

TR90IMP

Dimensão 90x60 cm

N° de fornos com etiqueta energética 1

Cavity heat source Elétrico
Tipo de placa Indução

Tipo de forno principalTermoventiladoSistema de limpeza no fornoPrograma de limpeza

principal VaporClean
Código EAN 8017709344764

Classe energética



Design



Tipo de fogão Victoria

Detalhes do painel de Painel de comandos metal

comandos esmaltado
Design Victoria

Logo Logótipo Anni 50

Cor Creme

Posição do logótipo Logótipo na zona da placa+

Logótipo no painel de

comandos

Acabamentos Polido
Painel anti salpicos Sim

Cor da placa Esmalte preto
Comandos Rotativos
Comandos Slider Red

Design dos comandos Comandos Série Victoria

Cor dos comandos N° de comandos Cor da serigrafia Display/ relógio

Estética da porta

Tipo de vidro do forno

Puxador

Cor do puxador Gaveta de arrumação

Pés

Rodapé

Comandos em aço inox

7

Serigrafia em preto 5 comandos eletrónicos Porta com moldura

Vidro preto

Puxador série Victoria Puxador cromado polido Zona de arrumação com tampa Push pull

Sem pés

Rodapé em preto

Programas / Funções

N° 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 VaporClean Opções da placa Sim 3700, 4800, 7400 W Opção bloqueio de Opção de limitador potência por níveis comandos para segurança das crianças Eco-logic opção Sim limitadora de potência Características técnicas da placa



recipiente

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 Indicador de diâmetro Sim automaticamente por mínimo do recipiente

sobreaquecimento Indicador da zona Sim

Reconhecimento Sim selecionada automático do

Características técnicas do forno principal



N° de lâmpadas 2 Vidro interno removível Sim 2 N° de ventiladores N° vidros da porta do 3 forno Volume útil 115 I



Capacidade bruta do

forno (L)

Material da cavidade

EverClean

N° de níveis para

tabuleiros

Tipo de guias para

tabuleiros

Tipo de iluminação

Potência das lâmpadas

do tempo de cocção Iluminação na abertura

da porta

Abertura da porta

Porta desmontável Porta interna totalmente em vidro 129 I

Cavidade em esmalte

Guias laterais em metal

lluminação de halogéneo

40 W

Opções de programação Programador de início e de

Sim

Aba para baixo

Sim Sim

N° vidros termorrefletores na

porta

Termostato de segurança

Sistema de arrefecimento

Dimensões úteis do

interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da temperatura

Potência da resistência

inferior

Potência da resistência

superior

Potência do grill Potência do grill largo

Potência da resistência circular

Tipo de Grill

Porta SoftClose para fechar leve e

silenciosamente

2

Sim

Tangencial

371x724x418 mm

Controlo eletromecânico da

temperatura

1700 W

1200 W

1700 W 2900 W

1550 W

Grill elétrico

Sim

Opções do forno principal

Temporizador

Alarme acústico de fim

de cocção

Sim Sim Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C 260 °C

Acessórios incluídos no forno principal



Grelha com segurança

traseira e lateral

Tabuleiro 20 mm de profundidade

Tabuleiro 40 mm de profundidade

Grelha para inserir no

tabuleiro Guias telescópicas de extração parcial

Ligação elétrica

Potência elétrica

nominal

Corrente (Amperes) Tensão (Volts) Tensão 2 (Volts)

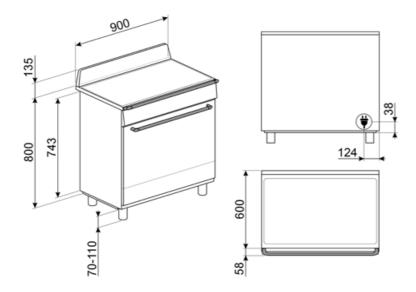
10600 W

46 A 220-240 V 380-415 V Electric cable Tipos de ligação

adicionais Frequência (Hz) Bloco de terminais Instalado, monofásico Double and Three Phase

50/60 Hz 5 polos







Acessórios Compatíveis

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

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

BN940

BBQ9

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GRILLPLATE

Grelha universal com asas. Ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm



Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



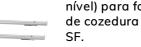
GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade



KIT1TR9N

Painel de parede para fogões Victoria TR93 e TR90 Em esmalte preto Dimensões LxA: 90x75 cm



KITH95CPF9

Height extension kit with plinth, (950mm), three sides, black with feet, suitable for CPF9 Portofino and Sinfony C9 cookers



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 quardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



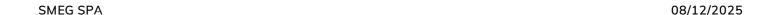
SMOLD

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



TPKPLATE

Placa universal com asas. Ideal para cozinhar peixe, ovos ou vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm





Alternative products



TR90IMBL
Cor: Preto



TR90IMGR
Cor: Slate Grey



Symbols glossary



Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



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.



Knobs control



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos 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 debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.



Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.



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 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.



O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.



lluminação 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.



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.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.



Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.



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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.