TR90DGME9

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	8017709335847
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	Blu Mediterraneo	**Estética da porta**	Porta com moldura
Acabamentos	Polido	**Tipo de vidro do forno**	Vidro preto
Painel anti salpicos	Sim	**Puxador**	Puxador série Victoria
Design	Blu Mediterraneo	**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

- Descongelar por tempo

Funções de limpeza

Sistema de limpeza com painéis catalíticos

- VaporClean

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

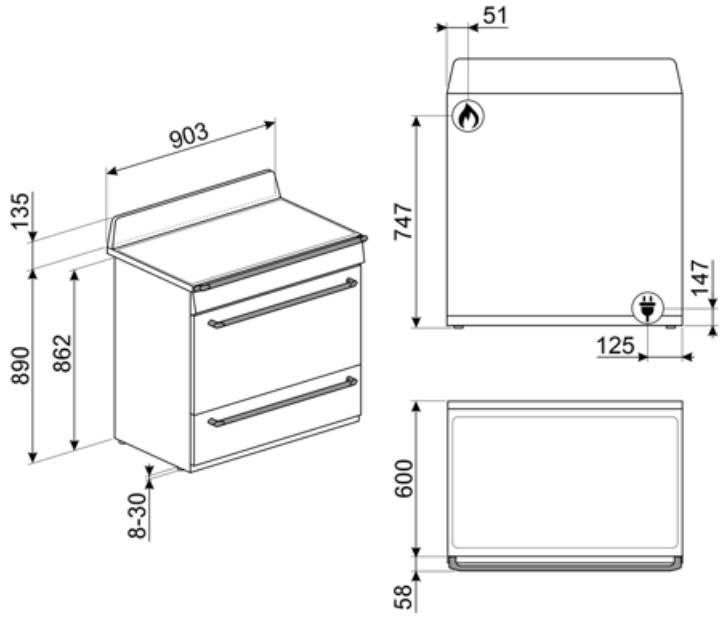
Temporizador	Sim	**Temperatura mínima**	50 °C
Alarme sonoro de fim de confeção	Sim	**Temperatura máxima**	260 °C

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**	110 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		


51
903
135
747
147
890
862
125
600
8-30
58

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.



BBQ9



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



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



KITROT9

Espeto rotativo para fogões 90x60



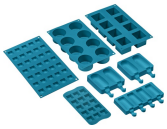
PALPZ

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



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



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



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 eletrodomésticos 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 debaixo 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.