

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



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


Programmer/funksjoner

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

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

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


Andre funksjoner

 Tine etter tid

























Rengjøringsfunksjoner

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

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



Compatible Accessories

AIRFRY9

Lufffryrstativ AIRFRY . Ideell for å gjenskepe tradisjonell fryrsteiking 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.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

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



KIT1TR9N

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



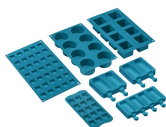
PALPZ

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



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

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



KITROT9

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






























SFLK1

Barnesikring



Symbols glossary

	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		Stablet installasjon: Stablet installasjon
	Bryterknottkontroll		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 en jevn 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.
-  **Helglassinnerdører:** Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.
-  **Sidelys:** To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  **Ovnkammeret har 5 forskjellige steknivåer.**
-  **Ultra Rapid brennere:** Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.
-  **Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.**
-  **Rotisserie:** Rotisserie (hvor installert) arbeider i kombinasjon med grillelementet for å brune maten perfekt.
-  **Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.**
-  **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.
-  **Soft close:** Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.
-  **Vapor Clean:** En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.