

TR90DGM9

Розміри приладу	90x60 см
Кількість духових шаф	1
Источник нагрева духовки	Електричний
Тип варильної панелі	Газ
Тип основної духовки	Термовентильований
Система чищення Основної духовки	Кatalітична
Код EAN	8017709268435
Клас енергоефективності	A



Естетика



Тип варильноого центру	Victoria	Тип управління	Перемикачі
Обробка панелі управління	Емальований метал	Тип перемикачів	Smeg Victoria
Естетика	Victoria	Колір перемикачів	Нержавіюча сталь
Логотип	Накладний у стилі 50-х	Кількість перемикачів	8
Колір	Декорований / Спеціальний	Колір серіографії	Сріблястий
Розміщення логотипу	Захисний бортик+ Панель управління	Управління	Електронне з 5 кнопками
Декорація / Спеціальний колір	<td>Дверцята духової шафи</td> <td>3 рамкою</td>	Дверцята духової шафи	3 рамкою
Оздоблення	Глянцевий	Тип скла духової шафи	Чорний
Захисний бортик	Так	Ручка	Smeg Victoria
Серія	Divina Cucina	Колір ручки	Полірований хром
Співпраця	Smeg & Dolce&Gabbana	Відсік для зберігання	Висувний ящик
Цвет варочной панели	Черная эмаль	Ніжки	Нема
Тип решіток	Чавунно-сірий	Цоколь	Антрацит

Програми/ Функції

Кількість функцій

9

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

	Статичний		Статичний Вентильований		Термовентиляція
	ECO		Великий гриль		Великий вентильований гриль
	Нижній нагрів		Вентильована основа		Рожен

Інші функції

	Розморожування за часом
--	-------------------------

Функції очищення

Кatalітичне очищення		Парове очищення
----------------------	--	-----------------

Технічні характеристики варильної панелі



Кількість зон приготування 5

Передня ліва - Газ - RP - 2.90 кВт

Задня ліва - Газ - SRD - 1.80 кВт

Центральна - Газ - ультрашвидка (подвійна) - 5.00 кВт

Задня права - Газ - SRD - 1.80 кВт

Передня права - Газ - AUX - 1.00 кВт

Тип газових конфорок Стандартний

Автоматичне електrozапалювання Так

Газ-контроль

Кришки конфорок

Так

Емальовані матово-чорні

Технічні особливості - основна духовка



Кількість ламп	2	Внутрішнє скло дверцят	Так
Кількість конвекторів	2	знімне	
Корисний об'єм - 1-а духовка	115 л	Кількість стекол дверцят	3
Повний об'єм, 1-ша духовка	129 л	Кількість тепловідбивних стекол дверцят	2
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean	Термостат безпеки	Так
Кількість рівнів приготування	5	Система охолодження	Тангенціальна
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі	Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)	371x724x418 мм
Тип ламп підсвічування	Галогенна	Тип контролю температури	Електромеханічний
Потужність підсвітки	40 Вт	Потужність нижнього нагрівального елементу	1700 Вт
Програматор тривалості приготування	Старт і стоп	Потужність верхнього нагрівального елементу	1200 Вт
Освітлення при відкритих дверцях	Так	Потужність грилю	1700 Вт
Відкривання дверцят	Традиційне		



Знімні дверцята	Так	Потужність великого грилю	2900 Вт
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так	Потужність кільцевого нагрівального елементу	2 x 1550 Вт
		Тип грилю	Електричний
		Система закривання	Так
		Soft Close	

Опції - основна духовка

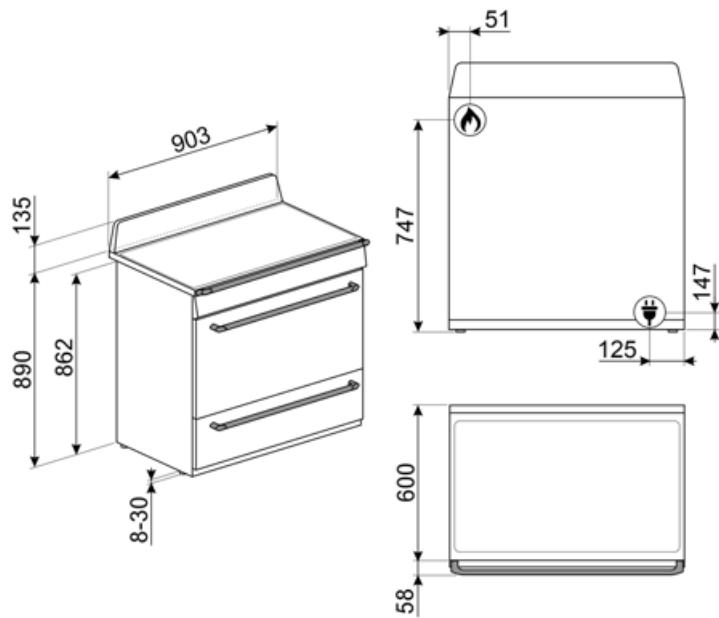
Таймер	Так	Мінімальна температура	50 °C
Акустичний сигнал закінчення приготування	Так	Максимальна температура	260 °C

Аксесуари в комплекті - основна духовка

Чавунна решітка WOK	1	Деко глибоке (40 мм)	1
Чавунна підставка для посуду MOKA	1	Решітка для дека	1
Решетка с задним и боковым упором	1	Кatalітичні панелі	3
Деко (20 мм)	1		

Електричне підключення

Номінальна потужність	3200 Вт	Довжина електричного кабелю (см)	120 см
Сила струму (A)	14 A	Частота струму	50/60 Гц
Напруга	220-240 В	Клемна коробка	3 полюси
Напруга 2 (B)	380-415 В		



Compatible Accessories

AIRFRY9



Решетка для аэрофритюрицы AIRFRY.
Идеально подходит для воссоздания традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и меньшим количеством жира. Он позволяет быстро и просто готовить такие блюда, как картофель фри, жареные овощи и рыба, обеспечивая идеальное подрумянивание и хрустящую корочку.

BBQ9



BN920



Чугунный гриль, подходящая для варочных панелей Victoria 90 см, и варочных центров Master и Sinfonia 60 и 90 см

GTP



Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень)
Извлечение: 300 мм Материал:
полированная нержавеющая сталь AISI430

KIT1TR9N



Стеновая панель, 110x75 см,
нержавеющая сталь, подходит для
варочных центров Victoria TR9,
черный

KITROT9



Гриль для варочных центров 90x60,
новая внутренняя камера (115 л)

SMOLD



Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до +230°C

BN940



GTT



Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение:
433 мм Материал: полированная
нержавеющая сталь AISI 430



KITHTR9O

Регулируемые по высоте ножки (950 мм),
подходящий для варочных центров
Victoria TR90



PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой
Ширина: 315 мм Длина: 325 мм

Symbols glossary



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



Каталитическая очистка: система обеспечивает идеальную гигиену внутри духовки благодаря трем самоочищающимся панелям со специальным покрытием, которая способствует постепенному удалению следов жира и запахов, вызванных приготовлением пищи.



Energy efficiency class A



Установка в колонну



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Дверца с тройным остеклением



Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль Ever Clean создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.



В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.



Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.



Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.



Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пицца. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.



Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.

ECO

ЭКО: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.



Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.



Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д.. Обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.



Вертел (если установлен) работает в сочетании с элементом гриля для идеального обжаривания продуктов.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



Автоматическое открывание: некоторые модели имеют автоматическое открывание дверцы по окончании цикла, что является идеальным решением для кухонных гарнитуров без ручек, поскольку ручка не требуется. По соображениям безопасности дверца автоматически блокируется, когда машина используется, чтобы избежать ее непреднамеренного открывания.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Поворотные переключатели