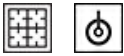


TR90GMBL

Cooker size	90x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	Vapor Clean
EAN code	8017709344788
Energy efficiency class	A



Aesthetics



Aesthetic	Victoria	Controls colour	Stainless steel
Design	Victoria	No. of controls	8
Colour	Black	Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado
Acabamento	Brilhante	Display	electronic 5 buttons
Command panel finish	Enamelled metal	Door	With frame
Logo	Logotipo Anni 50	Glass type	Black
Posição do logotipo	Logotipo na zona da placa+ Logotipo no painel de comandos	Handle	Smeg Victoria
Upstand	Yes	Handle Colour	Polished chrome
Cor da placa	Esmalte preto	Storage compartment	Push pull
Type of pan stands	Cast Iron	Feet	none
Type of control setting	Control knobs	Plinth	Anthracite
Control knobs	Smeg Victoria		

Programs / Functions

No. of cooking functions	9
--------------------------	---

Traditional cooking functions

Static	Fan assisted	Circulaire
Eco	Small grill	Large grill
Fan grill (large)	Base	Fan assisted bottom

Other functions

Defrost by time

Recipes No

Cleaning functions

Vapor clean

Hob technical features

Total no. of cook zones	5		
Front left - Gas - Rapid	- 2.90 kW		
Rear left - Gas - Semi Rapid	- 1.80 kW		
Central - Gas - 2UR (dual)	- 5.00 kW		
Rear right - Gas - Semi Rapid	- 1.80 kW		
Front right - Gas - AUX	- 1.00 kW		
Type of gas burners	Standard	Gas safety valves	Yes
Automatic electronic ignition	Yes	Burner caps	Matt black enamelled

Main Oven Technical Features

No. of lights	2	Removable inner door	Yes	Total no. of door glasses	3	No. of thermo-reflective door glasses	2	Safety Thermostat	Yes
Fan number	2	Cooling system	Tangential	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	371x724x418 mm	Temperature control	Electro-mechanical	Lower heating element power	1700 W
Net volume of the cavity	115 l	Upper heating element - Power	1200 W	Grill element	1700 W	Large grill - Power	2900 W		
Gross volume, 1st cavity	129 l								
Cavity material	Ever Clean enamel								
No. of shelves	5								
Type of shelves	Metal racks								
Roof Liner	No								
Light type	Halogen								
Light Power	40 W								
Cooking time setting	Start and Stop								
Light when oven door is open	Yes								
Door opening	Flap down								
Removable door	Yes								

Full glass inner door	Yes	Circular heating element	2 x 1550 W
		- Power	
		Grill type	Electric
		Soft Close system	Yes

Options Main Oven

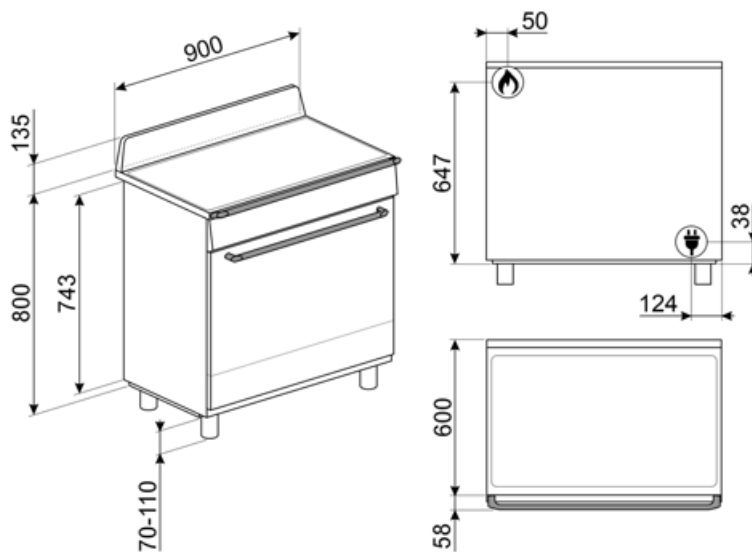
Timer	Yes	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	Maximum temperature	260 °C

Accessories included for Main Oven & Hob

Cast iron wok support	1	20mm deep tray	1
Moka stand in cast iron	1	40mm deep tray	1
Rack com batente traseiro e lateral	1	Grill mesh	1

Electrical Connection

Plug	No	Electric cable	Installed, Single phase
Electrical connection rating	3200 W	Comprimento do cabo de alimentação	120 cm
Current	14 A	Frequency	50/60 Hz
Voltage	220-240 V	Bloco de terminais	3 polos



Compatible Accessories

AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



BGTR9

Placa para grelhar de ferro fundido adequada para fogões Victoria 90 cm, Master e Sinfonia de 60 e 90 cm



BN940

GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KITH95CPF9

Kit extensão de altura (950 mm), adequado para fogões Portofino



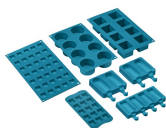
PPR9

Pedra para pizza refratária sem pegas. Pedra em forma quadrada: L64xH2,3xP37,5 cm Adequada também para fornos a gás, para ser colocada na grelha.



SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C



BBQ9



BN920

GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KIT1TR9N

Painel anti-salpicos, 90x75 cm adequado para fogões Victoria TR9, preto



PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



SFLK1

Bloqueio para crianças



Alternative products



TR90GMGR















Colour: Cinza ardósia















TR90GMP

Colour: Cream

Symbols glossary

 R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos	 Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.
 Instalação em coluna: Instalação em coluna	 Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
 Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.	 Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
 Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.	 Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
 Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.	 Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
 Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.	 Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.
 ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.	 Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisserie (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.

-  **Meia grelha:** Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.
-  **Ventilador com elemento de grelha:** O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.
-  **Toda a porta interna de vidro:** Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
-  **O vidro interior da porta:** pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
-  **Luzes laterais:** Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
-  **Abertura automática:** alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.
-  **O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.**
-  **Fechamento suave:** todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.
-  **Queimadores ultrarrápidos:** Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.
-  **Limpeza a Vapor:** uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.
-  **A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.**
-  **Controle dos botões**

Benefit (TT)

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Push-pull storage compartment

More space thanks to the lower push-pull compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

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)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

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)

Soft close

The door is equipped with a specific system for silent closing

Double Turbine

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat