

TR90DGC9

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringsystem hovedovn	Katalytisk
EAN-kode	8017709268428
Energi effektivitetsklasse	A



Estetisk linje



Estetikk	Victoria	kontroller farge	Rustfritt stål
Serie	Divina Cucina	Type display	5 elektroniske knapper
Farge	Dekorert/spesialfarget	Farge på knapper	Sort
Dekorasjon / spesialfarge	Kjerre	Antall kontroller	8
Finish	Blank	Farge på silketrykk	Sølv
Samarbeid	Smeg & Dolce&Gabbana	Håndtak	Smeg Victoria
Design	Victoria	Håndtak farge	Polert krom
Ovnsdør	Med panel	Glasstype i ovnsdør	Sort
Kakefat	Ja	Føtter	Ingen
Kasserollestativtype	Støpejern	Sokkel	Antrasitt
Hettefarge	Sort emalje	Oppbevaringsavdeling	Trommel
Overflate kommandopanel bryterne	Emaljert metall	Logo	monterte 50's
	Smeg Victoria	Posisjon logo	Kakefat+ Kommandopanel

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	9
----------------------	---


Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Ventilert	 Varmluft
 Eco	 Stor grill	 Vifte grill (stor)
 Undervarme	 Vifte assistert base	 Grillspydsett


Rengjøringsfunksjoner

Katalytisk	 Damprens
------------	--

























Andre funksjoner

 Tine etter tid

Tekniske data – kokeplate

			
Antall tilberedningssoner	5		
Venstre foran - Gass - RP	2.90 kW		
Venstre bak - Gass - SRD	1.80 kW		
Midten - Gass - 2URP (dobbel)	5.00 kW		
Høyre bak - Gass - SRD	1.80 kW		
Høyre foran - Gass - AUX	1.00 kW		
Brennere	Standard	Gass sikkerhetsarmatur	Ja
Automatisk elektronisk aktivering	Ja	Brennerlokk	Mattsort emaljert

Tekniske data – hovedovn

																							
Antall lamper	2	Avtakbar innerdør	Ja																				
Vifte nummer	2	Antall glass i ovnsdøren	3																				
Nettovolum, stekeovn 1	115 l	Antall varmereflekterende glass i dør	2																				
Bruttovolum, stekeovn 1	129 l	Sikkerhetstermostat	Ja																				
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje	Kjølesystem	Tangential																				
Antall hyller	5	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	371x724x418 mm																				
Type hylleplan	Metalstativer	Temperaturkontroll	Elektromekanisk																				
Lystype	Halogen	Undervarmeelement, effekt	1700 W																				
Lyseffekt	40 W	Overvarmeelement – effekt	1200 W																				
Tidsinnstilling	Start og stopp	Grillelement	1700 W																				
Lampe tennes når dør åpnes	Ja	Stor grill – effekt	2900 W																				
Dør åpning type	klaff ned																						
Avtakbar dør	Ja																						
Innerdør i helglass	Ja																						

Varmluftselement - effekt	2 x 1550 W
Grill type	Elektrisk
Mykt lukkende hengsler	Ja

Funksjoner for hovedovn

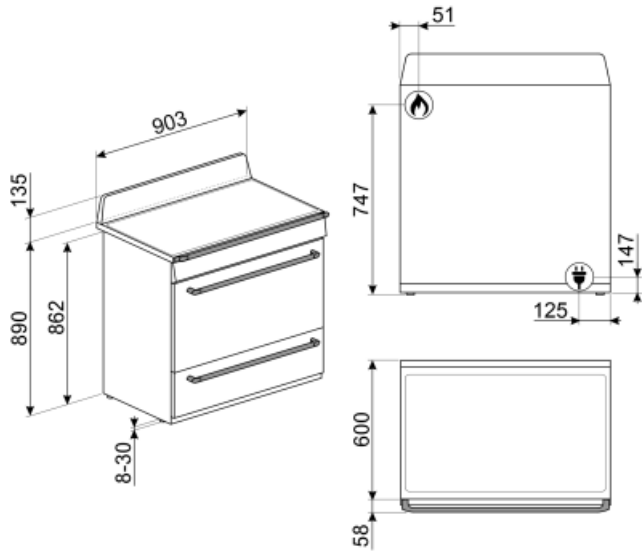
Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C

Standardtilbehør – hovedovn

Wokholder i støpejern	1	40mm ovnsbrett	1
Espressoholder i støpejern	1	Ovnsrist	1
Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Katalytiske paneler	3
20 mm ovnsbrett	1		

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	3200 W	Type strømkabel installert	Ja, enkel fase
Strøm	14 A	Lengde på strømledning (cm)	120 cm
Spenning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spenning (V)	380-415 V	Morsettiera	3-polet



Not included accessories



TPKTR9

Teppanyaki grill plate for Victoria TR9, Master and Sinfonia cookers



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



BGTR9

Grillplate i støpejern egnet for 90 cm Victoria, 60 og 90 cm Master og Sinfonia komfyrer



KIT1TR9N

Veggplate 90x75 cm, egnet for TR9 Victoria-komfyrer, sort



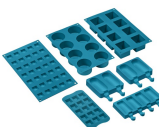
KITROT9

Grillspydsett for 90x60 komfyrer, nytt kammer (115 L)



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



AIRFRY9

Luftfryrstativ AIRFRY . Ideell for å gjensape tradisjonell fritersteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



PPR9

Ildfast pizza-stein uten håndtak. Firkantet stein: L64xH2,3xD37,5 cm. Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



BBQ9



KITHTR90

















Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Victoria TR90-komfyrer












GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert

Symbols glossary (TT)

	Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.		Katalytisk rens: Systemet sikrer perfekt hygiene i ovnen takket være de tre selvrensende panelene dekket med en spesiell emalje som muliggjør progressiv eliminering av fettrester og vond lukt fra stekeprosessen.
	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
	Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.		Trippel glassdør: Antall glassdører.
	Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et elastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking		Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.
	Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.		Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
	Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.		Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.
	ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret		Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et jevnt brukning av retten.
	Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.		Rotisserie: Rotisserie (hvor installert) arbeider i kombinasjon med grillelementet for å brune maten perfekt.

-
- | | |
|--|---|
|  Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren. |  Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep. |
|  Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen. |  Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell. |
|  Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer. |  Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille. |
|  Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt. |  Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret. |
|  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter. | |

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Gas hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Catalysis

Easy oven cleaning through the use of catalytic panels in the cavity

This permanent process allows continuous cleaning and degreasing of the three cavity walls, starting its grease oxidation phase when the oven reaches 200°C.

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Double Turbine

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Soft close

The door is equipped with a specific system for silent closing

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)