

TR93IBL

| | |
|---|----------------|
| Categoría cocina | 90x60 cm |
| Nº de hornos con etiqueta energética. | 2 |
| Cavity heat source | Eléctrica |
| Tipo de encimera | Inducción |
| Tipo de horno principal | Termoventilado |
| Tipo de horno secundario | Termoventilado |
| Sistema de limpieza horno principal | Vapor Clean |
| Código EAN | 8017709196790 |
| Clase de eficiencia energética del modelo | A |
| Clase de eficiencia energética 2º cavidad | B |



Estética

| | | | |
|-------------------------|------------------------|------------------|---------------------|
| Diseño | Victoria | Color mandos | Acero inoxidable |
| Acabado panel de mandos | panel de color | N.º de mandos | 9 |
| Estética | Victoria | Color serigrafía | Plata |
| Logo | estílo 50' | Pantalla/Reloj | electrónico 5 botón |
| Color | Negro | Puerta | Con marco |
| Posición logo | Top posterior+ Frontal | Tipo de vidrio | Negro |
| Trasera | Sí | Tirador | Smeg Victoria |
| Color Encimera | Black enamel | Color maneta | Inox |
| Mandos | Smeg Victoria | Zócalo | Antracita |

Programas/Funciones

| | |
|------------------------------------|---|
| Nº de funciones de cocción | 8 |
| Funciones de cocción tradicionales | |



Estático



Termoventilado



Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)



ECO



Grill estrecho



Grill ancho



Ventilador grill(completo)



Inferior ventilado

Otras funciones

 Descongelación por tiempo

Función limpieza

 Vapor Clean

Programas/Funciones horno secundario

Funciones de cocción 2ª cavidad 1

Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.

 Termoventilado

Programas/Funciones tercer horno

N.º de funciones tercer horno 1

Lámpara 

Grill ancho 

Características técnicas encimera



Número total de zonas de cocción 5

Anterior izquierda - Inducción - individual - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Posterior izquierda - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Central - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Posterior derecha - Inducción - individual - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Anterior derecha - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Inducción - individual

| | | | |
|----------------------|----|--------------------|----|
| Detención automática | Sí | Indicador diámetro | Sí |
| en caso de | | mínimo de uso | |
| sobrecalentamiento | | Indicador zona | Sí |

| | | | |
|------------------------|----|----------------|----|
| Adaptación automática | Sí | Indicador zona | Sí |
| al diámetro de la olla | | seleccionada | |

Características técnicas horno principal



| | | | |
|-------------------------|------|--------------------------|----|
| Nº luces | 1 | Vidrio interno | Sí |
| Número ventiladores | 1 | desmontable | |
| Volumen útil del primer | 61 l | N.º de vidrios de puerta | 3 |
| compartimento de | | horno | |
| cocción | | N.º de vidrios de puerta | 1 |
| | | reflectantes del calor | |

| | | | |
|--|----------------------|---|-----------------|
| Capacidad bruta (Lt) horno 1 | 70 l | Termostato de seguridad | Sí |
| Material de la cavidad | Esmalte Ever Clean | Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp) | 316x460x412 mm |
| N° de estantes | 4 | Regulación de la temperatura | Electromecánico |
| Tipo de estantes | Bastidores metálicos | Resistencia inferior - Potencia | 1200 W |
| Tipo de Luz | Halógenas | Resistencia superior - Potencia | 1000 W |
| Potencia luz | 40 W | Resistencia grill - Potencia | 1700 W |
| Opciones de programación tiempo de cocción | Inicio y fin | Resistencia grill ancho - Potencia | 2700 W |
| Sistema apertura puerta | Apertura lateral | Resistencia circular - Potencia | 2000 W |
| Puerta desmontable | Sí | Tipo de grill | Eléctrico |
| Puerta interna de vidrio | Sí | Grill basculante | Sí |

Opciones horno principal

| | | | |
|-----------------------------------|----|--------------------|--------|
| Temporizador | Sí | Temperatura mínima | 50 °C |
| Alarma acústica de fin de cocción | Sí | Temperatura máxima | 260 °C |

Características técnicas horno secundario



| | | | |
|---|----------------------|---|-----------------|
| Volumen útil del segundo compartimento de cocción | 62 l | Puerta interna de vidrio | Sí |
| Capacidad bruta (Lt) horno 2 | 69 l | Vidrio interno desmontable | Sí |
| Material de la cavidad | Esmalte Ever Clean | N.º de vidrios de puerta horno | 2 |
| N° de estantes | 9 | N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor | 1 |
| Tipo de estantes | Bastidores metálicos | Termostato de seguridad | Sí |
| N° de luces | 1 | Sistema de enfriamiento | Tangencial |
| Tipo de Luz | Halógenas | Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp) | 605x275x370 mm |
| Potencia luz | 40 W | Regulación de la temperatura | Electromecánico |
| Apertura de la puerta | Apertura lateral | Resistencia circular - Potencia | 2500 W |
| Puerta desmontable | Sí | Tipo de grill | Eléctrico |

Opciones horno secundario

| | | | |
|--------------------|-------|--------------------|--------|
| Temperatura mínima | 50 °C | Temperatura máxima | 245 °C |
|--------------------|-------|--------------------|--------|

Características técnicas tercer horno



| | | | |
|------------------------------|----------------------|---|-----------------|
| Capacidad neta (L) horno 3 | 36 l | Vidrio interior desmontable | Sí |
| Capacidad bruta (Lt) horno 2 | 41 l | N.º de vidrios de puerta horno | 3 |
| Material de la cavidad | Esmalte Ever Clean | N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor | 1 |
| Nº de estantes | 2 | Termostato de seguridad | Sí |
| Tipo de estantes | Bastidores metálicos | Sistema de enfriamiento | Tangencial |
| Nº luces | 1 | Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp) | 169x440x443 mm |
| Tipo de Luz | Halógenas | Regulación de la temperatura | Electromecánico |
| Potencia luz | 40 W | Resistencia grill ancho - Potencia | 2700 W |
| Apertura puerta | Apertura solapa | Tipo de grill | Eléctrico |
| Puerta desmontable | Sí | Grill basculante | Sí |
| Puerta interna de vidrio | Sí | | |

Opciones tercer horno

| | | | |
|--------------------|-------|--------------------|--------|
| Temperatura mínima | 50 °C | Temperatura máxima | 260 °C |
|--------------------|-------|--------------------|--------|

Equipo accesorios horno principal y encimera



| | | | |
|------------------------------------|---|--|---|
| Rejilla con tope trasero y lateral | 2 | Rejilla inserción bandeja | 1 |
| Bandeja profunda 40mm | 1 | Guías telescópicas de extracción parcial | 1 |

Equipo accesorios horno secundario



| | | | |
|--------------------|---|-----------------|---|
| Bandeja horno 60cm | 4 | Calienta platos | 1 |
|--------------------|---|-----------------|---|

Equipo accesorios tercer horno

| | | | |
|------------------------------------|---|-----------------------|---|
| Rejilla con tope trasero y lateral | 1 | Bandeja profunda 40mm | 1 |
|------------------------------------|---|-----------------------|---|

Conexión eléctrica

**Datos nominales de
conexión eléctrica**

19400 W

**Largo del cable de
alimentación**

150 cm

Corriente

52 A

Frecuencia

50/60 Hz

Tensión

220-240 V

Bornera

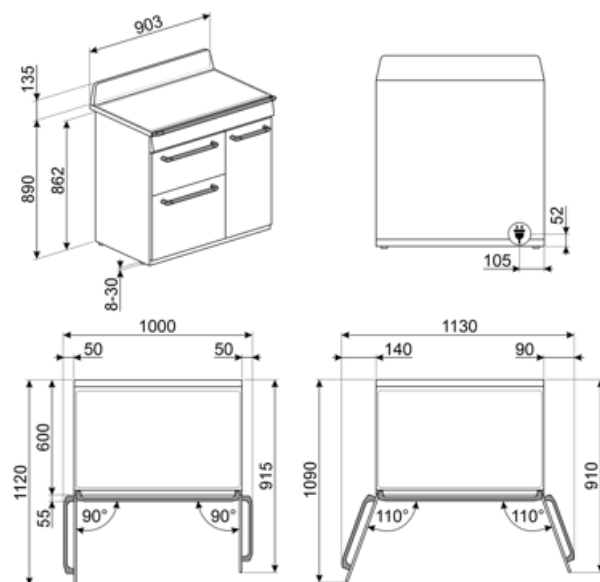
5 poli

Tensión 2 (V)

380-415 V

Enchufe

No



Accesorios Compatible

AIRFRY

Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freír de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.



BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos succulentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



KITH93

Kit de extensión de altura (950mm), negro, adecuado para cocinas TR93 (945-960mm)



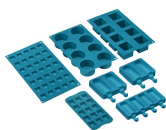
SCRP

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs



SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C



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.



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



KIT1TR9N

Splashback black, 90cm ,suitable for TR90 and TR93 Victoria cookers



PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



SFLK1



STONE

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

























TPKPLATE
















Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.

Symbols glossary

| | | | |
|--|---|---|--|
|  | Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños. |  | Energy efficiency class A |
|  | Instalación en columna |  | Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento. |
|  | B: Indica la clase energética del electrodoméstico |  | Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente. |
|  | Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal |  | Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia. |
|  | Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad. |  | Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida. |
|  | Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato. |  | Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores. |

| | | | |
|--|---|---|---|
|  | <p>ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo de energía .</p> |  | <p>Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .</p> |
|  | <p>Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .</p> |  | <p>Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.</p> |
|  | <p>Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).</p> |  | <p>luz</p> |
|  | <p>Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .</p> |  | <p>Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad</p> |
|  | <p>Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.</p> |  | <p>Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.</p> |

| | |
|--|--|
|  <p>Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.</p> |  <p>2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.</p> |
|  <p>Calienta platos</p> |  <p>2 niveles de cocción: en el horno auxiliar de las cocinas Smeg, 2 posiciones de cocción permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, asegurando una reducción en el consumo.</p> |
|  <p>4 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 4 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.</p> |  <p>9 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 9 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.</p> |
|  <p>Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.</p> |  <p>Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.</p> |
|  <p>Grill basculante: la presencia de un grill basculante, que se puede liberar fácilmente, le permite mover la resistencia y limpiar la parte superior del horno con un simple gesto.</p> |  <p>Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.</p> |
|  <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p> |  <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p> |
|  <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p> | |

Benefit (TT)

Placa de inducción

La inducción ofrece una cocción rápida y un control preciso de la temperatura.

Mediante el uso de utensilios de cocina adecuados, la inducción es fácil de usar y mantener, segura y sensible.

Vapor Clean

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

Control por botones

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con sencillos botones.

True-convection

Las mejores prestaciones de cocción están garantizadas por un flujo circular ventilado.

Múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan el flujo de calor aerodinámico perfecto, permitiendo una cocción homogénea y más rápida dentro de la cavidad.

Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

Cristal interior extraíble

Los cristales internos de la puerta se pueden quitar fácilmente para una limpieza completa.

Guías telescópicas

Extracción fácil e inserción segura de bandejas en el horno gracias a guías telescópicas.

Puerta fría

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

AirFry (accesorio opcional AIRFRY).

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).

Piedra pizza (accesorio opcional)

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).

BBQ (accesorio opcional)

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

Altura ajustable

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

Turbina única

El horno tiene un ventilador equipado con un elemento calefactor circular que permite cocinar con calor rotativo.