# TR90DGC9

| | |
|---|---|
| **Categoria cucina** | 90x60 cm |
| **N° di cavità soggette energy label** | 1 |
| **Fonte di calore cavità principale** | Elettrico |
| **Tipo pianale** | Gas |
| **Tipo forno principale** | Termoventilato |
| **Sistema pulizia forno principale** | Catalitico |
| **Codice EAN** | 8017709268428 |
| **Classe efficienza energetica** | A |

## Estetica

| | |
|---|---|
| **Design** | Victoria |
| **Finitura pannello comandi** | Lamiera colorata |
| **Estetica** | Victoria |
| **Logo** | applicato anni '50 |
| **Colore** | Decorato / Speciale |
| **Posizione logo** | Alzatina+ Frontalino |
| **Decorazione / Colore Speciale** | Carretto siciliano |
| **Finitura** | Lucido |
| **Alzatina** | Sì |
| **Serie** | Divina Cucina |
| **Collaborazioni** | Smeg & Dolce&Gabbana |
| **Colore pianale** | Nero lucido smaltato |
| **Tipo griglie** | Ghisa |
| **Tipo di regolazione comandi piano** | Manopole |
| **Tipologia manopole** | Smeg Victoria |
| **Colore manopole** | Acciaio |
| **N° manopole** | 8 |
| **Colore serigrafia** | Argento |
| **Nome display** | Elettronico 5 tasti |
| **Porta** | Con cornice |
| **Tipo vetro** | Nero |
| **Maniglia** | Smeg Victoria |
| **Colore maniglia** | cromo lucido |
| **Vano** | Cassetto |
| **Colore piedini** | assenti |
| **Zoccolo** | Antracite |

## Programmi / Funzioni forno principale

| | |
|---|---|
| **N° funzioni di cottura** | 9 |

**Funzioni cottura tradizionali**

- Statico
- Ventilato
- Termo-ventilato
- Eco
- Grill largo
- Grill largo ventilato
- Base
- Base ventilata
- Girarrosto

**Altre funzioni**

- Scongelamento a tempo

**Funzioni pulizia**

- Catalisi
- Vapor clean

## Caratteristiche tecniche pianale

UR

**Numero totale di zone di cottura** 5

Anteriore sinistra - Gas - Rapido - 2.90 kW
Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.80 kW
Centrale - Gas - Ultrarapido (dual) - 5.00 kW
Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW
Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Tipo bruciatori gas** | Standard | **Valvolatura di sicurezza** | Sì |
| **Accensione gas su manopole** | Sì | **Cappellotti bruciatori gas** | Smaltati nero opaco |

## Caratteristiche tecniche forno principale

| | | | |
|---|---|---|---|
| **N° di luci** | 2 | **Vetro interno removibile** | Sì |
| **N° di ventole** | 2 | **N° vetri porta forno** | 3 |
| **Volume netto della cavità** | 115 l | **N° vetri porta termoriflettenti** | 2 |
| **Volume lordo della prima cavità** | 129 l | **Termostato di sicurezza** | Sì |
| **Materiale della cavità** | Smalto Ever Clean | **Sistema di raffreddamento** | Tangenziale |
| **N° di ripiani** | 5 | **Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)** | 371x724x418 mm |
| **Tipo ripiani** | Telai | **Regolazione della temperatura** | Elettromeccanica |
| **Tipo di luci** | Alogene | **Resistenza suola - Potenza** | 1700 W |
| **Potenza luce** | 40 W | **Resistenza cielo - Potenza** | 1200 W |
| **Opzioni di programmazione tempo cottura** | Inizio e fine | **Resistenza grill - Potenza** | 1700 W |
| **Accensione luce all'apertura porta** | Sì | | |

| | |
|---|---|
| **Apertura porta** | A ribalta |
| **Porta smontabile** | Sì |
| **Porta interna tuttovetro** | Sì |
| **Resistenza grill largo - Potenza** | 2900 W |
| **Resistenza circolare - Potenza** | 2 x 1550 W |
| **Tipo grill** | Elettrico |
| **Sistema di chiusura Soft Close** | Sì |

## Opzioni forno principale

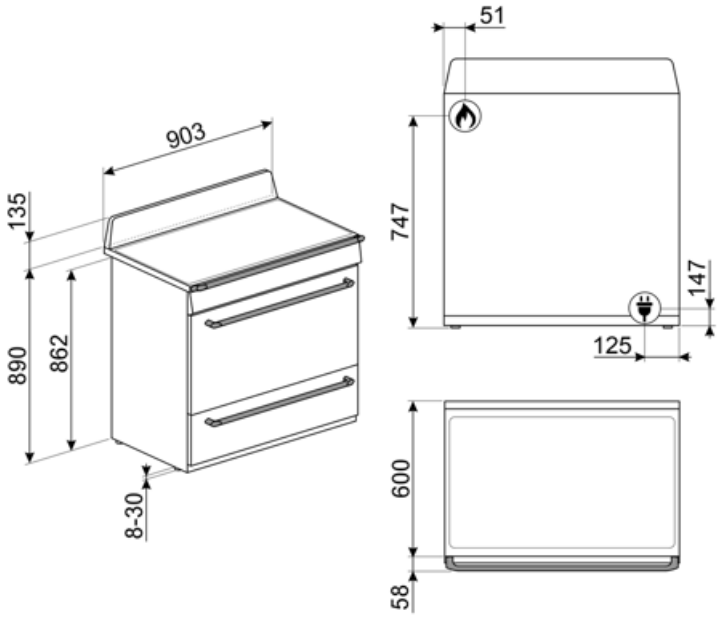
| | |
|---|---|
| **Programmatore Tempo** | Sì |
| **Allarme acustico di fine cottura** | Sì |
| **Temperatura minima** | 50 °C |
| **Temperatura massima** | 260 °C |

## Dotazione accessori forno principale e pianale

| | |
|---|---|
| **Griglia in ghisa per Wok** | 1 |
| **Griglia in ghisa per moka** | 1 |
| **Griglia forno con stop e fermi** | 1 |
| **Bacinella profonda 20mm** | 1 |
| **Bacinella profonda 40mm** | 1 |
| **Griglia inserto bacinella** | 1 |
| **Pannelli catalitici** | 3 |

## Collegamento Elettrico

| | |
|---|---|
| **Dati nominali di collegamento elettrico** | 3200 W |
| **Corrente** | 14 A |
| **Tensione** | 220-240 V |
| **Tensione 2 (V)** | 380-415 V |
| **Cavo elettrico** | Installato, Monofase |
| **Lunghezza cavo di alimentazione** | 120 cm |
| **Frequenza** | 50/60 Hz |
| **Morsettiera** | 3 poli |


903
135
890
862
8-30
51
747
147
125
600
58

## Accessori Compatibili

**AIRFRY9**

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.

**BGTR9**

Bistecchiera in ghisa per cucine Victoria 90 cm, Master e Sinfonia 60 cm e 90 cm

**BN940**

Bacinella smaltata 90 cm, profondità 40 mm

**GTT**

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

**BBQ9**

Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm

**BN920**

Bacinella smaltata cavità 90 cm, profondità 20 mm

**GTP**

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

**KIT1TR9N**

Schienale nero, 90cm, per cucine Victoria TR90, TR93

**KITHTR90**

Kit estensione altezza (950 mm), nero, per cucine TR90 (945-960mm)

**PALPZ**

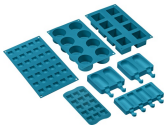
Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.

**KITROT9**

Kit girarrosto per cucine con cavità 115 L

**SFLK1**

Blocco sicurezza



**SMOLD**

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

## Glossario simboli

Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.

Classe di efficienza energetica A

Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.

Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.

Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.

Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.

Sistema di pulizia catalitico.

Installazione a colonna.

Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.

Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.

Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.

Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.

Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.

Girarrosto: il girarrosto (dove previsto) funziona in combinazione con la resistenza grill, consentendo una perfetta doratura dei cibi.

Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.

Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.

Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.

Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.

Controllo con manopole

ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.

Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.

Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.

2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.

Indica il volume utile della cavità del forno.