

TR90GR2

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	8017709322120
Classe energética	A



Design



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

Programas / Funções

Nº de funções do forno	9
Funções de forno	



Estático



Ventilado



Termoventilado



Eco



Grill curto



Grill



Grill ventilado



Base



Base com ventilador

Funções de limpeza

Sistema de limpeza com painéis



catalíticos

Outras funções



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 da resistência inferior	1700 W
Potência das lâmpadas	40 W	Potência da resistência superior	1200 W
Opções de programação do tempo de cocção	Temporizador com fim de cozedura automático	Potência do grill	1700 W
Iluminação na abertura da porta	Sim	Potência do grill largo	2900 W
Abertura da porta	Aba para baixo	Potência da resistência circular	2 x 1550 W
Porta desmontável	Sim	Tipo de Grill	Grill elétrico
Porta interna totalmente em vidro	Sim		

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

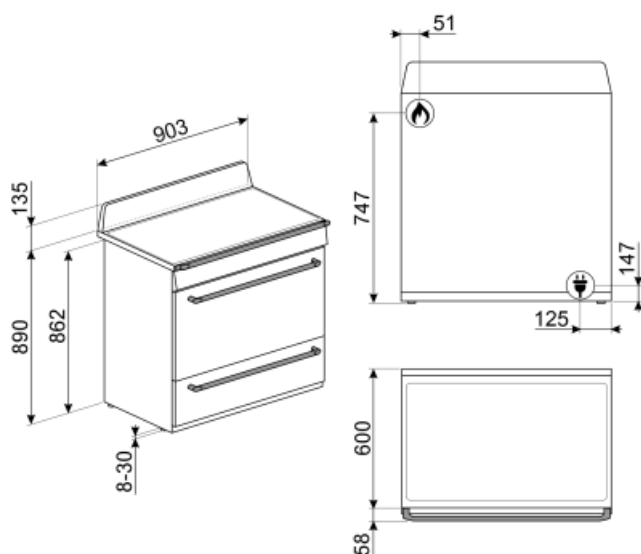
Grelha em ferro fundido para Wok 1
Grelha com segurança traseira e lateral 1
Tabuleiro 20 mm de profundidade 1

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
Type of electric cable installed Yes, Single phase

Comprimento do cabo de alimentação 120 cm
Frequência (Hz) 50/60 Hz
Bloco de terminais 3 polos



Not included accessories



TPKTR9

Teppan Yaki para fogões Victoria TR93 e TR90, com placa a gás



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.



GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.



BGTR9

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



PPR9

Pedra refratária retangular para fornos de 90 cm. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos. Dimensões LxPxA: 640x375x23 mm



KIT1TR9N

Painel de parede para fogões Victoria TR93 e TR90. Em esmalte preto. Dimensões LxA: 90x75 cm



BBQ9



KITHTR90

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



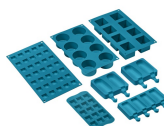
PALPZ

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



GTT

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



SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C

Symbols glossary (TT)

	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.
	Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico 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 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.



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.