

TR90IBL2

| | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| Dimensão | 90x60 cm |
| Nº de fornos com etiqueta energética | 1 |
| Cavity heat source | Elétrico |
| Tipo de placa | Indução |
| Tipo de forno principal | Termoventilado |
| Sistema de limpeza no forno principal | Programa de limpeza VaporClean |
| Código EAN | 8017709312350 |
| Classe energética | A |



Design



| | | | |
|--------------------------------|--|------------------------|------------------------|
| Design | Victoria | Nº de comandos | 7 |
| Tipo de fogão | Victoria | Cor da serigrafia | Serigrafia em prateado |
| Cor | Preto | Display/ relógio | 5 comandos eletrónicos |
| Acabamentos | Vidro preto | Estética da porta | Porta com moldura |
| Detalhes do painel de comandos | Painel de comandos metal esmaltado | Tipo de vidro do forno | Vidro preto |
| Logo | Logótipo Anni 50 | Puxador | Puxador série Victoria |
| Posição do logótipo | Logótipo na zona da placa+ Logótipo no painel de comandos | Cor do puxador | Puxador cromado polido |
| Painel anti salpicos | Sim | Gaveta de arrumação | Gaveta de arrumação |
| Cor da placa | Esmalte preto | Gaveta deslizante | Sim |
| Comandos | Rotativos | Pés | Sem pés |
| Design dos comandos | Comandos Série Victoria | Rodapé | Rodapé em antracite |
| Cor dos comandos | Comandos em aço inox | | |

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

| |
|-------------------------|
| Descongelação por tempo |
|-------------------------|

Funções de limpeza

Sistema de limpeza com painéis

catalíticos

| |
|------------|
| VaporClean |
|------------|

Opções da placa



| | | | |
|---|-----|---|--------------------|
| Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças | Sim | Opção de limitador potência por níveis | 3700, 4800, 7400 W |
| Eco-logic opção limitadora de potência | Sim | | |

Características técnicas da placa



Número total de zonas de cocção 5

Anterior esquerdo - Zona de indução singular - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Posterior esquerdo - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Central - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Posterior direito - Zona de indução singular - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Anterior direito - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

| | | | |
|---|-----|---|-----|
| Desliga automaticamente por sobreaquecimento | Sim | Indicador de diâmetro mínimo do recipiente | Sim |
| Reconhecimento automático do recipiente | Sim | Indicador da zona selecionada | Sim |

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 | Programador de início e de fim | 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 | 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

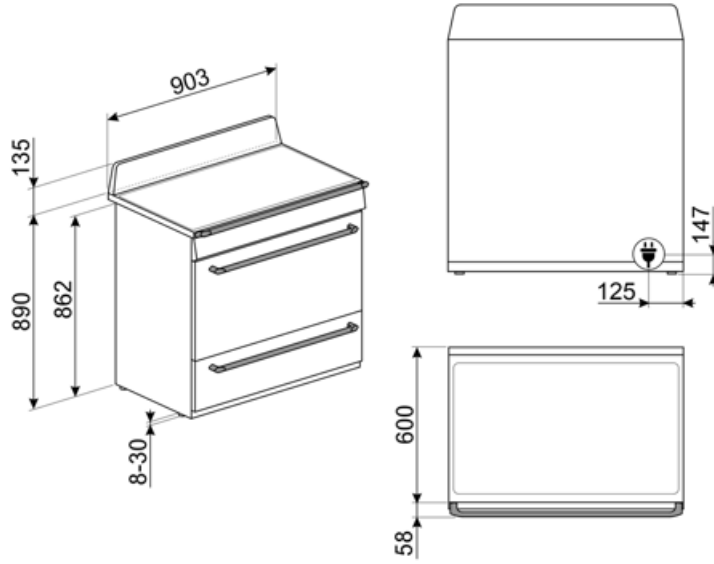
| | | | |
|----------------------------------|-----|--------------------|--------|
| Temporizador | Sim | Temperatura mínima | 50 °C |
| Alarme acústico de fim de cocção | Sim | Temperatura máxima | 260 °C |

Acessórios incluídos no forno principal

| | | | |
|---|---|----------------------------------|---|
| Grelha com segurança traseira e lateral | 1 | Grelha para inserir no tabuleiro | 1 |
| Tabuleiro 20 mm de profundidade | 1 | Painéis catalíticos | 3 |
| Tabuleiro 40 mm de profundidade | 1 | | |

Ligação elétrica

| | | | |
|---------------------------|-----------|-----------------------------|-------------------------|
| Potência elétrica nominal | 10600 W | Electric cable | Installed, Single phase |
| Corrente (Amperes) | 46 A | Tipos de ligação adicionais | Double and Three Phase |
| Tensão (Volts) | 220-240 V | Frequência (Hz) | 50/60 Hz |
| Tensão 2 (Volts) | 380-415 V | Bloco de terminais | 5 polos |



Not included accessories

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.



GRILLPLATE

Grelha universal com asas. Ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm



GTT

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



KITHTR90

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



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



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



TPKPLATE

Placa universal com asas. Ideal para cozinhar peixe, ovos ou vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm



BBQ9



GTP

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



KIT1TR9N

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



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



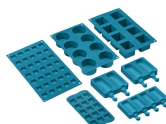
PRTX

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.































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)

| | |
|---|---|
|  <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p> |  <p>Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.</p> |  <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.</p> |

-  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.
-  Indução: a placa de indução funciona com bobines circulares que emitem um campo magnético diretamente sobre um recipiente com fundo ferroso. O campo magnético produz calor direto sobre o recipiente, o que gera maior rapidez de cocção e maior eficiência energética.
-  O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  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.
-  Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Knobs control

Benefit (TT)

Forno ventilado

O melhor desempenho de cocção graças ao fluxo circular ventilado

São várias as ventoinhas e elementos de aquecimento que garantem um fluxo de calor aerodinâmico perfeito, permitindo uma cozedura homogénea e mais rápida no interior da cavidade.

Catálise

Limpeza fácil do forno através da utilização de painéis catalíticos na cavidade

Este processo permanente permite a limpeza e o desengorduramento contínuos das três paredes da cavidade, iniciando a sua fase de oxidação da gordura quando o forno atinge os 200 °C.

Placa de indução

A indução permite uma cozedura rápida e um controlo preciso da temperatura

Através da utilização de cookware adequado, a indução, segura e reativa, é fácil de utilizar e manter.

Limpeza com vapor

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

Turbina Dupla

O forno tem duas ventoinhas equipadas com dois elementos de aquecimento circulares que permitem cozinhar com calor rotativo

Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

Fecho silencioso

A porta está equipada com um sistema de fecho silencioso

Luz de halogénio

A iluminação interna de halogénio, a diferentes níveis, garante uma excelente visibilidade

Controlo de botões

Definição do temporizador fácil e intuitiva através de um simples botão

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

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)

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

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)