

TR93GR

Taille du centre de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur première cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principale	Chaleur tournante
Type du four secondaire	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709294243
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	B



Esthétique



Esthétique	Victoria	Type d'afficheur	Electronique 5 touches
Couleur	Gris ardoise	Couleur des touches	Noir
Design	Victoria	Nombre de manettes	10
Porte	avec cadre	Couleur de la sérigraphie	Silver
Dosseret	Oui	Poignée	Smeg Victoria
Type de grilles	Fonte	Couleur de la poignée	Inox brossé
Couleur de la table de cuisson	Émaille noir	Type de verre	Noir
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée	Plinthe	Anthracite
Manettes de commande	Smeg Victoria	Logo	Années 50 en relief
Couleur des manettes	Inox	Position du logo	Dosseret+ Bandeau de commandes

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 8

Fonctions de cuisson traditionnelle



Statique



Chaleur tournante



Chaleur tournante turbo



Eco



Gril moyen



Gril fort

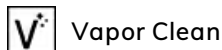


Gril fort ventilé



Sole ventilée

Fonction de nettoyage



Vapor Clean

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



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

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)	316x444x425 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
		Grill abattant	Oui

Options four principal

Programmateurs/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 démontable	Oui
Capacité brute (litres)	69 l	Porte intérieure plein verre	Oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Vitre intérieure démontable	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	9	Nombre de vitres de la porte du four	2
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	1
Nombre de lampes	1	Thermostat de sécurité	Oui
Type d'éclairage	Halogène	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance de l'éclairage	40 W	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	605x275x370 mm
Type d'ouverture de la porte	Latérale	Contrôle de température	Electromécanique
Ouverture de la porte abattante	Oui	Puissance résistance circulaire	2500 W

Options four secondaire

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

Caractéristiques techniques troisième four



Capacité nette (litres) - Troisième four	36 l
Capacité brute (litres)	41 l
Matériau de la cavité	Email Ever Clean
Nombre de niveaux de cuisson	2
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal
Nombre de lampes	1
Type d'éclairage	Halogène
Puissance de l'éclairage	40 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante
Porte démontable	Oui
Porte intérieure plein verre	Oui

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
Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	169x440x443 mm
Contrôle de température	Electromécanique
Puissance résistance grill fort	2700 W
Type de grill	Electrique
Grill abattant	Oui

Options troisième four

Température minimum	50 °C	Température maximum	260 °C
---------------------	-------	---------------------	--------

Accessoires inclus four principal



Support en fonte pour Wok	1	Grille intégrée au lèchefrite	1
Grille en fonte pour Moka	1	Lèchefrite profond 40 mm	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

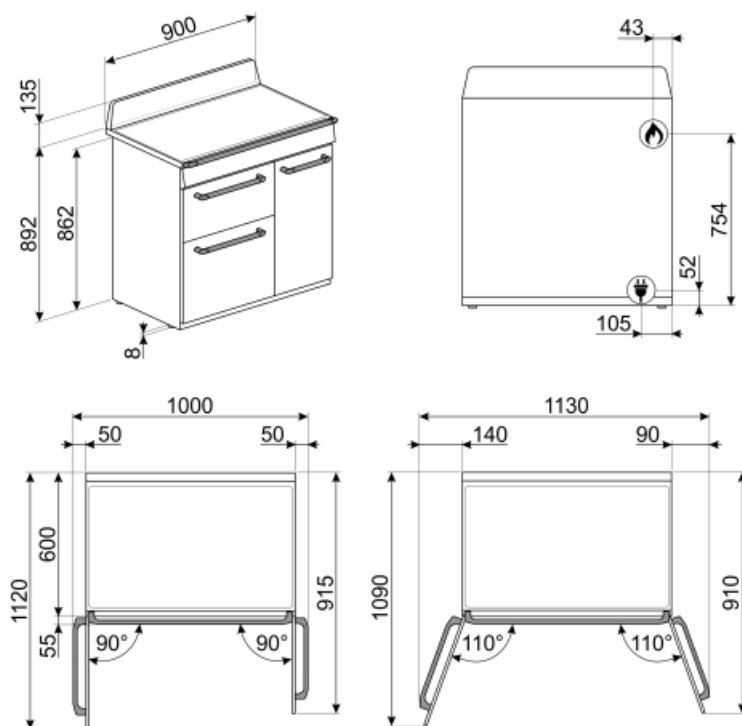
Grille four avec arrêt arrière	1	Lèchefrite profond 40 mm	1
--------------------------------	---	--------------------------	---

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	8300 W	Tension (V)	380-415 V
-------------------------------	--------	-------------	-----------

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

Fréquence (Hz) 50/60 Hz
Borne de raccordement 5 pôles



Not included accessories



KIT600TR93

Cover strip for hob back side, suitable for TR93 Victoria cookers



KITP65TR93

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



GTP

****Partially extractable telescopic guides (1 level)**** Extraction: 300 mm Material: Stainless steel AISI 430 polished



BGTR9

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



PPR2

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



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.



BVG

Lèchefrite en verre avec grille inox, profondeur 40 mm



TPKTR9

Plaque teppan yaki en inox, pour centres de cuisson gaz Victoria 90 cm, 60 cm et Sinfonia 90 cm



GT1T-2

Kit rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 418,5 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



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.



WOKGHU

Support WOK en fonte



KIT1TR9N

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



KIT1TR9X

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



PALPZ

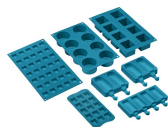
Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm

GTT



Totally extractable telescopic guides (1 level) Extraction: 433 mm Material: Stainless steel AISI 430 polished

SMOLD



Set of 7 silicone moulds for ice creams, ice lollies, pralines, ice cubes or to portion food. Usable from -60°C to +230°C



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm

Symbols glossary (TT)

A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie	B : Indique la classe énergétique de l'appareil.
 Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.	 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.
 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 ou 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.	 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.	 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.
 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.	 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.

 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).	 Lumière
 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.	 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 : 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 : 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 : 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.	 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 : 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.