

## TR93P

### Victoria

FOGÃO VICTORIA 90 CM  
CREME E PRETO

EAN13: 8017709181703



#### PLACA COM 6 QUEIMADORES A GÁS

Posterior Esquerdo: 1,00 kW

Anterior Esquerdo Ultrarrápido: 4,20 kW

Posterior Centro: 1,80 kW

Anterior Centro: 1,00 kW

Posterior Direito: 2,90 kW

Anterior Direito: 1,80 kW

#### EQUIPAMENTO DA PLACA

Grelhas em ferro fundido

Tampas dos queimadores em esmalte mate

Ignição eletrônica

Suporte de Wok



#### FORNO PRINCIPAL COM 9 FUNÇÕES

Capacidade bruta de 68 lts, líquida de 63 lts

Temperatura de 50° a 260°

Início diferido e fim de cozedura automático

Alarme acústico fim de cozedura

Conta minutos com alarme

4 níveis de tabuleiros



#### FORNO SECUNDÁRIO LATERAL

Capacidade bruta de 68 lts, líquida de 66 lts

Temperatura de 50° a 245°

9 níveis de tabuleiros



#### FORNO GRILL

Capacidade bruta de 41 lts, líquida de 36 lts

Temperatura de 50° a 260°

2 níveis de tabuleiros

#### EQUIPAMENTO DOS FORNOS

3 grelhas cromadas

1 grelha para tabuleiros

2 tabuleiros de 40mm de fundo

4 grelhas cromadas para forno lateral

Cesto aquecedor de pratos



1 guia telescópica

## LIMPEZA

### Função limpeza VaporClean nos fornos principal e secundário

Tabuleiros protetores dos tetos nos 2 fornos de 68 lts

Esmalte EverClean pirolítico antiaderência nos 3 fornos

Interiores das portas totalmente em vidro nos 3 fornos

## SEGURANÇA

Termopares rápidos para corte do gás no caso da chama se apagar

## Sistema de arrefecimento tangencial

## Portas frias ventiladas

## Paragem dos ventiladores e resistências na abertura das portas

## CONEXÃO ELÉTRICA

Potência elétrica 8,50 kW; Corrente: 37A

## Funções



Forno Principal



Forno Auxiliar



**SMEG MOÇAMBIQUE LDA**  
Smeg Store, Avenida Marginal 9519, Centro Comercial Marés  
Maputo  
Tel. +258 21451652



## Forno Principal



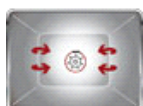
### Resistência inferior (cozedura final):

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.



### 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 estática ou termo-radiante, é apta para cozinhar um só prato à vez. Ideal para assados de qualquer tipo, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



### Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada):

A combinação entre o ventilador e a resistência circular permite a cozedura de alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem das mesmas temperaturas 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.



### Ventilador+resistência circular+resistência inferior+superior (cozedura ventilada):

A combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças e aqueles alimentos que, em geral, precisem de uma cozedura intensa.



### Ventilador + grill:

O ar produzido pelo ventilador reparte a onda de calor produzida pela resistência grill, permitindo também um gratinado ótimo em alimentos de considerável espessura.



### Grill central:

Esta função está disponível nos modelos de 7, 9 e 10 funções. Mediante a acção do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.



### 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.



### Descongelação:

A descongelação rápida é possível com a activação do ventilador, que garante a distribuição uniforme do ar à temperatura ambiente no interior do forno.



### Vapor clean:

Função para limpeza do forno muito simples. Colocar 40 cl de água numa ranhura existente no fundo da cavidade do forno e seleccionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, é só passar com uma esponja macia e húmida.

## Forno Auxiliar

**Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada):**

A combinação entre o ventilador e a resistência circular permite a cozedura de alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem das mesmas temperaturas 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.

---

**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.

---

