

TR90BL9

| | |
|---------------------------------------|--|
| Dimensão | 90x60 cm |
| Nº de fornos com etiqueta energética | 1 |
| Fonte de energia do forno | 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 | 8017709236106 |
| Classe energética | A |



Design












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

Programas / Funções

Nº de funções do forno 9

Funções de forno

| | | |
|---|---|---|
|  Estático |  Ventilado |  Termoventilado |
|  Eco |  Grill |  Grill ventilado |
|  Base |  Base com ventilador |  Espeto rotativo |

Funções de limpeza

Sistema de limpeza com painéis



catalíticos

Outras funções



Descongelo por tempo

Características técnicas da placa



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

Nº de ventiladores 2

Volume útil 115 l

Capacidade bruta do forno (L) 129 l

Material da cavidade Cavidade em esmalte EverClean

Nº de níveis para tabuleiros 5

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

Iluminação na abertura da porta Sim

Abertura da porta Aba para baixo

Porta desmontável Sim

Porta interna Sim

Porta totalmente em vidro

Vidro interno removível Sim

Nº vidros da porta do forno 3

Nº vidros termorretores na porta 2

Termostato de segurança Sim

Sistema de arrefecimento Tangencial

Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) 371x724x418 mm

Controlo da temperatura Controlo eletromecânico da temperatura

Potência da resistência inferior 1700 W

Potência da resistência superior 1200 W

Potência do grill 1700 W

Potência do grill largo 2900 W

Potência da resistência circular 1550 W

Tipo de Grill Grill elétrico

| | |
|---|-----|
| Resistência grill basculante para fácil limpeza | Sim |
| Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente | Sim |

Opções do forno principal

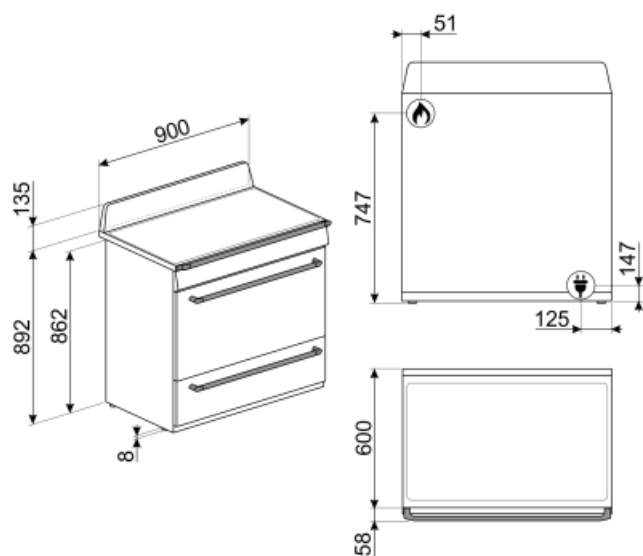
| | | | |
|---|-----|---------------------------|--------|
| Temporizador | Sim | Temperatura mínima | 50 °C |
| Alarme acústico de fim de cocção | Sim | Temperatura máxima | 260 °C |

Acessórios incluídos no forno principal

| | | | |
|---|---|---|---|
| Grelha em ferro fundido para Wok | 1 | Tabuleiro 40 mm de profundidade | 2 |
| Espeto rotativo | 1 | Grelha para inserir no tabuleiro | 1 |
| Grelha com travão traseiro | 2 | Painéis catalíticos | 3 |

Ligação elétrica

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



Not included accessories



TPKTR9

Teppan Yaki para fogões Victoria TR93 e TR90, com placa a gás



GT1T-2

Guias telescópicas de um nível com extração total para fornos. Comprimento: fechada 35,5 cm; extraída 41,8 cm. Fabricadas em aço inox, garantem estabilidade à extração dos tabuleiros, permitindo uma utilização fácil e segura do forno e evitando choques e /ou quedas dos tabuleiros e dos alimentos.

GTP

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



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.



BGTR9

Placa grill em ferro fundido para fogões Victoria TR93 e TR90, com placa a gás



WOKGHU

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



PPR9

Pedra refratária sem pegas, para pizza Pedra de formato quadrado: L:64xA2,3xP:37,5 cm Adaptável a fornos de gás, para por na grelha



PPR2

Pedra para pizza retangular, adequada para fornos de 45 cm e 60 cm de largura. Dimensões: L42 x A1.8 x P37.5 cm. Ideal para cozinhar pizza crocante e com aroma típico de um forno a lenha. Também pode ser utilizada para cozer pão, focaccias, tortas e biscoitos e outras receitas.



KIT1TR9N

Painel de parede para fogões Victoria TR93 e TR90 Em esmalte preto Larg 90 x Alt 75 cm



GT1P-2

Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível) para fornos com molduras de metal. Comprimento: 155.5 mm, extração: 285 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido



KITHTR90

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



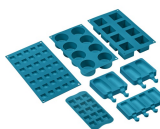
PALPZ

Pá de pizza com pega dobrável. Dimensões: Largura 31,5 x Comprimento 32,5 cm. Fácil de utilizar e de guardar. Perfeito para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura.



GTT
















Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos Extração: 433 mm Material: Aço inox AISI 430 polido











SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

- A** Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  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.
-  Espeto rotativo: funciona em combinação com a resistência grill, permitindo dourar os alimentos perfeitamente.
-  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.
-  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 quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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 coberto por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.

-
- | | |
|---|---|
|  <p>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p> |  <p>Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.</p> |
|  <p>Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e seleccionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.</p> |  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p> |