

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

## 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


## Función limpieza

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










## Otras funciones

 Descongelación por tiempo
--

## Características técnicas encimera

 <b>UR</b>		
<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> Sí
<b>Encendido del gas desde los mandos</b>	Sí	<b>Tapetas quemadores de gas</b> Esmaltado negro opaco

## Características técnicas horno principal

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

<b>Encendido de la luz al abrir la puerta</b>	Sí	<b>Resistencia superior - Potencia</b>	1200 W
<b>Sistema apertura puerta</b>	Apertura solapa	<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1700 W
<b>Puerta desmontable</b>	Sí	<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2900 W
<b>Puerta interna de vidrio</b>	Sí	<b>Resistencia circular - Potencia</b>	2 x 1550 W
		<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico
		<b>Sistema de cierre Silent Close</b>	Sí

## Opciones horno principal

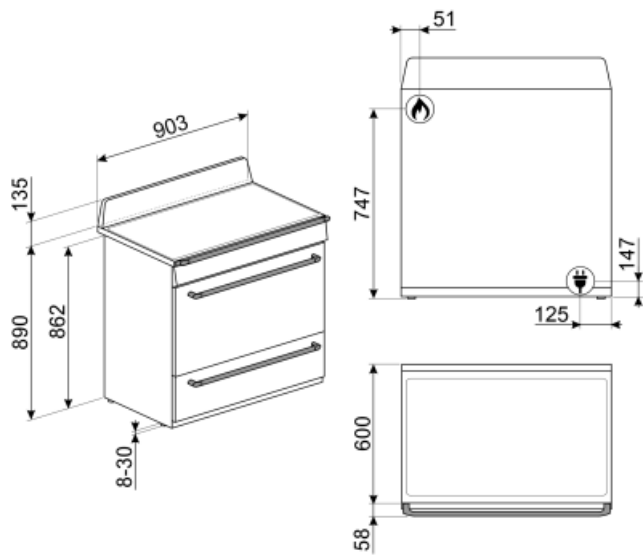
<b>Programador de tiempo</b>	Sí	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarma acústica de fin de cocción</b>	Sí	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C

## 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>Largo del cable de alimentación</b>	120 cm
<b>Tensión</b>	220-240 V	<b>Bornera</b>	3 poli



## Not included accessories



### TPKTR9

Stainless steel teppanyaki plate, suitable for Victoria TR9, Master and Sinfonia cookers



### 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.



### GT1P-2

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) para hornos con marco de metal. Longitud: 355,5 mm, extracción: 285 mm. Material: acero inoxidable AISI 430 pulido.



### KIT1TR9X

Splashback st/steel, 90cm ,suitable for TR90 and TR93 Victoria cookers



### GTT

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



### 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



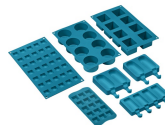
### KITHTR90

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



### 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 (TT)

- |   |   |
|---|---|
|  <p>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.</p>  |  <p>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.</p>               |
|  <p>A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.</p>   |  <p>Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.</p>   |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>        |
|  <p>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.</p>   |  <p>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 .</p>  |
|  <p>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.</p>                                 |  <p>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 .</p> |
|  <p>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 .</p> |  <p>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 .</p>   |



**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).



**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.



**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