

TR93IGR2

| | |
|---|-------------------|
| 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 | Induction |
| Type de four principal | Chaleur tournante |
| Type du four secondaire | Chaleur tournante |
| Système de nettoyage four principal | Vapor Clean |
| Code EAN | 8017709312398 |
| Classe d'efficacité énergétique première cavité | A |
| Classe d'efficacité énergétique seconde cavité | B |



Esthétique



| | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| Design | Victoria |
| Finitions du bandeau de commandes | Tôle émaillée colorée |
| Esthétique | Victoria |
| Logo | Années 50 en relief |
| Couleur | Gris Ardoise |
| Position du logo | Dosseret+ Bandeau de commandes |
| Finition | Brillant |
| Dosseret | Oui |
| Couleur de la table de cuisson | Émaille noir |
| Type de commandes | Manettes |

Manettes de commande Smeg Victoria

Couleur des manettes Inox

Nombre de manettes 9

Couleur de la sérigraphie Noir

Type d'afficheur Electronique 5 touches avec cadre

Porte Noir

Type de verre Smeg Victoria

Poignée Inox brossé

Couleur de la poignée Anthracite

Plinthe

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 5

Fonctions de cuisson traditionnelle



Statique



Chaleur brassée



Chaleur tournante



Eco



Sole ventilée

Fonctions supplémentaires



Fonction de nettoyage



Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité 1

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité



Programmes / Fonctions troisième four

Nombre de fonction - Troisième four

1



Eclairage



Gril fort

Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Arrière gauche - Induction - Simple - 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Central - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Arrière droit - Induction - Simple - 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Avant droit - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

| | | | |
|--------------------------------|-----|--|-----|
| Autoarrêt en cas de surchauffe | Oui | Indication minimale diamètre d'utilisation | Oui |
|--------------------------------|-----|--|-----|

| | | | |
|---|-----|------------------------------|-----|
| Adaptation automatique au diamètre des casseroles | Oui | Indicateur zone sélectionnée | Oui |
|---|-----|------------------------------|-----|

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes 1

Vitre intérieure démontable

Nombre de turbines 1

Nombre de vitres de la porte du four 3

Volume net de la cavité 61 l

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte 1

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 | Thermostat de sécurité | Oui |
| Type d'éclairage | Halogène | Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) | 316x460x412 mm |
| Puissance de l'éclairage | 40 W | Contrôle de température | Electromécanique |
| Options de programmation de la durée de cuisson | Début et fin de cuisson | Puissance résistance sole | 1200 W |
| Type d'ouverture de la porte | Latérale | Puissance résistance voûte | 1000 W |
| Porte démontable | Oui | Puissance résistance gril | 1700 W |
| Porte intérieure plein verre | Oui | Puissance résistance gril fort | 2700 W |
| | | Puissance résistance circulaire | 2000 W |
| | | Type de gril | Électrique |
| | | Gril abattant | Oui |

Options four principal

| | | | |
|------------------------------|-----|----------------------|--------|
| Programmateur/Minuteur | Oui | Température minimale | 50 °C |
| Signal sonore fin de cuisson | Oui | Température maximale | 245 °C |

Caractéristiques techniques four secondaire



| | | | |
|------------------------------------|-------------------|---|------------------|
| Nombre de turbines | 1 | Porte démontable | Oui |
| 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 | 1 |
| 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 |

Options four secondaire

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

Caractéristiques techniques troisième four

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

Options troisième four

Température minimale 50 °C

Température maximale 260 °C

Accessoires inclus four principal



| | | | |
|---|---|---|---|
| Grille avec arrêt arrière et latéral | 2 | Grille intégrée au lèchefrite | 1 |
| Lèchefrite profond 40 mm | 1 | Kit rails télescopiques à sortie partielle | 1 |

Accessoires inclus - Four secondaire



| | | | |
|---------------------------------------|---|------------------------------|---|
| Grille four avec arrêt arrière | 3 | Support chauffe-plats | 1 |
|---------------------------------------|---|------------------------------|---|

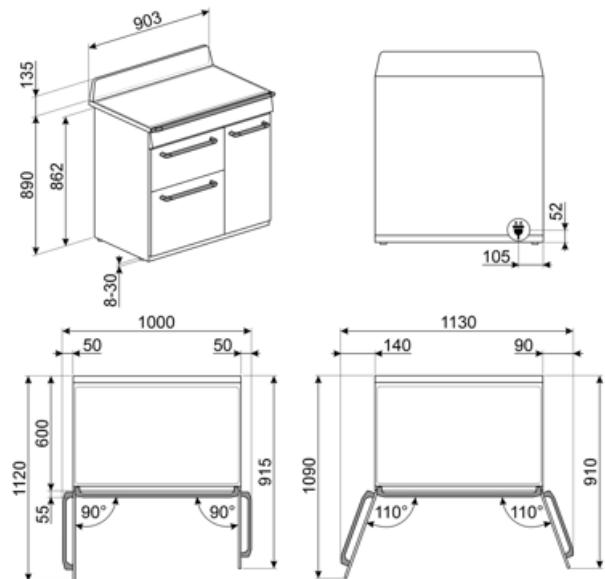
Accessoires inclus troisième four

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

Raccordement électrique

| | | | |
|--------------------------------------|---------|---|--------|
| Puissance nominale électrique | 15000 W | Longueur du câble d'alimentation | 150 cm |
| Intensité | 42 A | | |

| | | | |
|---------------------------------------|----------------|--|---------------------|
| Tension | 220-240 V | Modalités de connexion supplémentaires | Oui, bi et triphasé |
| Tension 2 | 380-415 V | | |
| Type de câble d'alimentation installé | Oui, monophasé | Fréquence | 50 Hz |



Accessoires Compatibles

BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BNP608T

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



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.



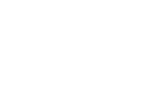
KIT1TR9N

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



KITH93

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



PALPZ

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



SFLK1

Sécurité enfants



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



GRILLPLATE

Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 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.



KIT600TR93

Bandé de protection pour l'arrière de la table de cuisson, convenant aux centres de cuisson Victoria TR93



KITP65TR93

Extension de profondeur, 650 mm, pour centres de cuisson TR93



SCRP

Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki



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.

**TPKPLATE**

Plaque universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.

Symbols glossary



Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.



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.



B : Indique la classe énergétique de l'appareil.



ECO-logic : L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.



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.



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.



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.

| | | |
|---|--|--|
|  ECO | 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. |
|  Lumière | |  Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité. |
|  Induction | Induction : La plaque d'induction fonctionne au moyen de bobines circulaires qui émettent un champ magnétique uniquement en contact avec un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure. |  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. |
|  Vitre démontable | 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. |  2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres. |
|  Chauffe-plats | |  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. |
|  4 niveaux de cuisson | 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. |  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. |
|  Rails télescopiques | Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèches-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. |  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 abattant | 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 graisseux et de les retirer facilement. |
|  36 lt | Indique le volume utile de la cavité du four. |  Indique le volume utile de la cavité du four. |
|  62 lt | Indique le volume utile de la cavité du four. | |

Benefit (TT)

Plan de cuisson induction

Cuisson rapide et contrôle précis de la température

Avec des ustensiles de cuisson adaptés, l'induction est sûre et réactive. Son entretien est facile.

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

Rails télescopiques

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

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)

STONE (accessoire en option)

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



BBQ (accessoire en option)

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

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

1 turbine

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