

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
Acabamento	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

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	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Potência da resistência inferior	1700 W
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo	Potência da resistência superior	1200 W
Potência das lâmpadas	40 W	Potência do grill	1700 W
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Potência do grill largo	2900 W
Iluminação na abertura da porta	Sim	Potência da resistência circular	2 x 1550 W
Abertura da porta	Aba para baixo		
Porta desmontável	Sim		
Porta interna totalmente em vidro	Sim		

Vidro interno removível	Sim	Tipo de Grill	Grill elétrico
		Resistência grill basculante para fácil limpeza	Sim
		Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim

Opções do forno principal

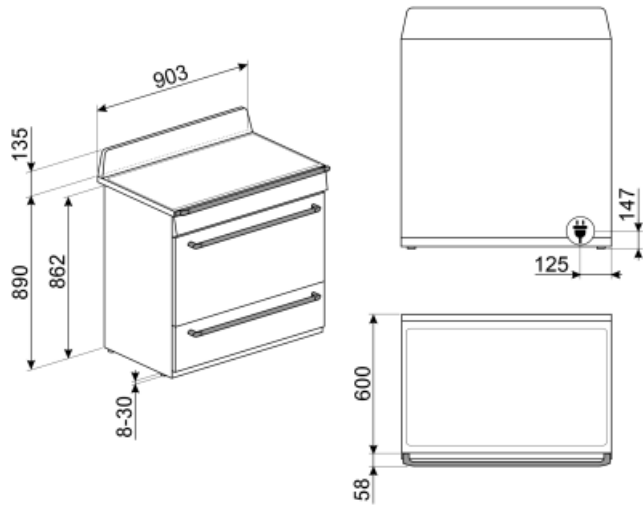
Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	260 °C

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



Not included accessories

GT1T-2



Guias telescópicas de um nível com extração total para fornos. Comprimento: fechada 35,5 cm; extraída 41,8 cm. Fabricadas em aço inox, garantem estabilidade à extração dos tabuleiros, permitindo uma utilização fácil e segura do forno e evitando choques e /ou quedas dos tabuleiros e dos alimentos.

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.

GRILLPLATE



Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.

PPR9



Pedra refratária sem pegas, para pizza Pedra de formato quadrado: L:64xA2,3xP:37,5 cm Adaptável a fornos de gás, para por na grelha



PPR2

Pedra para pizza retangular, adequada para fornos de 45 cm e 60 cm de largura. Dimensões: L42 x A1.8 x P37.5 cm. Ideal para cozinhar pizza crocante e com aroma típico de um forno a lenha. Também pode ser utilizada para cozer pão, focaccias, tortas e biscoitos e outras receitas.



KIT1TR9N

Painel de parede para fogões Victoria TR93 e TR90 Em esmalte preto Larg 90 x Alt 75 cm



KITROT9

Espeto rotativo para fogões 90x60



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



GT1P-2

Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível) para fornos com molduras de metal. Comprimento: 155.5 mm, extração: 285 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido



KITHTR90

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



KIT1TR9X

Painel de parede para fogões Victoria TR93 e TR90 Em aço inox Larg 90 x Alt 75 cm



TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



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: Largura 31,5 x Comprimento 32,5 cm.

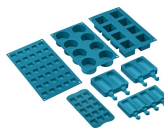
GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos Extração: 433 mm
Material: Aço inox AISI 430 polido



















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> 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> 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 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.</p>
<p> Espeto rotativo: funciona em combinação com a resistência grill, permitindo dourar os alimentos perfeitamente.</p>	<p> Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.</p>



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.