

TR93IGR2

| | |
|---|----------------|
| Categoria cucina | 90x60 cm |
| N° di cavità soggette energy label | 2 |
| Fonte di calore cavità | Elettrico |
| Tipo pianale | Induzione |
| Tipo forno principale | Termoventilato |
| Tipo forno secondario | Termoventilato |
| Sistema pulizia forno principale | Vapor Clean |
| Codice EAN | 8017709312398 |
| Classe efficienza energetica | A |
| Classe di efficienza energetica, seconda cavità | B |

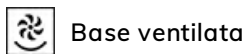
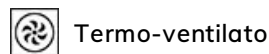
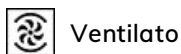
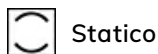


Estetica

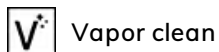
| | | | |
|---------------------------|------------------|-------------------|----------------------|
| Estetica | Victoria | Display | elettronico 5 tasti |
| Colore | Slate Grey | Colore tasti | Nero |
| Finitura | Lucido | N° manopole | 9 |
| Design | Victoria | Colore serigrafia | Nero |
| Porta | Con cornice | Maniglia | Smeg Victoria |
| Alzatina | Sì | Colore maniglia | Inox spazzolato |
| Colore pianale | Nero smaltato | Tipo vetro | Nero |
| Finitura pannello comandi | Lamiera colorata | Zoccolo | Antracite |
| Manopole | Smeg Victoria | Logo | applicato anni '50 |
| Colore manopole | Acciaio | Posizione logo | Alzatina+ Frontalino |

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura **5**
 Funzioni cottura tradizionali



Funzioni pulizia




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 5

Anteriore sinistra - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Posteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.40 kW - - Ø 18.0 cm

Centrale - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 27.0 cm

Posteriore destra - Induzione - Singolo - 1.40 kW - - Ø 18.0 cm

Anteriore destra - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Auto-arresto in caso di surriscaldamento Sì Indicatore diametro minimo di utilizzo Sì

Adattamento automatico al diametro della pentola Sì Indicatore zona selezionata Sì

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 | Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) | 316x460x412 mm |
| N° di ripiani | 4 | Regolazione della temperatura | Elettromeccanica |
| Tipo ripiani | Telai | | |
| Tipo di luci | Alogene | | |

| | | | |
|---|---------------|----------------------------------|-----------|
| Potenza luce | 40 W | Resistenza suola - Potenza | 1200 W |
| Opzioni di programmazione tempo cottura | Inizio e fine | Resistenza cielo - Potenza | 1000 W |
| Apertura porta | A bandiera | Resistenza grill - Potenza | 1700 W |
| Apertura porta a bandiera | Sì | Resistenza grill largo - Potenza | 2700 W |
| Porta smontabile | Sì | Resistenza circolare - Potenza | 2000 W |
| Porta interna tuttovetro | Sì | Tipo grill | Elettrico |
| | | Grill basculante | Sì |

Opzioni forno principale

| | | | |
|----------------------------------|----|---------------------|--------|
| Programmatore Tempo | Sì | Temperatura minima | 50 °C |
| Allarme acustico di fine cottura | Sì | Temperatura massima | 245 °C |

Caratteristiche tecniche forno secondario



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

Opzioni forno secondario

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

Caratteristiche tecniche terzo forno



| | | | |
|---------------------------------|------|--------------------------|----|
| Volume netto della terza cavità | 36 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 forno con stop e fermi | 2 | Griglia inserto bacinella | 1 |
| Bacinella profonda 40mm | 1 | Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale | 1 |

Dotazione accessori forno secondario



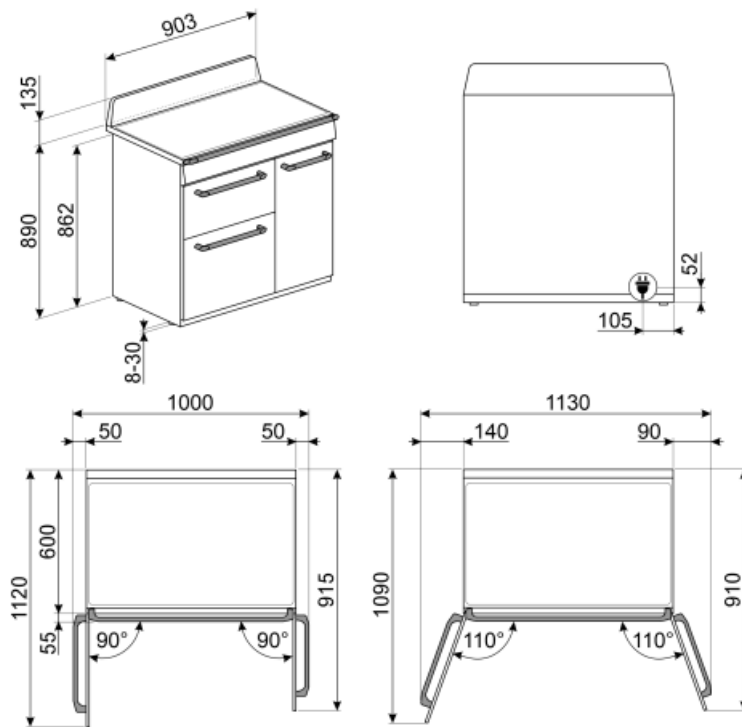
| | | | |
|-------------------------------|---|---------------------|---|
| Griglia forno con stop | 4 | Scaldapiatti | 1 |
|-------------------------------|---|---------------------|---|

Dotazione accessori terzo forno

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

Collegamento Elettrico

| | | | |
|--|-----------|--|--------|
| Dati nominali di collegamento elettrico | 15000 W | Lunghezza cavo di alimentazione | 150 cm |
| Corrente | 42 A | Frequenza | 50 Hz |
| Tensione | 220-240 V | Morsettiera | 5 poli |
| Tensione 2 (V) | 380-415 V | | |



Accessori non inclusi

KIT600TR93



kit copertura per installazione isola da inserire al posto dell'alzatina, per cucine Victoria TR93

SFLK1



Blocco sicurezza

PRTX



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

GRILLPLATE



Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di carne, formaggi e verdure. Dimensioni: 410 x 240 mm.

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.

KITH93



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

KIT1TR9X



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

KITP65TR93



Kit estensione profondità (650 mm), nero, per cucine TR93

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

SCRP



Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici

GT1P-2



Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello, per forni con telai laterali in metallo. Lunghezza 355.5, estrazione 285 mm. Materiale: Acciaio AISI 430 lucido.

TPKPLATE



Piastra universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di pesce, uova e verdure. Dimensioni: 410 X 240 mm.



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.



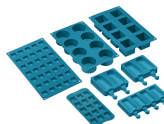
BN640

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.



GTT

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



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



Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.



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



ECO-logic: L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.



B: Indica la Classe energetica dell'elettrodomestico.



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



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



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.



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.



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



















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



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'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, arrostiti e crostate.



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. È 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
-  **Luce**
-  **Induzione:** Il piano a induzione funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale ferroso, al quale viene trasferito calore. Si caratterizza per una maggiore efficienza e per una sicurezza superiore.
-  **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.
-  **Scaldastoviglie:** funzione per scaldare o mantenere calde le stoviglie. Posiziona la teglia sul ripiano più basso e impila i piatti da scaldare.
-  **4 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 4 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.
-  **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.
-  **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.
-  **Anti-surriscaldamento:** Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza
-  **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.
-  **2 lampade alogene:** La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  **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.
-  **9 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 9 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **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 sfornati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.
-  **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.