

# TR93XD

|   |                   |
|---|-------------------|
| Taille du piano de cuisson                      | 90x60 cm          |
| Nombre de cavités avec étiquette énergétique    | 2                 |
| Source de chaleur de la cavité                  | Electrique        |
| Type de plan de cuisson                         | Gaz               |
| Type de four principal                          | Chaleur tournante |
| Type de four secondaire                         | Chaleur brassée   |
| Système de nettoyage four principal             | Vapor Clean       |
| Code EAN  | 8017709209520     |
| Classe d'efficacité énergétique première cavité | A                 |
| Classe d'efficacité énergétique seconde cavité  | B                 |



## Esthétique



|                                   |                                |                           |                                   |
|-----------------------------------|--------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| Esthétique                        | Victoria                       | Couleur des manettes      | Inox                              |
| Design                            | Victoria                       | Nombre de manettes        | 10                                |
| Couleur                           | Inox                           | Couleur de la sérigraphie | Noir                              |
| Finitions du bandeau de commandes | Inox                           | Type d'afficheur          | Électronique 5 touches avec cadre |
| Logo                              | Années 50 en relief            | Porte                     | Stopsol                           |
| Position du logo                  | Dosseret+ Bandeau de commandes | Type de verre             | Smeg Victoria                     |
| Dosseret                          | Oui                            | Poignée                   | Inox brossé                       |
| Type de grilles                   | Fonte                          | Couleur de la poignée     | Anthracite                        |
| Type de commandes                 | Manettes                       | Plinthe                   |                                   |
| Manettes de commande              | Smeg Victoria                  |                           |                                   |

## Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 7

Fonctions de cuisson traditionnelle

|  |   |   |
|--|---|---|
|  Statique        |  Chaleur tournante |  Chaleur tournante turbo |
|  Gril moyen      |  Gril fort         |  Gril fort ventilé       |
|  Résistance sole |   |   |

### Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps

### Fonction de nettoyage

 Vapor Clean

## Programmes / Fonctions four secondaire

### 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

**UR**

### 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 vitres de la porte du four                | 3          |
| Volume net de la cavité      | 61 l              | Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte | 1          |
| Capacité brute (litres)      | 70 l              | Thermostat de sécurité                              | Oui        |
| Matériau de la cavité        | Email Ever Clean  | Système de refroidissement                          | Tangentiel |
| Nombre de niveaux de cuisson | 4                 |   |            |
| Type de niveaux de cuisson   | Supports en métal |   |            |

|   |                         |  |                  |
|---|-------------------------|--|------------------|
| Type d'éclairage                                | Halogène                | Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) | 316x444x425 mm   |
| Puissance de l'éclairage                        | 40 W                    | Contrôle de température                | Electromécanique |
| Options de programmation de la durée de cuisson | Début et fin de cuisson | Puissance résistance sole              | 1200 W           |
| Type d'ouverture de la porte                    | Latérale                | Puissance résistance voûte             | 1000 W           |
| Porte démontable                                | Oui                     | Puissance résistance grill             | 1700 W           |
| Porte intérieure plein verre                    | Oui                     | Puissance résistance grill fort        | 2700 W           |
| Vitre intérieure démontable                     | Oui                     | Puissance résistance circulaire        | 2000 W           |
|   |                         | Type de grill                          | Electrique       |
|   |                         | Gril abattant                          | Oui              |

## Options four principal

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

## Caractéristiques techniques four secondaire



|                                    |                   |   |                  |
|------------------------------------|-------------------|---|------------------|
| 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                | 2                |
| 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           |
| Porte démontable                   | Oui               |   |                  |

## Options four secondaire

|                      |       |                      |        |
|----------------------|-------|----------------------|--------|
| Température minimale | 50 °C | Température maximale | 245 °C |
|----------------------|-------|----------------------|--------|

## Caractéristiques techniques troisième four



|   |                   |  |                  |
|---|-------------------|--|------------------|
| <b>Capacité nette (litres) - Troisième four</b> | 35 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 minimale</b> | 50 °C | <b>Température maximale</b> | 260 °C |
|-----------------------------|-------|-----------------------------|--------|

## Accessoires inclus four principal



|                                       |   |   |   |
|---------------------------------------|---|---|---|
| <b>Support en fonte pour Wok</b>      | 1 | <b>Lèchefrite profond 40 mm</b>                   | 1 |
| <b>Grille en fonte pour Moka</b>      | 1 | <b>Grille intégrée au lèchefrite</b>              | 1 |
| <b>Grille four avec arrêt arrière</b> | 2 | <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>Grille avec arrêt arrière et latéral</b> | 1 | <b>Lèchefrite profond 40 mm</b> | 1 |
|---|---|---------------------------------|---|

## Raccordement électrique

|                                      |        |                              |           |
|--------------------------------------|--------|------------------------------|-----------|
| <b>Puissance nominale électrique</b> | 8300 W | <b>Tension 2</b>             | 380-415 V |
|                                      |        | <b>Fréquence</b>             | 50/60 Hz  |
|                                      |        | <b>Borne de raccordement</b> | 5 pôles   |

---

|           |           |
|-----------|-----------|
| Intensité | 36 A      |
| Tension   | 220-240 V |

## Accessoires Compatibles



### 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



### 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



### PALPZ

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



### 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



### WOKGHU

Support WOK en fonte

## Symbols glossary

-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  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.
-  Porte double vitre
-  B : Indique la classe énergétique de l'appareil.
-  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.
-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  Commandes par manettes
-  Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.
-  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.
-  Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.
-  Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.

-  **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.
-  **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).
-  **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 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.
-  **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.
-  **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.
-  **Lumière**
-  **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.
-  **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.

---

## Benefit (TT)

---

### Plan de cuisson gaz

Le gaz offre une cuisson rapide et un contrôle précis de la température

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

### True-convection

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé.

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent une diffusion optimale de la chaleur et permettent une **cuisson homogène et plus rapide** à l'intérieur du four.

### Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

### Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène interne sur différents niveaux garantit une excellente visibilité

### Vitre interne démontable

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

### Refroidissement tangentiel

Nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

### Rails télescopiques

Extraction facile et insertion sûre des lèchefrites dans le four grâce aux rails télescopiques

### BBQ (accessoire en option)

Cuisson au barbecue directement au four avec le gril 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)

**Cavité isothermique**

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

**Porte froide**

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre de la porte extérieure est froide, ce qui évite tout risque de brûlure.

**AIRFRY (accessoire en option)**

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

**Hauteur ajustable**

Plan de cuisson au ras de la zone de travail grâce aux pieds réglables