

TR90IMP

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	8017709344764
Energy efficiency class	A



Aesthetics

	Design	Victoria	Controls colour	Stainless steel
	Command panel finish	Enamelled metal	No. of controls	7
	Aesthetic	Victoria	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
	Logo	Logotipo Anni 50	Display	electronic 5 buttons
	Colour	Cream	Door	With frame
	Posição do logotipo	Logotipo na zona da placa+ Logotipo no painel de comandos	Glass type	Black
	Acabamento	Brilhante	Handle	Smeg Victoria
	Upstand	Yes	Handle Colour	Polished chrome
	Cor da placa	Esmalte preto	Storage compartment	Push pull
	Type of control setting	Control knobs	Feet	none
	Comandos Slider	Vermelho	Plinth	Black
	Control knobs	Smeg Victoria		

Programs / Functions

No. of cooking functions

9

Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Eco	 Small grill	 Large grill
 Fan grill (large)	 Base	 Fan assisted bottom

Other functions

 Defrost by time	
Recipes	No
Cleaning functions	
 Vapor clean	

Hob options

 	Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Yes	Opção de limitador de potência por níveis	3700, 4800, 7400 W
Eco-logic opção limitadora de potência		Sim		

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 overheated	Yes	Minimum pan diameter indication
Automatic pan detection	Yes	Selected zone indicator Yes

Main Oven Technical Features

         	No. of lights 2	Removable inner door Yes
Fan number 2		Total no. of door glasses 3
Net volume of the cavity 115 l		

Gross volume, 1st cavity	129 l	No.of thermo-reflective door glasses	2
Cavity material	Ever Clean enamel		
No. of shelves	5		
Type of shelves	Metal racks	Safety Thermostat	Yes
Light type	Halogen	Cooling system	Tangential
Light Power	40 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	371x724x418 mm
Cooking time setting	Start and Stop	Temperature control	Electro-mechanical
Light when oven door is open	Yes	Lower heating element power	1700 W
Door opening	Flap down	Upper heating element - Power	1200 W
Removable door	Yes	Grill elememt	1700 W
Full glass inner door	Yes	Large grill - Power	2900 W
		Circular heating element - Power	1550 W
		Grill type	Electric
		Soft Close system	Yes

Options Main Oven

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

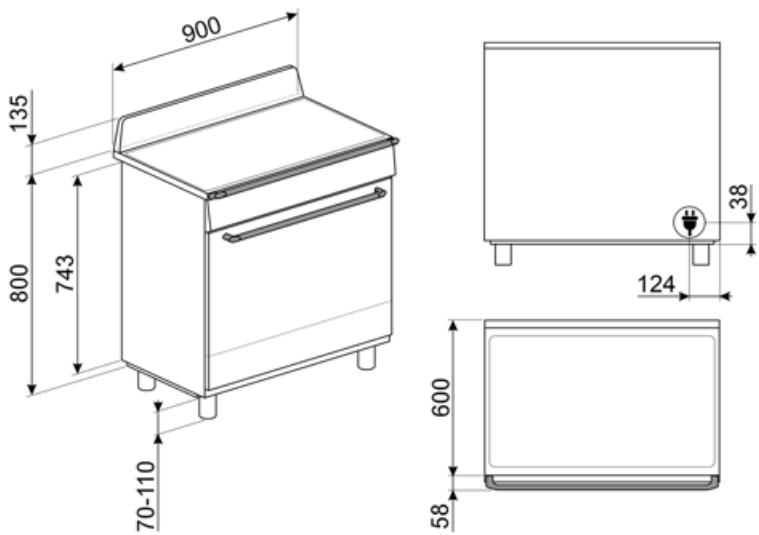
Accessories included for Main Oven & Hob



Rack com batente traseiro e lateral	1	Grill mesh	1
20mm deep tray	1	Telescopic Guide rails, partial Extraction	1
40mm deep tray	1		

Electrical Connection

Electrical connection rating	10600 W	Type of electric cable	Double and Three Phase
Current	46 A	Frequency	50/60 Hz
Voltage	220-240 V	Bloco de terminais	5 polos
Voltage 2 (V)	380-415 V	Plug	No
Electric cable	Installed, Single phase		



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



Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity

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.



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

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



GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KITH95CPF9

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



KIT1TR9N

Painel anti-salpicos, 90x75 cm adequado para fogões Victoria TR9, preto



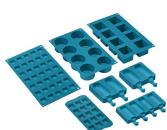
SCRP

Placas de indução e de cerâmica e raspador teppanyaki



SFLK1

Bloqueio para crianças



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



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.

Alternative products



TR90IMBL

Colour: Black



TR90IMGR

Colour: Cinza ardósia

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		Controle dos botões
	Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.		Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
	Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.		ECO-logic: opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.
	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.



Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.



Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, 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.



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.



Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.



O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.



Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



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.



O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.



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.



Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificar-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.



Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.