

# TR93BL

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité

Type de plan de cuisson

Type de four principal

Type du four secondaire

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

Classe d'efficacité énergétique seconde cavité

90x60 cm

2

Electrique

Gaz

Chaleur tournante

Chaleur tournante

Vapor Clean

8017709182458

В



## Esthétique





Victoria

Finitions du bandeau de Tôle émaillée colorée

commandes

Victoria Esthétique

Années 50 en relief Logo

Couleur

Position du logo Dosseret+ Bandeau de

commandes

Émaille noir

**Finition Brillant Dosseret** Oui

Couleur de la table de

cuisson

Type de grilles Fonte Type de commandes Manettes Manettes de commande Smeg Victoria

Couleur des manettes

Nombre de manettes

Couleur de la sérigraphie

Type d'afficheur

**Porte** 

Type de verre

Poignée Couleur de la poignée

Plinthe

Inox 10

Gris métal

Électronique 5 touches

avec cadre

Noir

Smeg Victoria Inox brossé

Anthracite

# **Programmes / Fonctions**

Nombre de fonctions de cuisson

5

Fonctions de cuisson traditionnelle





Chaleur brassée



Chaleur tournante

Eco



Sole ventilée



### Fonctions supplémentaires



Décongélation selon le temps

## Fonction de nettoyage



Vapor Clean

## Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité



Chaleur tournante

## Programmes / Fonctions troisième four

Nombre de fonction - Troisième four

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

Allumage intégré aux Oui Chapeaux de brûleurs Emaillés noir mat

manettes

# Caractéristiques techniques four principal













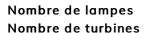












Volume net de la cavité Capacité brute (litres)

Matériau de la cavité

**Email Ever Clean** 

Nombre de niveaux de

cuisson

Nombre de vitres de la

porte du four Nombre de vitres thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermocouple

Thermostat de sécurité

Système de refroidissement **Tangentiel** 

Oui

3

Oui



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

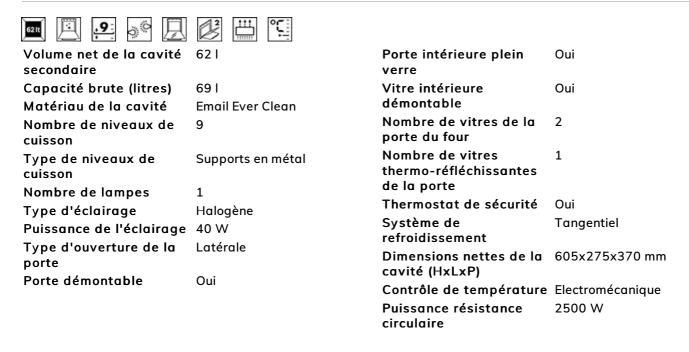
**Gril** abattant

Oui

## Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui Température minimale 50 °C Signal sonore fin de Oui Température maximale 260 °C cuisson

## Caractéristiques techniques four secondaire



## Options four secondaire

Température minimale  $50\,^{\circ}\text{C}$  Température maximale  $245\,^{\circ}\text{C}$ 

# Caractéristiques techniques troisième four





Capacité nette (litres) -

Troisième four

Capacité brute (litres)

Matériau de la cavité

Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de

cuisson

Nombre de lampes

Type d'éclairage Puissance de l'éclairage 40 W

Type d'ouverture de la

porte

Porte démontable

Porte intérieure plein

verre

Vitre intérieure Oui

démontable

Nombre de vitres de la

porte du four

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermostat de sécurité

Système de

refroidissement

Dimensions nettes de la 169x440x443 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance

gril fort

Type de gril **Gril** abattant 2700 W

**Tangentiel** 

3

1

Oui

Electrique

Oui

Options troisième four

Température minimale 50 °C Température maximale 260 °C

Accessoires inclus four principal

41 I

**Email Ever Clean** 

Supports en métal

Halogène

**Abattante** 

Oui

Oui

...

Support en fonte pour

Wok

Grille en fonte pour

Moka

Grille avec arrêt arrière 2

et latéral

Lèchefrite profond 40

mm

Grille intégrée au

lèchefrite

Kit rails télescopiques à 1

sortie partielle

Accessoires inclus - Four secondaire

3

Grille four avec arrêt

arrière

Support chauffe-plats

Accessoires inclus troisième four

Grille avec arrêt arrière 1

et latéral

Lèchefrite profond 40

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique

8300 W

Type de câble d'alimentation installé Non fourni

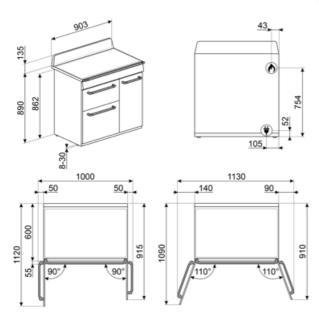


Intensité 36 A

Tension 220-240 V Tension 2 380-415 V Modalités de connexion Universel

supplémentaires

Fréquence 50/60 Hz Borne de raccordement 5 pôles





## **Accessoires Compatibles**

#### **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. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.



### AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



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. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



#### **BGTR9**

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

#### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



#### **BN640**

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



#### **BNP608T**

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



## 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.

## 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.



## KIT1TR9N

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



### KITH93



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



## **PALPZ**

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

## SFLK1



Sécurité enfants



### **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

## **STONE**



Pierre réfractaire rectangulaire Idéale pour cuire des pizzas avec les mêmes résultats qu'un four à bois typique. Peut également être utilisée pour cuire du pain, des focaccias et d'autres recettes comme des tartes, des flans ou des biscuits. Dimensions : L42 x H1,8 x P37,5 cm.



## Symbols glossary



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Installation en hauteur



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.



B : Indique la classe énergétique de l'appareil.



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



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 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 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



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.



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.



	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.	Ċ	Lumière
旦	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.
Ö	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	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.	<u>.4</u>	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:	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 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.
٥٠٠	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.
UR	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.	<b>V</b> *	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 graisseux et de les retirer facilement.

SMEG SPA 26/11/2025

61 lt

Indique le volume utile de la cavité du four.

Commandes par manettes

Indique le volume utile de la cavité du four.

Indique le volume utile de la cavité du four.

36 It

62 lt



## Benefit (TT)

### Plan de cuisson gaz

Le contrôle permanent de la source de chaleur et du changement de température est simple et immédiat

Equipé d'un thermocouple, l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint pour plus de sécurité.

### Vapor Clean

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

### Contrôle par boutons

Réglage de la minuterie facile et intuitif avec de simples boutons

### Convection réelle

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent un flux de chaleur aérodynamique parfait, permettant une cuisson homogène et plus rapide à l'intérieur de la cavité.

## Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

## Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène multi-niveaux garantit une excellente visibilité

## Vitre interne démontable

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

## Refroidissement tangentiel

Meilleure circulation de l'air avec le nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dosseret

## Rails télescopiques

Extraction et insertion pratiques des lèchefrites dans le four en toute sécurité grâce aux rails télescopiques

### Hauteur ajustable

Plan de cuisson parfaitement au niveau de la zone de travail grâce à des pieds réglables

### Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique



## Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre extérieure de la porte reste froide, pour éviter tout risque de brûlure

## AIRFRY (accessoire en option)

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

## BBQ (accessoire en option)

Cuisson barbecue directement au four avec le grille viande double face (accessoire BBQ en option)

## STONE (accessoire en option)

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)

### 1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'une résistance circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante