

TR93IBL

Categoria cucina

N° di cavità soggette energy label

Fonte di calore cavità

Tipo pianale

Tipo forno principale Tipo forno secondario

Sistema pulizia forno principale

Codice EAN

Classe efficienza energetica

Classe di efficienza energetica, seconda cavità

90x60 cm

2

Elettrico Induzione Termoventilato

Termoventilato Vapor Clean

8017709196790

В



Estetica

Estetica Victoria Colore Nero Victoria Design Porta Con cornice

Alzatina

Colore pianale Nero smaltato Finitura pannello Lamiera colorata

comandi

Manopole Smeg Victoria

Acciaio Colore manopole

Display elettronico 5 tasti Colore tasti N° manopole

Colore serigrafia

Maniglia

Colore maniglia

Tipo vetro Zoccolo

Logo

Posizione logo

Nero

Argento Smeg Victoria Inox spazzolato

Nero Antracite

applicato anni '50 Alzatina+ Frontalino

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura

Funzioni cottura tradizionali

Statico

Termo-ventilato



8



Turbo

Grill largo



Eco

Grill largo ventilato



Base ventilata

Grill stretto

Funzioni pulizia



Vapor clean



Altre funzioni



Scongelamento a tempo

Programmi / Funzioni Forno Secondario

N° funzioni di cottura seconda cavità Funzioni cottura tradizionali seconda cavità



Termo-ventilato

Programmi / Funzioni Terzo Forno

N° funzioni terzo forno

Lampada

Grill largo



1



Caratteristiche tecniche pianale



Numero totale di zone di cottura 5

Anteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm Posteriore sinistra - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

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

Posteriore destra - Induzione - Singolo - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

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

Induzione - Singolo

Auto-arresto in caso di surriscaldamento Adattamento Sì

automatico al diametro della pentola

Indicatore diametro minimo di utilizzo Indicatore zona selezionata

Sì

1

Caratteristiche tecniche forno principale



















N° di luci N° di ventole 1 Volume netto della 61 I

cavità

Volume lordo della

70 I

prima cavità Materiale della cavità

Smalto Ever Clean

N° di ripiani

Tipo ripiani Telai Vetro interno removibile Sì N°vetri porta forno 3

N° vetri porta termoriflettenti

Termostato di sicurezza Sì

Dimensioni utili interno

316x460x412 mm

cavità (hxlxp)

Regolazione della

Elettromeccanica

temperatura



Tipo di luci Alogene 40 W Potenza luce Opzioni di Inizio e fine

programmazione tempo

cottura

A bandiera Apertura porta

Apertura porta a bandiera

Porta smontabile Sì

Porta interna tuttovetro

Resistenza suola -

Potenza

Resistenza cielo -

Potenza

Resistenza grill -

Potenza

Resistenza grill largo -

Potenza

Resistenza circolare -

Potenza

Tipo grill Elettrico

Grill basculante Sì

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo Allarme acustico di fine

cottura

Temperatura minima

Temperatura massima

50 °C 260 °C

1200 W

1000 W

1700 W

2700 W

2000 W

Caratteristiche tecniche forno secondario













Volume netto, seconda

cavità

Volume lordo della seconda cavità

Materiale della cavità

N° di ripiani Tipo ripiani

N° di luci Tipo di luci

Potenza luce Apertura porta

Apertura porta a

bandiera

Porta smontabile







62 I

69 I

Smalto Ever Clean

Telai 1

Alogene 40 W

A bandiera

Sì

Sì

Porta interna tuttovetro

Vetro interno removibile Sì N°vetri porta forno 2 N° vetri porta 1

termoriflettenti

Termostato di sicurezza Sì **Tangenziale**

Sistema di raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della temperatura

Resistenza circolare -

Potenza

2500 W

605x275x370 mm

Elettromeccanica

Tipo grill Elettrico

Opzioni forno secondario

Temperatura minima 50°C Temperatura massima 245 °C

Caratteristiche tecniche terzo forno



















Volume netto della terza 361 cavità

Vetro interno removibile Sì N°vetri porta forno 3

26/04/2024 **SMEG SPA**



Volume lordo della terza 41 l

cavità

Materiale della cavità Smalto Ever Clean

N° di ripiani Tipo ripiani Telai N° di luci 1

Tipo di luci Alogene Potenza luce 40 W Apertura porta A ribalta

Porta smontabile Sì

Porta interna tuttovetro Sì

N° vetri porta 1 termoriflettenti

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di Tangenziale

169x440x443 mm

Elettromeccanica

2700 W

raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della

temperatura

Resistenza grill largo -

Potenza

Tipo grill Elettrico **Grill basculante** Sì

Opzioni terzo forno

50 °C Temperatura minima

260 °C Temperatura massima

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia forno con stop e

fermi

Bacinella profonda

40mm

Griglia inserto bacinella 1 Guide Telescopiche ad

Estrazione Parziale

Dotazione accessori forno secondario

Griglia forno con stop Scaldapiatti 1

Dotazione accessori terzo forno

Griglia forno con stop e 1

fermi

Bacinella profonda

40mm

Collegamento Elettrico

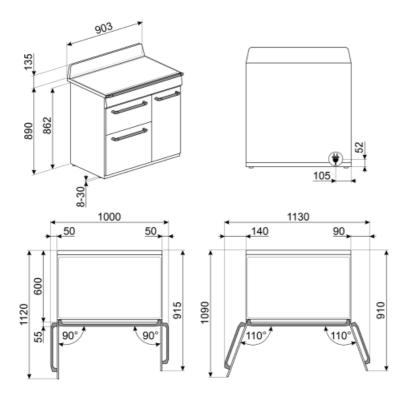
Dati nominali di collegamento elettrico 19400 W

Lunghezza cavo di alimentazione

150 cm

Corrente 52 A **Tensione** 220-240 V Tensione 2 (V) 380-415 V Frequenza Morsettiera 50/60 Hz 5 poli







Accessori non inclusi

AIRFRY

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



SFLK1

Blocco sicurezza



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



PRTX

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



BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia



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.



KIT1TR9N

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



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 austo.



SCRP

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici



KITH93

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



BBQ

Piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



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.



GTT

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



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.



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.



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.



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



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



Porta doppio vetro: Porta doppio vetro



B: Indica la Classe energetica dell'elettrodomestico.



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.



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



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca 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. E' 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



_			
	Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.		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.
•••	Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.	*	Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.
Ċ	Luce	8	Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.
STOP °C∓	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.
旦	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.		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.
Ö	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.
<u>.2</u> .	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.	<u>.4</u>	4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
<u>.9:</u>	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.

SMEG SPA 26/04/2024

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.