

## TR90P9

<b>Categoría cocina</b>	90x60 cm
<b>Nº de hornos con etiqueta energética.</b>	1
<b>Cavity heat source</b>	Eléctrica
<b>Tipo de encimera</b>	Gas
<b>Tipo de horno principal</b>	Termoventilado
<b>Sistema de limpieza horno principal</b>	Catalítico
<b>Código EAN</b>	8017709230791
<b>Clase de eficiencia energética del modelo</b>	A



## Estética



<b>Diseño</b>	Victoria	<b>N.º de mandos</b>	8
<b>Acabado panel de mandos</b>	panel de color	<b>Color serigrafía</b>	Negro
<b>Estética</b>	Victoria	<b>Pantalla/Reloj</b>	electrónico 5 botón
<b>Logo</b>	estilo 50'	<b>Puerta</b>	Con marco
<b>Color</b>	Crema	<b>Tipo de vidrio</b>	Negro
<b>Posición logo</b>	Top posterior+ Frontal	<b>Tirador</b>	Smeg Victoria
<b>Trasera</b>	Sí	<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>	Sí
<b>Tipo de regulación mandos</b>	Mandos	<b>Pies</b>	Ninguna
<b>Mandos</b>	Smeg Victoria	<b>Zócalo</b>	Antracita
<b>Color mandos</b>	Acero inoxidable		

## 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

## Otras funciones

	Descongelación por tiempo
--	---------------------------

## Función limpieza

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

## Características técnicas encimera

	Número total de zonas de cocción 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> Sí
<b>Encendido del gas desde los mandos</b>	Sí	<b>Tapetas quemadores de gas</b> Esmaltado negro opaco

## Características técnicas horno principal

	115L		5		2		3
<b>Nº luces</b>	2			<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	3		
<b>Número ventiladores</b>	2			<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>	Sí		
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 1</b>	129 l			<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial		
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean			<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	371x724x418 mm		
<b>Nº de estantes</b>	5			<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico		
<b>Tipo de estantes</b>	Bastidores metálicos			<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1700 W		
<b>Tipo de Luz</b>	Halógenas			<b>Resistencia superior - Potencia</b>	1200 W		
<b>Potencia luz</b>	40 W						
<b>Opciones de programación tiempo de cocción</b>	Inicio y fin						

<b>Encendido de la luz al abrir la puerta</b>	Sí	<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1700 W
<b>Sistema apertura puerta</b>	Apertura solapa	<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2900 W
<b>Puerta desmontable</b>	Sí	<b>Resistencia circular - Potencia</b>	2 x 1550 W
<b>Puerta interna de vidrio</b>	Sí	<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico
<b>Vidrio interno desmontable</b>	Sí	<b>Grill basculante</b>	Sí
		<b>Sistema de cierre Silent Close</b>	Sí

## Opciones horno principal

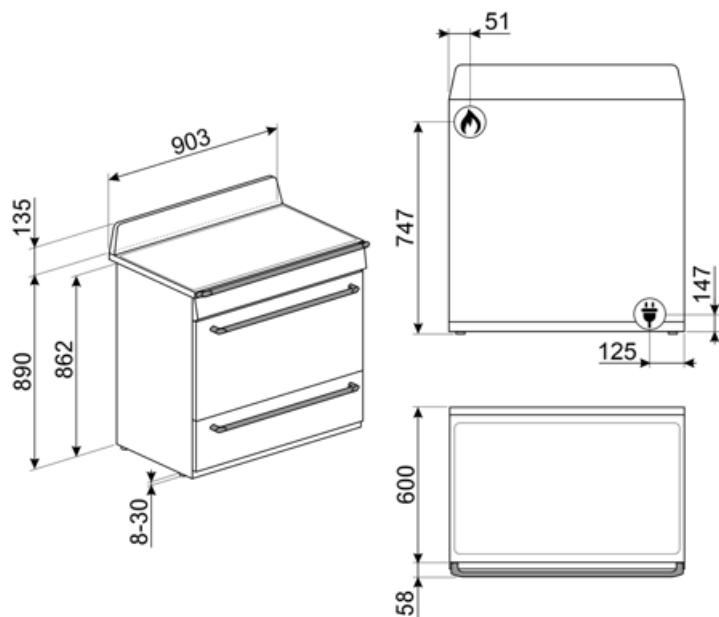
<b>Temporizador</b>	Sí	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarma acústica de fin de cocción</b>	Sí	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C

## Equipo accesorios horno principal y encimera

<b>Rejilla de hierro forjado para wok</b>	1	<b>Bandeja profunda 40mm</b>	1
<b>Rejilla de hierro forjado para moka</b>	1	<b>Rejilla inserción bandeja</b>	1
<b>Rejilla con tope trasero y lateral</b>	1	<b>Paneles catalíticos</b>	3
<b>Bandeja profunda 20 mm</b>	1		

## Conexión eléctrica

<b>Datos nominales de conexión eléctrica</b>	3200 W	<b>Frecuencia</b>	50/60 Hz
<b>Corriente</b>	14 A	<b>Bornera</b>	3 poli
<b>Tensión</b>	220-240 V	<b>Enchufe</b>	No
<b>Largo del cable de alimentación</b>	120 cm		



## 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

### 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



### 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



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.



Energy efficiency class A



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.



Sistema de limpieza catalítica



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 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



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.



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