

TR90DGC9

| | |
|---------------------------------------|--|
| 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 | 8017709268428 |
| Classe energética | A |



Design



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

Programas / Funções

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

Funções de forno

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

Outras funções

| |
|-------------------------|
| Descongelação por tempo |
|-------------------------|

Funções de limpeza

Sistema de limpeza com painéis

catalíticos

| |
|------------|
| VaporClean |
|------------|

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 | 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 |
| Tensão 2 (Volts) | 380-415 V | Ficha elétrica | Não |
| Electric cable | Instalado, monofásico | | |



Acessórios Compatíveis

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.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

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



KIT1TR9N

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



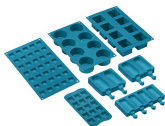
PALPZ

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



BBQ9



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

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



KITROT9

Espeto rotativo para fogões 90x60






























SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.

-
-  Espeto rotativo: funciona em combinação com a resistência grill, permitindo dourar os alimentos perfeitamente.
-  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.
-  Knobs control
-  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.