# TR93P

| | |
|---|---|
| **Categoria cucina** | 90x60 cm |
| **N° di cavità soggette energy label** | 2 |
| **Fonte di calore cavità** | Elettrico |
| **Tipo pianale** | Gas |
| **Tipo forno principale** | Termoventilato |
| **Tipo forno secondario** | Termoventilato |
| **Sistema pulizia forno principale** | Vapor Clean |
| **Codice EAN** | 8017709181703 |
| **Classe efficienza energetica** | A |
| **Classe di efficienza energetica, seconda cavità** | B |




## Estetica

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Estetica** | Victoria | **Display** | elettronico 5 tasti |
| **Colore** | Panna | **Colore tasti** | Nero |
| **Design** | Victoria | **N° manopole** | 10 |
| **Porta** | Con cornice | **Colore serigrafia** | Nero |
| **Alzatina** | Sì | **Maniglia** | Smeg Victoria |
| **Tipo griglie** | Ghisa | **Colore maniglia** | Inox spazzolato |
| **Colore pianale** | Nero smaltato | **Tipo vetro** | Nero |
| **Finitura pannello comandi** | Lamiera colorata | **Zoccolo** | Antracite |
| | | **Logo** | applicato anni '50 |
| **Manopole** | Smeg Victoria | **Posizione logo** | Alzatina+ Frontalino |
| **Colore manopole** | Acciaio | | |

## Programmi / Funzioni

**N° funzioni di cottura** 5

**Funzioni cottura tradizionali**

Statico

Ventilato

Termo-ventilato

Eco

Base ventilata

**Funzioni pulizia**

Vapor clean

**Altre funzioni**

 Scongelamento a tempo

## Programmi / Funzioni Forno Secondario

| | |
|---|---|
| **N° funzioni di cottura seconda cavità** | 1 |
| **Funzioni cottura tradizionali seconda cavità** | |

 Termo-ventilato

## Programmi / Funzioni Terzo Forno

| | |
|---|---|
| **N° funzioni terzo forno** | 1 |
| **Lampada** |  |
| **Grill largo** |  |

## Caratteristiche tecniche pianale



**Numero totale di zone di cottura** 6

Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido (dual) - 4.20 kW
Posteriore sinistra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW
Anteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.00 kW
Posteriore centrale - Gas - Semirapido - 1.80 kW
Anteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW
Posteriore destra - Gas - Rapido - 2.90 kW

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Tipo bruciatori gas** | Standard | **Valvolatura di sicurezza** | Sì |
| **Accensione gas su manopole** | Sì | **Cappellotti bruciatori gas** | Smaltati nero opaco |

## Caratteristiche tecniche forno principale



| | | | |
|---|---|---|---|
| **N° di luci** | 1 | **Vetro interno removibile** | Sì |
| **N° di ventole** | 1 | **N°vetri porta forno** | 3 |
| **Volume netto della cavità** | 61 l | **N° vetri porta termoriflettenti** | 1 |
| **Volume lordo della prima cavità** | 70 l | **Termostato di sicurezza** | Sì |
| **Materiale della cavità** | Smalto Ever Clean | **Sistema di raffreddamento** | Tangenziale |
| **N° di ripiani** | 4 | **Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)** | 316x460x412 mm |
| **Tipo ripiani** | Telai | **Regolazione della temperatura** | Elettromeccanica |
| **Tipo di luci** | Alogene | | |
| **Potenza luce** | 40 W | | |

| | |
|---|---|
| **Opzioni di programmazione tempo cottura** | Inizio e fine |
| **Apertura porta** | A bandiera |
| **Apertura porta a bandiera** | Sì |
| **Porta smontabile** | Sì |
| **Porta interna tuttovetro** | Sì |
| **Resistenza suola - Potenza** | 1200 W |
| **Resistenza cielo - Potenza** | 1000 W |
| **Resistenza grill - Potenza** | 1700 W |
| **Resistenza grill largo - Potenza** | 2700 W |
| **Resistenza circolare - Potenza** | 2000 W |
| **Tipo grill** | Elettrico |
| **Grill basculante** | Sì |

## Opzioni forno principale

| | |
|---|---|
| **Programmatore Tempo** | Sì |
| **Allarme acustico di fine cottura** | Sì |
| **Temperatura minima** | 50 °C |
| **Temperatura massima** | 260 °C |

## Caratteristiche tecniche forno secondario




| | |
|---|---|
| **Volume netto, seconda cavità** | 62 l |
| **Volume lordo della seconda cavità** | 69 l |
| **Materiale della cavità** | Smalto Ever Clean |
| **N° di ripiani** | 9 |
| **Tipo ripiani** | Telai |
| **N° di luci** | 1 |
| **Tipo di luci** | Alogene |
| **Potenza luce** | 40 W |
| **Apertura porta** | A bandiera |
| **Apertura porta a bandiera** | Sì |
| **Porta smontabile** | Sì |
| **Porta interna tuttovetro** | Sì |
| **Vetro interno removibile** | Sì |
| **N°vetri porta forno** | 2 |
| **N° vetri porta termoriflettenti** | 1 |
| **Termostato di sicurezza** | Sì |
| **Sistema di raffreddamento** | Tangenziale |
| **Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)** | 605x275x370 mm |
| **Regolazione della temperatura** | Elettromeccanica |
| **Resistenza circolare - Potenza** | 2500 W |
| **Tipo grill** | Elettrico |

## Opzioni forno secondario

| | |
|---|---|
| **Temperatura minima** | 50 °C |
| **Temperatura massima** | 245 °C |

## Caratteristiche tecniche terzo forno




| | |
|---|---|
| **Volume netto della terza cavità** | 35 l |
| **Vetro interno removibile** | Sì |
| **N°vetri porta forno** | 3 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Volume lordo della terza cavità** | 41 l | **N° vetri porta termoriflettenti** | 1 |
| **Materiale della cavità** | Smalto Ever Clean | **Termostato di sicurezza** | Sì |
| **N° di ripiani** | 2 | **Sistema di raffreddamento** | Tangenziale |
| **Tipo ripiani** | Telai | **Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)** | 169x440x443 mm |
| **N° di luci** | 1 | **Regolazione della temperatura** | Elettromeccanica |
| **Tipo di luci** | Alogene | **Resistenza grill largo - Potenza** | 2700 W |
| **Potenza luce** | 40 W | **Tipo grill** | Elettrico |
| **Apertura porta** | A ribalta | **Grill basculante** | Sì |
| **Porta smontabile** | Sì | | |
| **Porta interna tuttovetro** | Sì | | |

## Opzioni terzo forno

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Temperatura minima** | 50 °C | **Temperatura massima** | 260 °C |

## Dotazione accessori forno principale e pianale



| | | | |
|---|---|---|---|
| **Griglia in ghisa per Wok** | 1 | **Bacinella profonda 40mm** | 1 |
| **Griglia in ghisa per moka** | 1 | **Griglia inserto bacinella** | 1 |
| **Griglia forno con stop e fermi** | 2 | **Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale** | 1 |

## Dotazione accessori forno secondario



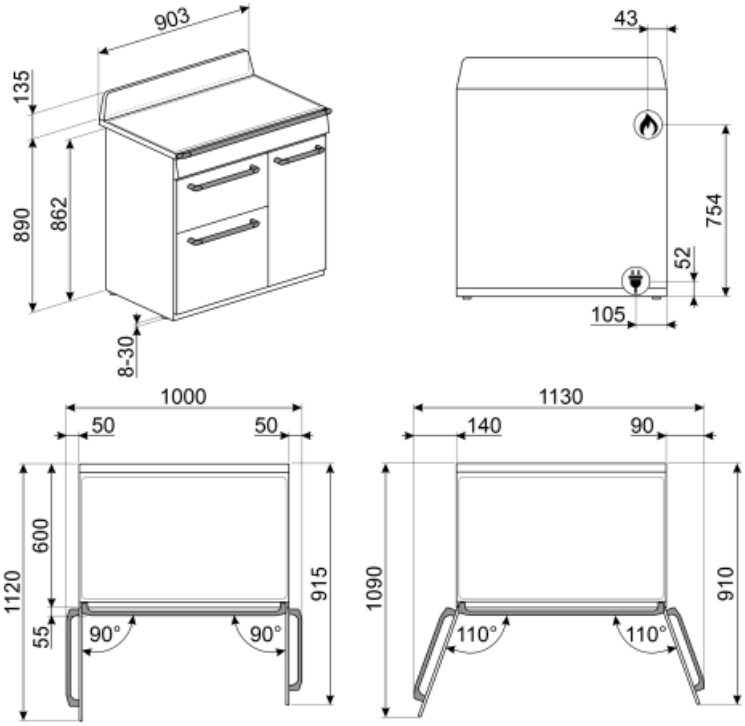
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Griglia forno con stop** | 4 | **Scaldapiatti** | 1 |

## Dotazione accessori terzo forno

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Griglia forno con stop e fermi** | 1 | **Bacinella profonda 40mm** | 1 |

## Collegamento Elettrico

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Dati nominali di collegamento elettrico** | 8300 W | **Tipo di cavo elettrico installato** | Sì, Monofase |
| **Corrente** | 36 A | **Altre modalità di collegamento** | Sì, Bi- e Trifase |
| **Tensione** | 220-240 V | **Frequenza** | 50/60 Hz |
| **Tensione 2 (V)** | 380-415 V | **Morsettiera** | 5 poli |


903
135
890
862
8-30
43
754
52
105
1000
50
50
1120
600
55
915
90°
90°
1130
140
90
1090
910
110°
110°

## Accessori non inclusi



**TPKTR9**

Piastra teppanyaki in acciaio per cucine Victoria TR9, Master e Sinfonia



**SFLK1**

Blocco sicurezza



**PRTX**

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



**BGTR9**

Bistecchiera in ghisa per cucine Victoria 90 cm, Master e Sinfonia 60 cm e 90 cm



**BN620-1**

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



**BBQ**

Piastra double face BBQ , adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



**GTT**

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



**AIRFRY**

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



**GTP**

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



**BNP608T**

Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia



**KIT1TR9N**

Schienale nero, 90cm, per cucine Victoria TR90, TR93



**KITH93**

Kit estensione altezza (950 mm), nero, per cucine TR93 (945-960mm)



**PALPZ**

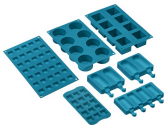
Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



**BN640**

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.

## SMOLD



Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

# Glossario simboli

A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.

A-10%: Alcuni modelli consentono un risparmio energetico fino al 10% rispetto alla Classe A, pur mantenendo la massima efficienza, e garantendo il rispetto per l'ambiente.

B: Indica la Classe energetica dell'elettrodomestico.

Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.

Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.

Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.

Porta doppio vetro: Porta doppio vetro

Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.

Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico , resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura

Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo

Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.

Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.

Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura

Resistenza grill: il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.

Luce

Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.

Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.

2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

Scaldastoviglie: funzione per scaldare o mantenere calde le stoviglie. Posiziona la teglia sul ripiano più basso e impila i piatti da scaldare.

2 livelli di cottura: Nel forno ausiliario delle cucine Smeg, 2 posizioni di cottura consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

9 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 9 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.

Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.

Grill basculante: La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.




Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.




Indica il volume utile della cavità del forno.




Indica il volume utile della cavità del forno.




Indica il volume utile della cavità del forno.