

TR93IGR2

| | |
|--|----------------|
| Categoria cucina | 90x60 cm |
| N° di cavità soggette energy label | 2 |
| Fonte di calore cavità principale | 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

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

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 5

Funzioni cottura tradizionali

 Statico

 Ventilato

 Termo-ventilato

 Eco

 Base ventilata

Altre funzioni

 Scongelamento a tempo

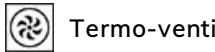
Funzioni pulizia



Programmi / Funzioni forno secondario

N° funzioni di cottura seconda cavità 1

Funzioni cottura tradizionali seconda cavità



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 - | 1200 W |
| Opzioni di programmazione tempo cottura | Inizio e fine | Resistenza cielo - | 1000 W |
| Apertura porta | A bandiera | Resistenza grill - | 1700 W |
| Porta smontabile | Sì | Resistenza grill largo - | 2700 W |
| Porta interna tuttovetro | Sì | Resistenza circolare - | 2000 W |
| | | 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 - | 2500 W |
| | | Potenza | |

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



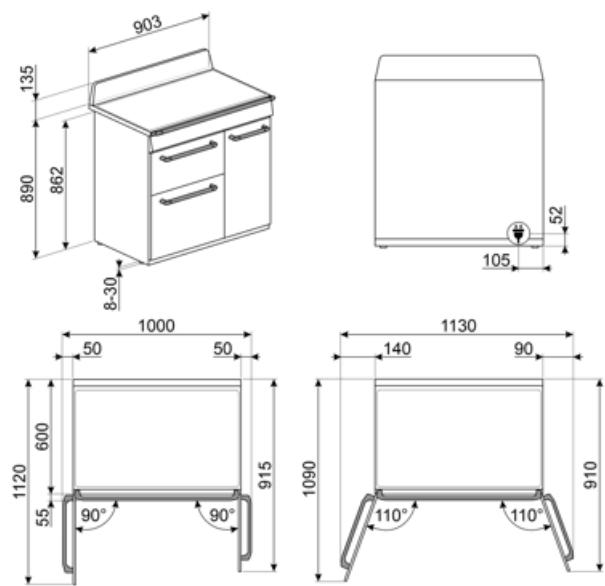
Griglia forno con stop 3 **Scaldapiatti** 1

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 | Altre modalità di collegamento | Bifase e Trifase |
| Tensione | 220-240 V | Frequenza | 50 Hz |
| Tensione 2 (V) | 380-415 V | Morsettiera | 5 poli |
| Cavo elettrico | Installato, Monofase | | |



Accessori Compatibili



BN620-1

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



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.



BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia



GRILLPLATE

Bistecciera 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.



GTP

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



GTT

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



KIT1TR9N

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



KIT600TR93

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



KITH93

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



KITP65TR93

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



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.



SCRP

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici



SFLK1

Blocco sicurezza



SMOLD

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

**STONE**

Pietra refrattaria rettangolare Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti. Dimensioni:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

**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.

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. |  Classe di efficienza energetica A |
|  | Installazione a colonna. |  Controllo con manopole |
|  | 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 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. |  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 | B: Indica la Classe energetica dell'elettrodomestico. |  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 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, 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 dall'alto. La cottura statica 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. 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 informare 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 |  | Anti-surriscaldamento: Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza |
|  | 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. |  | Interno porta tutto vetro: L'interno 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.



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.

Benefit

Piano cottura a induzione

Cottura rapida e un controllo preciso della temperatura

Attraverso l'uso di pentole adatte, l'induzione è facile da usare e da mantenere, sicura e reattiva.

Vapor Clean

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione.

Buttons control

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite semplici tasti

True convection

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

Cottura multi-livello

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

Luci alogene multilivello

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

Vetro interno rimovibile

Pulizia facilitata della porta del forno grazie al vetro removibile

Guide Telescopiche

Praticità nell'estrazione e inserimento delle bacinelle nel forno in tutta sicurezza grazie alle guide telescopiche

Porta fredda

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

Pizza stone (accessorio opzionale)

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)



BBQ (accessorio opzionale)

Barbecue direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

Altezza regolabile

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

Cavità isoterma

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

Single turbine

La ventola con un elemento riscaldante circolare consente di cucinare con calore rotante che si distribuisce in modo uniforme