

# TR90IBL9

Cooker size	90x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Induction
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	Vapor Clean
EAN code	8017709237189
Energy efficiency class	A



## Aesthetics

Design	Victoria	Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado
Command panel finish	Enamelled metal	Display	electronic 5 buttons
Aesthetic	Victoria	Door	With frame
Logo	Logotipo Anni 50	Glass type	Black
Colour	Black	Handle	Smeg Victoria
Posição do logotipo	Logotipo na zona da placa+ Logotipo no painel de comandos	Handle Colour	Polished chrome
Upstand	Yes	Storage compartment	Drawer
Cor da placa	Esmalte preto	Sliding compartment	Yes
Control knobs	Smeg Victoria	Feet	none
Controls colour	Stainless steel	Plinth	Anthracite
No. of controls	7		

## Programs / Functions

No. of cooking functions	9
Traditional cooking functions	

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Eco	 Large grill	 Fan grill (large)
 Base	 Fan assisted bottom	 Rotisserie

## Other functions



Defrost by time

## Recipes

No

## Cleaning functions

Catalytic



Vapor clean

## Hob options



**Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças**

## Hob technical features



### Total no. of cook zones 5

Front left - Induction - single - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Rear left - Induction - single - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Central - Induction - single - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Rear right - Induction - single - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Front right - Induction - single - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

**Automatic switch off when overheated** Yes **Minimum pan diameter indication** Yes

**Automatic pan detection** Yes **Selected zone indicator** Yes

## Main Oven Technical Features



<b>No. of lights</b>	2	<b>Total no. of door glasses</b>	3
<b>Fan number</b>	2	<b>No. of thermo-reflective door glasses</b>	2
<b>Net volume of the cavity</b>	115 l	<b>Safety Thermostat</b>	Yes
<b>Gross volume, 1st cavity</b>	129 l	<b>Cooling system</b>	Tangential
<b>Cavity material</b>	Ever Clean enamel	<b>Usable cavity space dimensions (HxWxD)</b>	371x724x418 mm
<b>No. of shelves</b>	5	<b>Temperature control</b>	Electro-mechanical
<b>Type of shelves</b>	Metal racks	<b>Lower heating element power</b>	1700 W
<b>Light type</b>	Halogen	<b>Upper heating element - Power</b>	1200 W
<b>Light Power</b>	40 W	<b>Grill element</b>	1700 W
<b>Cooking time setting</b>	Start and Stop	<b>Large grill - Power</b>	2900 W
<b>Light when oven door is open</b>	Yes		
<b>Door opening</b>	Flap down		
<b>Removable door</b>	Yes		
<b>Full glass inner door</b>	Yes		

---

<b>Removable inner door</b>	Yes	<b>Circular heating element</b>	2 x 1550 W
		<b>- Power</b>	
		<b>Grill type</b>	Electric
		<b>Tilting grill</b>	Yes
		<b>Soft Close system</b>	Yes

## Options Main Oven

---

<b>Timer</b>	Yes	<b>Minimum Temperature</b>	50 °C
<b>End of cooking acoustic alarm</b>	Yes	<b>Maximum temperature</b>	260 °C

## Accessories included for Main Oven & Hob

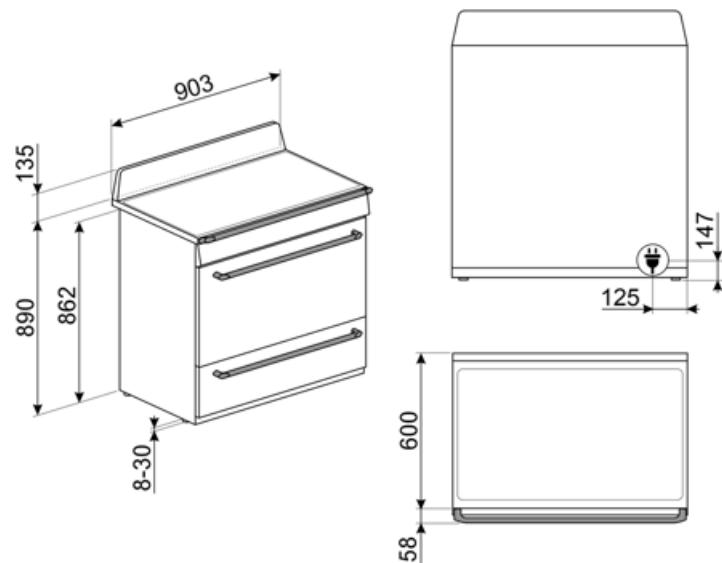
---

<b>Rack com batente traseiro e lateral</b>	1	<b>Grill mesh</b>	1
		<b>Catalytic panels</b>	3
<b>20mm deep tray</b>	1		
<b>40mm deep tray</b>	1		

## Electrical Connection

---

<b>Electrical connection rating</b>	14300 W	<b>Comprimento do cabo de alimentação</b>	150 cm
<b>Current</b>	42 A	<b>Frequency</b>	50/60 Hz
<b>Voltage</b>	220-240 V	<b>Bloco de terminais</b>	5 polos
<b>Voltage 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Plug</b>	No



## Compatible Accessories

### AIRFRY9



Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

### BN920



Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GRILLPLATE

Placa de rede universal para indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões: 410 x 240 mm.



### GTP

\*\* Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 300 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### KIT1TR9N

Painel anti-salpicos, 90x75 cm adequado para fogões Victoria TR9, preto



### KITROT9

Kit Rotisserie para fogões 90x60, nova cavidade (115 L)



### SCRP

Placas de indução e de cerâmica e raspador teppanyaki



### TPKPLATE

Placa universal para placas de indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar peixe, ovos e vegetais. Dimensões: 410 X 240 mm.



### KITHTR90

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



### PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



### SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C

## Symbols glossary

	Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.		R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos
	Instalação em coluna: Instalação em coluna		Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
	Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.		Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
	Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.		Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
	Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.		Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
	Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinar lentamente ensopados e caçarolas.		Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.
	ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinar pequenas quantidades de alimentos.		Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinar salsichas e bacon.



Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.



Rotisserie: A rotisserie (quando instalada) funciona em combinação com o elemento de grelha para alimentos assados com perfeição.



Protecção contra o sobreaquecimento: O sistema de segurança que desliga automaticamente a placa em caso de sobreaquecimento da unidade de controle.



Indução: O trabalho destas placas baseia-se no princípio da indução electromagnética. O calor é gerado diretamente na parte inferior da panela durante o seu contato com a placa.



Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.



O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.



Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



Abertura automática: alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.



O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.



Fechamento suave: todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.



Grelha basculante: a grelha basculante pode ser facilmente desengatada para mover o elemento de aquecimento e limpar o tejadilho do aparelho em um simples passo.



Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.