

# TR93P

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	2
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709181703
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	B



## Design



<b>Design</b>	Victoria	<b>Bedieningsknoppen</b>	Smeg Victoria
<b>Afwerking bedieningspaneel</b>	Gekleurd plaatstaal	<b>Kleur bedieningsknoppen</b>	Inox
<b>Design</b>	Victoria	<b>Aantal bedieningsknoppen</b>	10
<b>Logo</b>	assembled 50's	<b>Kleur serigrafie</b>	Zwart
<b>Kleur</b>	Crème	<b>Display</b>	Elektronisch 5 toetsen
<b>Positie logo</b>	Upstand+ Bedieningspaneel	<b>Deur</b>	Met kader
<b>Afwerking</b>	Glanzend	<b>Type glas</b>	Zwart
<b>Upstand</b>	Ja	<b>Handgreep</b>	Smeg Victoria
<b>Kleur kookplaat</b>	Black enamel	<b>Kleur handgreep</b>	Geborsteld inox
<b>Type pottendragers</b>	Gietijzeren pottendragers	<b>Plint</b>	Antraciet
<b>Bediening</b>	Bedieningsknoppen		

## Programma's / Functies

<b>Aantal kookfuncties</b>	5
<b>Traditionele bereidingsfuncties</b>	



Statisch



Geventileerd



Circulatie (ventilator + circulaire)




ECO




Geventileerde onderwarmte

## Overige functies

 Ontdooien op tijd

## Reinigingsfuncties

 Vapor Clean reiniging

## Programma's / Functies secundaire oven

Aantal kookfuncties 1


Traditionele bereidingsfuncties, 2e oven



Circulatie (ventilator + circulaire)

## Programma's / Functies derde oven

Aantal functies derde oven 1

Licht 

Grote vlakgrill 

## Technische specificaties kookplaat

**UR**

Totaal aantal kookzones 6

Linksvoor - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW

Linksachter - Gas - AUX - 1.00 kW

Middenvoor - Gas - AUX - 1.00 kW

Middenachter - Gas - SRD - 1.80 kW

Rechtsvoor - Gas - SRD - 1.80 kW

Rechtsachter - Gas - RP - 2.90 kW

Type gasbranders Standaard

Thermobeveiliging

Ja

Automatische vonkontsteking Ja

Branderdeksels

Mat zwart geëmailleerd

## Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen 1

Aantal ventilatoren 1

Netto volume 1e oven 61 l

Bruto volume, oven 1 70 l

Materiaal ovenruimte Ever Clean emaille

Aantal kookniveaus 4

Aantal ruiten ovendeur 3

Aantal thermo-reflecterende ruiten 1

Veiligheidsthermostaat Ja

Koelsysteem Mantelkoeling

Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	316x460x412 mm
Type licht	Halogeen		
Vermogen lamp	40 W		
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Opening deur	Side opening	Onderwarmte - vermogen	1200 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Grill - vermogen	1700 W
Uitneembaar glas binnendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
		Circulatie - vermogen	2000 W
		Grill type	Elektrisch
		Kantelbare grill	Ja

## Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

## Technische specificaties secundaire oven



Netto volume 2e oven	62 l	Volledig glazen binnendeur	Ja
Bruto volume, oven 2	69 l	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Aantal ruiten ovendeur	2
Aantal kookniveaus	9	Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Veiligheidsthermostaat	Ja
Aantal lampen	1	Koelsysteem	Mantelkoeling
Type lamp	Halogeen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	605x275x370 mm
Vermogen lamp	40 W	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Opening deur	Side opening	Circulatie - vermogen	2500 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Type grill	Elektrisch

## Opties secundaire oven

Minimum temperatuur	50 °C	Maximum temperatuur	245 °C
---------------------	-------	---------------------	--------

## Technische specificaties derde oven



Netto volume, 3e oven	35 l
-----------------------	------

Bruto volume, oven 3	41 l	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille		
Aantal kookniveaus	2	Aantal ruiten ovendeur	3
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Aantal lampen	1	Veiligheidsthermostaat	Ja
Type lamp	Halogeen	Koelsysteem	Mantelkoeling
Vermogen lamp	40 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	169x440x443 mm
Opening deur	Neerwaarts	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Uitneembare ovendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Type grill	Elektrisch
		Kantelbare grill	Ja

## Opties derde oven

Minimum temperatuur	50 °C	Maximum temperatuur	260 °C
---------------------	-------	---------------------	--------

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Gietijzeren wokring	1	Bakplaat (40 mm)	1
Gietijzeren houder t.b.v. caffettiera	1	Inzetrooster	1
Ovenrooster met stop	2	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1

## Meegeleverde accessoires secundaire oven



Ovenrooster met stop	3	Bordenwarmhouder	1
----------------------	---	------------------	---

## Meegeleverde accessoires derde oven

Ovenrooster met stop	1	Bakplaat (40 mm)	1
----------------------	---	------------------	---

## Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	8300 W	Type stroomkabel	Universeel
Stroom	36 A	Frequentie	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	Connection box	5 polig
Spanning 2 (V)	380-415 V	Stekker	Nee
Electric cable	Not included		



## Compatible Accessories

### AIRFRY



### BBQ

Dubbelzijdig



### BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



### GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



### KIT1TR9N

Splashback black, 90cm, suitable for TR90 and TR93 Victoria cookers



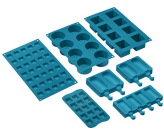
### PALPZ

Pizzapallet inox met ploibaar handvat, 315x325 mm



### SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.



### 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

Enamelled tray suitable for 45 cm and 60 cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



### BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



### GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



### KITH93

Height extension kit (950mm), black, suitable for TR93 cookers (945-960mm)



### SFLK1

Child lock



































### STONE

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



## Symbols glossary

 <p>Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.</p>	 <p>Energy efficiency class A</p>
 <p>Installation in column: Installation in column.</p>	 <p>Knobs control</p>
 <p>Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.</p>	 <p>Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.</p>
 <p>Double glazed doors: Number of glazed doors.</p>	 <p>Triple glazed doors: Number of glazed doors.</p>
 <p>B: Product energy rating, measured from A+++ to D / G depending on the product family.</p>	 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.</p>
 <p>Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.</p>	 <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p>
 <p>Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.</p>	 <p>Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.</p>
 <p>De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.</p>	 <p>Grill element: Using of grill gives excellent results when cooking meat of medium and small portions, especially when combined with a rotisserie (where possible). Also ideal for cooking sausages and bacon.</p>
 <p>Light</p>	 <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>

- 
- |   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|   | The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.   |   | Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.   |
|   | Plate rack warming: function for heating or keeping dishes warm. Place the baking tray on the lowest shelf and stack the dishes to be heated. |   | The oven cavity has 2 different cooking levels.  |
|   | The oven cavity has 4 different cooking levels.   |   | The oven cavity has 9 different cooking levels.  |
|   | Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.                             |   | Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings. |
|   | Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.   |   | Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.  |
|   | Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.  |   | The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.  |
|  | The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.   |  | The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.  |

## Benefit (TT)

---

### **Gas hob**

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### **Buttons control**

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Telescopic guides**

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **BBQ (optional accessory)**

Barbecue cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

---

**Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

**Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

**AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

**Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

**Single turbine**

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat