

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



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

 UR		
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	
Tipo de quemadores de gas	Estándar	Sistema de válvulas de seguridad Sí
Encendido del gas desde los mandos	Sí	Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal

									
Nº luces	2	Vidrio interno desmontable	Sí	N.º de vidrios de puerta horno	3	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	2	Termostato de seguridad	Sí
Número ventiladores	2	Sistema de enfriamiento	Tangencial	Dimensiones útiles interior cavidad (axlpx)	371x724x418 mm	Regulación de la temperatura	Electromecánico	Resistencia inferior - Potencia	1700 W
Volumen útil del primer compartimento de cocción	115 l	Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean						
Capacidad bruta (Lt) horno 1	129 l	N.º de estantes	5						
Tipo de estantes	Metálicos	Tipo de estantes	Metálicos						
Tipo de luz	Halógenas	Potencia luz	40 W						
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin								

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

Opciones horno principal

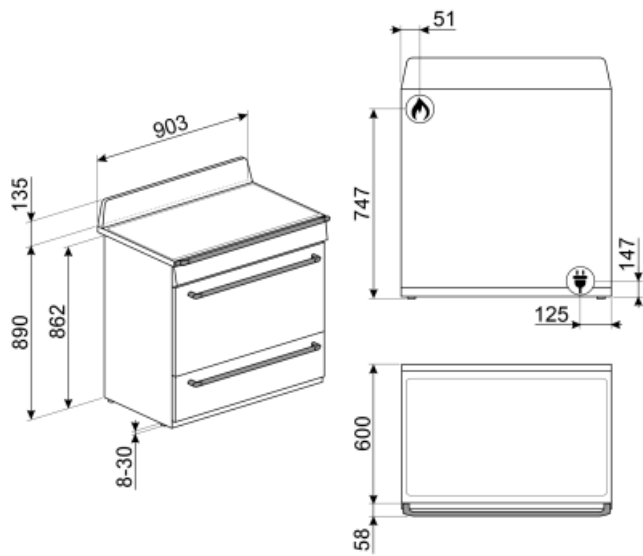
Programador de tiempo	Sí	Temperatura mínima	50 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	Temperatura máxima	260 °C

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	Frecuencia	50/60 Hz
Corriente	14 A	Largo del cable de alimentación	120 cm
Tensión	220-240 V	Bornera	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



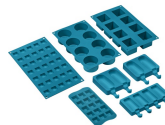
KITHTR90

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)

- A** A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
-  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.
-  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 de 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.
-  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.
-  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.
-  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).



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