

TR93BL

Dimensão	90x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	2
Fonte de energia do forno	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 2º forno	B



Design



Design	Victoria	Display/ relógio	5 comandos eletrónicos
Acabamento	Preto	Cor dos comandos	Comandos em preto
Tipo de fogão	Victoria	Nº de comandos	10
Estética da porta	Porta com moldura	Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado
Painel anti salpicos	Sim	Puxador	Puxador série Victoria
Tipo grelhas	Grelhas em ferro fundido	Cor do puxador	Puxador em aço inox
Cor da placa	Esmalte preto	Tipo de vidro do forno	Vidro preto
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos metal esmaltado	Rodapé	Rodapé em antracite
Design dos comandos	Comandos Série Victoria	Logótipo	Logótipo Anni 50
Cor dos comandos	Comandos em aço inox	Posição do logótipo	Logótipo na zona da placa+ Logótipo no painel de comandos

Programas / Funções

Nº de funções do forno 8

Funções de forno



Estático



Termoventilado



Turbo



Eco



Grill curto



Grill



Grill ventilado



Base com ventilador

Funções de limpeza





Programas / Funções do forno secundário

Nº de funções do forno 2 1
 Traditional cooking functions, cavity 2



Programas / Funções do terceiro forno

Nº de funções do terceiro forno 1
 Iluminação 
 Grill 

Características técnicas da placa



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	Vidro interno removível	Sim
Nº de ventiladores	1	Nº vidros da porta do forno	3
Volume útil	61 l	Nº vidros termorrefletores na porta	1
Capacidade bruta do forno (L)	70 l	Termostato de segurança	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Nº de níveis para tabuleiros	4		

Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	316x444x425 mm
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Potência das lâmpadas	40 W	Potência da resistência inferior	1200 W
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Potência da resistência superior	1000 W
Abertura da porta	Lateral	Potência do grill	1700 W
Porta de abertura lateral	Sim	Potência do grill largo	2700 W
Porta desmontável	Sim	Potência da resistência circular	2000 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	Tipo de Grill	Grill elétrico
		Resistência grill basculante para fácil limpeza	Sim

Opções do forno principal

Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	260 °C

Características técnicas do forno secundário



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

Opções do forno secundário

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

Características técnicas do terceiro forno



Capacidade útil	36 l	Vidro interno removível	Sim
Capacidade bruta do terceiro forno (L)	41 l	Nº vidros da porta do forno	3
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Nº vidros termorrefletores na porta	1
Nº de níveis para tabuleiros	2	Termostato de segurança	Sim
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Nº 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	Tabuleiro 40 mm de profundidade	1
Grelha com travão traseiro	2	Guias telescópicas de extração parcial	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1		

Acessórios incluídos no forno secundário



Grelha com travão traseiro	4	Suporte para aquecedor de pratos	1
-----------------------------------	---	---	---

Acessórios incluídos no terceiro forno

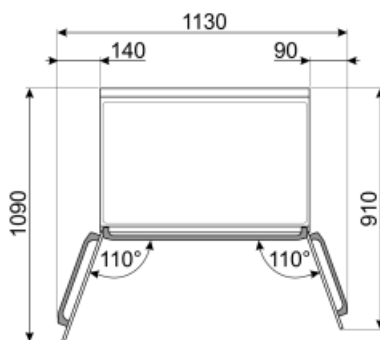
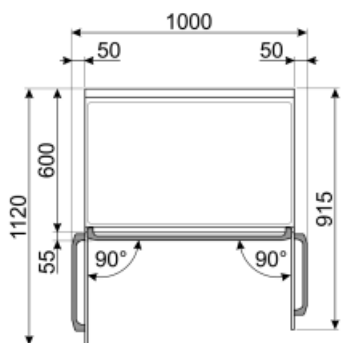
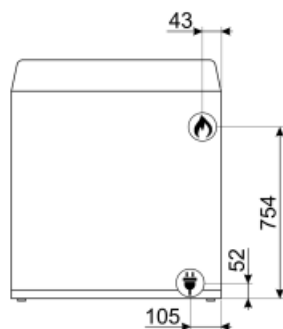
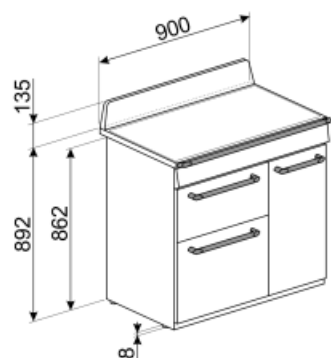
Grelha com travão traseiro e segurança lateral 1

Tabuleiro 40 mm de profundidade 1

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal 8300 W
 Corrente (Amperes) 36 A
 Tensão (Volts) 220-240 V
 Tensão 2 (Volts) 380-415 V

Frequência (Hz) 50/60 Hz
 cabo de alimentação de teste Sim
 Bloco de terminais 5 polos



Not included accessories

KIT600TR93

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



GT1T-2

Guias telescópicas de um nível com extração total para fornos. Comprimento: fechada 35,5 cm; extraída 41,8 cm. Fabricadas em aço inox, garantem estabilidade à extração dos tabuleiros, permitindo uma utilização fácil e segura do forno e evitando choques e /ou quedas dos tabuleiros e dos alimentos.



BGTR9

Placa grill em ferro fundido para fogões Victoria TR93 e TR90, com placa a gás



PPR2

Pedra para pizza retangular, adequada para fornos de 45 cm e 60 cm de largura. Dimensões: L42 x A1.8 x P37.5 cm. Ideal para cozinhar pizza crocante e com aroma típico de um forno a lenha. Também pode ser utilizada para cozer pão, focaccias, tortas e biscoitos e outras receitas.



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.



GT1P-2

Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível) para fornos com molduras de metal. Comprimento: 155.5 mm, extração: 285 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido



TPKTR9

Teppan Yaki para fogões Victoria TR93 e TR90, com placa a gás

GTP

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



WOKGHU

Redutor em ferro fundido para panela wok. Projetado para proporcionar estabilidade e facilidade de utilização.



KIT1TR9N

Painel de parede para fogões Victoria TR93 e TR90 Em esmalte preto Larg 90 x Alt 75 cm



KITH93

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



KIT1TR9X

Painel de parede para fogões Victoria TR93 e TR90 Em aço inox Larg 90 x Alt 75 cm



PALPZ



Pá de pizza com pega dobrável.
Dimensões: Largura 31,5 x
Comprimento 32,5 cm. Fácil de utilizar e
de guardar. Perfeito para cozer e servir
pizza, pão e doces salgados de forma
segura e profissional. Também é útil
para controlar a cozedura.

BN640



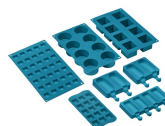
Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e
60 cm de largura. Com 40 cm de
profundidade, é ideal para quem gosta
de cozinhar assados de carne ou de
peixes, garantindo molhos saborosos.
Também é indicado para experimentar
acompanhamentos mais leves e
crocantes.

GTT

















Guias telescópicas de extração total
(1 nível) para fornos Extração: 433
mm Material: Aço inox AISI 430
polido

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 (TT)

- A** Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
- B** 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 eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
-  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.
-  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.
-  Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.
-  A-10%: classificação energética do produto, medida de A+++ a D/G, dependendo da família de produto.
-  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.
-  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.
-  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 quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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.
-  Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.



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.



Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.



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.