

## TR93P

Categoría cocina  
 N° de hornos con etiqueta energética.  
 Alimentación producto, cavidad principal  
 Tipo de encimera  
 Tipo de horno principal  
 Tipo de horno secundario  
 Sistema de limpieza horno principal  
 Código EAN  
 Clase de eficiencia energética primera cavidad  
 Clase de eficiencia energética 2° cavidad

90x60 cm  
 2  
 Eléctrica  
 Gas  
 Termoventilado  
 Termoventilado  
 Vapor Clean  
 8017709181703  
 A  
 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	Sí	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

N° de funciones de cocción 8

## Funciones de cocción tradicionales

 Estático	 Termoventilado	 Turbo (circular+posterior+superior+ventilador)
 ECO	 Grill estrecho	 Grill ancho
 Ventilador grill(completo)	 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 Sí

Encendido del gas desde los mandos

Sí

Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

## Características técnicas horno principal



Nº luces	1	Vidrio interno desmontable	Sí
Número ventiladores	1	N.º de vidrios de puerta horno	3
Volumen útil del primer compartimento de cocción	61 l	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
Capacidad bruta (Lt) horno 1	70 l	Termostato de seguridad	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Sistema de enfriamiento	Tangencial
N.º de estantes	4	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	316x444x425 mm
Tipo de estantes	Metálicos	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Tipo de luz	Halógenas	Resistencia inferior - Potencia	1200 W
Potencia luz	40 W	Resistencia superior - Potencia	1000 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Sistema apertura puerta	Apertura lateral	Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Puerta de apertura lateral	Sí	Resistencia circular - Potencia	2000 W
Puerta desmontable	Sí	Tipo de grill	Eléctrico
Puerta interna de vidrio	Sí	Grill basculante	Sí

## Opciones horno principal

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

## Características técnicas horno secundario



Volumen útil del segundo compartimento de cocción	62 l	Puerta interna de vidrio	Sí
Capacidad bruta (Lt) horno 2	69 l	Vidrio interno desmontable	Sí
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	Sí
Nº de luces	1		

Tipo de luz	Halógenas	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Potencia luz	40 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	605x275x370 mm
Apertura de la puerta lateral	Apertura lateral	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Puerta de apertura lateral	Sí	Resistencia circular - Potencia	2500 W
Puerta desmontable	Sí	Tipo de grill	Eléctrico

## 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	Sí
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	Sí
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	Sí	Grill basculante	Sí
Puerta interna de vidrio	Sí		

## Opciones tercer horno

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

## Equipo accesorios horno principal y encimera



Rejilla de hierro forjado para wok	1	Rejilla inserción bandeja	1
Rejilla de hierro forjado para moka	1	Bandeja profunda 40mm	1
Rejilla del horno con stop	2	Guías telescópicas de extracción parcial	1

## Equipo accesorios horno secundario



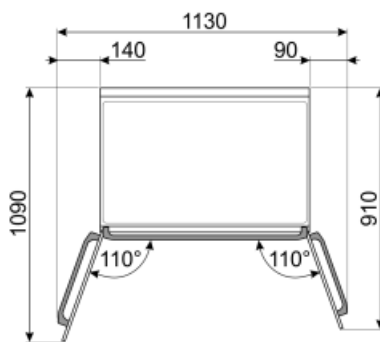
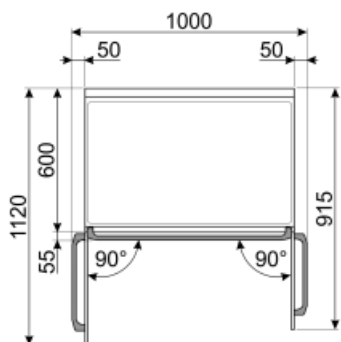
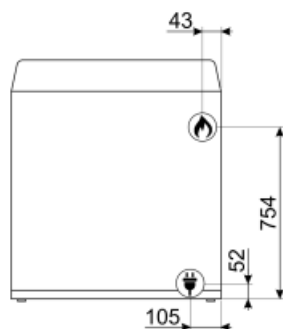
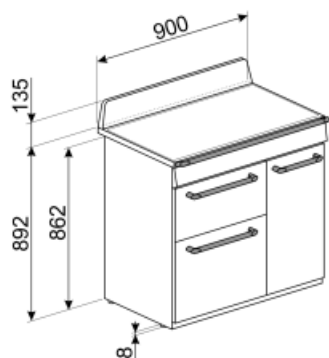
<b>Bandeja horno 60cm</b>	<b>4</b>	<b>Calienta platos</b>	<b>1</b>
---------------------------	----------	------------------------	----------

## Equipo accesorios tercer horno

<b>Rejilla del horno con stop</b>	<b>1</b>	<b>Bandeja profunda 40mm</b>	<b>1</b>
-----------------------------------	----------	------------------------------	----------

## Conexión eléctrica

<b>Datos nominales de conexión eléctrica</b>	<b>8300 W</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>50/60 Hz</b>
<b>Corriente</b>	<b>36 A</b>	<b>Cable de prueba</b>	<b>Sí</b>
<b>Tensión</b>	<b>220-240 V</b>	<b>Bornera</b>	<b>5 poli</b>
<b>Tensión 2 (V)</b>	<b>380-415 V</b>		



## Not included accessories



### KIT600TR93

Cover strip for hob back side, suitable for TR93 Victoria cookers



### GT1T-2

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) para hornos con marco de metal. Longitud: 355,5 mm, extracción: 418,5 mm. Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



### BGTR9

Grill de hierro fundido para cocinas Victoria TR9 y cocina B61GMX19



### PPR2

Piedra pizza refractaria sin asas. Piedra de forma cuadrada: L42 x H1,8 x D37,5 cm. Adecuado también para hornos de gas.



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



### GT1P-2

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) para hornos con marco de metal. Longitud: 355,5 mm, extracción: 285 mm. Material: acero inoxidable AISI 430 pulido.



### PALPZ

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



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



### TPKTR9

Teppanyaki grill plate for Victoria TR9, Master and Sinfonia cookers



### GTP

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



### WOKGHU

Soporte de hierro fundido para Wok



### KIT1TR9N

Splashback, 90x75 cm suitable for TR9 Victoria cookers, black



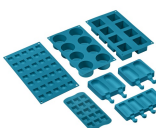
### KIT1TR9X

Splashback, 90x75 cm suitable for TR9 Victoria cookers, stainless steel



### 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** A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
- B** 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
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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 de 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.
-  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.

- |  |   |
|--|---|
|  <p>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 .</p>   |  <p>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 .</p> |
|  <p>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 .</p> |  <p>Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.</p>   |
|  <p>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).</p>   |  <p>luz</p>  |
|  <p>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 .</p>  |  <p>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.</p>  |
|  <p>Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.</p>   |  <p>2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.</p>   |
|  <p>Calienta platos</p>  |  <p>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.</p>  |



- |  |  |
|--|--|
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>  |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>   |
|  <p>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.</p>   |  <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p>  |
|  <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p>  |  <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p>   |