

# TR93P

Categorie fornuis	90x60 cm
Aantal ovens met energielabel	2
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709181703
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	B



## Design



Esthetiek	Victoria	Bedieningsknoppen	Smeg Victoria
Design	Victoria	Kleur knoppen	Roestvrij staal
Kleur	Crème	Aantal bedieningsknoppen	10
Afwerking	Glanzend	Kleur serigrafie	Zwart
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	Display	Elektronisch 5 toetsen
Logo	assembled 50's	Deur	Met kader
Positie logo	Upstand+ Bedieningspaneel	Type glas	Zwart
Upstand	Ja	Handgreep	Smeg Victoria
Kleur kookplaat	Zwart glanzend	Kleur handgreep	Geborsteld roestvrijstaal
Type pannendragers	Gietijzer	Plint	Antraciet
Type bediening	Bedieningsknoppen		

## Programma's / functies

Aantal kookfuncties 5  
Traditionele kookfuncties



Statisch



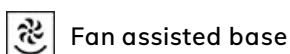
Geventileerd



Circulaire



ECO



Fan assisted base

## Overige functies

 Ontdooien op tijd

## Schoonmaak functie

 Vapor Clean

## Programma's / functies secundaire oven

Kookfuncties ovenruimte 2 1

Traditionele kookfuncties, ovenruimte 2

 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 inhoud 61 l

Bruto inhoud 1e oven 70 l

Materiaal ovenruimte Ever Clean emaille

Aantal kookniveaus 4

Type ovenrekken Metalen zijsteunen

Soort verlichting Halogeen

Aantal ruiten ovendeur 3

Aantal thermo-reflecterende ruiten 1

Veiligheidsthermostaat Ja

Koelsysteem Mantelkoeling

Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd) 316x460x412 mm

<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Temperatuurregeling</b>	Elektro-mechanisch
<b>Instelling kooktijd</b>	Start en stop	<b>Onderwarmte - vermogen</b>	1200 W
<b>Deur openen</b>	Side opening	<b>Bovenwarmte - vermogen</b>	1000 W
<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja	<b>Grill - vermogen</b>	1700 W
<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja	<b>Grote vlakgrill - vermogen</b>	2700 W
<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja	<b>Circulatie - vermogen</b>	2000 W
		<b>Type grill</b>	Elektrisch
		<b>Kantelbare grill</b>	Ja

## Opties primaire oven

<b>Timer</b>	Ja	<b>Minimum temperatuur</b>	50 °C
<b>Akoestisch signaal einde kooktijd</b>	Ja	<b>Maximum temperatuur</b>	260 °C

## Technische specificaties secundaire oven



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

## Opties secundaire oven

<b>Minimum temperatuur</b>	50 °C	<b>Maximum temperatuur</b>	245 °C
----------------------------	-------	----------------------------	--------

## Technische specificaties derde oven



<b>Netto inhoud (l) oven 3</b>	35 l	<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja
<b>Bruto inhoud, 3e oven</b>	41 l	<b>Aantal ruiten ovendeur</b>	3
<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille		
<b>Aantal kookniveaus</b>	2		

Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Aantal lampen	1	Veiligheidsthermostaat	Ja
Soort verlichting	Halogeen	Koelsysteem	Mantelkoeling
Vermogen lamp	40 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	169x440x443 mm
Deur openen	naar beneden	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
Rek met achter- en zijstop	2	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1

## Meegeleverde accessoires secundaire oven



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

## Meegeleverde accessoires derde oven

Rek met achter- en zijstop	1	Bakplaat (40 mm)	1
----------------------------	---	------------------	---

## Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	8300 W	Electric cable	Installed, Single phase
Stroom	36 A	Type stroomkabel	Double and Three Phase
Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Spanning 2 (V)	380-415 V	Aansluitkast	5 polig



## Compatibele Accessoires

### AIRFRY

Airfryerrek AIRFRY . Ideaal voor traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee creëer je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



### BGTR9

Gietijzeren grillplaat geschikt voor 90 cm en 100 cm Victoria



### BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



### GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



### KIT1TR9N

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



### PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep  
breedte: 315 mm lengte: 325 mm



### BBQ

Dubbelzijdig



### BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



### BNP608T

Teflon-coated tray, 8mm depth, to be placed on the grid



### GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



### KITH93

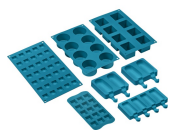
Height extension kit (950mm), black, suitable for TR93 cookers (945-960mm)



### SFLK1

Kinderslot





### SMOLD





















Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C















### 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 gietijzeren pannendragers: voor maximale stabiliteit en sterkte.</p>	 <p>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</p>
 <p>Installation in column: Installation in column</p>	 <p>Knobs control</p>
 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>	 <p>Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p>
 <p>Dubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>	 <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>
 <p>B: Energieklasse van het product, gemeten van A +++ tot D / G, afhankelijk van de productfamilie.</p>	 <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p>
 <p>Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.</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>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p>	 <p>Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.</p>
 <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment</p>	 <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p>
 <p>Light</p>	 <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>
 <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p>	 <p>verlichting</p>



- 
- |  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | 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.   |  | Ultrasnelle branders: Krachtige ultrasnelle branders bieden tot 5kw vermogen.  |
|  | 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

### **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)

**BBQ (optional accessory)**

Barbeque 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)

**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