

# 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 de 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



## 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 troisième four

Nombre de fonction - Troisième four 1

Eclairage 

Gril fort 

## Esthétique



Couleur

Gris ardoise

Couleur des touches

Noir

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

## 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

<b>Type de brûleur gaz</b>	Standard	<b>Thermocouple</b>	Oui
<b>Allumage intégré aux manettes</b>	Oui	<b>Chapeaux de brûleurs gaz</b>	Emaillés noir mat

## Caractéristiques techniques four principal



<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Vitre intérieure démontable</b>	Oui
<b>Nombre de turbines</b>	1	<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	3
<b>Volume net de la cavité</b>	61 l	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	1
<b>Capacité brute (litres)</b>	70 l	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	4	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	316x444x425 mm
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Puissance résistance sole</b>	1200 W
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Puissance résistance voûte</b>	1000 W
<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Puissance résistance gril</b>	1700 W
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Latérale		
<b>Ouverture de la porte latérale</b>	Oui		
<b>Porte démontable</b>	Oui		

Porte intérieure plein verre	Oui	Puissance résistance gril fort	2700 W
		Puissance résistance circulaire	2000 W
		Type de gril	Electrique
		Grill abattant	Oui

## Options four principal

Programmateur/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	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 grill fort	2700 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Type de grill	Electrique
Porte démontable	Oui	Grill abattant	Oui
Porte intérieure plein verre	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



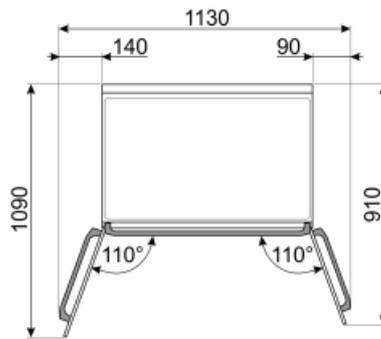
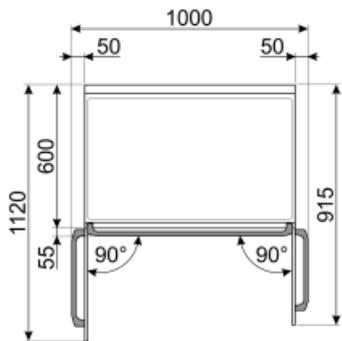
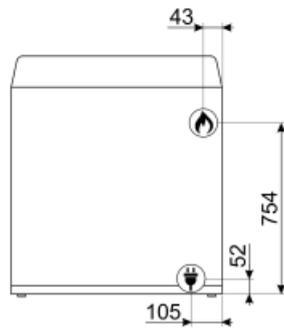
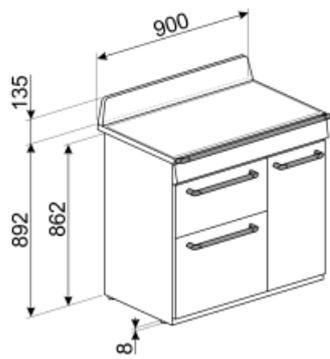
Grille four avec arrêt arrière	4	Support chauffe-plats	1
--------------------------------	---	-----------------------	---

## 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	Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Tension (V)	220-240 V	Borne de raccordement	5 pôles



## Not included accessories



### GT1P-2

1 kit Rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 28,5 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



### BVG

Lèche-frite en verre avec grille inox profondeur 40 mm



### PRTX

Pierre à pizza ronde, diamètre 35 cm, avec 2 poignées accessoire non adapté aux fours micro-ondes



### BN620-1

Enamelled tray, 20mm deep



### WOKGHU

Support WOK en fonte

### KITH93

Support pour Hauteur 95 cm pour centres de cuisson TR93, SY93



### KIT1TR9N

Crédence murale émaillée noire 90 x 75 cm pour centres de cuisson Victoria 90 cm



### TPKTR9

Plaque teppan yaki pour centres de cuisson gaz TR9 et Sinfonia



### GT1T-2

1 kit Rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 41,85 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



### PPR2

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm



### PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 31,5 cm Longueur : 32,5 cm



### BN640

Enamelled tray, 40mm deep



### KITP65TR93

Extension de profondeur, 65 cm, pour plan de cuisson centres de cuisson TR93



### BGTR9

Plaque gril viande pour centres de cuisson gaz Victoria 90 cm et Sinfonia 60 cm et 90 cm



### KIT1TR9X

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



### 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

**GTT**

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



**GTP**

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



## Symbols glossary (TT)

- |  |  |
|--|--|
| <p> A : La classe A des produits Smeg garanti de basses consommation d'énergie</p> <p> Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.</p> <p> Porte double vitre</p> <p> 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.</p> <p> 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.</p> <p> 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> | <p> B : Indique la classe énergétique de l'appareil.</p> <p> 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.</p> <p> 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.</p> <p> 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</p> <p> 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.</p> <p> Turbine + Résistance gril (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.</p> |
|--|--|

-  Résistance grill : la chaleur de la résistance du grill permet d'obtenir d'excellents résultats de grillage, en particulier avec des viandes de moyenne/petite épaisseur et, en combinaison avec le tournebroche (selon le modèle), permet de donner à la fin de la cuisson une coloration uniforme. Idéal pour les saucisses, les côtes, le bacon. Dans certains fours, le grill se compose d'un double élément qui permet de griller sur une grande surface (grill large). Cette fonction dans ces modèles permet de griller uniformément de grandes quantités de nourriture, surtout la viande.
-  Turbine + Résistance grill (grill fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le grill se compose d'un double élément plus grand que le grill traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).
-  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.
-  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.
-  Chauffe-plats
-  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.
-  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.
-  Résistance grill 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.
-  Lumière
-  Porte intérieur tout 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.
-  2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  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.
-  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.
-  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 basculant : La présence d'un gril basculant, qui peut être facilement libéré, vous permet de déplacer l'élément chauffant et de nettoyer la partie supérieure du four d'un simple geste.



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.