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
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos metal esmaltado
Design	Victoria
Logo	Logótipo Anni 50
Cor	Decoração especial
Posição do logótipo	Logótipo na zona da placa+ Logótipo no painel de comandos
Decoração especial	Blu Mediterraneo
Acabamentos	Polido
Painel anti salpicos	Sim
Design	Blu Mediterraneo
Co-branding	Smeg & Dolce&Gabbana
Cor da placa	Esmalte preto
Tipo grelhas	Grelhas em ferro fundido

Comandos	Rotativos
Design dos comandos	Comandos Série Victoria
Cor dos comandos	Comandos em aço inox
Nº de comandos	8
Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado
Display/ relógio	5 comandos eletrónicos
Estética da porta	Porta com moldura
Tipo de vidro do forno	Vidro preto
Puxador	Puxador série Victoria
Cor do puxador	Puxador cromado polido
Gaveta de arrumação	Gaveta de arrumação
Pés	Sem pés
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
Iluminação na abertura da porta	Sim
Abertura da porta	Aba para baixo
Porta desmontável	Sim
Porta interna totalmente em vidro	Sim
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	2 x 1550 W
Tipo de Grill	Grill elétrico
Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim

Opções do forno principal

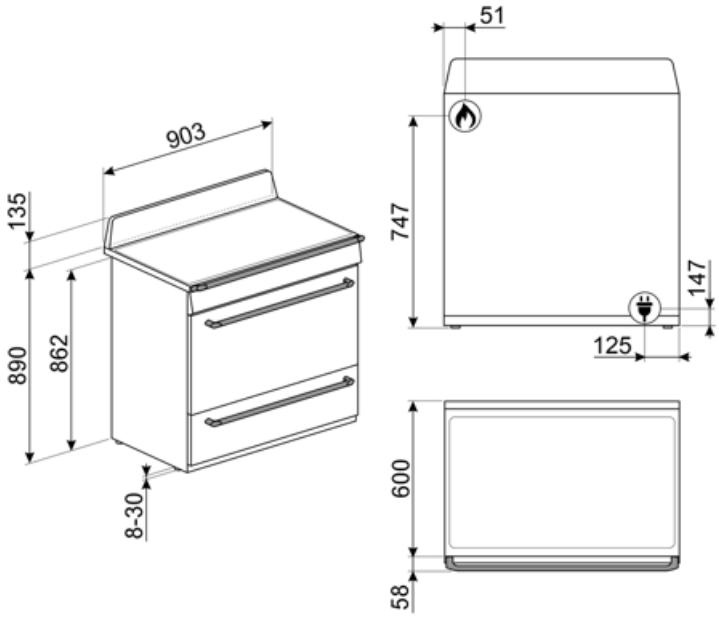
Temporizador	Sim
Alarme acústico de fim de cocção	Sim
Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	260 °C

Acessórios incluídos no forno principal

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

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	3200 W
Corrente (Amperes)	14 A
Tensão (Volts)	220-240 V
Tensão 2 (Volts)	380-415 V
Comprimento do cabo de alimentação	120 cm
Frequência (Hz)	50/60 Hz
Bloco de terminais	3 polos


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

BGTR9

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

BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep

GTT

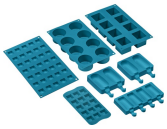
Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.

KITHTR90

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

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

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

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 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.