

TR90BL2

Dimensão	90x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa a gás
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Sistema de limpeza com painéis catalíticos
Código EAN	8017709322113
Classe energética	A



Design












Design	Victoria	Cor dos comandos	Comandos em aço inox
Tipo de fogão	Victoria	Nº de comandos	8
Cor	Preto	Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado
Acabamentos	Preto	Display/ relógio	5 comandos eletrónicos
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos metal esmaltado	Estética da porta	Porta com moldura
Logo	Logótipo Anni 50	Tipo de vidro do forno	Vidro preto
Posição do logótipo	Logótipo na zona da placa+ Logótipo no painel de comandos	Puxador	Puxador série Victoria
Painel anti salpicos	Sim	Cor do puxador	Puxador cromado polido
Cor da placa	Esmalte preto	Gaveta de arrumação	Gaveta de arrumação
Tipo grelhas	Grelhas em ferro fundido	Gaveta deslizante	Sim
Comandos	Rotativos	Pés	Sem pés
Design dos comandos	Comandos Série Victoria	Rodapé	Rodapé em antracite


Programas / Funções

Nº funções do forno	9
---------------------	---

Funções de forno

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Eco	 Grill curto	 Grill
 Grill ventilado	 Base	 Base com ventilador

Outras funções

 Descongelação por tempo
--

Funções de limpeza

Sistema de limpeza com painéis

catalíticos



Características técnicas da placa

UR

Número total de zonas de cocção 5

Anterior esquerdo - Queimador a gás rápido - 2.90 kW

Posterior esquerdo - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Central - Queimador a gás duplo ultrarrápido - 5.00 kW

Posterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Anterior direito - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

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

Características técnicas do forno principal



Nº de lâmpadas	2	Vidro interno removível	Sim
Nº de ventiladores	2	Nº vidros da porta do forno	3
Volume útil	115 l	Nº vidros termorrefletores na porta	2
Capacidade bruta do forno (L)	129 l	Termostato de segurança	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Nº de níveis para tabuleiros	5	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	371x724x418 mm
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal		
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo		
Potência das lâmpadas	40 W		

Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Iluminação na abertura da porta	Sim	Potência da resistência inferior	1700 W
Abertura da porta	Aba para baixo	Potência da resistência superior	1200 W
Porta desmontável	Sim	Potência do grill	1700 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	Potência do grill largo	2900 W
		Potência da resistência circular	2 x 1550 W
		Tipo de Grill	Grill elétrico
		Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim

Opções do forno principal

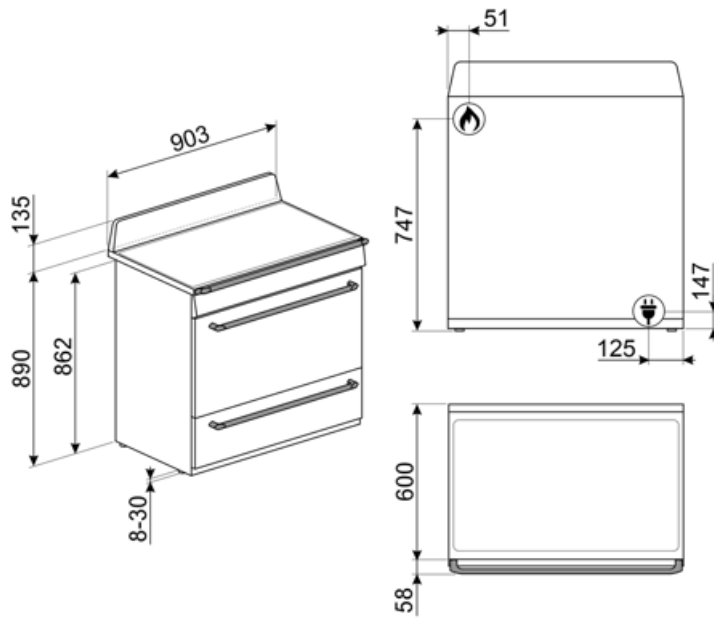
Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	260 °C

Acessórios incluídos no forno principal

Grelha em ferro fundido para Wok	1	Tabuleiro 40 mm de profundidade	1
Grelha com segurança traseira e lateral	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro 20 mm de profundidade	1	Painéis catalíticos	3

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	3200 W	Comprimento do cabo de alimentação	120 cm
Corrente (Amperes)	14 A	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Tensão (Volts)	220-240 V	Bloco de terminais	3 polos
Electric cable	Installed, Single phase		



Not included accessories

AIRFRY9

Ideal para recriar as tradicionais frituras no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma rápida e simples pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo um dourado perfeito e estaladiço.



PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.



PPR9

Pedra refratária retangular para fornos de 90 cm 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: 640x375x23 mm



BBQ9



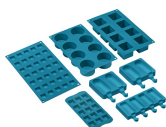
PALPZ

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



GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



BGTR9

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



KIT1TR9N

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



KITHTR90

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



GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



Symbols glossary (TT)



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.



Knobs control



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



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 superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



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.



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Limpeza catalítica: o sistema garante uma higiene perfeita no interior do forno, graças aos três painéis revestidos com um esmalte especial que promove a eliminação progressiva de vestígios de gordura e odores resultantes da cocção.



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.



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.



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.



Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.















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.



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.
-  Gás: os fogões a gás oferecem o controlo instantâneo do calor, tempos de cocção e capacidade de cozinhar a temperaturas mais baixas que os fornos elétricos.
-  O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.
-  Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.

Benefit (TT)

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.

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.

Catálise

Limpeza fácil do forno através da utilização de painéis catalíticos na cavidade

Este processo permanente permite a limpeza e o desengorduramento contínuos das três paredes da cavidade, iniciando a sua fase de oxidação da gordura quando o forno atinge os 200 °C.

Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

Turbina Dupla

O forno tem duas ventoinhas equipadas com dois elementos de aquecimento circulares que permitem cozinhar com calor rotativo

Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

Fecho silencioso

A porta está equipada com um sistema de fecho silencioso

Luz de halogénio

A iluminação interna de halogénio, a diferentes níveis, garante uma excelente visibilidade

Controlo de botões

Definição do temporizador fácil e intuitiva através de um simples botão

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

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)

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

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)