

## TR93BLD

Dimensão	90x60 cm
Nº 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	8017709209452
Classe energética	A
Classe energética do 2º forno	B



## Design



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

## Programas / Funções

Nº funções do forno 8  
 Funções de forno

 Estático	 Termoventilado	 Turbo
 Eco	 Grill curto	 Grill
 Grill ventilado	 Base com ventilador	

### Outras funções

 Descongela 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

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

## Características técnicas do forno principal



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

<b>N° de níveis para tabuleiros</b>	4	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	316x444x425 mm
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação de halogéneo	<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletromecânico da temperatura
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Potência da resistência inferior</b>	1200 W
<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim	<b>Potência da resistência superior</b>	1000 W
<b>Abertura da porta</b>	Lateral	<b>Potência do grill</b>	1700 W
<b>Porta desmontável</b>	Sim	<b>Potência do grill largo</b>	2700 W
<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim	<b>Potência da resistência circular</b>	2000 W
<b>Vidro interno removível</b>	Sim	<b>Tipo de Grill</b>	Grill elétrico
		<b>Resistência grill basculante para fácil limpeza</b>	Sim

## Opções do forno principal

<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarme acústico de fim de cocção</b>	Sim	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C

## Características técnicas do forno secundário



<b>Volume útil do 2º forno</b>	62 l	<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim
<b>Capacidade bruta do segundo forno (L)</b>	69 l	<b>Vidro interno removível</b>	Sim
<b>Material da cavidade</b>	Cavidade em esmalte EverClean	<b>N° vidros da porta do forno</b>	2
<b>N° de níveis para tabuleiros</b>	9	<b>N° vidros termorrefletores na porta</b>	1
<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal	<b>Termostato de segurança</b>	Sim
<b>N° de lâmpadas</b>	1	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação de halogénio	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	605x275x370 mm
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletromecânico da temperatura
<b>Abertura da porta</b>	Lateral	<b>Potência da resistência circular</b>	2500 W
<b>Porta desmontável</b>	Sim		

## Opções do forno secundário

Temperatura mínima 50 °C

Temperatura máxima 245 °C

## Características técnicas do terceiro forno



<b>Volume útil do 3º forno</b>	35 l	<b>Vidro interno removível</b>	Sim
<b>Capacidade bruta do terceiro forno (L)</b>	41 l	<b>Nº vidros da porta do forno</b>	3
<b>Material da cavidade</b>	Cavidade em esmalte EverClean	<b>Nº vidros termorrefletores na porta</b>	1
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	2	<b>Termostato de segurança</b>	Sim
<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Nº de lâmpadas</b>	1	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	169x440x443 mm
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação de halogénio	<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletromecânico da temperatura
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Potência do grill largo</b>	2700 W
<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo	<b>Tipo de Grill</b>	Grill elétrico
<b>Porta desmontável</b>	Sim	<b>Resistência grill basculante para fácil limpeza</b>	Sim
<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim		

## Opções do terceiro forno

Temperatura mínima 50 °C

Temperatura máxima 260 °C

## Acessórios incluídos no forno principal



<b>Grelha em ferro fundido para Wok</b>	1	<b>Grelha para inserir no tabuleiro</b>	1
<b>Grelha com travão traseiro</b>	2	<b>Guias telescópicas de extração parcial</b>	1
<b>Tabuleiro 40 mm de profundidade</b>	1		

## Acessórios incluídos no forno secundário



<b>Grelha com travão traseiro</b>	4	<b>Suporte para aquecedor de pratos</b>	1
-----------------------------------	---	---	---

## Acessórios incluídos no terceiro forno

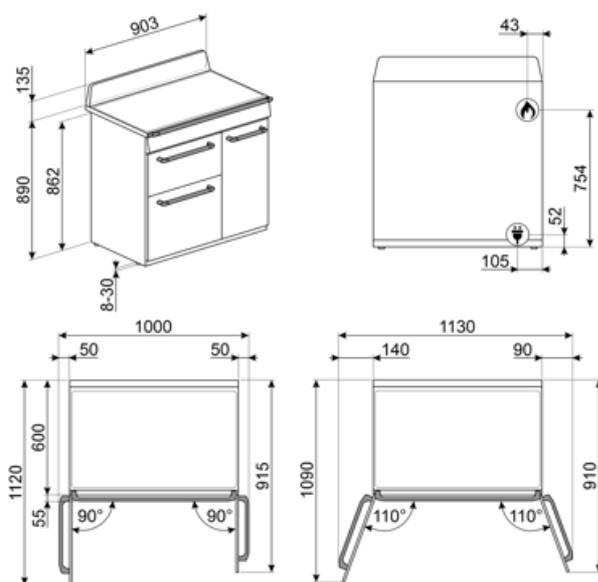
Grelha com segurança traseira e lateral 1

Tabuleiro 40 mm de profundidade 1

## Ligação elétrica

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

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



## Not included accessories



### BGTR9

Placa grill em ferro fundido para fogões Victoria TR93 e TR90, com placa a gás  
Dimensões LxPxA: 288x514x51 mm



### 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.



### 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.



### BNP608T

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



### GTP

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



### GTT

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



### KIT1TR9N

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



### KIT600TR93

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



### KITH93

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



### 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



### STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos Dimensões LxPxA: 420x375x18 mm

### WOKGHU



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

## Symbols glossary (TT)

-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.

-  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.
-  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 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.
-  Luz: acende a iluminação no interior.
-  Gás: os fogões a gás oferecem o controlo instantâneo do calor, tempos de cocção e capacidade de cozinhar a temperaturas mais baixas que os fornos elétricos.
-  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)

---

### 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 homogênea e mais rápida no interior da cavidade.

### Placa a gás

A indução permite uma cozedura rápida e um controlo preciso da temperatura

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

### Turbina única

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

### Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

### Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

### Luz de halogénio

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

### Controlo de botões

Definição do temporizador fácil e intuitiva através de um simples botão

### 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)