

## TR90IGR2

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	8017709312367
Classe energética	A












## Design

Design	Victoria	Nº de comandos	7
Tipo de fogão	Victoria	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Cor	Slate Grey	Display/ relógio	5 comandos eletrónicos
Acabamentos	Polido	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
Design dos comandos	Comandos Série Victoria	Pés	Sem pés
Cor dos comandos	Comandos em aço inox	Rodapé	Rodapé em antracite

## 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

 Descongelar por tempo

## Funções de limpeza

Sistema de limpeza com painéis

catalíticos

 VaporClean

## Opções da placa



Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças

Sim

Eco-logic opção limitadora de potência

Sim

Opção de limitador de potência por níveis

3700, 4800, 7400 W

## 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

Reconhecimento automático do recipiente

Sim

Indicador de diâmetro mínimo do recipiente

Sim

Indicador da zona selecionada

Sim

## Características técnicas do forno principal



Nº de lâmpadas 2

Nº de ventiladores 2

Volume útil 115 l

Capacidade bruta do forno (L) 129 l

Material da cavidade Cavidade em esmalte EverClean

Nº de níveis para tabuleiros 5

Tipo de guias para tabuleiros Guias laterais em metal

Vidro interno removível Sim

Nº vidros da porta do forno 3

Nº vidros termorrefletores na porta 2

Termostato de segurança Sim

Sistema de arrefecimento Tangencial

<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação de halogéneo	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	371x724x418 mm
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletromecânico da temperatura
<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim	<b>Potência da resistência inferior</b>	1700 W
<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim	<b>Potência da resistência superior</b>	1200 W
<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo	<b>Potência do grill</b>	1700 W
<b>Porta desmontável</b>	Sim	<b>Potência do grill largo</b>	2900 W
<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim	<b>Potência da resistência circular</b>	2 x 1550 W
		<b>Tipo de Grill</b>	Grill elétrico
		<b>Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente</b>	Sim

## Opções do forno principal

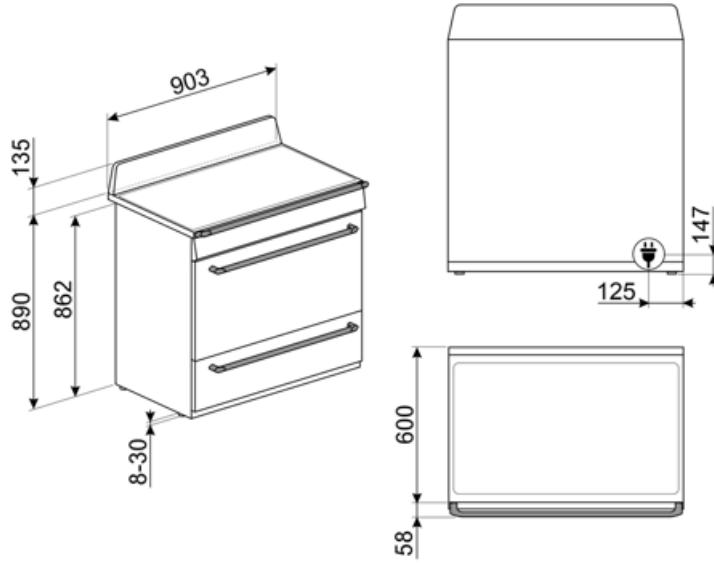
<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarme acústico de fim de cocção</b>	Sim	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C

## Acessórios incluídos no forno principal

<b>Grelha com segurança traseira e lateral</b>	1	<b>Grelha para inserir no tabuleiro</b>	1
<b>Tabuleiro 20 mm de profundidade</b>	1	<b>Painéis catalíticos</b>	3
<b>Tabuleiro 40 mm de profundidade</b>	1		

## Ligação elétrica

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



### BN920

### 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



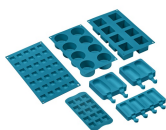
### PPR9

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



### SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C



### BBQ9



### BN940

### 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



### 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



## Symbols glossary

 Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.	 Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.
 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.	 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.
 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.
 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.	 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 central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.

-  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.

---

## Benefit (TT)

---

### 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

### Controlo de botões

Definição do temporizador fácil e intuitiva através de um simples botão

### Drawer storage compartment

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

### 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.

### Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### Luz de halogénio

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

### Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

### Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

### 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)

#### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

#### **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)

#### **Fecho silencioso**

A porta está equipada com um sistema de fecho silencioso

#### **Turbina Dupla**

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

#### **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.