

TR90IGR

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	8017709306663
Energy efficiency class	A



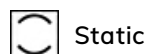
Aesthetics

Aesthetic	Victoria	Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado
Design	Victoria	Display	electronic 5 buttons
Colour	Cinza ardósia	Door	With frame
Command panel finish	Enamelled metal	Glass type	Black
Logo	Logotipo Anni 50	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		

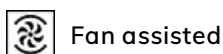
Programs / Functions

No. of cooking functions 9

Traditional cooking functions



Static



Fan assisted



Circulaire



Eco



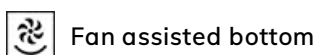
Large grill



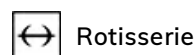
Fan grill (large)



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 Yes

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 overheat Yes Minimum pan diameter indication Yes

Automatic pan detection Yes Selected zone indicator Yes

Main Oven Technical Features



No. of lights 2

Fan number 2

Net volume of the cavity 115 l

Gross volume, 1st cavity 129 l

Cavity material Ever Clean enamel

No. of shelves 5

Type of shelves Metal racks

Light type Halogen

Light Power 40 W

Cooking time setting Start and Stop

Light when oven door is open Yes

Door opening Flap down

Removable door Yes

Full glass inner door Yes

Total no. of door glasses 3

No. of thermo-reflective door glasses 2

Safety Thermostat Yes

Cooling system Tangential

Usable cavity space dimensions (HxWxD) 371x724x418 mm

Temperature control Electro-mechanical

Lower heating element power 1700 W

Upper heating element - Power 1200 W

Grill element 1700 W

Large grill - Power 2900 W

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

Options Main Oven

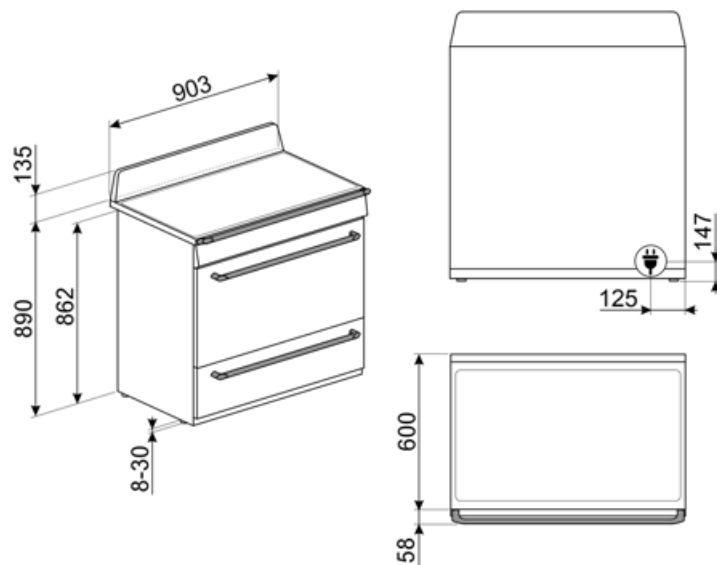
Timer	Yes	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	Maximum temperature	260 °C

Accessories included for Main Oven & Hob

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

Electrical Connection

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



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

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.



GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KITHTR90

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



PALPZ

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



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.



BBQ9



BN940

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)



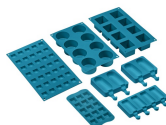
PPR9

Pedra para pizza refratária sem pegas. Pedra em forma quadrada: L64xH2,3xP37,5 cm Adequada também para fornos a gás, para ser colocada na grelha.






























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.
	Descongela 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 cozinhar 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 cozinhar 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 cozinhar 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 cozinhar pequenas quantidades de alimentos.		Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar 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, bifés, 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.
-  Protecção contra o sobreaquecimento: O sistema de segurança que desliga automaticamente a placa em caso de sobreaquecimento da unidade de controle.
-  Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
-  Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
-  O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.
-  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.
-  A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.
-  Rotisseria: A rotisseria (quando instalada) funciona em combinação com o elemento de grelha para alimentos assados com perfeição.
-  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.
-  O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
-  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.
-  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.
-  Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.

Benefit (TT)

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Drawer storage compartment

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

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

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)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

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)

Soft close

The door is equipped with a specific system for silent closing

Double Turbine

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat

Catalysis

Easy oven cleaning through the use of catalytic panels in the cavity

This permanent process allows continuous cleaning and degreasing of the three cavity walls, starting its grease oxidation phase when the oven reaches 200°C.