

# TR93IBL2

|   |                   |
|---|-------------------|
| 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  | 8017709312374     |
| Classe d'efficacité énergétique première cavité | A                 |
| Classe d'efficacité énergétique seconde cavité  | B                 |



## Esthétique

|                                   |                       |                           |                                |
|-----------------------------------|-----------------------|---------------------------|--------------------------------|
| Esthétique                        | Victoria              | Type d'afficheur          | Electronique 5 touches         |
| Couleur                           | Noir                  | Couleur des touches       | Noir                           |
| Finition                          | Brillant              | Nombre de manettes        | 9                              |
| Design                            | Victoria              | Couleur de la sérigraphie | Gris métal                     |
| 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

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) 316x460x412 mm

Contrôle de température Electromécanique

|  |                         |  |            |
|--|-------------------------|--|------------|
| <b>Puissance de l'éclairage</b>                        | 40 W                    | <b>Puissance résistance sole</b>       | 1200 W     |
| <b>Options de programmation de la durée de cuisson</b> | Début et fin de cuisson | <b>Puissance résistance voûte</b>      | 1000 W     |
| <b>Type d'ouverture de la porte</b>                    | Latérale                | <b>Puissance résistance gril</b>       | 1700 W     |
| <b>Ouverture de la porte latérale</b>                  | Oui                     | <b>Puissance résistance gril fort</b>  | 2700 W     |
| <b>Porte démontable</b>                                | Oui                     | <b>Puissance résistance circulaire</b> | 2000 W     |
| <b>Porte intérieure plein verre</b>                    | Oui                     | <b>Type de gril</b>                    | Electrique |
|  |                         | <b>Gril abattant</b>                   | Oui        |

## Options four principal

|                                     |     |                            |        |
|-------------------------------------|-----|----------------------------|--------|
| <b>Programmateurs/Minuteur</b>      | Oui | <b>Température minimum</b> | 50 °C  |
| <b>Signal sonore fin de cuisson</b> | Oui | <b>Température maximum</b> | 245 °C |

## Caractéristiques techniques four secondaire



|   |                   |  |                  |
|---|-------------------|--|------------------|
| <b>Nombre de turbines</b>                 | 1                 | <b>Porte démontable</b>                                    | Oui              |
| <b>Volume net de la cavité secondaire</b> | 62 l              | <b>Porte intérieure plein verre</b>                        | Oui              |
| <b>Capacité brute (litres)</b>            | 69 l              | <b>Vitre intérieure démontable</b>                         | Oui              |
| <b>Matériau de la cavité</b>              | Email Ever Clean  | <b>Nombre de vitres de la porte du four</b>                | 1                |
| <b>Nombre de niveaux de cuisson</b>       | 9                 | <b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b> | 1                |
| <b>Type de niveaux de cuisson</b>         | Supports en métal | <b>Thermostat de sécurité</b>                              | Oui              |
| <b>Nombre de lampes</b>                   | 1                 | <b>Système de refroidissement</b>                          | Tangentiel       |
| <b>Type d'éclairage</b>                   | Halogène          | <b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>              | 605x275x370 mm   |
| <b>Puissance de l'éclairage</b>           | 40 W              | <b>Contrôle de température</b>                             | Electromécanique |
| <b>Type d'ouverture de la porte</b>       | Latérale          | <b>Puissance résistance circulaire</b>                     | 2500 W           |
| <b>Ouverture de la porte abattante</b>    | Oui               |  |                  |

## Options four secondaire

|                            |       |                            |        |
|----------------------------|-------|----------------------------|--------|
| <b>Température minimum</b> | 50 °C | <b>Température maximum</b> | 245 °C |
|----------------------------|-------|----------------------------|--------|

## Caractéristiques techniques troisième four



|   |      |                                    |     |
|---|------|------------------------------------|-----|
| <b>Capacité nette (litres) - Troisième four</b> | 36 l | <b>Vitre intérieure démontable</b> | Oui |
|---|------|------------------------------------|-----|

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

## Options troisième four

|                            |       |                            |        |
|----------------------------|-------|----------------------------|--------|
| <b>Température minimum</b> | 50 °C | <b>Température maximum</b> | 260 °C |
|----------------------------|-------|----------------------------|--------|

## Accessoires inclus four principal



|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <b>Grille avec arrêt arrière et latéral</b> | 2 | <b>Grille intégrée au lèche-frite</b>             | 1 |
| <b>Lèche-frite profond 40 mm</b>            | 1 | <b>Kit rails télescopiques à sortie partielle</b> | 1 |

## Accessoires inclus - Four secondaire



|                                       |   |                              |   |
|---------------------------------------|---|------------------------------|---|
| <b>Grille four avec arrêt arrière</b> | 4 | <b>Support chauffe-plats</b> | 1 |
|---------------------------------------|---|------------------------------|---|

## Accessoires inclus troisième four

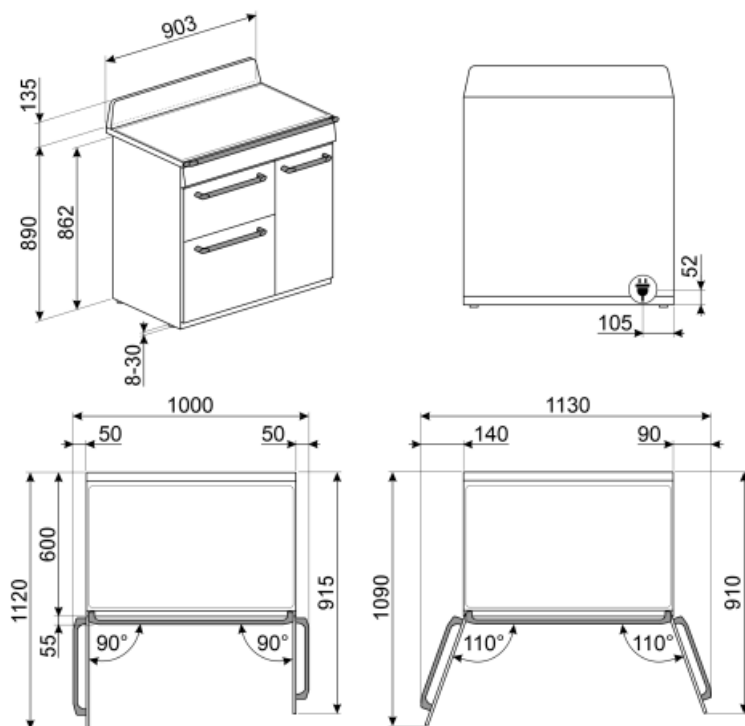
|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Lèche-frite profond 40 mm</b> | 1 |
|----------------------------------|---|

## Raccordement électrique

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



### 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 lèche-frites.



### BNP608T

Lèche-frite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



### 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



### 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.



### 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.



### 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

Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.



### BN620-1

Lèche-frite émaillé, profondeur 20mm



### KITH93

Support pour hauteur 950 mm, pour centres de cuisson TR93, SY93



### 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.



### PALPZ

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



### BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### TPKPLATE

Plaque Teppan Yaki universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes.  
Dimensions : 410 X 240 mm.



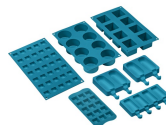
### GTT

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.















### 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)

-  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.
-  B : Indique la classe énergétique de l'appareil.
-  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.
-  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.
-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  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 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.
-  **Lumière**
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Indique le volume utile de la cavité du four.**
-  **Indique le volume utile de la cavité du four.**
-  **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.
-  **Anti-surchauffe :** Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.
-  **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.
-  **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.
-  **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.**