

TR93P

Produktkategorie Standherd	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	2
Wärmequelle pro Garraum	Strom
Heiztechnik der Kochmulde	Gas
Typ Garraum 1	Umluft/Heißluft
Typ Garraum 2	Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709181703
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A
Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala von A+++ bis D)	B



Design










Design	Victoria	Display	Digitaluhr 5 Tasten
Farbe	Creme	Farbe/Material der Tasten	Schwarz
Design	Victoria	Anzahl der Bedienknebel	10
Gerätetür	Mit Rahmen	Farbe des Dekors	Schwarz
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
Bedienknebel	Victoria	Markenlogo	50's Style
Farbe/Material der Bedienknebel	Metall	Position des Markenlogos	Spritzleiste+ Bedienblende

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

Sonderfunktionen Garraum 1

 Auftauen nach Zeit

Programme / Funktionen sekundärer Backofen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2 1

Art der 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	Vollglasinentür herausnehmbar	Ja
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	1	Anzahl der Türverglasungen	3
Nutzbares Garraumvolumen	61 l	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	1
Bruttovolumen Garraum	70 l	Sicherheitsthermostat	Ja
Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung	Kühlsystem	Querstromlüfter
Anzahl der Garebenen	4	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	316x444x425 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
Vollglasinentür	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	Vollglasinentür	Ja
Bruttovolumen Garraum 2	69 l	Vollglasinentür herausnehmbar	Ja
Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung	Anzahl der Türverglasungen	2
Anzahl der Garebenen	9	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	1
Art der Einschubschienen	Verchromt	Sicherheitsthermostat	Ja
Anzahl der Garraumbeleuchtungen	1	Kühlsystem	Querstromlüfter
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
Türöffnung seitlich	Ja	Art des Grills	Elektrisch
Abnehmbare Gerätetür	Ja		

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 des Garraums	Ever Clean Emaillierung	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	1
Anzahl der Garebenen	2	Sicherheitsthermostat	Ja
Art der Einschubschienen	Verchromt	Kühlsystem	Querstromlüfter
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



Wok-Ring aus Gusseisen	1	Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1
Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp	2	Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene	1
Auflagerost	1		

Serienzubehör sekundärer Garraum 2



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

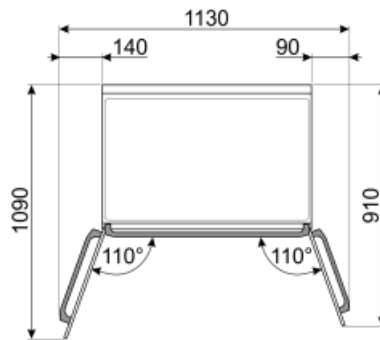
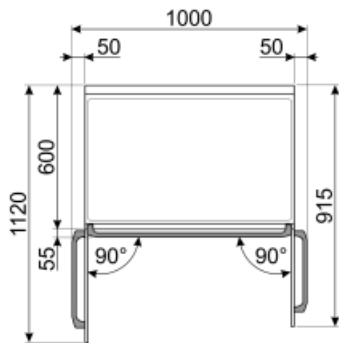
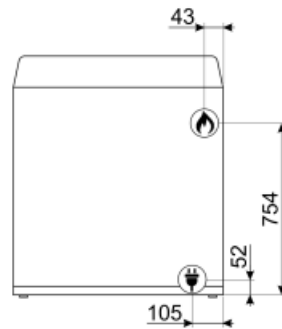
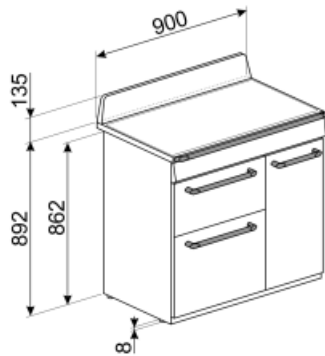
Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

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

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert 8300 W
 Absicherung 36 A
 Spannung 220-240 V
 Spannung 2 380-415 V

Frequenz 50/60 Hz
 Prüfkabel Ja
 Anschlussleiste 5-polig



Not included accessories



KIT600TR93

Abdeckleiste, schwarz für Aufstellung ohne Spritzleiste und Rückwand (TR93..)



GT1T-2

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene, Edelstahl, kompatibel für alle 45-90 cm Backöfen ohne Dampffunktion und 120 cm Kochzentren mit Doppelbacköfen



BGTR9

Barbecue-Grillplatte aus Gusseisen, geeignet für alle 90 cm Victoria Kochzentren mit Gaskochmulde der Modelle TR93..., TR90...



PPR2

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, LxBxH: 420 x 375 x 18 mm, kompatibel für: emaillierte 60 cm Elektro-Backöfen mit und ohne Rundprägung des Backraumbodens.



BN620-1

Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen und 120 cm Kochzentren mit Doppelbacköfen



GT1P-2



PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl, klappbarer Griff, kompatibel für: 60 cm ElektroBacköfen und Pizzasteine PPR2, PRTX.



BN640

Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen und 120cm Kochzentren mit Doppelbacköfen



TPKTR9

Teppanyaki-Grillplatte aus Guss-Edelstahl, geeignet für alle 90 cm Victoria Kochzentren mit Gaskochmulde der Modelle TR90..., TR93...



GTP



WOKGHU

Wokring aus Gusseisen, geeignet für Gaskochfelder und Standherde (siehe Angabe der Produktbeschreibung)



KIT1TR9N

Metallrückwand schwarz Hochglanz mit SMEG-Logo und integrierter Lüftungsöffnung. BxHxT: 895 x 759 x 40 mm, kombinierbar mit allen 90 cm Victoria Kochzentren



KITH93

Height extension kit (950mm), black, suitable for TR93 cookers

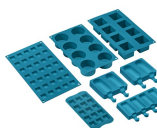
KIT1TR9X

Edelstahlrückwand mit SMEG-Logo und integrierter Lüftungsöffnung. BxHxT: 895 x 759 x 40 mm, kombinierbar mit allen 90 cm Victoria Kochzentren



GTT



















Totally extractable telescopic guides (1 level) Extraction: 433 mm Material: Stainless steel AISI 430 polished



















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: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>A-10%: Product energy rating, measured from A+++ to D / G depending on the product family.</p>
 <p>B: Product energy rating, measured from A+++ to D / G depending on the product family.</p>	 <p>Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.</p>
 <p>Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.</p>	 <p>Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.</p>
 <p>Double glazed doors: Number of glazed doors.</p>	 <p>Triple glazed doors: Number of glazed doors.</p>
 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 ° C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking</p>	 <p>Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.</p>
 <p>Static: Traditional cooking suitable for the preparation of one dish at a time. The fan is not active and the heat comes from below and from above at the same time. Static cooking is slower and more delicate, ideal in order to get well cooked and dry dishes even inside. Ideal for cooking all types of roasts, fatty meats, bread, filled cakes.</p>	 <p>Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.</p>
 <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment</p>	 <p>Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.</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>Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.</p>
 <p>Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.</p>	 <p>Light</p>

- | | |
|--|--|
|  <p>Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.</p> |  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p> |
|  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p> |  <p>Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.</p> |
|  <p>Plate rack warming: function for heating or keeping dishes warm. Place the baking tray on the lowest shelf and stack the dishes to be heated.</p> |  <p>2 The oven cavity has 2 different cooking levels.</p> |
|  <p>4 The oven cavity has 4 different cooking levels.</p> |  <p>9 The oven cavity has 9 different cooking levels.</p> |
|  <p>Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.</p> |  <p>Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.</p> |
|  <p>Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.</p> |  <p>UR Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.</p> |
|  <p>Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.</p> |  <p>35lt The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |
|  <p>61lt The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |  <p>62lt The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |