TR93BL

Dimensão	90x60 cm
N° de fornos com etiqueta energética	2
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa a gás
Tipo de forno principal	Termoventilado
Tipo de forno secundário	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709182458
Classe energética	A
Classe energética do 2° forno	B



Design

Tipo de fogão	Victoria
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos metal esmaltado
Design	Victoria
Logo	Logótipo Anni 50
Cor	Preto
Posição do logótipo	Logótipo na zona da placa+ Logótipo no painel de comandos
Acabamentos	Polido
Painel anti salpicos	Sim
Cor da placa	Esmalte preto
Tipo grelhas	Grelhas em ferro fundido
Comandos	Rotativos

Design dos comandos	Comandos Série Victoria
Cor dos comandos	Comandos em aço inox
N° de comandos	10
Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado
Display/ relógio	5 comandos eletrónicos
Estética da porta	Porta com moldura
Tipo de vidro do forno	Vidro preto
Puxador	Puxador série Victoria
Cor do puxador	Aço inox
Rodapé	Rodapé em antracite

Programas / Funções

N° funções do forno 5

Funções de forno

Estático

Ventilado

Termoventilado

Eco

Base com ventilador

Outras funções

Descongelar por tempo

Funções de limpeza

VaporClean

Programas / Funções do forno secundário

Nº de funções do forno 2	1

Traditional cooking functions, cavity 2

Termoventilado

Programas / Funções do terceiro forno

Nº de funções do terceiro forno	1
Iluminação	
Grill	

Características técnicas da placa

UR

Número total de zonas de cocção 6

Anterior esquerdo - Queimador a gás duplo ultrarrápido - 4.20 kW
Posterior esquerdo - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW
Anterior central - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW
Posterior central - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW
Anterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW
Posterior direito - Queimador a gás rápido - 2.90 kW

Tipo de queimadores a gás	Queimadores a gás standard	**Válvulas de segurança corte rápido do gás**	Sim
Ignição eletrónica nos comandos	Sim	**Tampas dos queimadores a gás**	Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

Características técnicas do forno principal

Nº de lâmpadas	1	**Nº vidros da porta do forno**	3
Nº de ventiladores	1	**Nº vidros termorrefletores na porta**	1
Volume útil	61 l		
Capacidade bruta do forno (L)	70 l	**Termostato de segurança**	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean		

Nº de níveis para tabuleiros	4
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo
Potência das lâmpadas	40 W
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim
Abertura da porta	Lateral
Porta desmontável	Sim
Porta interna totalmente em vidro	Sim
Vidro interno removível	Sim
Sistema de arrefecimento	Tangencial
Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	316x460x412 mm
Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Potência da resistência inferior	1200 W
Potência da resistência superior	1000 W
Potência do grill	1700 W
Potência do grill largo	2700 W
Potência da resistência circular	2000 W
Tipo de Grill	Grill elétrico
Resistência grill basculante para fácil limpeza	Sim

Opções do forno principal

Temporizador	Sim
Alarme sonoro de fim de confeção	Sim
Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	260 °C

Características técnicas do forno secundário



Volume útil do 2º forno	62 l
Capacidade bruta do segundo forno (L)	69 l
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean
Nº de níveis para tabuleiros	9
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal
Nº de lâmpadas	1
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio
Potência das lâmpadas	40 W
Abertura da porta	Lateral
Porta desmontável	Sim
Porta interna totalmente em vidro	Sim
Vidro interno removível	Sim
Nº vidros da porta do forno	2
Nº vidros termorrefletores na porta	1
Termostato de segurança	Sim
Sistema de arrefecimento	Tangencial
Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	605x275x370 mm
Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Potência da resistência circular	2500 W

Opções do forno secundário

Temperatura mínima	50 °C	**Temperatura máxima**	245 °C

Características técnicas do terceiro forno



Volume útil do 3° forno	36 l	**Vidro interno removível**	Sim
Capacidade bruta do terceiro forno (L)	41 l	**N° vidros da porta do forno**	3
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	**N° vidros termorrefletores na porta**	1
N° de níveis para tabuleiros	2	**Termostato de segurança**	Sim
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	**Sistema de arrefecimento**	Tangencial
N° de lâmpadas	1	**Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)**	169x440x443 mm
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	**Controlo da temperatura**	Controlo eletromecânico da temperatura
Potência das lâmpadas	40 W	**Potência do grill largo**	2700 W
Abertura da porta	Aba para baixo	**Tipo de Grill**	Grill elétrico
Porta desmontável	Sim	**Resistência grill basculante para fácil limpeza**	Sim
Porta interna totalmente em vidro	Sim		

Opções do terceiro forno

Temperatura mínima	50 °C	**Temperatura máxima**	260 °C

Acessórios incluídos no forno principal



Grelha em ferro fundido para Wok	1	**Grelha para inserir no tabuleiro**	1
Grelha com segurança traseira e lateral	2	**Guias telescópicas de extração parcial**	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1		

Acessórios incluídos no forno secundário



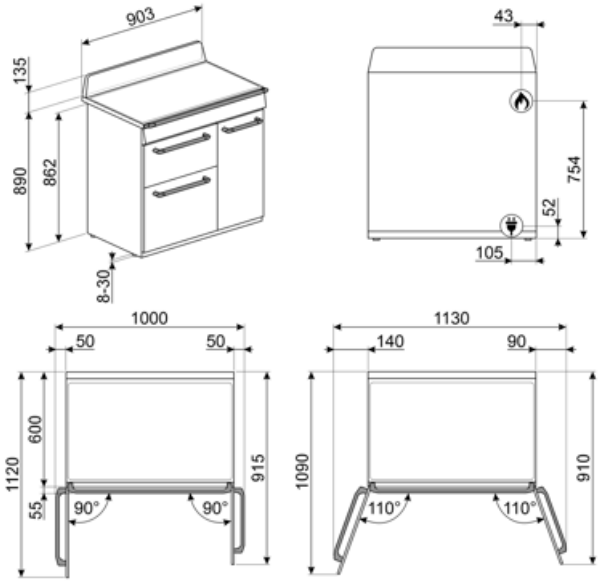
Grelha com travão traseiro	3	**Suporte para aquecedor de pratos**	1

Acessórios incluídos no terceiro forno

Grelha com segurança traseira e lateral	1	**Tabuleiro 40 mm de profundidade**	1

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	8300 W	**Tipos de ligação adicionais**	Cabo universal
Corrente (Amperes)	36 A	**Frequência (Hz)**	50/60 Hz
Tensão (Volts)	220-240 V	**Bloco de terminais**	5 polos
Tensão 2 (Volts)	380-415 V	**Ficha elétrica**	Não



Acessórios Compatíveis



AIRFRY2

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma crocância perfeita.



BN620-1

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.



BNP608T

Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade, para ser colocado na grelha.



GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



BBQ

Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



BN640

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.



GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



KIT1TR9N

Painel de parede para fogões Victoria TR93 e TR90 Em esmalte preto Dimensões LxA: 90x75 cm



KITH93

Barras para extensão de altura (950 mm), para fogões TR93



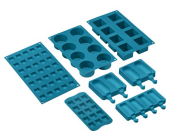
SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C

Symbols glossary



Grelhas em ferro fundido: desenvolvidas pela Smeg, as grelhas em ferro fundido são resistentes a altas temperaturas e estão desenhadas para facilitar a circulação do ar e o posicionamento dos recipientes.



Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.



Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.



Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.



Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.



Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Luz: acende a iluminação no interior.

O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.



Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.



Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.



Aquecedor de pratos: função para aquecer pratos e chávenas. Ideal para quando a temperatura ambiente está baixa. Permite que a comida não arrefeça no momento do empratamento.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.



Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.



Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Knobs control

Benefit (TT)

Placa a gás

O gás proporciona um controlo permanente da fonte de calor e a variação da temperatura é imediata

Equipado com uma sonda que interrompe o fornecimento de gás, no caso da chama se apagar, como medida de segurança.

Limpeza com vapor

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

Controlo de botões

Definição do temporizador fácil e intuitiva através de um simples botão

Forno ventilado

O melhor desempenho de cocção graças ao fluxo circular ventilado

São várias as ventoinhas e elementos de aquecimento que garantem um fluxo de calor aerodinâmico perfeito, permitindo uma cozedura homogénea e mais rápida no interior da cavidade.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Luz de halogénio

A iluminação interna de halogénio, a diferentes níveis, garante uma excelente visibilidade

Removalble inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

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

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)

Barbecue 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)

Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

Turbina única

O forno possui um ventilador equipado com um elemento de aquecimento circular que permite cozinhar com calor rotativo