

# TR90IBL9

Categoria cucina

N° di cavità soggette energy label

Fonte di calore cavità

Tipo pianale

Tipo forno principale

Sistema pulizia forno principale

**Codice EAN** 

Classe efficienza energetica

90x60 cm

1

Elettrico Induzione

Termoventilato

Vapor Clean

8017709237189



## Estetica

Estetica Victoria Nero Colore Victoria Design

**Alzatina** 

Colore pianale Nero smaltato Finitura pannello Lamiera colorata

Con cornice

comandi

Porta

Manopole Smeg Victoria Acciaio Colore manopole

Display elettronico 5 tasti

Colore tasti Nero N° manopole

Colore serigrafia Argento Maniglia Smeg Victoria

Colore maniglia cromo lucido

Tipo vetro Nero Piedini assenti Zoccolo Antracite Vano Cassetto

Carrello scorrevole

Logo

9

applicato anni '50 Alzatina+ Frontalino Posizione logo

# Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura Funzioni cottura tradizionali

Statico

Ventilato

Termo-ventilato

Eco

Grill largo

Grill largo ventilato

Base

Base ventilata

Girarrosto



### Funzioni pulizia

Catalisi

Vapor clean

#### Altre funzioni



Scongelamento a tempo

## Opzioni pianale



**Control lock** 

# Caratteristiche tecniche pianale

Sì



#### 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

Sì Auto-arresto in caso di Indicatore diametro minimo di utilizzo surriscaldamento Adattamento Sì Indicatore zona Sì

automatico al diametro selezionata

della pentola

# Caratteristiche tecniche forno principale



























prima cavità Smalto Ever Clean

Materiale della cavità N° di ripiani Tipo ripiani Telai Tipo di luci Alogene Potenza luce 40 W Inizio e fine Opzioni di

programmazione tempo

cottura

Accensione luce all'apertura porta





N°vetri porta forno N° vetri porta termoriflettenti

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di **Tangenziale** 

raffreddamento Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della Elettromeccanica

3

2

371x724x418 mm

1700 W

temperatura Resistenza suola -

Potenza Resistenza cielo -

1200 W Potenza 1700 W

Resistenza grill -Potenza

2900 W Resistenza grill largo -

Potenza

A ribalta Apertura porta

Sì



Porta smontabile Sì Resistenza circolare -2 x 1550 W

Potenza Porta interna tuttovetro

Tipo grill Elettrico Vetro interno removibile Sì Grill basculante

Sistema di chiusura Soft Sì Close

# Opzioni forno principale

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

cottura

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia forno con stop e Griglia inserto bacinella 1

fermi Pannelli catalitici Bacinella profonda

20<sub>mm</sub> Bacinella profonda

Tensione 2 (V)

40mm

# Collegamento Elettrico

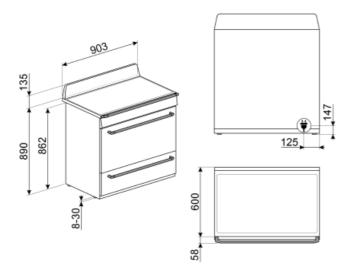
Dati nominali di 14300 W Lunghezza cavo di 150 cm

alimentazione collegamento elettrico

380-415 V

Corrente 42 A Frequenza 50/60 Hz 220-240 V **Tensione** Morsettiera 5 poli







### Accessori non inclusi

#### 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.



### **GTP**

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



#### **PRTX**

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



### **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.



### PPR9

Pietra pizza rettangolare senza manici. L64xH2,3xP37,5 cm Utilizzabile anche con forni a gas, ponendola sulle griglie.



#### KIT1TR9N

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



#### **BBO9**





Kit girarrosto per cucine con cavità 115 L



Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici



#### KITHTR90

Kit estensione altezza (950 mm), nero, per cucine TR90 (945-960mm)



### **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.



### **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.



#### **GTT**

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



### **SMOLD**

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



### 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.



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.



A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.



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.



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.



Girarrosto: il girarrosto (dove previsto) funziona in combinazione con la resistenza grill, consentendo una perfetta doratura dei cibi.



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.



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.



Grill basculante: La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.



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.