

# TR90IMBL

Categoria cucina

N° di cavità soggette energy label Fonte di calore cavità principale

Tipo pianale

Tipo forno principale

Sistema pulizia forno principale

**Codice EAN** 

Classe efficienza energetica

90x60 cm

1

Elettrico Induzione

Termoventilato Vapor Clean

8017709340643

Α



## **Estetica**



Design

Finitura pannello

comandi

Estetica

Logo

Colore

Posizione logo

**Finitura** 

**Alzatina** 

Colore pianale

Tipo di regolazione comandi piano

Colore LED comandi

piano

Tipologia manopole

Victoria

Lamiera colorata

Victoria

applicato anni '50

Alzatina+ Frontalino

Lucido

Nero lucido smaltato

Manopole

Rosso

Smeg Victoria

Colore manopole

N° manopole

Colore serigrafia

Nome display

Porta

Tipo vetro

Maniglia

Colore maniglia

Vano

Colore piedini

Zoccolo

Acciaio

Argento

Elettronico 5 tasti

Con cornice

Smeg Victoria

cromo lucido

Push pull

assenti

Antracite

## Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

9



# Funzioni cottura tradizionali Ventilato Termo-ventilato Statico Eco Grill stretto Grill largo Grill largo ventilato Base Base ventilata Altre funzioni Scongelamento a tempo Funzioni pulizia Vapor clean Opzioni pianale **Control lock** Sì 3700, 4800, 7400 W Opzione Limitatore di Potenza in W Opzione Limitatore di Sì Potenza Caratteristiche tecniche pianale STOP °C∓ Numero totale di zone di cottura 5 Anteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm Posteriore sinistra - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Centrale - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Posteriore destra - Induzione - Singolo - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Anteriore destra - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Auto-arresto in caso di Indicatore diametro

surriscaldamento minimo di utilizzo Sì

automatico al diametro selezionata

della pentola

Adattamento

## Caratteristiche tecniche forno principale

Sì



3 N° vetri porta forno Volume netto della 115 I N° vetri porta 2 termoriflettenti cavità

Volume lordo della 129 I Termostato di sicurezza Sì prima cavità

SMEG SPA 19/12/2025

Indicatore zona

Vetro interno removibile Sì

Sì



Materiale della cavità Smalto Ever Clean Sistema di **Tangenziale** raffreddamento

N° di ripiani Dimensioni utili interno 371x724x418 mm Tipo ripiani Telai cavità (hxlxp) Tipo di luci Alogene Elettromeccanica Regolazione della Potenza luce 40 W temperatura

Opzioni di Inizio e fine Resistenza suola -1700 W programmazione tempo Potenza

cottura Resistenza cielo -1200 W Accensione luce Sì Potenza

all'apertura porta Resistenza grill -1700 W Apertura porta A ribalta Potenza

Porta smontabile Sì Resistenza grill largo -2900 W Porta interna tuttovetro Potenza

Resistenza circolare -1550 W

Potenza Tipo grill Elettrico

> Sistema di chiusura Soft Sì Close

Opzioni forno principale

50 °C Programmatore Tempo Sì Temperatura minima Allarme acustico di fine Temperatura massima 260 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia forno con stop e

fermi Bacinella profonda 1 20<sub>mm</sub>

cottura

Bacinella profonda

40mm

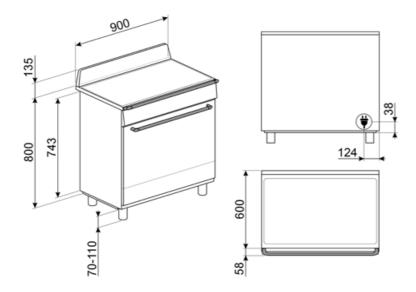
Griglia inserto bacinella 1 Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale

Collegamento Elettrico

Dati nominali di 10600 W Cavo elettrico Installato, Monofase collegamento elettrico Altre modalità di Bifase e Trifase

Corrente collegamento 46 A **Tensione** 220-240 V Frequenza 50/60 Hz Tensione 2 (V) 380-415 V Morsettiera 5 poli







## Accessori Compatibili

#### AIRFRY9

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.

#### **BN920**

Bacinella smaltata cavità 90 cm, profondità 20 mm

### **GRILLPLATE**

Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di carne, formaggi e verdure. Dimensioni: 410 x 240 mm.

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

#### BBQ9

Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm

#### **BN940**

Bacinella smaltata 90 cm, profondità 40 mm

### GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

#### KIT1TR9N

Schienale nero, 90cm, per cucine Victoria TR90, TR93

### KITH95CPF9

Kit estensione altezza con zoccolo, (950mm), tre lati con piedini, nero, per cucine Portofino CPF9 e Sinfonia C9

piani induzione e ceramici

#### **PALPZ**

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.

## SFLK1

Blocco sicurezza









### **SMOLD**



Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C



### **TPKPLATE**

Piastra universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di pesce, uova e verdure. Dimensioni: 410 X 240 mm.



# Prodotti alternativi



TR90IMP
Colore: Panna



TR90IMGR

Colore: Slate Grey



## Glossario simboli



Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.



Classe di efficienza energetica A



Installazione a colonna.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



ECO-logic: L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.





Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.



Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.



Anti-surriscaldamento: Il sistema Antisurriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza



Induzione: Il piano a induzione funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale ferroso, al quale viene trasferito calore. Si caratterizza per una maggiore efficienza e per una sicurezza superiore.



Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.



5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.





Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.



Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Controllo con manopole