

## TR90GMBL

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	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709344788
Classe energética	A



## Design



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

## Programas / Funções

Nº funções do forno

9



<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim	<b>Potência da resistência inferior</b>	1700 W
<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo	<b>Potência da resistência superior</b>	1200 W
<b>Porta desmontável</b>	Sim	<b>Potência do grill</b>	1700 W
<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim	<b>Potência do grill largo</b>	2900 W
		<b>Potência da resistência circular</b>	2 x 1550 W
		<b>Tipo de Grill</b>	Grill elétrico
		<b>Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente</b>	Sim

## Opções do forno principal

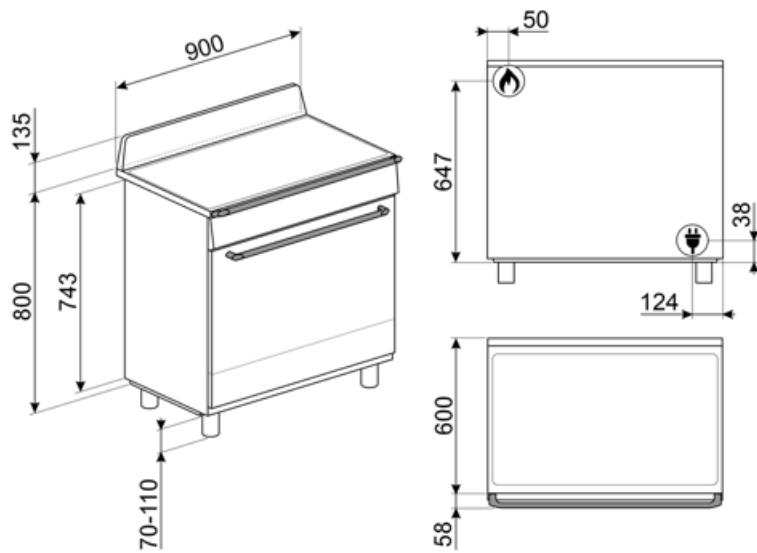
<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarme acústico de fim de cocção</b>	Sim	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C

## Acessórios incluídos no forno principal

<b>Grelha em ferro fundido para Wok</b>	1	<b>Tabuleiro 40 mm de profundidade</b>	1
<b>Grelha com segurança traseira e lateral</b>	1	<b>Grelha para inserir no tabuleiro</b>	1
<b>Tabuleiro 20 mm de profundidade</b>	1		

## Ligação elétrica

<b>Potência elétrica nominal</b>	3200 W	<b>Comprimento do cabo de alimentação</b>	120 cm
<b>Corrente (Amperes)</b>	14 A	<b>Frequência (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Tensão (Volts)</b>	220-240 V	<b>Bloco de terminais</b>	3 polos
<b>Electric cable</b>	Instalado, monofásico	<b>Ficha elétrica</b>	Não



## 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

### KITH95CPF9



Height extension kit with plinth, (950mm), three sides, black with feet, suitable for CPF9 Portofino and Sinfony C9 cookers

### 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

---

## Alternative products

---



**TR90GMGR**

Cor: Slate Grey



**TR90GMP**

Cor: Creme

## Symbols glossary

 A <sup>b</sup>	Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.	 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.
 	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.	 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.
	Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.	 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.
	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 inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.
	Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.	 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.
	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.	 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.
	Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.	 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.
	Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.	 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 coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.		O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
	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.		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.
	Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.		Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
	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.		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.
	Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.		Knobs control