

TR90GMGR

| | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 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 | 8017709344795 |
| Classe energética | A |



Design



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

Programas / Funções

Nº funções do forno

9

Funções de forno



Estático



Ventilado



Termoventilado



Eco



Grill curto



Grill



Grill ventilado



Base



Base com ventilador

Outras funções



Descongelar por tempo

Funções de limpeza



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

Controlo da temperatura

Controlo eletromecânico da temperatura

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 | 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

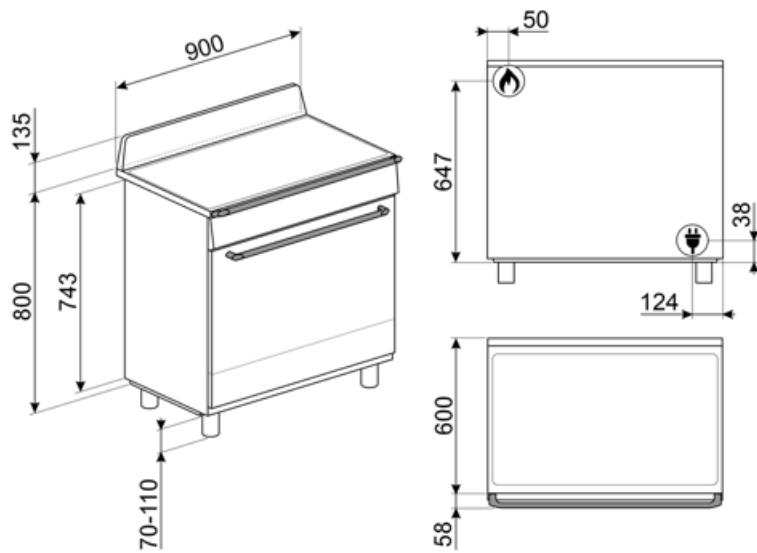
| | | | |
|---|-----|---------------------------|--------|
| Temporizador | Sim | Temperatura mínima | 50 °C |
| Alarme acústico de fim de cocção | Sim | Temperatura máxima | 260 °C |

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 | | |

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 |
| Electric cable | Instalado, monofásico | Ficha elétrica | 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



TR90GMBL

Cor: Preto



TR90GMP

Cor: Creme

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.



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 quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.



Classe de eficiência energética: 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.



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 |