

TR93BL

| | |
|---|-------------------|
| Taille du piano 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



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

Programmes / Fonctions

| | |
|--|---|
| Nombre de fonctions de cuisson | 5 |
| Fonctions de cuisson traditionnelle | |

| | | |
|---|---|---|
|  Statique |  Chaleur brassée |  Chaleur tournante |
|  Eco |  Sole ventilée | |

Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps

Fonction de nettoyage

 Vapor Clean

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 Emaillés 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

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

| | | | |
|---|-------------------------|--|------------------|
| Type de niveaux de cuisson | Supports en métal | Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) | 316x460x412 mm |
| Type d'éclairage | Halogène | Contrôle de température | Electromécanique |
| Puissance de l'éclairage | 40 W | Puissance résistance sole | 1200 W |
| Options de programmation de la durée de cuisson | Début et fin de cuisson | Puissance résistance voûte | 1000 W |
| Type d'ouverture de la porte | Latérale | Puissance résistance grill | 1700 W |
| Porte démontable | oui | Puissance résistance grill fort | 2700 W |
| Porte intérieure plein verre | oui | Puissance résistance circulaire | 2000 W |
| Vitre intérieure démontable | oui | 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 intérieure plein verre | oui |
| Capacité brute (litres) | 69 l | Vitre intérieure démontable | oui |
| Matériau de la cavité | Email Ever Clean | Nombre de vitres de la porte du four | 2 |
| Nombre de niveaux de cuisson | 9 | Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte | 1 |
| Type de niveaux de cuisson | Supports en métal | Thermostat de sécurité | oui |
| Nombre de lampes | 1 | Système de refroidissement | Tangentiel |
| Type d'éclairage | Halogène | Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) | 605x275x370 mm |
| Puissance de l'éclairage | 40 W | Contrôle de température | Electromécanique |
| Type d'ouverture de la porte | Latérale | Puissance résistance circulaire | 2500 W |
| Porte démontable | oui | | |

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 | 3 | Support chauffe-plats | 1 |
|---------------------------------------|---|------------------------------|---|

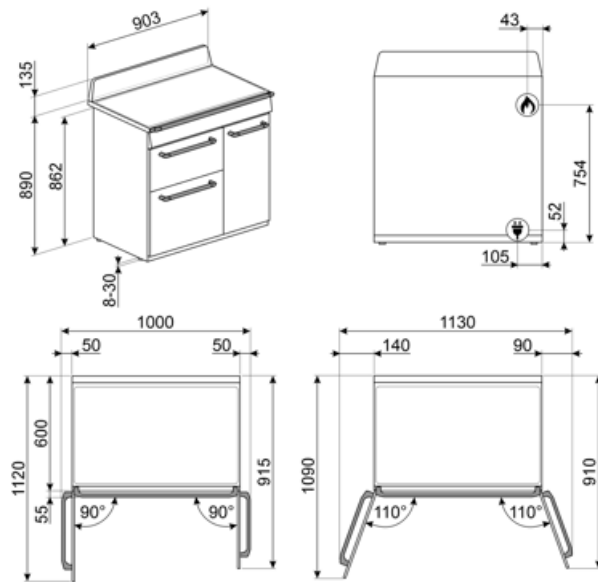
Accessoires inclus troisième four

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

Raccordement électrique

| | | | |
|--------------------------------------|--------|---|-----------|
| Puissance nominale électrique | 8300 W | Modalités de connexion supplémentaires | Universel |
|--------------------------------------|--------|---|-----------|

| | | | |
|---------------------------------------|------------|-----------------------|----------|
| Intensité | 36 A | Fréquence | 50/60 Hz |
| Tension | 220-240 V | Borne de raccordement | 5 pôles |
| Tension 2 | 380-415 V | Type de prise | Non |
| Type de câble d'alimentation installé | Non fourni | | |



Accessoires Compatibles

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.



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.



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



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.



KIT1TR9N

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



PALPZ

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



AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BNP608T

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



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.



KITH93

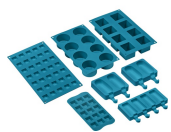
Support pour hauteur 950 mm, pour centres de cuisson TR93, SY93



SFLK1

Sécurité enfants





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





















STONE

Pierre réfractaire rectangulaire Idéale pour cuire des pizzas avec les mêmes résultats qu'un four à bois typique. Peut également être utilisée pour cuire du pain, des focaccias et d'autres recettes comme des tartes, des flans ou des biscuits. Dimensions : L42 x H1,8 x P37,5 cm.

Symbols glossary

-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  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
-  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.
-  B : Indique la classe énergétique de l'appareil.
-  Installation en hauteur
-  Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.
-  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.
-  **36 lt** : Indique le volume utile de la cavité du four.
-  **62 lt** : 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.
-  **61 lt** : Indique le volume utile de la cavité du four.
-  **Commandes par manettes**

Benefit (TT)

Plan de cuisson gaz

Le contrôle permanent de la source de chaleur et du changement de température est simple et immédiat. Equipé d'un thermocouple, l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint pour plus de sécurité.

Vapor Clean

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination.

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination.

Contrôle par boutons

Réglage de la minuterie facile et intuitif avec de simples boutons.

Convection réelle

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé.

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent un flux de chaleur aérodynamique parfait, permettant une cuisson homogène et plus rapide à l'intérieur de la cavité.

Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale.

Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène multi-niveaux garantit une excellente visibilité.

Vitre interne démontable

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet.

Refroidissement tangentiel

Meilleure circulation de l'air avec le nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier.

Rails télescopiques

Extraction et insertion pratiques des lèchefrites dans le four en toute sécurité grâce aux rails télescopiques.

Hauteur ajustable

Plan de cuisson parfaitement au niveau de la zone de travail grâce à des pieds réglables.

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique.

Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre extérieure de la porte reste froide, pour éviter tout risque de brûlure

AIRFRY (accessoire en option)

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

BBQ (accessoire en option)

Cuisson barbecue directement au four avec le grille viande double face (accessoire BBQ en option)

STONE (accessoire en option)

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)

1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'une résistance circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante