

TR93IX

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	Ventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709196660
Clase de eficiencia energética del modelo	A
Clase de eficiencia energética 2º cavidad	B











Estética

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

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	8
Funciones de cocción tradicionales	

 Estático	 Termoventilado	 Turbo
 ECO	 Grill estrecho	 Grill ancho
 Ventilador grill(completo)	 Inferior ventilado	

(circular+posterior+superior+ventilador)

Otras funciones

 Descongelación por tiempo

Función limpieza

 Vapor Clean

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

Detención automática en caso de sobrecalentamiento Si

Indicador diámetro mínimo de uso Si

Adaptación automática al diámetro de la olla Si

Indicador zona seleccionada Si

Características técnicas horno principal



Nº luces

1

Volumen útil del primer compartimento de cocción

61 l

Capacidad bruta (Lt) horno 1

70 l

Material de la cavidad

Esmalte Ever Clean

N.º de estantes

4

Tipo de estantes

Metálicos

Tipo de luz

Halógenas

Potencia luz

40 W

Opciones de programación tiempo de cocción

Inicio y fin

Sistema apertura puerta

Apertura lateral

N.º de vidrios de puerta horno 3

N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor 1

Termostato de seguridad Si

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp) 316x444x425 mm

Regulación de la temperatura Electromecánico

Resistencia inferior - Potencia 1200 W

Resistencia superior - Potencia 1000 W

Resistencia grill - Potencia 1700 W

Puerta desmontable	Si	Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Puerta interna de vidrio	Si	Resistencia circular - Potencia	2000 W
Vidrio interno desmontable	Si	Tipo de grill	Eléctrico
		Grill basculante	Si

Opciones horno principal

Programador de tiempo	Si	Temperatura mínima	50 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Si	Temperatura máxima	260 °C

Características técnicas horno secundario



Volumen útil del segundo compartimento de cocción	62 l	Puerta interna de vidrio	Si
Capacidad bruta (Lt) horno 2	69 l	Vidrio interno desmontable	Si
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	N.º de vidrios de puerta horno	2
N.º de estantes	9	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
Tipo de estantes	Telai	Termostato de seguridad	Si
Nº 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	Si	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	Si
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
N.º de estantes	2	Termostato de seguridad	Si
Tipo de estantes	Telai		
Nº luces	1		

Tipo de luz	Halógenas	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Potencia luz	40 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	169x440x443 mm
Apertura puerta	Apertura solapa	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Puerta desmontable	Si	Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Puerta interna de vidrio	Si	Tipo de grill	Eléctrico
		Grill basculante	Si

Opciones tercer horno

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

Equipo accesorios horno principal y encimera



Rejilla del horno con stop	2	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja profunda 40mm	1	Guías telescópicas de extracción parcial	1

Equipo accesorios horno secundario



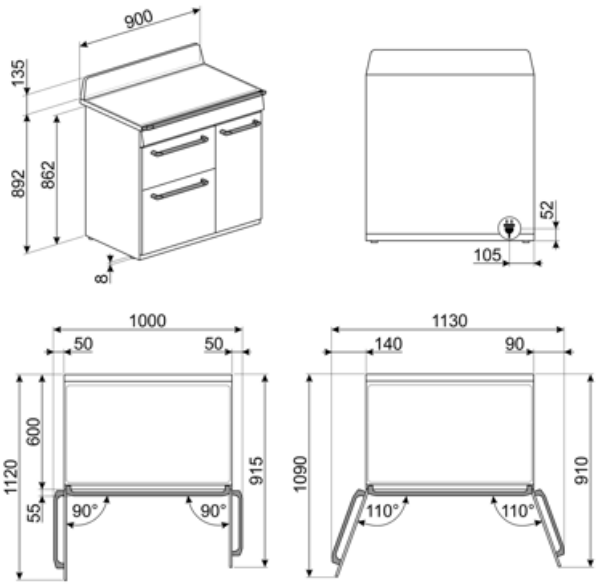
Bandeja horno 60cm	4	Calienta platos	1
--------------------	---	-----------------	---

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		



Not included accessories

GTP

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



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



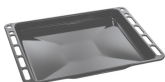
PALPZ

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



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



KIT1TR9N

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



SCRP

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



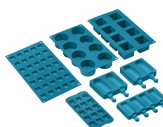
GTT

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













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



Symbols glossary (TT)

 A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.	 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.	 Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.
 B: Indica la clase energética del electrodoméstico	 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 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.	 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 consumo de energía.



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 .



Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.



luz



Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad



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.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



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.



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 .



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).



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 .



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.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



Calienta platos



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.



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.



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.



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.



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.



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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Benefit (TT)

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.

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.

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

Iluminación halógena multinivel

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

Control por botones

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con sencillos botones.

Guías telescópicas

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

Altura ajustable

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

Cristal interior extraíble

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

Cocción multinivel

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

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).

BBQ (accesorio opcional)

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

Piedra pizza (accesorio opcional)

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