

TR90BL2

Cooker size	90x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	Catalytic
EAN code	8017709322113
Energy efficiency class	A



Aesthetics












Design	Victoria	Controls colour	Stainless steel
Command panel finish	Enamelled metal	No. of controls	8
Aesthetic	Victoria	Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado
Logo	Logotipo Anni 50	Display	electronic 5 buttons
Colour	Black	Door	With frame
Posição do logotipo	Logotipo na zona da placa+ Logotipo no painel de comandos	Glass type	Black
Acabamento	Brilhante	Handle	Smeg Victoria
Upstand	Yes	Handle Colour	Polished chrome
Cor da placa	Esmalte preto	Storage compartment	Drawer
Type of pan stands	Cast Iron	Sliding compartment	Yes
Type of control setting	Control knobs	Feet	none
Control knobs	Smeg Victoria	Plinth	Anthracite

Programs / Functions

No. of cooking functions	9
--------------------------	---

Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Eco	 Small grill	 Large grill
 Fan grill (large)	 Base	 Fan assisted bottom

Other functions

 Defrost by time
--

Recipes

No

Cleaning functions

Catalytic

 Vapor clean

Hob technical features

UR

Total no. of cook zones 5

Front left - Gas - Rapid - 2.90 kW

Rear left - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Central - Gas - 2UR (dual) - 5.00 kW

Rear right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Front right - Gas - AUX - 1.00 kW

Type of gas burners Standard

Gas safety valves

Yes

Automatic electronic ignition Yes

Burner caps

Matt black enamelled

Main Oven Technical Features



No. of lights	2	Removable inner door	Yes
Fan number	2	Total no. of door glasses	3
Net volume of the cavity	115 l	No. of thermo-reflective door glasses	2
Gross volume, 1st cavity	129 l	Safety Thermostat	Yes
Cavity material	Ever Clean enamel	Cooling system	Tangential
No. of shelves	5	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	371x724x418 mm
Type of shelves	Metal racks	Temperature control	Electro-mechanical
Roof Liner	No	Lower heating element power	1700 W
Light type	Halogen	Upper heating element - Power	1200 W
Light Power	40 W	Grill element	1700 W
Cooking time setting	Start and Stop	Large grill - Power	2900 W
Light when oven door is open	Yes		
Door opening	Flap down		
Removable door	Yes		

Full glass inner door	Yes	Circular heating element	2 x 1550 W
		- Power	
		Grill type	Electric
		Soft Close system	Yes

Options Main Oven

Timer	Yes	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	Maximum temperature	260 °C

Accessories included for Main Oven & Hob

Cast iron wok support	1	40mm deep tray	1
Moka stand in cast iron	1	Grill mesh	1
Rack com batente traseiro e lateral	1	Catalityc panels	3
20mm deep tray	1		

Electrical Connection

Electrical connection rating	3200 W	Comprimento do cabo de alimentação	120 cm
Current	14 A	Frequency	50/60 Hz
Voltage	220-240 V	Bloco de terminais	3 polos
Electric cable	Installed, Single phase	Plug	No



Compatible Accessories

AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



BGTR9

Placa para grelhar de ferro fundido adequada para fogões Victoria 90 cm, Master e Sinfonia de 60 e 90 cm



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KIT1TR9N

Painel anti-salpicos, 90x75 cm adequado para fogões Victoria TR9, preto



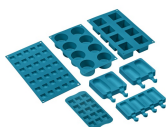
KITHTR90

Kit extensão de altura (950 mm), adequado para fogões Victoria TR90



SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C



















PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



Symbols glossary

	Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.		Limpeza catalítica: o sistema garante uma higiene perfeita no interior do forno graças aos três painéis de autolimpeza revestidos com um esmalte especial que promove a eliminação progressiva de vestígios de gordura e odores causados pelo cozimento.
	R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos		Instalação em coluna: Instalação em coluna
	Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.		Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
	Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.		Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
	Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.		Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
	Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.		Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.
	Circulair: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.		ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
	Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.		Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.



Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.



Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.



O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.



Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



Abertura automática: alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.



O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.



Fechamento suave: todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.



Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.



Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



Controle dos botões