

# TR90P2

Categoría cocina	90x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Catalítico
Código EAN	8017709322137
Clase de eficiencia energética del modelo	A



## Estética



<b>Estética</b>	Victoria	<b>Color mandos</b>	Acero inoxidable
<b>Diseño</b>	Victoria	<b>N.º de mandos</b>	8
<b>Color</b>	Crema	<b>Color serigrafía</b>	Negro
<b>Acabado</b>	Crema	<b>Pantalla/Reloj</b>	electrónico 5 botón
<b>Acabado panel de mandos</b>	panel de color	<b>Puerta</b>	Con marco
<b>Logo</b>	estílo 50'	<b>Tipo de vidrio</b>	Negro
<b>Posición logo</b>	Top posterior+ Frontal	<b>Tirador</b>	Smeg Victoria
<b>Trasera</b>	Si	<b>Color maneta</b>	Cromo pulido
<b>Color Encimera</b>	Black enamel	<b>Compartimento</b>	Cajón
<b>Tipo de rejillas</b>	Hierro fundido	<b>Guías deslizantes</b>	Si
<b>Tipo de regulación mandos</b>	Mandos	<b>Pies</b>	Ninguna
<b>Mandos</b>	Smeg Victoria	<b>Zócalo</b>	Antracita

## 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
------------	-------------

## Características técnicas encimera

<b>Número total de zonas de cocción</b>	5	
Anterior izquierda - Gas - RP	2.90 kW	
Posterior izquierda - Gas - SRD	1.80 kW	
Central - Gas - 2URP (dual)	5.00 kW	
Posterior derecha - Gas - SRD	1.80 kW	
Anterior derecha - Gas - AUX	1.00 kW	
<b>Tipo de quemadores de gas</b>	Estándar	<b>Sistema de válvulas de seguridad</b> Si
<b>Encendido del gas desde los mandos</b>	Si	<b>Tapetas quemadores de gas</b> Esmaltado negro opaco

## Características técnicas horno principal

<b>N° luces</b>	2	<b>Vidrio interno desmontable</b>	Si	<b>Número ventiladores</b>	2	<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	3	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	2
<b>Volumen útil del primer compartimento de cocción</b>	115 l	<b>Termostato de seguridad</b>	Si	<b>Capacidad bruta (Lt) horno 1</b>	129 l	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	371x724x418 mm
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico	<b>N.º de estantes</b>	5	<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1700 W		
<b>Tipo de estantes</b>	Metálicos			<b>Tipo de luz</b>	Halógenas				
<b>Potencia luz</b>	40 W			<b>Opciones de programación tiempo de cocción</b>	Inicio y fin				

Encendido de la luz al abrir la puerta	Si	Resistencia superior - Potencia	1200 W
Sistema apertura puerta	Apertura solapa	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Puerta desmontable	Si	Resistencia grill ancho - Potencia	2900 W
Puerta interna de vidrio	Si	Resistencia circular - Potencia	2 x 1550 W
		Tipo de grill	Eléctrico
		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 de hierro forjado para wok	1	Bandeja profunda 40mm	1
Rejilla de hierro forjado para moka	1	Rejilla inserción bandeja	1
Rejilla con tope trasero y lateral	1	Paneles catalíticos	3
Bandeja profunda 20 mm	1		

## Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	3200 W	Largo del cable de alimentación	120 cm
Corriente	14 A	Frecuencia	50/60 Hz
Tensión	220-240 V	Bornera	3 poli
Electric cable	Installed, Single phase		



## 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



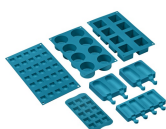
### PALPZ

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



### BGTR9

Grill de hierro fundido para cocinas Victoria TR9 y cocina B61GMX19



### KIT1TR9N

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



### KITHTR90

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















### 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.
-  Sistema de limpieza catalítica
-  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.
-  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.
-  Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.
-  Instalación en columna
-  Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.
-  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).



**Horno a gas:** el horno a gas repite los valores de la cocina tradicional, que se caracteriza por un mantenimiento natural y constante de la temperatura. El grill, que puede usarse cuando la cocción a gas no está activa, completa la preparación de los alimentos permitiendo el dorado final. Para garantizar la máxima fiabilidad, los hornos de gas están equipados con un sistema de triple 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.



Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.



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.

### Placa de gas

El control constante de la fuente de calor y de la variación de temperatura es sencillo e inmediato

Equipada con un termopar, el suministro de gas se corta si la llama se apaga para una mayor seguridad.

### 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.

### 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).