

TR93IP2

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	Induction
Type de four principal	Chaleur tournante
Type de four secondaire	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709312381
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	B

Esthétique

Esthétique	Victoria	Type d'afficheur	Electronique 5 touches
Couleur	Crème	Couleur des touches	Noir
Finition	Brillant	Nombre de manettes	9
Design	Victoria	Couleur de la sérigraphie	Noir
Porte	avec cadre	Poignée	Smeg Victoria
Dosseret	Oui	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 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



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

Auto-arrêt 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

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

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

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

Options four principal

Programmateur/Minuteur	Oui	Température minimum	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximum	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
Ouverture de la porte abattante	Oui		

Options four secondaire

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

Caractéristiques techniques troisième four



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

Options troisième four

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

Accessoires inclus four principal



Grille avec arrêt arrière et latéral	2	Grille intégrée au lèche-frite	1
Lèche-frite profond 40 mm	1	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

Lèche-frite profond 40 mm	1
----------------------------------	---

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	15000 W	Fréquence (Hz)	50 Hz
Intensité (A)	42 A	Longueur du câble d'alimentation (cm)	150 cm
Tension (V)	220-240 V	Borne de raccordement	5 pôles

Tension (V)

380-415 V

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



SFLK1

Sécurité enfants



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.



GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



KIT1TR9N

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



SCRP

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



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.



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.



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.



BNP608T

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



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



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.



KIT1TR9X

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

BBQ



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



TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.

PALPZ



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



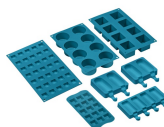
GTT

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** : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  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.
-  Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.
-  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.
-  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.
- B** : Indique la classe énergétique de l'appareil.
-  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 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 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 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.
-  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.

- | | |
|--|---|
|  <p>Lumière</p> |  <p>Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p> |
|  <p>Chauffe-plats</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèchefrites 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>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</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> | |