

## TR93IGR2

Dimensão	90x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	2
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Indução
Tipo de forno principal	Termoventilado
Tipo de forno secundário	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709312398
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 preto
Cor	Slate Grey	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



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



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 termorrefletotores na porta 1

Capacidade bruta do forno (L)

70 l

<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

						
Volume útil do 3º forno	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 com segurança traseira e lateral	2	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1	Guias telescópicas de extração parcial	1

## Acessórios incluídos no forno secundário

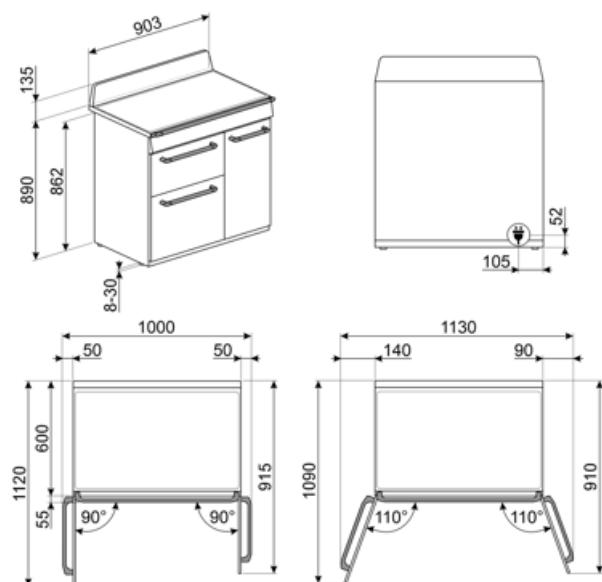
			
Grelha com travão traseiro	3	Suporte para aquecedor de pratos	1

## Acessórios incluídos no terceiro forno

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

## Ligaçāo elétrica

<b>Potência elétrica nominal</b>	15000 W	<b>Comprimento do cabo de alimentação</b>	150 cm
<b>Corrente (Amperes)</b>	42 A	<b>Tipos de ligação adicionais</b>	Double and Three Phase
<b>Tensão (Volts)</b>	220-240 V	<b>Frequência (Hz)</b>	50 Hz
<b>Tensão 2 (Volts)</b>	380-415 V	<b>Bloco de terminais</b>	5 polos
<b>Electric cable</b>	Instalado, monofásico		



## Acessórios Compatíveis

### 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



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças

### 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



### SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



### 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

	Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.		Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
	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.		Knobs control
	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.		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.
	Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.		Esmalte EverClean: esmalte especial antiácidoo 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 inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.		Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
	Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao prover 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.		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.
	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.
	Luz: acende a iluminação no interior.		Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.



Indução: a placa de indução funciona com bobinas 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.



Control 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 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

### **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

### **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)

### **Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

### **BBQ (optional accessory)**

Barbecue cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)



---

**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

**Turbina única**

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