

## TR93IBL2

|                                       |                                |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| Dimensão                              | 90x60 cm                       |
| Nº de fornos com etiqueta energética  | 2                              |
| Cavity heat source                    | Elétrico                       |
| Tipo de placa                         | Placas de Indução              |
| Tipo de forno principal               | Termoventilado                 |
| Tipo de forno secundário              | Termoventilado                 |
| Sistema de limpeza no forno principal | Programa de limpeza VaporClean |
| Código EAN                            | 8017709312374                  |
| Classe energética                     | A                              |
| Classe energética do 2º forno         | B                              |



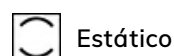
## Design



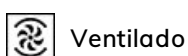
|                                |   |                        |                         |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|
| Tipo de fogão                  | Victoria  | Design dos comandos    | Comandos Série Victoria |
| Detalhes do painel de comandos | Painel de comandos metal esmaltado                        | Cor dos comandos       | Comandos em aço inox    |
| Design                         | Victoria  | Nº de comandos         | 9                       |
| Logo                           | Logótipo Anni 50  | Cor da serigrafia      | Serigrafia em prateado  |
| Cor                            | Preto   | Display/ relógio       | 5 comandos eletrónicos  |
| Posição do logótipo            | Logótipo na zona da placa+ Logótipo no painel de comandos | Estética da porta      | Porta com moldura       |
| Acabamentos                    | Polido  | Tipo de vidro do forno | Vidro preto             |
| Painel anti salpicos           | Sim   | Puxador                | Puxador série Victoria  |
| Cor da placa                   | Esmalte preto   | Cor do puxador         | Aço inox                |
| Comandos                       | Rotativos   | Rodapé                 | Rodapé em antracite     |

## Programas / Funções

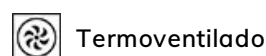
Nº funções do forno 5  
Funções de forno



Estático



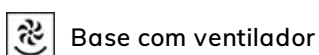
Ventilado



Termoventilado



Eco



Base com ventilador

### Outras funções

 Descongelo 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



### Número total de zonas de cocção 5

Anterior esquerdo - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Posterior esquerdo - Zona de indução singular - 1.40 kW - - Ø 18.0 cm

Central - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 27.0 cm

Posterior direito - Zona de indução singular - 1.40 kW - - Ø 18.0 cm

Anterior direito - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Desliga automaticamente por sobreaquecimento Sim Indicador de diâmetro mínimo do recipiente Sim

Reconhecimento automático do recipiente Sim Indicador da zona selecionada Sim

## 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 1

Capacidade bruta do forno (L) 70 l Nº vidros termorrefletores na porta 1

|   |                                |  |  |
|---|--------------------------------|--|--|
| <b>Material da cavidade</b>                     | Cavidade em esmalte EverClean  | <b>Termostato de segurança</b>                         | Sim                                    |
| <b>Nº de níveis para tabuleiros</b>             | 4                              | <b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b> | 316x460x412 mm                         |
| <b>Tipo de guias para tabuleiros</b>            | Guias laterais em metal        | <b>Controlo da temperatura</b>                         | Controlo eletromecânico da temperatura |
| <b>Tipo de iluminação</b>                       | Iluminação de halogéneo        | <b>Potência da resistência inferior</b>                | 1200 W                                 |
| <b>Potência das lâmpadas</b>                    | 40 W                           | <b>Potência da resistência superior</b>                | 1000 W                                 |
| <b>Opções de programação do tempo de cocção</b> | Programador de início e de fim | <b>Potência do grill</b>                               | 1700 W                                 |
| <b>Abertura da porta</b>                        | Lateral                        | <b>Potência do grill largo</b>                         | 2700 W                                 |
| <b>Porta desmontável</b>                        | Sim                            | <b>Potência da resistência circular</b>                | 2000 W                                 |
| <b>Porta interna totalmente em vidro</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> | 245 °C |

## Características técnicas do forno secundário



|  |                               |  |  |
|--|-------------------------------|--|--|
| <b>Nº de ventiladores</b>                    | 1                             | <b>Porta desmontável</b>                               | Sim                                    |
| <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>Nº vidros da porta do forno</b>                     | 1                                      |
| <b>Nº de níveis para tabuleiros</b>          | 9                             | <b>Nº vidros termorrefletores na porta</b>             | 1                                      |
| <b>Tipo de guias para tabuleiros</b>         | Guias laterais em metal       | <b>Termostato de segurança</b>                         | Sim                                    |
| <b>Nº 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                                 |

## Opções do forno secundário

Temperatura mínima 50 °C

Temperatura máxima 245 °C

## Características técnicas do terceiro forno



|   |                               |  |  |
|---|-------------------------------|--|--|
| <b>Volume útil do 3º forno</b>                | 36 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 com segurança traseira e lateral</b> | 2 | <b>Grelha para inserir no tabuleiro</b>       | 1 |
| <b>Tabuleiro 40 mm de profundidade</b>         | 1 | <b>Guias telescópicas de extração parcial</b> | 1 |

## Acessórios incluídos no forno secundário



|                                   |   |   |   |
|-----------------------------------|---|---|---|
| <b>Grelha com travão traseiro</b> | 3 | <b>Suporte para aquecedor de pratos</b> | 1 |
|-----------------------------------|---|---|---|

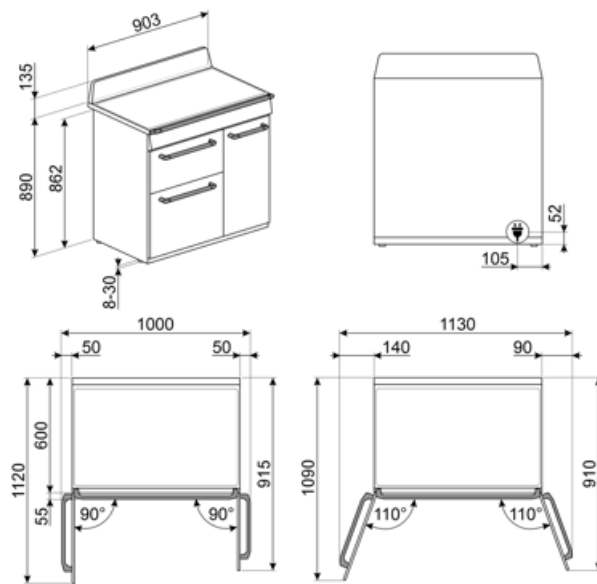
## Acessórios incluídos no terceiro forno

|  |   |
|--|---|
| <b>Tabuleiro 40 mm de profundidade</b> | 1 |
|--|---|

## Ligação elétrica

|                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| Potência elétrica nominal | 15000 W               |
| Corrente (Amperes)        | 42 A                  |
| Tensão (Volts)            | 220-240 V             |
| Tensão 2 (Volts)          | 380-415 V             |
| Electric cable            | Instalado, monofásico |

|                                    |                        |
|------------------------------------|------------------------|
| Comprimento do cabo de alimentação | 150 cm                 |
| Tipos de ligação adicionais        | Double and Three Phase |
| Frequência (Hz)                    | 50 Hz                  |
| Bloco de terminais                 | 5 polos                |
| Ficha elétrica                     | Não                    |



## Acessórios Compatíveis

### AIRFRY

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 peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



### 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.



### GRILLPLATE

Grelha universal com asas. Ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm



### GTT

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



### KIT600TR93

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



### KITP65TR93

Depth extension kit (650 mm), nero, suitable for TR93 cookers



### 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.



### 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



### 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





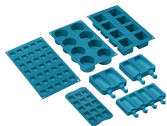
### SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



### 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


















### TPKPLATE

Placa universal com asas. Ideal para cozinhar peixe, ovos ou vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm

## Symbols glossary

|  |  |
|--|--|
|  <p>Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</p>  |  <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>   |
|  <p>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.</p>   |  <p>Knobs control</p>   |
|  <p>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.</p>   |  <p>Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.</p>   |
|  <p>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.</p>   |  <p>EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.</p>   |
|  <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>   |  <p>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.</p>   |
|  <p>Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.</p>  |  <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>   |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>  |  <p>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.</p>  |
|  <p>Luz: acende a iluminação no interior.</p>  |  <p>Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.</p>  |

-  **Indução:** a placa de indução funciona com bobines circulares que emitem um campo magnético diretamente sobre um recipiente com fundo ferroso. O campo magnético produz calor direto sobre o recipiente, o que gera maior rapidez de cocção e maior eficiência energética.
-  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.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  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.
-  **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.

---

## Benefit (TT)

---

### Placa de indução

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

Através da utilização de cookware adequado, a indução, segura e reativa, é fácil de utilizar e manter.

### 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 homogênea 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

### 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

### Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

### 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)

**Turbina única**

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