

TR93P

Dimensão 90x60 cm

N° de fornos com etiqueta energética 2

Cavity heat sourceElétricoTipo de placaPlaca a gásTipo de forno principalTermoventiladoTipo de forno secundárioTermoventiladoSistema de limpeza no fornoPrograma de limpeza

principal VaporClean
Código EAN 8017709181703

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

Tipo grelhas Grelhas em ferro fundido

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 10

Serigrafia em preto 5 comandos eletrónicos Porta com moldura

Vidro preto

Puxador série Victoria

Aço inox

Rodapé em antracite

Programas / Funções

N° funções do forno Funções de forno

Estático



Ventilado

Termoventilado



Eco



Base com ventilador

SMEG SPA 14/12/2025

5



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 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

Tipo de queimadores a

standard

Ignição eletrónica nos

comandos

Queimadores a gás

Sim

Válvulas de segurança

corte rápido do gás

Tampas dos queimadores a gás Sim

Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

Características técnicas do forno principal



gás

















N° de lâmpadas

N° de ventiladores 1 Volume útil

Capacidade bruta do

forno (L)

Material da cavidade





61 I

Cavidade em esmalte

EverClean

N° vidros da porta do

forno N° vidros

termorrefletores na

porta

Termostato de segurança

Sim

3

1

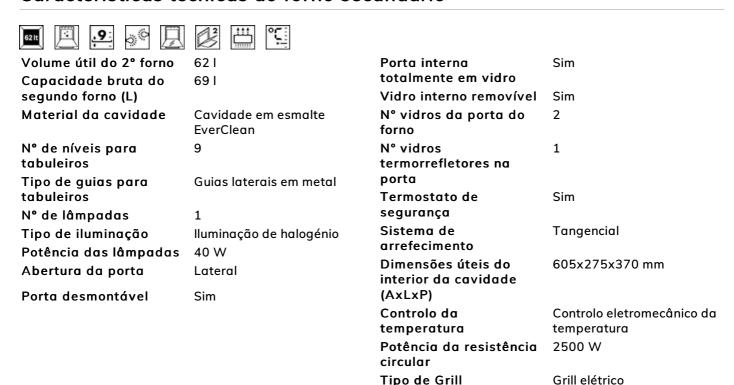


N° de níveis para 4 Sistema de **Tangencial** arrefecimento tabuleiros Tipo de guias para Guias laterais em metal tabuleiros Dimensões úteis do 316x460x412 mm interior da cavidade Tipo de iluminação lluminação de halogéneo (AxLxP) Potência das lâmpadas Controlo da Controlo eletromecânico da Opções de programação Programador de início e de temperatura temperatura do tempo de cocção fim 1200 W Potência da resistência Abertura da porta Lateral inferior Porta desmontável Sim Potência da resistência 1000 W Porta interna Sim superior totalmente em vidro Potência do grill 1700 W Vidro interno removível Sim 2700 W Potência do grill largo Potência da resistência 2000 W circular Tipo de Grill Grill elétrico Resistência grill Sim basculante para fácil limpeza

Opções do forno principal

Temporizador Sim Temperatura mínima 50 °C Alarme acústico de fim Sim Temperatura máxima 260 °C de cocção

Características técnicas do forno secundário



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

35 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 Sim

segurança

Sistema de **Tangencial**

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

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 em ferro fundido 1

para Wok

profundidade

Grelha com segurança traseira e lateral Tabuleiro 40 mm de

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



Grelha com segurança traseira e lateral

Tabuleiro 40 mm de profundidade

1

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal

8300 W

Corrente (Amperes) 36 A

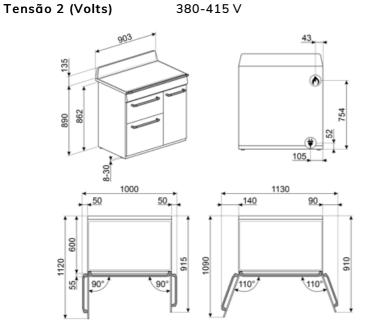
Tensão (Volts)

220-240 V

Tipos de ligação adicionais

Frequência (Hz) Bloco de terminais Cabo universal

50/60 Hz 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.



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.



BGTR9

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



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.



ЭТР

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



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



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



Symbols glossary



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.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos LIF



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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 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

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