

# TR93P

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	8017709181703
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	B



## Esthétique



<b>Esthétique</b>	Victoria	<b>Type d'afficheur</b>	Électronique 5 touches
<b>Couleur</b>	Crème	<b>Couleur des touches</b>	Noir
<b>Design</b>	Victoria	<b>Nombre de manettes</b>	10
<b>Porte</b>	avec cadre	<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Noir
<b>Dosseret</b>	Oui	<b>Poignée</b>	Smeg Victoria
<b>Type de grilles</b>	Fonte	<b>Couleur de la poignée</b>	Inox brossé
<b>Couleur de la table de cuisson</b>	Émaille noir	<b>Type de verre</b>	Noir
<b>Finitions du bandeau de commandes</b>	Tôle émaillée colorée	<b>Plinthe</b>	Anthracite
<b>Manettes de commande</b>	Smeg Victoria	<b>Logo</b>	Années 50 en relief
<b>Couleur des manettes</b>	Inox	<b>Position du logo</b>	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 minimum	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximum	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
Ouverture de la porte abattante	Oui	Type de grill	Electrique
Porte démontable	Oui		

## Options four secondaire

Température minimum	50 °C	Température maximum	245 °C
---------------------	-------	---------------------	--------

## Caractéristiques techniques troisième four



<b>Capacité nette (litres) - Troisième four</b>	35 l	<b>Vitre intérieure démontable</b>	Oui
<b>Capacité brute (litres)</b>	41 l	<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	3
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	1
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	2	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	169x440x443 mm
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Puissance résistance gril fort</b>	2700 W
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante	<b>Type de gril</b>	Electrique
<b>Porte démontable</b>	Oui	<b>Gril abattant</b>	Oui
<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui		

## Options troisième four

<b>Température minimum</b>	50 °C	<b>Température maximum</b>	260 °C
----------------------------	-------	----------------------------	--------

## Accessoires inclus four principal



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

## Accessoires inclus - Four secondaire



<b>Grille four avec arrêt arrière</b>	4	<b>Support chauffe-plats</b>	1
---------------------------------------	---	------------------------------	---

## Accessoires inclus troisième four

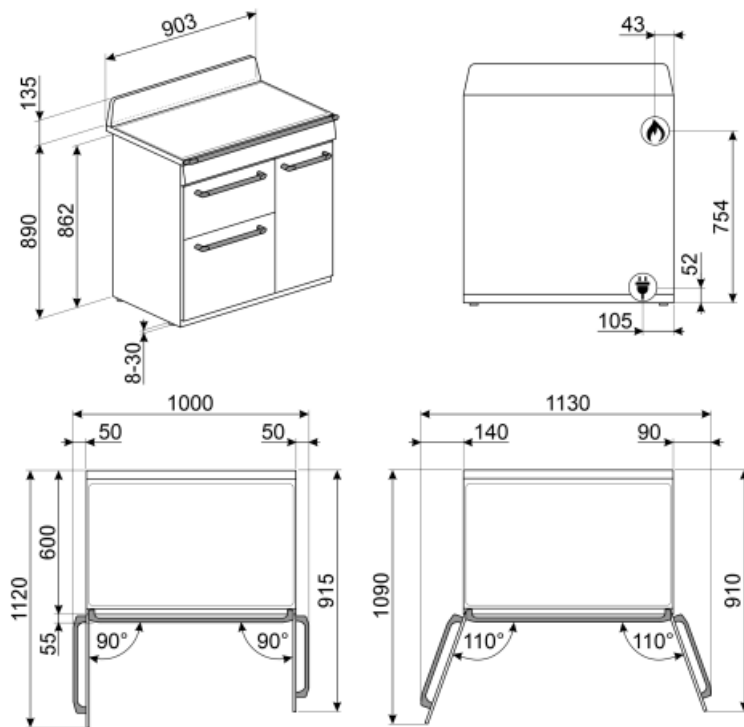
<b>Grille avec arrêt arrière et latéral</b>	1	<b>Lèchefrite profond 40 mm</b>	1
---	---	---------------------------------	---

## Raccordement électrique

<b>Puissance nominale électrique</b>	8300 W	<b>Type of electric cable installed</b>	Oui, monophasé
--------------------------------------	--------	---	----------------

Intensité (A) 36 A  
 Tension 220-240 V  
 Tension 380-415 V

Type de câble d'alimentation 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.



### 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, émaillée 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



### GT1P-2

Kit rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 285 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.

### BBQ

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



### PALPZ

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

### GTT

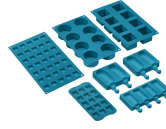
Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.





**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
-  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.
-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommations d'énergie
-  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 pyrolytique 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 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 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.
-  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.
-  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.
-  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.



- |   |   |
|---|---|
|  <p><b>Gril fort</b> : 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.</p>   |  <p><b>Lumière</b></p>   |
|  <p><b>Porte intérieur plein verre</b> : 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.</p>  |  <p><b>Vitre démontable</b> : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.</p>   |
|  <p><b>2 lampes halogènes</b> : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p>  |  <p><b>Chauffe-plats</b></p>   |
|  <p><b>2 niveaux de cuisson</b> : Dans le four auxiliaire Smeg, 2 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.</p>  |  <p><b>4 niveaux de cuisson</b> : Dans le four auxiliaire Smeg, 4 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.</p>   |
|  <p><b>9 niveaux de cuisson</b> : Dans le four auxiliaire Smeg, 9 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.</p>  |  <p><b>Rails télescopiques</b> : 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.</p> |
|  <p><b>Contrôle électronique température</b>: 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.</p> |  <p><b>Gril abattant</b> : 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.</p>   |
|  <p><b>Brûleur Ultra-rapide</b> : 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.</p>   |  <p><b>Vapor Clean</b> : 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.</p>  |
|  <p>Indique le volume utile de la cavité du four.</p>   |  <p>Indique le volume utile de la cavité du four.</p>  |
|  <p>Indique le volume utile de la cavité du four.</p>   |   |