

# TR93P

Categoría cocina	90x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	2
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tipo de horno secundario	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709181703
Clase de eficiencia energética del modelo	A
Clase de eficiencia energética 2º cavidad	B



## Estética



Estética	Victoria	Pantalla/Reloj	electrónico 5 botón
Color	Crema	Color teclas	Negro
Diseño	Victoria	N.º de mandos	10
Puerta	Con marco	Color serigrafía	Negro
Trasera	Si	Tirador	Smeg Victoria
Tipo de rejillas	Hierro fundido	Color maneta	Inox
Color Encimera	Black enamel	Tipo de vidrio	Negro
Acabado panel de mandos	panel de color	Zócalo	Antracita
Mandos	Smeg Victoria	Logo	estílo 50'
Color mandos	Acero Inoxidable	Posición logo	Top posterior+ Frontal


## Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción 5  
Funciones de cocción tradicionales

 Estático  Ventilado  Termoventilado

 ECO  Inferior ventilado

### Función limpieza


 Vapor Clean

## Otras funciones

 Descongelación por tiempo

## 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

**UR**

Número total de zonas de cocción 6

Anterior izquierda - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW

Posterior izquierda - Gas - AUX - 1.00 kW

Anterior central - Gas - AUX - 1.00 kW

Posterior central - Gas - SRD - 1.80 kW

Anterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW

Posterior derecha - Gas - RP - 2.90 kW

Tipo de quemadores de gas Estándar

Sistema de válvulas de seguridad Si

Encendido del gas desde los mandos Si

Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

## Características técnicas horno principal



Nº luces 1

Número ventiladores 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

Vidrio interno desmontable Si

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) 316x460x412 mm

Potencia luz	40 W	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin	Resistencia inferior - Potencia	1200 W
Sistema apertura puerta	Apertura lateral	Resistencia superior - Potencia	1000 W
Puerta de apertura lateral	Si	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Puerta desmontable	Si	Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Puerta interna de vidrio	Si	Resistencia circular - Potencia	2000 W
		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 (axl x p)	605x275x370 mm
Potencia luz	40 W	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Apertura de la puerta	Apertura lateral	Resistencia circular - Potencia	2500 W
Puerta de apertura lateral	Si	Tipo de grill	Eléctrico
Puerta desmontable	Si		

## Opciones horno secundario

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

## Características técnicas tercer horno



Capacidad neta (L) horno 3	35 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	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	Si	Grill basculante	Si
Puerta interna de vidrio	Si		

## Opciones tercer horno

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

## Equipo accesorios horno principal y encimera



Rejilla de hierro forjado para wok	1	Bandeja profunda 40mm	1
Rejilla de hierro forjado para moka	1	Rejilla inserción bandeja	1
Rejilla con tope trasero y lateral	2	Guías telescópicas de extracción parcial	1

## Equipo accesorios horno secundario



Bandeja horno 60cm	3	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	8300 W	Type of electric cable installed	Yes, Single phase
Corriente	36 A		
Tensión	220-240 V		

Tensión 2 (V)

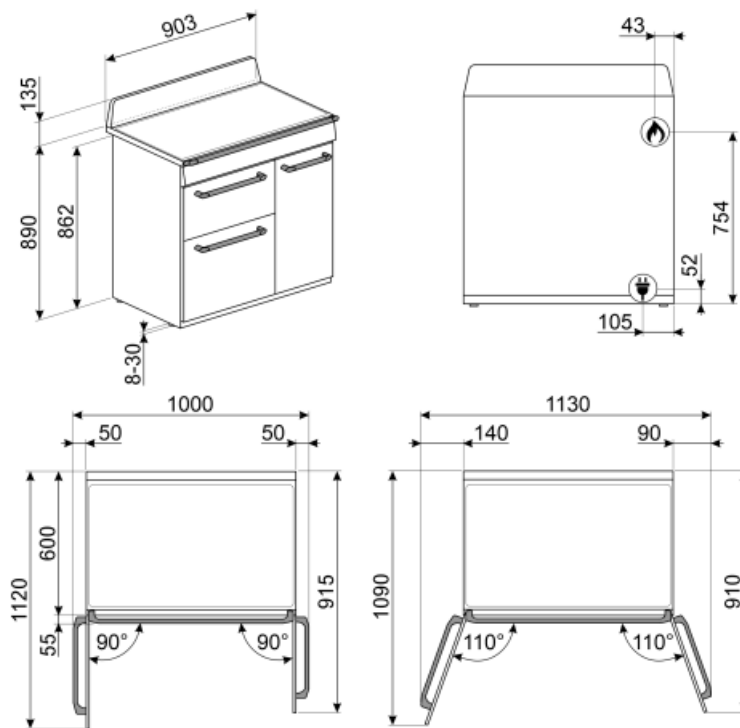
380-415 V

Tipo de cable eléctrico

Yes, Double and Three Phase

Frecuencia  
Bornera

50/60 Hz  
5 poli



## Not included accessories



### TPKTR9

Stainless steel teppanyaki plate, suitable for Victoria TR9, Master and Sinfonia cookers



### SFLK1



### PRTX

Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.



### BGTR9

Grill de hierro fundido para cocinas Victoria TR9 y cocina B61GMX19



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



### BBQ

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



### PALPZ

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



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



### AIRFRY

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



### GTP

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



### BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



### KIT1TR9N

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



### KITH93

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



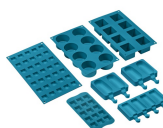
### STONE

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.



### 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.
-  B: Indica la clase energética del electrodoméstico
-  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.
-  Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal
-  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 superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .
-  A-10%: algunos modelos permiten un ahorro de energía de hasta el 10% en comparación con la Clase A, al tiempo que mantienen la máxima eficiencia y garantizan el respeto por el medio ambiente.
-  Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.
-  Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.
-  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.
-  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 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.



luz



**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.



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



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



Calienta platos



**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.



**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.



UR

Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.

V

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.

35 lt

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

61 lt

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

62 lt

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

---

## Benefit (TT)

---

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Gas hob**

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### **Single turbine**

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Buttons control**

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

### **Telescopic guides**

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

### **BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

### **Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)