# TR90DGC9

| | |
|---|---|
| **Categorie fornuis** | 90x60 cm |
| **N. of cavities with energy label** | 1 |
| **Cavity heat source** | Elektriciteit |
| **Type kookplaat** | Gas |
| **Type primaire oven** | Thermogeventileerd |
| **Reingingssysteem primaire oven** | Katalyse reiniging |
| **EAN-code** | 8017709268428 |
| **Energie-efficiëntieklasse** | A |




## Design

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Design** | Victoria | **Bediening** | Bedieningsknoppen |
| **Afwerking bedieningspaneel** | Gekleurd plaatstaal | **Bedieningsknoppen** | Smeg Victoria |
| **Design** | Victoria | **Kleur bedieningsknoppen** | Inox |
| **Logo** | assembled 50's | **Aantal bedieningsknoppen** | 8 |
| **Kleur** | Gedecoreerd/ Speciaal | **Kleur serigrafie** | Zilver |
| **Positie logo** | Upstand+ Bedieningspaneel | **Display** | Elektronisch 5 toetsen |
| **Decoratie/Speciale kleur** | Sicilian cart | **Deur** | Met kader |
| **Afwerking** | Glanzend | **Type glas** | Zwart |
| **Upstand** | Ja | **Handgreep** | Smeg Victoria |
| **Series** | Divina Cucina | **Kleur handgreep** | Gepolijst chroom |
| **Samenwerkingen** | Smeg & Dolce&Gabbana | **Opbergruimte** | Opbergvak met lade |
| **Kleur kookplaat** | Black enamel | **Pootjes** | Geen |
| **Type pottendragers** | Gietijzeren pottendragers | **Plint** | Antraciet |

## Programma's / Functies

| | |
|---|---|
| **Aantal kookfuncties** | 9 |

**Traditionele bereidingsfuncties**

- Statisch
- Geventileerd
- Circulatie (ventilator + circulaire)
- ECO
- Grote grill
- Ventilator + grote grill
- Onderwarmte
- Geventileerde onderwarmte
- Braadspit

**Overige functies**

- Ontdooien op tijd

**Reinigingsfuncties**

- Katalyse reiniging
- Vapor Clean reiniging

## Technische specificaties kookplaat

UR

**Totaal aantal kookzones** 5

Linksvoor - Gas - RP - 2.90 kW
Linksachter - Gas - SRD - 1.80 kW
Midden - Gas - 2URP (dual) - 5.00 kW
Rechtsachter - Gas - SRD - 1.80 kW
Rechtsvoor - Gas - AUX - 1.00 kW

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Type gasbranders** | Standaard | **Thermobeveiliging** | Ja |
| **Automatische vonkontsteking** | Ja | **Branderdeksels** | Mat zwart geëmailleerd |

## Technische specificaties primaire oven

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Aantal lampen** | 2 | **Uitneembaar glas binnendeur** | Ja |
| **Aantal ventilatoren** | 2 | **Aantal ruiten ovendeur** | 3 |
| **Netto volume 1e oven** | 115 l | **Aantal thermo-reflecterende ruiten** | 2 |
| **Bruto volume, oven 1** | 129 l | **Veiligheidsthermostaat** | Ja |
| **Materiaal ovenruimte** | Ever Clean emaille | **Koelsysteem** | Mantelkoeling |
| **Aantal kookniveaus** | 5 | **Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)** | 371x724x418 mm |
| **Type ovenrekken** | Metalen zijsteunen | **Temperatuurregeling** | Elektro-mechanisch |
| **Type licht** | Halogeen | **Onderwarmte - vermogen** | 1700 W |
| **Vermogen lamp** | 40 W | | |
| **Opties bereidingstijdprogrammering** | Begin en eind | | |
| **Automatische inschakeling verlichting bij openen deur** | Ja | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Opening deur** | Neerwaarts | **Bovenwarmte - vermogen** | 1200 W |
| **Uitneembare ovendeur** | Ja | **Grill - vermogen** | 1700 W |
| **Volledig glazen binnendeur** | Ja | **Grote vlakgrill - vermogen** | 2900 W |
| | | **Circulatie - vermogen** | 2 x 1550 W |
| | | **Grill type** | Elektrisch |
| | | **Soft close systeem** | Ja |

## Opties primaire oven

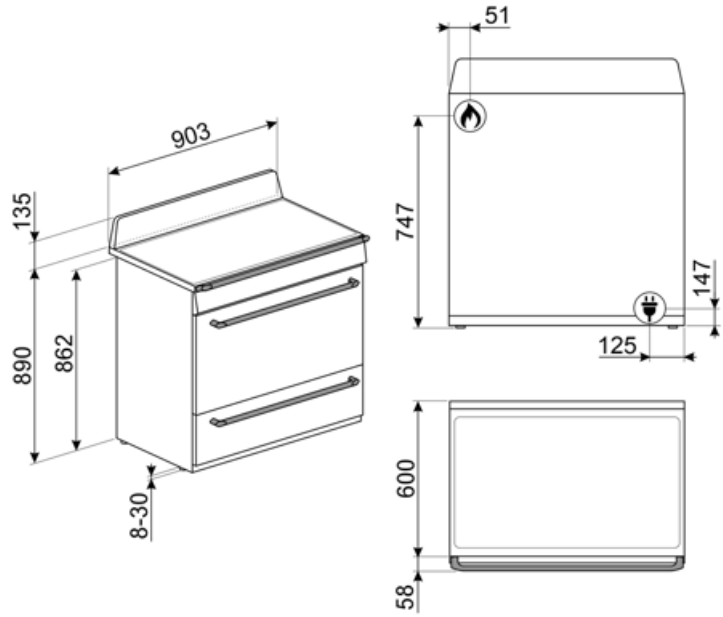
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Timer** | Ja | **Minimum temperatuur** | 50 °C |
| **Geluidssignaal einde kooktijd** | Ja | **Maximum temperatuur** | 260 °C |

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Gietijzeren wokring** | 1 | **Bakplaat (40 mm)** | 1 |
| **Gietijzeren houder t.b.v. caffettiera** | 1 | **Inzetrooster** | 1 |
| **Ovenrooster met stop** | 1 | **Katalyse-emaille wanden** | 3 |
| **Bakplaat (20 mm)** | 1 | | |

## Elektrische aansluiting

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nominale aansluitwaarde** | 3200 W | **Lengte voedingskabel** | 120 cm |
| **Stroom** | 14 A | **Frequentie** | 50/60 Hz |
| **Spanning** | 220-240 V | **Connection box** | 3 polig |
| **Spanning 2 (V)** | 380-415 V | **Stekker** | Nee |
| **Electric cable** | Installed, Single phase | | |


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

## Compatible Accessories



### AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



### GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).




### KIT1TR9N

Splashback black, 90cm ,suitable for TR90 and TR93 Victoria cookers



### KITROT9

Rotisserie kit for 90x60 cookers, new cavity (115 L)



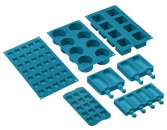
### PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



### SFLK1

Child lock



### SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.

# Symbols glossary



Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.



Energy efficiency class A



Knobs control



Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.



Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.



Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.




De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.



Catalytic cleaning: the system ensures perfect hygiene inside the oven thanks to the three self-cleaning panels coated with a special enamel that promotes the progessive elimination of traces of grease and odors caused by cooking.



Installation in column: Installation in column.



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.




Triple glazed doors: Number of glazed doors.



Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.



Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.



Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.



Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.

Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.

Rotisserie: The rotisserie (where installed) works in combination with the grill element to brown foods to perfection.

All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.

Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.

Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.

The oven cavity has 5 different cooking levels.

Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.

Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.

Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.