

TR90IBL9

Dimensão	90x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa de indução
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709237189
Classe energética	A



Design

Design	Victoria	Nº de comandos	7
Cor	Preto	Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado
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
Cor da placa	Esmalte preto	Pés	Sem pés
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos metal esmaltado	Rodapé	Rodapé em antracite
Design dos comandos	Comandos Série Victoria	Gaveta de arrumação	Gaveta de arrumação
Cor dos comandos	Comandos em aço inox	Gaveta deslizante	Sim
Display/ relógio	5 comandos eletrónicos	Logótipo	Logótipo Anni 50
Cor dos comandos	Comandos em preto	Posição do logótipo	Logótipo na zona da placa+ Logótipo no painel de comandos

Programas / Funções

Nº de funções do forno 9

Funções de forno

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Eco	 Grill	 Grill ventilado
 Base	 Base com ventilador	 Espeto rotativo

Funções de limpeza

Sistema de limpeza com painéis



catalíticos

Outras funções



Descongelo por tempo

Opções da placa



Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças 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	Nº vidros da porta do forno	3
Nº de ventiladores	2	Nº vidros termorrefletores na porta	2
Volume útil	115 l	Termostato de segurança	Sim
Capacidade bruta do forno (L)	129 l	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	371x724x418 mm
Nº de níveis para tabuleiros	5		
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal		
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo		
Potência das lâmpadas	40 W		

Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
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
Vidro interno removível	Sim	Potência da resistência circular	2 x 1550 W
		Tipo de Grill	Grill elétrico
		Resistência grill basculante para fácil limpeza	Sim
		Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim

Opções do forno principal

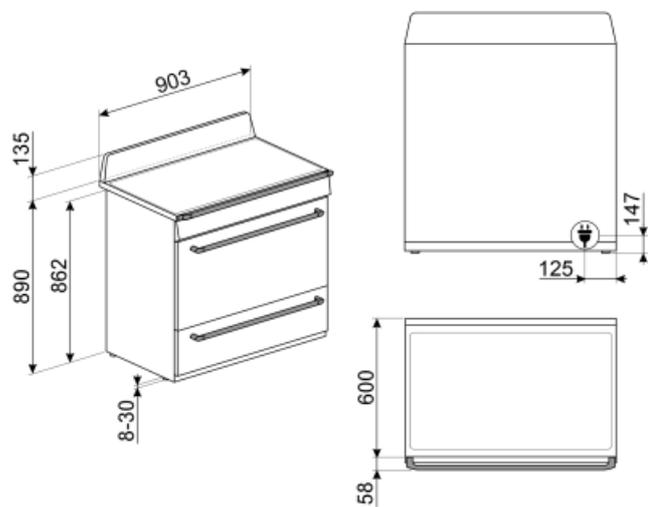
Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	260 °C

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	14300 W	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm
Corrente (Amperes)	42 A	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Tensão (Volts)	220-240 V	Bloco de terminais	5 polos
Tensão 2 (Volts)	380-415 V		



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.



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.



PPR9

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



BBQ9



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



GTT

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



GTP

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



GRILLPLATE

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



KIT1TR9N

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



KITROT9

Espeto rotativo para fogões 90x60



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



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)

	Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.		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.
	Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.		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 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.
	Espeto rotativo: funciona em combinação com a resistência grill, permitindo dourar os alimentos perfeitamente.		Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.

-  **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.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  **Resistência grill basculante:** para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  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.
-  **Porta SoftClose:** Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
-  **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.