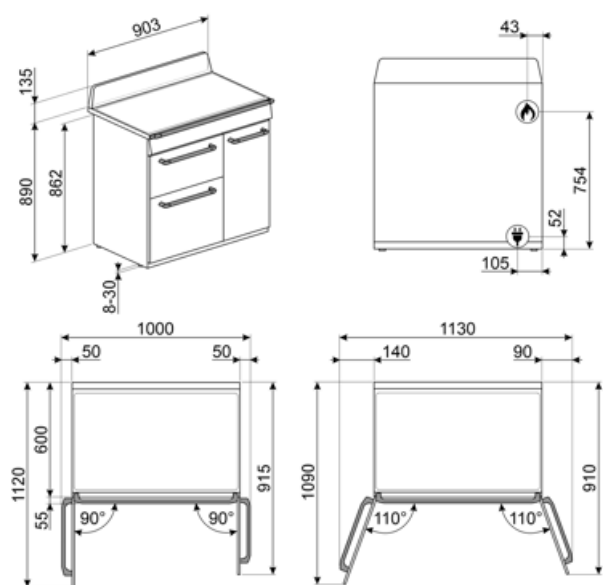
| | | | |
|-------------------------------|---|----------------------|---|
| Grillrost mit Tiefensperre | 3 | Tellerwärmer-Einsatz | 1 |
|-------------------------------|---|----------------------|---|

Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

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

Elektrischer Anschluss

| | | | |
|-------------------------------------|-----------|---------------------------------------|----------|
| Elektrischer Gesamtanschlusswert | 8300 W | Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten | Neutral |
| Absicherung | 36 A | Frequenz | 50/60 Hz |
| Spannung 1 (V) | 220-240 V | Anschlussleiste | 5-polig |
| Spannung 2 (V) | 380-415 V | Netzstecker | Nein |



Kompatibel Zubehör

AIRFRY



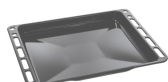
Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten.

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

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.

PALPZ



Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.

AIRFRY2



Luftfrittier-Backblech für 60 cm Backöfen, für die Serie SO.../SOP... der Galileo Backöfen und 60 cm Kochz./Standherde mit Heißluft. Ideal, um im Backofen den Effekt des klassischen Frittierens zu erreichen, aber mit nur halb so vielen Kalorien und Fetten.

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.

KITH93

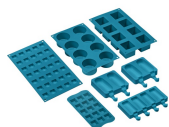


Kit Erhöhung (950 mm), Schwarz, geeignet für Victoria-Kochzentren (TR93). Höhe 945-960 mm.

SFLK1



Kindersicherung.



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).



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. |  | Energy efficiency class A |
|  | 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 außen. |
|  | Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggarieren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen. |  | 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 |
|  | 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 |  | 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. |
|  | Beleuchtung |  | 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 Temperatursteuering: 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 Einschieben der Backbleche in den Backofen dank der Teleskopschienen

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)

Pizzastein (optionales Zubehör)

Backen mit feuerfestem Stein für weiche und knusprige Pizza und Backwaren aus Hefe (STONE optionales Zubehör)

BBQ (optionales Zubehör)

Grillen direkt im Backofen mit dem doppelseitigen Barbecue-Grill (BBQ optionales Zubehör)

Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

Single Turbine

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