

# **TR90IX9**

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera

Tipo de horno principal

Sistema de limpieza horno principal

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo

90x60 cm

1

Eléctrica Inducción Termoventilado Vapor Clean

8017709237165

Α



## Estética



Diseño

Acabado panel de

mandos

Estética Victoria
Logo estílo 50'

Color Acero inoxidable
Posición logo Top posterior+ Frontal

Victoria

acero anti-huellas

Trasera Sí

Color EncimeraAcero inoxidableMandosSmeg VictoriaColor mandosAcero inoxidable

N.° de mandos 7

Color serigrafía Negro

Pantalla/Reloj electrónico 5 bóton

Puerta Con marco
Tipo de vidrio Negro

Tirador Smeg Victoria
Color maneta Cromo pulido

Compartimento Cajón Guías deslizantes Sí

Pies Ninguna Zócalo Antracita

# **Programas/Funciones**

N° de funciones de cocción

Funciones de cocción tradicionales

Estático

Ventilado

**ૠ** 

Termoventilado

ECO

ECO

·--·

Grill ancho



Ventilador grill(completo)

Inferior

ૠ

Inferior ventilado



Asador

SMEG SPA 19/12/2025

9



#### Otras funciones

Descongelación por tiempo

Función limpieza

Catalitico

Vapor Clean

# Opciones encimera



Bloqueo controles

## Características técnicas encimera

Sí



#### 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

Adaptación automática Sí

al diámetro de la olla

Indicador diámetro mínimo de uso

Indicador zona Sí

Sí

seleccionada

# Características técnicas horno principal





























N° luces Número ventiladores 2

Volumen útil del primer 115 I compartimento de

cocción

Capacidad bruta (Lt) 129 I

horno 1

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

N° de estantes

Bastidores metálicos Tipo de estantes

Sí

Tipo de Luz Halógenas Potencia luz 40 W Opciones de Inicio y fin

programación tiempo de

cocción

Encendido de la luz al

abrir la puerta

N.º de vidrios de puerta 3 horno

N.º de vidrios de puerta 2 reflectantes del calor Termostato de Sí

seguridad

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles 371x724x418 mm interior cavidad (axlxp)

Regulación de la temperatura

Resistencia inferior -Potencia

Resistencia superior -

Potencia

Resistencia grill -

1700 W

1700 W

1200 W

Electromecánico

Potencia



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

Opciones horno principal

Temporizador Sí Temperatura mínima 50 °C Alarma acústica de fin Sí Temperatura máxima 260 °C de cocción

Equipo accesorios horno principal y encimera

2

Asador 1 Rejilla inserción bandeja 1
Rejilla del horno con 2 Paneles catalíticos 3
stop

Conexión eléctrica

Bandeja profunda

40mm

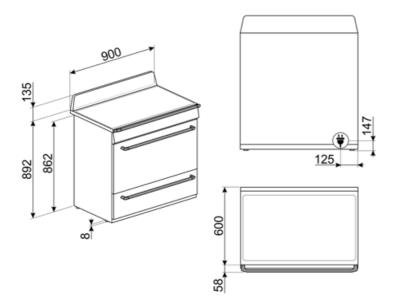
Datos nominales de<br/>conexión eléctrica14300 WLargo del cable de<br/>alimentación150 cmCorriente42 AFrecuencia50/60 Hz

 Corriente
 42 A
 Frecuencia
 50/60 Hz

 Tensión
 220-240 V
 Bornera
 5 poli

 Tensión 2 (V)
 380-415 V







# **Accesorios 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.

### **BN920**

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

#### GTP

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

#### KIT1TR9N

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

### **PALPZ**

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

### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity

#### **BN940**

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep

#### GTT

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

#### KITROT9

Kit asador para cocinas 90x60

#### **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





# 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



Instalaciíon 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.



Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.



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 antisobrecalentamiento 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