

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



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

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

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

Opzioni forno principale

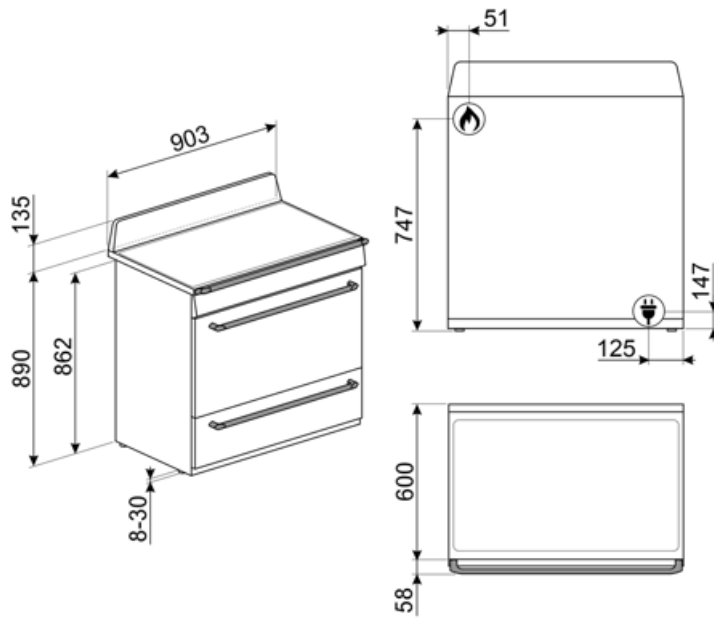
| | | | |
|---|----|----------------------------|--------|
| Programmatore Tempo | Sì | Temperatura minima | 50 °C |
| Allarme acustico di fine cottura | Sì | Temperatura massima | 260 °C |

Dotazione accessori forno principale e pianale

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

Collegamento Elettrico

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



Accessori non inclusi

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

GTT

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



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.



BBQ9



BN920

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



KITROT9

Kit girarrosto per cucine con cavità 115 L



PPR9

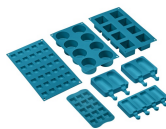
Pietra pizza rettangolare senza manici. L64xH2,3xP37,5 cm. Utilizzabile anche con forni a gas, ponendola sulle griglie.





SFLK1















Blocco sicurezza
















SMOLD

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a $+230^{\circ}\text{C}$

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.
-   Controllo con manopole
-  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 dall'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, arrostiti 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.
-  Sistema di pulizia catalitico.
-  Installazione a colonna
-  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 dall'alto La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
-  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.

-  **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.**
-  **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.

Benefit

Piano cottura a gas

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

Catalisi

Pulizia facilitata della cavità grazie all'utilizzo di pannelli catalitici nella cavità

Questo processo permanente consente la pulizia e la sgrassatura continua delle tre pareti della cavità, iniziando la sua fase di ossidazione del grasso quando il forno raggiunge i 200°C.

Buttons control

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite semplici tasti

Scomparto inferiore a cassetto

Più spazio grazie allo scomparto inferiore a cassetto, ideale per riporre accessori o utensili da cucina

True convection

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

Cottura multi-livello

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

Luci alogene multilivello

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

Vetro interno rimovibile

Pulizia facilitata della porta del forno grazie al vetro rimovibile

Raffreddamento tangenziale

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

Cavità isotermica

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

BBQ (accessorio opzionale)

Barbeque direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

Pizza stone (accessorio opzionale)

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)

Porta fredda

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

Altezza regolabile

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

Soft close

La porta è dotata di un sistema di chiusura ammortizzato e totalmente silenzioso

Double Turbine

Due ventole con due elementi riscaldante circolare consentono di cucinare con calore rotante