

# TR90GMGR

Dimensão 90x60 cm

N° 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 Programa de limpeza principal VaporClean

Código EAN 8017709344795

Classe energética



### Design





Tipo de fogão

Detalhes do painel de

comandos

Design

Logo

Cor

Posição do logótipo

**Acabamentos** 

Painel anti salpicos

Cor da placa

Tipo grelhas

Comandos

Design dos comandos

Victoria

Painel de comandos metal

esmaltado

Victoria

Logótipo Anni 50

Slate Grey

Logótipo na zona da placa+

Logótipo no painel de

comandos

Polido

Esmalte preto

Grelhas em ferro fundido

Rotativos

Comandos Série Victoria

Cor dos comandos

N° de comandos

Cor da serigrafia

Display/ relógio

Estética da porta

Tipo de vidro do forno

Puxador

Cor do puxador

Gaveta de arrumação

Pés

Rodapé

Comandos em aço inox

Serigrafia em preto 5 comandos eletrónicos

Porta com moldura

Vidro preto

Puxador série Victoria

Puxador cromado polido

Zona de arrumação com

Sem pés

Rodapé em preto

tampa Push pull

# Programas / Funções

N° funções do forno

9



# Funções de forno Estático Ventilado Funções de forno Comparison of the static of t

#### Outras funções

Descongelar por tempo

#### Funções de limpeza



## 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 Queimadores a gás

gás standard

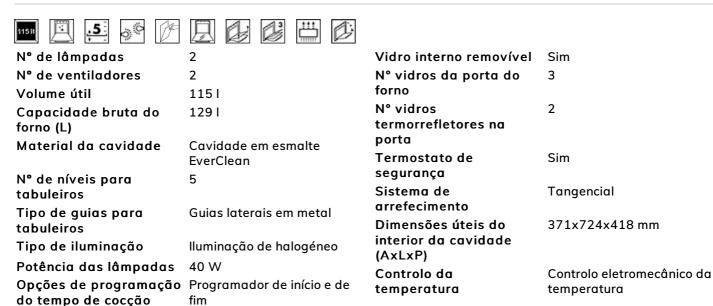
Ignição eletrónica nos comandos

Sim

Válvulas de segurança Sim corte rápido do gás

Tampas dos queimadores queimadores a gás em esmalte preto mate

## Características técnicas do forno principal





Iluminação na abertura

da porta

Abertura da porta

Porta desmontável Porta interna totalmente em vidro Sim

Aba para baixo

Sim Sim Potência da resistência

inferior

Potência da resistência

superior

Potência do grill Potência do grill largo

Potência da resistência

circular

Tipo de Grill

Porta SoftClose para fechar leve e

silenciosamente

1700 W

1200 W

1700 W 2900 W

2 x 1550 W

Grill elétrico

Sim

## Opções do forno principal

**Temporizador** 

de cocção

Sim

Sim

Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C

260 °C

## Acessórios incluídos no forno principal

Grelha em ferro fundido

Alarme acústico de fim

para Wok

Grelha com segurança traseira e lateral

Tabuleiro 20 mm de

profundidade

Tabuleiro 40 mm de profundidade

Grelha para inserir no

tabuleiro

## Ligação elétrica

Potência elétrica

nominal

Corrente (Amperes)

Tensão (Volts) Electric cable

3200 W

14 A

220-240 V

Instalado, monofásico

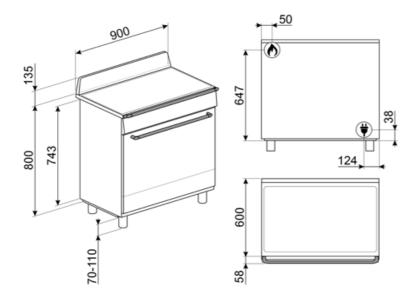
Comprimento do cabo

de alimentação

Frequência (Hz) Bloco de terminais 120 cm

50/60 Hz 3 polos







## **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



#### **BN920**

BBQ9

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.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos



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 quantidade, 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 debaixo 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



Knobs control