

TR93IP2

Dimensão 90x60 cm

N° de fornos com etiqueta energética 2

Cavity heat sourceElétricoTipo de placaIndução

Tipo de forno principalTermoventiladoTipo de forno secundárioTermoventiladoSistema de limpeza no fornoPrograma de limpeza

principal VaporClean
Código EAN 8017709312381

Classe energética do 2° forno B



Design



Tipo de fogão Victoria

Detalhes do painel de Painel de comandos metal

comandosesmaltadoDesignVictoria

Logo Logótipo Anni 50

Cor Creme

Posição do logótipo Logótipo na zona da placa+

Logótipo no painel de

comandos

Acabamentos Polido
Painel anti salpicos Sim

Cor da placa Esmalte preto
Comandos Rotativos

Design dos comandos Cor dos comandos Nº de comandos Cor da serigrafia Display/ relógio Estética da porta Tipo de vidro do forno

Puxador Cor do puxador

Rodapé

Comandos Série Victoria Comandos em aço inox

9

Serigrafia em preto 5 comandos eletrónicos Porta com moldura

Vidro preto

Puxador série Victoria

Aço inox

Rodapé em antracite

08/12/2025

Programas / Funções

N° funções do forno Funções de forno

Ventilado

⊕ Te

Termoventilado

 \Box

Estático

Eco



Base com ventilador

5

ECO

SMEG SPA



Outras funções



Descongelar por tempo

Funções de limpeza



VaporClean

Programas / Funções do forno secundário

N° de funções do forno 2

1

Traditional cooking functions, cavity 2



Termoventilado

Programas / Funções do terceiro forno

N° de funções do terceiro forno

lluminação

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

Indicador de diâmetro

automaticamente por

sobreaquecimento

Reconhecimento automático do recipiente

Sim

Sim mínimo do recipiente

Indicador da zona Sim

selecionada

Características técnicas do forno principal





















N° de lâmpadas 1 N° de ventiladores 1 Volume útil 61 I Capacidade bruta do 70 I

forno (L)

forno

N° vidros da porta do

N° vidros termorrefletores na

porta

Termostato de segurança

Sim

3

1



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

Características técnicas do forno secundário

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

Opções do forno secundário



Temperatura mínima

50°C

Temperatura máxima

245 °C

Características técnicas do terceiro forno













Volume útil do 3° forno Capacidade bruta do

terceiro forno (L) Material da cavidade

N° de níveis para tabuleiros

Tipo de quias para tabuleiros

N° de lâmpadas

Tipo de iluminação Potência das lâmpadas

Abertura da porta

Porta desmontável Porta interna

totalmente em vidro

36 I

41 I

Cavidade em esmalte

EverClean

Guias laterais em metal

1

lluminação de halogénio

Aba para baixo

Sim Sim

Vidro interno removível

N° vidros da porta do

forno

N° vidros

termorrefletores na

porta

Termostato de

segurança

Sistema de

arrefecimento

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da

temperatura Potência do grill largo

Tipo de Grill Resistência grill basculante para fácil

limpeza

Sim

3

1

Sim

Tangencial

169x440x443 mm

Controlo eletromecânico da

temperatura 2700 W

Grill elétrico

Sim

Opções do terceiro forno

Temperatura mínima

50 °C

Temperatura máxima

260°C

Acessórios incluídos no forno principal



Grelha com segurança traseira e lateral Tabuleiro 40 mm de profundidade

2

Grelha para inserir no

tabuleiro

Guias telescópicas de extração parcial

Acessórios incluídos no forno secundário



Grelha com travão traseiro

3

Suporte para aquecedor 1 de pratos

Acessórios incluídos no terceiro forno

Tabuleiro 40 mm de profundidade

1



Ligação elétrica

Potência elétrica

15000 W

42 A

nominal

Corrente (Amperes)

Tensão (Volts) 220-240 V Tensão 2 (Volts) 380-415 V

Electric cable

Instalado, monofásico

Comprimento do cabo

de alimentação

Tipos de ligação

adicionais

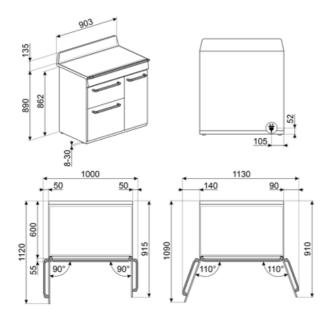
Frequência (Hz)

150 cm

Double and Three Phase

50 Hz

Bloco de terminais 5 polos





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.



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.

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.



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.



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



GRILLPLATE

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



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



KITP65TR93

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



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 auardar. 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





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 antiácido 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 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.



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 quantidade, 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 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 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.



O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



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

Removalble inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

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