


TR90IBL2

Categoría cocina	90x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Inducción
Tipo de horno principal	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709312350
Clase de eficiencia energética del modelo	A



Estética

			
Estética	Victoria	N.º de mandos	7
Diseño	Victoria	Color serigrafía	Plata
Color	Negro	Pantalla/Reloj	electrónico 5 botón
Acabado	Negro brillante	Puerta	Con marco
Acabado panel de mandos	panel de color	Tipo de vidrio	Negro
Logo	estílo 50'	Tirador	Smeg Victoria
Posición logo	Top posterior+ Frontal	Color maneta	Cromo pulido
Trasera	Si	Compartimento	Cajón
Color Encimera	Black enamel	Guías deslizantes	Si
Tipo de regulación mandos	Mandos	Pies	Ninguna
Mandos	Smeg Victoria	Zócalo	Antracita
Color mandos	Acero inoxidable		

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	9
----------------------------	---

Funciones de cocción tradicionales

Estático	Ventilado	Termoventilado
ECO	Grill estrecho	Grill ancho
Ventilador grill(completo)	Inferior	Inferior ventilado

Otras funciones

Descongelación por tiempo

Función limpieza

Catalítico	Vapor Clean
------------	-------------

Opciones encimera



Bloqueo controles	Si	Opción de limitador de potencia - Step	3700, 4800, 7400 W
Opción de limitador de potencia	Si		

Características técnicas encimera



Número total de zonas de cocción 5

- Anterior izquierda - Inducción - individual - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
- Posterior izquierda - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
- Central - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
- Posterior derecha - Inducción - individual - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
- Anterior derecha - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Detención automática en caso de sobrecalentamiento	Si	Indicador diámetro mínimo de uso	Si
Adaptación automática al diámetro de la olla	Si	Indicador zona seleccionada	Si

Características técnicas horno principal



Nº luces	2	Vidrio interno desmontable	Si
Número ventiladores	2	N.º de vidrios de puerta horno	3
Volumen útil del primer compartimento de cocción	115 l	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	2

Capacidad bruta (Lt) horno 1	129 l	Termostato de seguridad	Si
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Sistema de enfriamiento	Tangencial
N.º de estantes	5	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	371x724x418 mm
Tipo de estantes	Metálicos	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Tipo de luz	Halógenas	Resistencia inferior - Potencia	1700 W
Potencia luz	40 W	Resistencia superior - Potencia	1200 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Encendido de la luz al abrir la puerta	Si	Resistencia grill ancho - Potencia	2900 W
Sistema apertura puerta	Apertura solapa	Resistencia circular - Potencia	1550 W
Puerta desmontable	Si	Tipo de grill	Eléctrico
Puerta interna de vidrio	Si	Sistema de cierre Silent Close	Si

Opciones horno principal

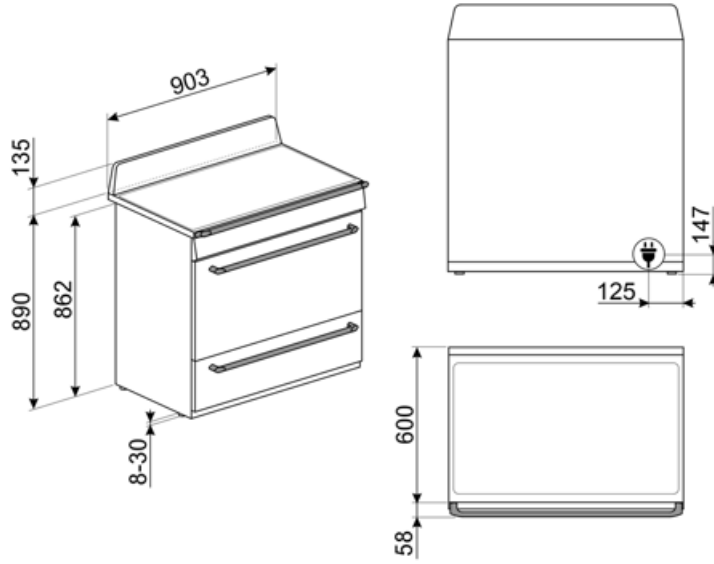
Programador de tiempo	Si	Temperatura mínima	50 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Si	Temperatura máxima	260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla con tope trasero y lateral	1	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja profunda 20 mm	1	Paneles catalíticos	3
Bandeja profunda 40mm	1		

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	10600 W	Electric cable	Installed, Single phase
Corriente	46 A	Tipo de cable eléctrico	Double and Three Phase
Tensión	220-240 V	Frecuencia	50/60 Hz
Tensión 2 (V)	380-415 V	Bornera	5 poli



Not included 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.



PRTX

Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.



PPR9

Piedra pizza refractaria sin asas.



BBQ9



KITHTR90

Kit de extensión de altura (950mm), negro, adecuado para cocinas Victoria TR90 (945-960mm)



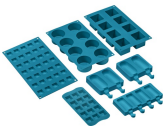
PALPZ

Pala de pizza con mango plegable
Ancho : 315mm Largo : 325mm



SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



KIT1TR9N

Splashback black, 90cm ,suitable for TR90 and TR93 Victoria cookers



SCRP

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs



TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.















GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



Symbols glossary (TT)

-  A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
-  Instalación en columna
-  Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.
-  ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.
-  Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.
-  Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.
-  Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.
-  Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.
-  Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.
-  Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.
-  Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .
-  Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .



Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción. La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores.



ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo de energía.



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.



Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.



Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan los límites de seguridad.



Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.



Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.



5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Knobs control

Benefit (TT)

True-convection

Las mejores prestaciones de cocción están garantizadas por un flujo circular ventilado.

Múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan el flujo de calor aerodinámico perfecto, permitiendo una cocción homogénea y más rápida dentro de la cavidad.

Catálisis

Limpieza fácil del horno mediante el uso de paneles catalíticos en la cavidad.

Este proceso permanente permite la limpieza y desengrase continuo de las tres paredes de la cavidad, iniciando su fase de oxidación de grasa cuando el horno alcanza los 200°C.

Placa de inducción

La inducción ofrece una cocción rápida y un control preciso de la temperatura.

Mediante el uso de utensilios de cocina adecuados, la inducción es fácil de usar y mantener, segura y sensible.

Vapor Clean

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

Doble turbina

El horno tiene dos ventiladores equipados con dos elementos calefactores circulares que permiten cocinar con calor rotativo.

Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

Cierre suave

La puerta está equipada con un sistema específico para cerrarse silenciosamente.

Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

Control por botones

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con sencillos botones.

Altura ajustable

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

Cristal interior extraíble

Los cristales internos de la puerta se pueden quitar fácilmente para una limpieza completa.

Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

Puerta fría

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

AirFry (accesorio opcional AIRFRY).

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).

Cajón de almacenamiento

Más espacio gracias al compartimento del cajón inferior, ideal para almacenar accesorios o utensilios de cocina.

BBQ (accesorio opcional)

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

Piedra pizza (accesorio opcional)

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).