

TR93IBL

| | |
|--|-------------------|
| Cooker size | 90x60 cm |
| N.º de cavidades com rótulo energético | 2 |
| Fonte de calor da cavidade | ELECTRICITY |
| Hob type | Induction |
| Tipo de forno principal | Thermo-ventilated |
| Type of second oven | Thermo-ventilated |
| Sistema de limpeza no forno principal | Vapor Clean |
| EAN code | 8017709196790 |
| Energy efficiency class | A |
| Energy efficiency class, second cavity | B |











Aesthetics

| | | | |
|----------------------|---|-------------------|-------------------------|
| Aesthetic | Victoria | Controls colour | Stainless steel |
| Design | Victoria | No. of controls | 9 |
| Colour | Black | Cor da serigrafia | Serigrafia em prateado |
| Command panel finish | Enamelled metal | Display | electronic 5 buttons |
| Logo | Logotipo Anni 50 | Door | With frame |
| Posição do logotipo | Logotipo na zona da placa+ Logotipo no painel de comandos | Glass type | Black |
| Upstand | Yes | Handle | Smeg Victoria |
| Cor da placa | Esmalte preto | Handle Colour | Brushed stainless steel |
| Control knobs | Smeg Victoria | Plinth | Anthracite |


Programs / Functions

No. of cooking functions 8


Traditional cooking functions

| | | |
|--|---|---|
|  Static |  Circulaire |  Turbo |
|  Eco |  Small grill |  Large grill |
|  Fan grill (large) |  Fan assisted bottom | |

Other functions


| |
|--|
|  Defrost by time |
|--|

Recipes No
Cleaning functions

 Vapor clean

Programs / Functions Auxiliary Oven

Funções de cozedura cavidade 2 1
Funções tradicionais de cozimento, cavidade 2

 Circulaire

Defrost No
Vapor Clean No

Programs / Functions Third Oven

No. of functions third oven 1
Oven light 
Half grill No
Full grill 

Hob technical features



Total no. of cook zones 5

Front left - Induction - single - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Rear left - Induction - single - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Central - Induction - single - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Rear right - Induction - single - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Front right - Induction - single - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Induction - single

Automatic switch off when overheat Yes Minimum pan diameter indication Yes

Automatic pan detection Yes Selected zone indicator Yes

Main Oven Technical Features



| | | | |
|--------------------------|-------------------|---------------------------------------|-----|
| No. of lights | 1 | Removable inner door | Yes |
| Fan number | 1 | Total no. of door glasses | 3 |
| Net volume of the cavity | 61 l | No. of thermo-reflective door glasses | 1 |
| Gross volume, 1st cavity | 70 l | Safety Thermostat | Yes |
| Cavity material | Ever Clean enamel | | |
| No. of shelves | 4 | | |

| | | | |
|-----------------------|----------------|--|--------------------|
| Type of shelves | Metal racks | Usable cavity space dimensions (HxWxD) | 316x460x412 mm |
| Roof Liner | No | Temperature control | Electro-mechanical |
| Light type | Halogen | Lower heating element power | 1200 W |
| Light Power | 40 W | Upper heating element - Power | 1000 W |
| Cooking time setting | Start and Stop | Grill element | 1700 W |
| Door opening | Side opening | Large grill - Power | 2700 W |
| Removable door | Yes | Circular heating element - Power | 2000 W |
| Full glass inner door | Yes | Grill type | Electric |
| | | Tilting grill | Yes |

Options Main Oven

| | | | |
|-------------------------------|-----|---------------------|--------|
| Timer | Yes | Minimum Temperature | 50 °C |
| End of cooking acoustic alarm | Yes | Maximum temperature | 260 °C |

Second Oven Technical Features



| | | | |
|---------------------------------|-------------------|--|--------------------|
| Net volume of the second cavity | 62 l | Full glass inner door | Yes |
| Gross volume, 2nd cavity | 69 l | Removable inner door | Yes |
| Cavity material | Ever Clean enamel | No. total door glasses | 2 |
| No. of shelves | 9 | No. thermo-reflective door glasses | 1 |
| Type of shelves | Metal racks | Safety Thermostat | Yes |
| Roof Liner | No | Cooling system | Tangential |
| No. of lights | 1 | Usable cavity space dimensions (HxWxD) | 605x275x370 mm |
| Light type | Halogen | Temperature control | Electro-mechanical |
| Light Power | 40 W | Potência da resistência circular | 2500 W |
| Door opening | Side opening | Grill type | Electric |
| Removable door | Yes | Tilting grill | No |

Options Auxiliary Oven

| | | | |
|-------------------------------|----|---------------------|--------|
| Timer | No | Minimum Temperature | 50 °C |
| End of cooking acoustic alarm | No | Maximum temperature | 245 °C |

Third Oven Technical Features



| | | | |
|------------------------|------|-----------------------|-----|
| Net volume, 3rd cavity | 36 l | Full glass inner door | Yes |
|------------------------|------|-----------------------|-----|

| | | | |
|--------------------------|-------------------|--|--------------------|
| Gross volume, 3rd cavity | 41 l | Removable inner door | Yes |
| Cavity material | Ever Clean enamel | No. total door glasses | 3 |
| No. of shelves | 2 | No. of thermo-reflective door glasses | 1 |
| Type of shelves | Metal racks | Safety Thermostat | Yes |
| Roof Liner | No | Cooling system | Tangential |
| No. of lights | 1 | Usable cavity space dimensions (HxWxD) | 169x440x443 mm |
| Light type | Halogen | Temperature control | Electro-mechanical |
| Light Power | 40 W | Large grill - Power | 2700 W |
| Door opening | Flap down | Grill type | Electric |
| Removable door | Yes | Tilting grill | Yes |

Options Third Oven

| | | | |
|-------------------------------|----|---------------------|--------|
| Timer | No | Minimum Temperature | 50 °C |
| End of cooking acoustic alarm | No | Maximum temperature | 260 °C |

Accessories included for Main Oven & Hob



| | | | |
|--|---|--|---|
| Rack com batente traseiro e lateral 40mm deep tray | 2 | Grill mesh | 1 |
| | 1 | Telescopic Guide rails, partial Extraction | 1 |

Accessories included for Secondary Oven



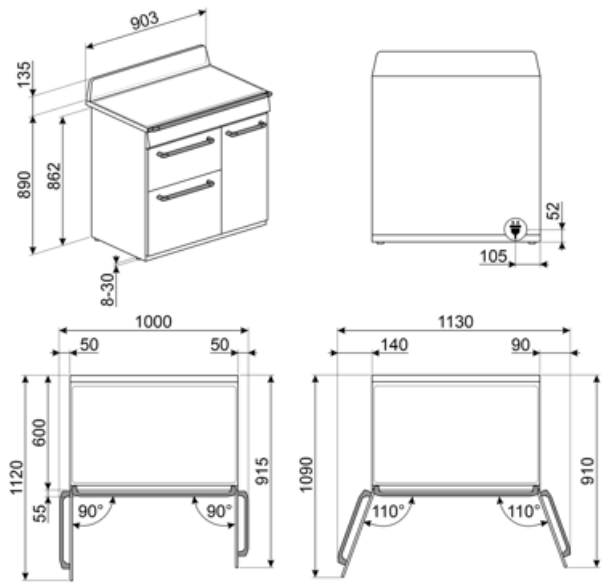
| | | | |
|--------------------------|---|-------------------|---|
| Oven grid with back stop | 4 | Plate rack/warmer | 1 |
|--------------------------|---|-------------------|---|

Accessories included for Third Oven

| | | | |
|-------------------------------------|---|----------------|---|
| Rack com batente traseiro e lateral | 1 | 40mm deep tray | 1 |
|-------------------------------------|---|----------------|---|

Electrical Connection

| | | | |
|------------------------------|-----------|------------------------------------|-----------|
| Plug | No | Voltage 2 (V) | 380-415 V |
| Electrical connection rating | 19400 W | Comprimento do cabo de alimentação | 150 cm |
| Current | 52 A | Frequency | 50/60 Hz |
| Voltage | 220-240 V | Bloco de terminais | 5 polos |



Compatible Accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



BNP608T

Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade



GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KIT1TR9N

Painel anti-salpicos, 90x75 cm adequado para fogões Victoria TR9, preto



PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



SFLK1

Bloqueio para crianças



STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



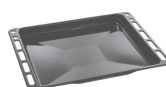
BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



GRILLPLATE

Placa de rede universal para indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões: 410 x 240 mm.



GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KITH93

Kit extensão de altura (950 mm), adequado para fogões TR93



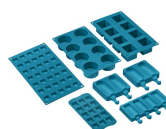
SCRP

Placas de indução e de cerâmica e raspador teppanyaki



SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C






































TPKPLATE

Placa universal para placas de indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar peixe, ovos e vegetais. Dimensões: 410 X 240 mm.



Symbols glossary

| | | | |
|--|--|---|--|
|  | Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado. |  | R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos |
|  | Instalação em coluna: Instalação em coluna |  | Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras. |
|  | Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente. |  | Portas de vidros duplos: Número de portas envidraçadas. |
|  | B: Classificação de energia do produto, medida de A+++ a D/G, dependendo da família de produtos. |  | Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas. |
|  | Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele. |  | Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento. |
|  | Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc. |  | Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos. |
|  | ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos. |  | Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon. |
|  | Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon. |  | Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores. |

-  Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.
-  Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.
-  Indução: O trabalho destas placas baseia-se no princípio da indução electromagnética. O calor é gerado diretamente na parte inferior da panela durante o seu contato com a placa.
-  O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
-  Aquecimento: Uma opção para aquecer o prato e manter as refeições preparadas quentes.
-  O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.
-  Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.
-  Grelha basculante: a grelha basculante pode ser facilmente desengatada para mover o elemento de aquecimento e limpar o tejadilho do aparelho em um simples passo.
-  A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.
-  A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.
-  Luz
-  Protecção contra o sobreaquecimento: O sistema de segurança que desliga automaticamente a placa em caso de sobreaquecimento da unidade de controle.
-  Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
-  Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
-  O compartimento do forno tem 2 níveis de cozimento diferentes.
-  O compartimento do forno tem 9 níveis de cozimento diferentes.
-  Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.
-  Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.
-  A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

Benefit (TT)

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

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)

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)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat