

TR93CNLK

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 brassée
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709236939
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	B



Esthétique











Esthétique	Victoria
Design	Victoria
Couleur	Crème
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée
Logo	Années 50 en relief
Position du logo	Dosseret+ Bandeau de commandes
Dosseret	Oui
Couleur de la table de cuisson	Inox
Type de grilles	Fonte
Type de commandes	Manettes

Manettes de commande	Smeg Victoria
Couleur des manettes	Inox
Nombre de manettes	10
Couleur de la sérigraphie	Noir
Type d'afficheur	Électronique 5 touches avec cadre
Porte	Noir
Type de verre	Noir
Poignée	Smeg Victoria
Couleur de la poignée	Inox brossé
Plinthe	Anthracite


Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 8

Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur tournante	 Chaleur tournante turbo
 Eco	 Gril moyen	 Gril fort
 Gril fort ventilé	 Sole ventilée	

Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps

Fonction de nettoyage

 Vapor Clean

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

Type de niveaux de cuisson Supports en métal

Type d'éclairage Halogène

Puissance de l'éclairage 40 W

Options de programmation de la durée de cuisson Début et fin de cuisson

Type d'ouverture de la porte Latérale

Porte 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

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) 316x444x425 mm

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance sole 1200 W

Puissance résistance voûte 1000 W

Puissance résistance gril 1700 W

Porte intérieure plein verre	Oui	Puissance résistance gril fort	2700 W
Vitre intérieure démontable	Oui	Puissance résistance circulaire	2000 W
		Type de gril	Electrique
		Gril abattant	Oui

Options four principal

Programmateur/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	Type de gril	Electrique

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 four avec arrêt arrière	2	Kit rails télescopiques à sortie partielle	1

Accessoires inclus - Four secondaire



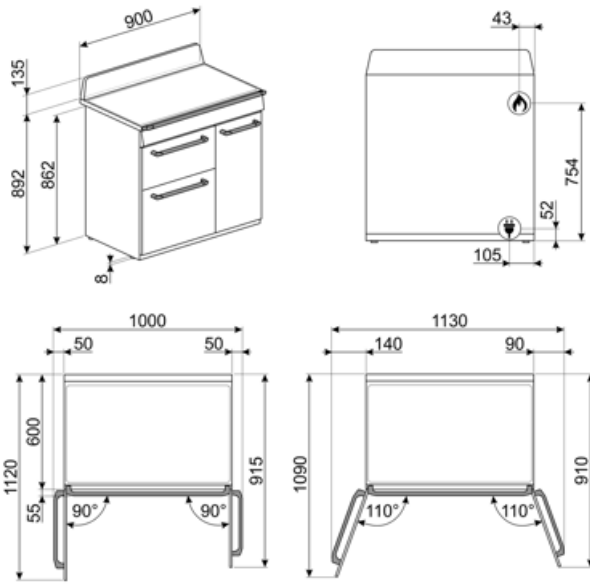
Grille four avec arrêt arrière	4	Support chauffe-plats	1
--------------------------------	---	-----------------------	---

Accessoires inclus troisième four

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

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	8300 W	Tension 2	380-415 V
Intensité	36 A	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Borne de raccordement	5 pôles

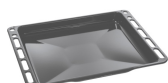


Accessoires Compatibles



BGTR9

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



BN640

Lèchefrite émaillée, profondeur 40mm



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.



PALPZ

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



WOKGHU

Support WOK en fonte



BN620-1

Lèchefrite émaillée, profondeur 20mm



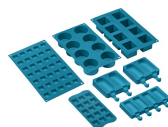
GTP

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



















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

-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  Installation en hauteur
-  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.
-  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
-  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.
-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  Commandes par manettes
-  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.
-  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.
-  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** : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.
-  **Résistance gril moyen** : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.
-  **Lumière**
-  **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.
-  **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.
-  **Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé)** : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).
-  **Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée)** : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.
-  **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.



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.

Benefit (TT)

Plan de cuisson gaz

Le gaz offre une cuisson rapide et un contrôle précis de la température

Equippé 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

True-convection

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé.

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent une diffusion optimale de la chaleur et permettent une **cuisson homogène et plus rapide** à l'intérieur du four.

Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène interne sur différents niveaux garantit une excellente visibilité

Vitre interne démontable

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

Refroidissement tangentiel

Nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

Rails télescopiques

Extraction facile et insertion sûre des lèchefrites dans le four grâce aux rails télescopiques

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

BBQ (accessoire en option)

Cuisson au barbecue directement au four avec le gril 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)

Hauteur ajustable

Plan de cuisson au ras de la zone de travail grâce aux pieds réglables

Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre de la porte extérieure est froide, ce qui évite tout risque de brûlure.

AIRFRY (accessoire en option)

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

1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'un élément chauffant circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante