

## TR90IBL9

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	8017709237189
Clase de eficiencia energética del modelo	A



## Estética

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

## Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción 9

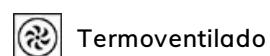
Funciones de cocción tradicionales



Estático



Ventilado



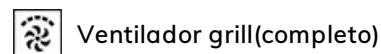
Termoventilado



ECO



Grill ancho



Ventilador grill(completo)



Inferior



Inferior ventilado



Asador



---

<b>Sistema apertura puerta</b>	Apertura solapa	<b>Resistencia grill ancho -</b>	2900 W
<b>Puerta desmontable</b>	Sí	<b>Potencia</b>	
<b>Puerta interna de vidrio</b>	Sí	<b>Resistencia circular -</b>	2 x 1550 W
<b>Vidrio interno desmontable</b>	Sí	<b>Potencia</b>	
		<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico
		<b>Grill basculante</b>	Sí
		<b>Sistema de cierre Silent Close</b>	Sí

## Opciones horno principal

---

<b>Temporizador</b>	Sí	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarma acústica de fin de cocción</b>	Sí	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C

## Equipo accesorios horno principal y encimera

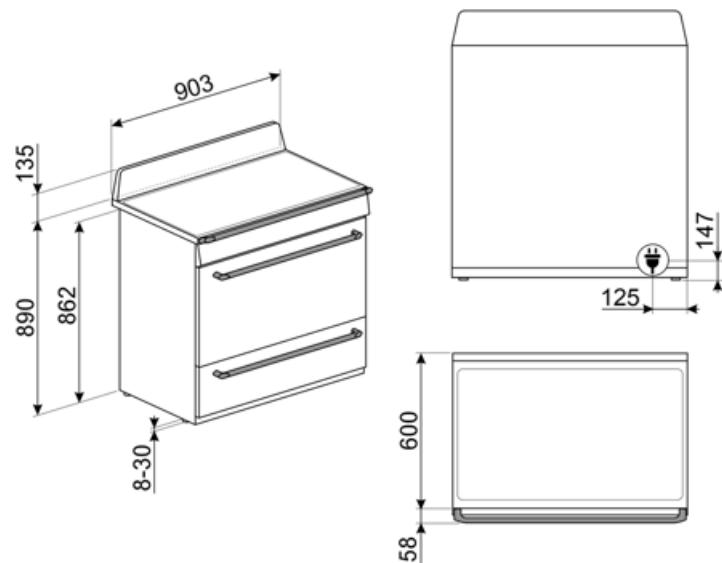
---

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

## Conexión eléctrica

---

<b>Datos nominales de conexión eléctrica</b>	14300 W	<b>Largo del cable de alimentación</b>	150 cm
<b>Corriente</b>	42 A	<b>Frecuencia</b>	50/60 Hz
<b>Tensión</b>	220-240 V	<b>Bornera</b>	5 poli
<b>Tensión 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Enchufe</b>	No



## Accesories Compatible

### 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.

### BBQ9



teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity

### BN920



Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

### BN940



Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep

### 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.

### GTP



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

### GTT



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



### KIT1TR9N

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

### KITROT9



Kit asador para cocinas 90x60



### PALPZ

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

### SCRP



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



### 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

### 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.

## Symbols glossary



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.



Energy efficiency class A



Instalación en columna



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.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



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 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.



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 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.



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 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 .



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).



Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef



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



Grill basculante: la presencia de un grill basculante, que se puede liberar fácilmente, le permite mover la resistencia y limpiar la parte superior del horno con un simple gesto.



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