

TR93BL

Taille du centre de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principal	Chaleur tournante
Type de four secondaire	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709182458
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	B



Esthétique








Esthétique	Victoria	Type d'afficheur	Électronique 5 touches
Couleur	Noir	Couleur des touches	Noir
Design	Victoria	Nombre de manettes	10
Porte	avec cadre	Couleur de la sérigraphie	Gris métal
Dosseret	Oui	Poignée	Smeg Victoria
Type de grilles	Fonte	Couleur de la poignée	Inox brossé
Couleur de la table de cuisson	Émaille noir	Type de verre	Noir
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée	Plinthe	Anthracite
Manettes de commande	Smeg Victoria	Logo	Années 50 en relief
Couleur des manettes	Inox	Position du logo	Dosseret+ Bandeau de commandes

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 5

Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante
 Eco	 Sole ventilée	

Fonction de nettoyage

 Vapor Clean

Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps

Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité 1

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité

 Chaleur tournante

Programmes / Fonctions troisième four

Nombre de fonction - Troisième four 1

Eclairage 

Gril fort 

Caractéristiques techniques table de cuisson

UR

Nombre total de foyers 6

Avant gauche - Gaz - Ultra-rapide double commande - 4.20 kW

Arrière gauche - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Avant central - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Arrière central - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Avant droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Arrière droit - Gaz - Rapide - 2.90 kW

Type de brûleur gaz Standard

Thermocouple Oui

Allumage intégré aux manettes Oui

Chapeaux de brûleurs gaz Emailés noir mat

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes 1

Nombre de turbines 1

Volume net de la cavité 61 l

Capacité brute (litres) 70 l

Matériau de la cavité Email Ever Clean

Nombre de niveaux de cuisson 4

Type de niveaux de cuisson Supports en métal

Type d'éclairage Halogène

Puissance de l'éclairage 40 W

Vitre intérieure démontable Oui

Nombre de vitres de la porte du four 3

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte 1

Thermostat de sécurité Oui

Système de refroidissement Tangentiel

Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	316x460x412 mm
Type d'ouverture de la porte	Latérale	Contrôle de température	Electromécanique
Ouverture de la porte latérale	Oui	Puissance résistance sole	1200 W
Porte démontable	Oui	Puissance résistance voûte	1000 W
Porte intérieure plein verre	Oui	Puissance résistance grill	1700 W
		Puissance résistance grill fort	2700 W
		Puissance résistance circulaire	2000 W
		Type de grill	Electrique
		Gril abattant	Oui

Options four principal

Programmeur/Minuteur	Oui	Température minimale	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximale	260 °C

Caractéristiques techniques four secondaire



Volume net de la cavité secondaire	62 l	Porte démontable	Oui
Capacité brute (litres)	69 l	Porte intérieure plein verre	Oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Vitre intérieure démontable	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	9	Nombre de vitres de la porte du four	2
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	1
Nombre de lampes	1	Thermostat de sécurité	Oui
Type d'éclairage	Halogène	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance de l'éclairage	40 W	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	605x275x370 mm
Type d'ouverture de la porte	Latérale	Contrôle de température	Electromécanique
Ouverture de la porte abattante	Oui	Puissance résistance circulaire	2500 W

Options four secondaire

Température minimale	50 °C	Température maximale	245 °C
----------------------	-------	----------------------	--------

Caractéristiques techniques troisième four



Capacité nette (litres) - Troisième four	36 l	Vitre intérieure démontable	Oui
Capacité brute (litres)	41 l	Nombre de vitres de la porte du four	3
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	1
Nombre de niveaux de cuisson	2	Thermostat de sécurité	Oui
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Système de refroidissement	Tangentiel
Nombre de lampes	1	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	169x440x443 mm
Type d'éclairage	Halogène	Contrôle de température	Electromécanique
Puissance de l'éclairage	40 W	Puissance résistance gril fort	2700 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Type de gril	Electrique
Porte démontable	Oui	Gril abattant	Oui
Porte intérieure plein verre	Oui		

Options troisième four

Température minimale	50 °C	Température maximale	260 °C
-----------------------------	-------	-----------------------------	--------

Accessoires inclus four principal



Support en fonte pour Wok	1	Lèchefrite profond 40 mm	1
Grille en fonte pour Moka	1	Grille intégrée au lèchefrite	1
Grille avec arrêt arrière et latéral	2	Kit rails télescopiques à sortie partielle	1

Accessoires inclus - Four secondaire



Grille four avec arrêt arrière	4	Support chauffe-plats	1
---------------------------------------	---	------------------------------	---

Accessoires inclus troisième four

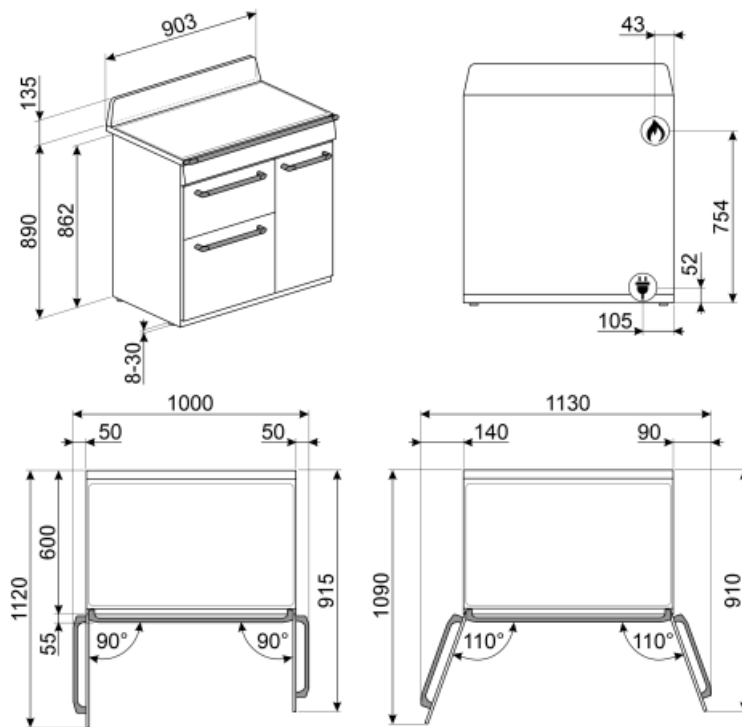
Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Lèchefrite profond 40 mm	1
---	---	---------------------------------	---

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	8300 W	Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé
--------------------------------------	--------	--	----------------

Intensité 36 A
Tension 220-240 V
Tension 2 380-415 V

Modalités de connexion supplémentaires Oui, bi et triphasé
Fréquence 50/60 Hz
Borne de raccordement 5 pôles



Not included accessories



TPKTR9

Plaque teppan yaki en inox, pour centres de cuisson gaz Victoria 90 cm, 60 cm et Sinfonia 90 cm



AIRFRY

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.



SFLK1

Sécurité enfants



GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



BGTR9

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Victoria 90 cm et 60 cm et Sinfonia 90 cm



KIT1TR9N

Crédence murale, 90 x 75 cm, émaillé noir, pour centres de cuisson Victoria TR9



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



KITH93

Support pour hauteur 950 mm, pour centres de cuisson TR93, SY93



BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm

GTT

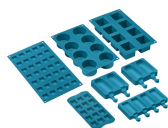


Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



BN640















Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



















SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C

Symbols glossary (TT)

-  A-10% : Certains produits Smeg permettent de réduire la consommation d'énergie jusqu'à 10% par rapport à la classe A, tout en gardant une efficacité maximale et en garantissant un meilleur respect de l'environnement.
-  Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.
-  Porte double vitre
-  B : Indique la classe énergétique de l'appareil.
-  Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
-  Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.
-  Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.
-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.
-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.
-  Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments
-  Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
-  Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.

-  **Gril fort** : L'utilisation du gril donne d'excellents résultats lors de la cuisson de viandes de moyennes et petites portions, surtout lorsqu'il est associé à un tournebroche (lorsque cela est possible). La fonction est également idéale pour la cuisson des saucisses et du bacon.
-  **Porte intérieur plein verre** : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.
-  **2 lampes halogènes** : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  **2 niveaux de cuisson** : Dans le four auxiliaire Smeg, 2 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  **9 niveaux de cuisson** : Dans le four auxiliaire Smeg, 9 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  **Contrôle électronique température**: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.
-  **Brûleur Ultra-rapide** : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.
-  **Indique le volume utile de la cavité du four.**
-  **Indique le volume utile de la cavité du four.**
-  **Lumière**
-  **Vitre démontable** : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.
-  **Chauffe-plats**
-  **4 niveaux de cuisson** : Dans le four auxiliaire Smeg, 4 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  **Rails télescopiques** : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.
-  **Gril abattant** : La présence d'un gril abattant, qui peut être facilement libéré, vous permet de déplacer l'élément chauffant et de nettoyer la partie supérieure du four d'un simple geste.
-  **Vapor Clean** : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.
-  **Indique le volume utile de la cavité du four.**