

## TR93XD

Dimensão	90x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	2
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa a gás
Tipo de forno principal	Termoventilado
Tipo de forno secundário	Ventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709209520
Classe energética	A
Classe energética do 2º forno	B



## Design



Design	Victoria	Cor dos comandos	Comandos em aço inox
Tipo de fogão	Victoria	Nº de comandos	10
Cor	Aço inox	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox	Display/ relógio	5 comandos eletrónicos
Logo	Logótipo Anni 50	Estética da porta	Porta com moldura
Posição do logótipo	Logótipo na zona da placa+ Logótipo no painel de comandos	Tipo de vidro do forno	Vidro silver
Painel anti salpicos	Sim	Puxador	Puxador série Victoria
Tipo grelhas	Grelhas em ferro fundido	Cor do puxador	Aço inox
Comandos	Rotativos	Rodapé	Rodapé em antracite
Design dos comandos	Comandos Série Victoria		

## Programas / Funções


Nº funções do forno 7  
Funções de forno

 Estático	 Termoventilado	 Turbo
 Grill curto	 Grill	 Grill ventilado
 Base		

### Outras funções


 Descongela por tempo

### Funções de limpeza

 VaporClean

## Programas / Funções do forno secundário

### Traditional cooking functions, cavity 2

 Termoventilado

## Programas / Funções do terceiro forno

Nº de funções do terceiro forno

1

Iluminação



Grill



## Características técnicas da placa

UR

### 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

<b>Tipo de queimadores a gás</b>	Queimadores a gás standard	<b>Válvulas de segurança corte rápido do gás</b>	Sim
<b>Ignição eletrónica nos comandos</b>	Sim	<b>Tampas dos queimadores a gás</b>	Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

## Características técnicas do forno principal



<b>Nº de lâmpadas</b>	1	<b>Nº vidros da porta do forno</b>	3
<b>Volume útil</b>	61 l	<b>Nº vidros termorrefletores na porta</b>	1
<b>Capacidade bruta do forno (L)</b>	70 l	<b>Termostato de segurança</b>	Sim
<b>Material da cavidade</b>	Cavidade em esmalte EverClean		
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	4		

Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	316x444x425 mm
Potência das lâmpadas	40 W	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Potência da resistência inferior	1200 W
Abertura da porta	Lateral	Potência da resistência superior	1000 W
Porta desmontável	Sim	Potência do grill	1700 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	Potência do grill largo	2700 W
Vidro interno removível	Sim	Potência da resistência circular	2000 W
		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	260 °C

## Características técnicas do forno secundário



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

## Opções do forno secundário

Temperatura mínima 50 °C

Temperatura máxima 245 °C

## Características técnicas do terceiro forno



<b>Volume útil do 3º forno</b>	35 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 em ferro fundido para Wok</b>	1	<b>Grelha para inserir no tabuleiro</b>	1
<b>Grelha com travão traseiro</b>	2	<b>Guias telescópicas de extração parcial</b>	1
<b>Tabuleiro 40 mm de profundidade</b>	1		

## Acessórios incluídos no forno secundário



<b>Grelha com travão traseiro</b>	4	<b>Suporte para aquecedor de pratos</b>	1
-----------------------------------	---	---	---

## Acessórios incluídos no terceiro forno

---

**Grelha com segurança traseira e lateral** 1

**Tabuleiro 40 mm de profundidade** 1

## Ligação elétrica

---

**Potência elétrica nominal** 8300 W

**Corrente (Amperes)** 36 A

**Tensão (Volts)** 220-240 V

**Tensão 2 (Volts)** 380-415 V

**Frequência (Hz)** 50/60 Hz

**Bloco de terminais** 5 polos

## Acessórios Compatíveis



### BGTR9

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



### 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.



### 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.



### 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.



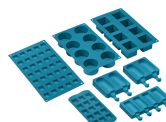
### KIT1TR9N

Painel de parede para fogões Victoria TR93 e TR90 Em esmalte preto  
Dimensões LxA: 90x75 cm



### 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



### SMOLD

















7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C





















### WOKGHU

Redutor em ferro fundido para panela wok. Projetado para proporcionar estabilidade e facilidade de utilização.

## 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 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 eletrodoméstico 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.		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.
	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.
	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.		Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.
	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.		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.
	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.		Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.

-  Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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

### Removable 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

### 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)

### **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)

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet