TR90DGMD9

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wäremequelle des Kochfeldes	Gas
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Katalyse
EAN-Code	8017709294830
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A

Ästhetik

Ästhetik	Victoria
Serie	Divina Cucina
Farbe	Sonderedition
Dekor/Sonderfarbe	Maiolica Design
Oberfläche	Hochglanz
Kombination	Smeg und Dolce & Gabbana
Design	Victoria
Gerätetür	Mit Rahmen
Spritzleiste	Ja
Art der Topfträger	Gusseisen
Farbe der Kochmulde	Schwarz emailliert
Bedienoberfläche	Metall lackiert
Bedienknebel	Victoria

Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Display	Digitaluhr 5 Tasten
Farbe/Material der Tasten	Schwarz
Anzahl der Bedienknebel	8
Farbe des Dekors	Silber
Türgriff	Victoria
Material des Türgriffs	Chrom-Hochglanz
Glasart	Schwarz
Stellfüße	Ohne
Gerätesockel	Anthrazit
Staufach im Sockelbereich	Schublade
Markenlogo	50`s Style
Position des Markenlogos	Spritzleiste+ Bedienblende

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1	9

Art der Garfunktionen, Garraum 1

- Statisch
- Ober-/Unterhitze + Umluft
- Heißluft
- ECO
- Großflächengrill
- Großflächengrill + Umluft
- Unterhitze
- Unterhitze + Umluft
- Drehspieß

Reinigungsfunktion, Garraum 1

- Katalyse
- Vapor Clean

Sonderfunktionen Garraum 1

- Auftauen nach Zeit

Technische Eigenschaften Kochfeld

UR

Anzahl der Kochzonen 5

Vorne links - Gas - Starkbrenner - 2.90 kW
Hinten links - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW
Mitte - Gas - DUAL Ultra Rapid Blitzbrenner - 5.00 kW
Hinten rechts - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW
Vorne rechts - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW

Typ Gasbrenner	Standard	**Thermoelektrische Zündsicherung**	Ja
Automatische Einhandzündvorrichtung	Ja	**Brennerdeckel**	Schwarz-Matt emailliert

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1

Anzahl der Garraumbeleuchtungen	2	**Anzahl der Türverglasungen**	3
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	2	**Anzahl der Thermo-Türverglasungen**	2
Nutzbares Garraumvolumen	115 l	**Sicherheitsthermostat**	Ja
Bruttovolumen Garraum	129 l	**Kühlsystem**	Kühlgebläse
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	**Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)**	371x724x418 mm
Anzahl der Garebenen	5	**Temperaturregelung**	Elektromechanisch
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	**Leistung der Unterhitze**	1700 W
Art der Beleuchtung	Halogen	**Leistung der Oberhitze**	1200 W
Leistung der Beleuchtung	40 W	**Leistung des Kleinflächengrills**	1700 W
		Leistung des Großflächengrills	2900 W

Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	**Leistung der Heißluft**	2 x 1550 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	**Art des Grills**	Elektrisch
Art der Türöffnung	Klapptür	**Grill abklappbar**	Ja
Abnehmbare Gerätetür	Ja	**Soft-Close Komfort-Schließsystem**	Ja
Vollglasinnentür	Ja		
Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja		

Optionen primärer Garraum 1

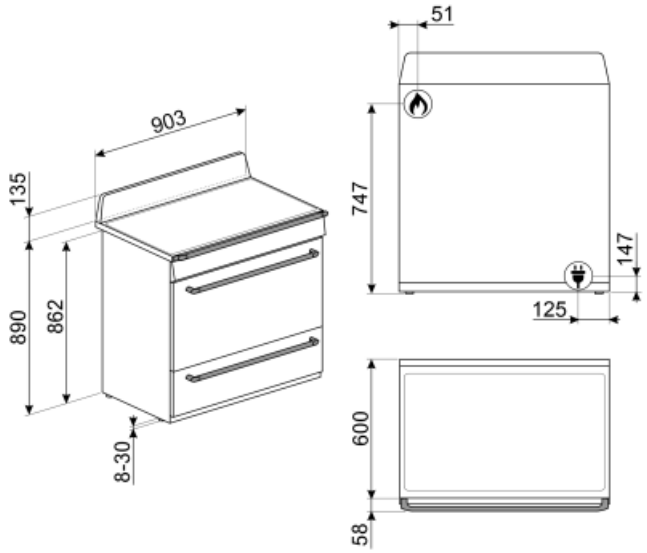
Kurzzeitwecker	Ja	**Temperatur min.**	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	**Temperatur max.**	260 °C

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Wokring aus Gußeisen	1	**Auflagerost**	1
Grillrost mit Tiefensperre	1	**Katalytische Einsätze**	3
Backblech (H: 20 mm)	1	**Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene**	1
Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1		

Elektrischer Anschluss

Netzstecker	(F;E) Schuko	**Länge Netzkabel**	120 cm
Elektrischer Gesamtanschlusswert	3200 W	**Frequenz**	50/60 Hz
Absicherung	14 A	**Anschlussleiste**	3-polig
Spannung	220-240 V		


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

Sonderzubehör

TPKTR9

Teppanyaki-Grillplatte aus Gußeisen-/Edelstahl, geeignet für Victoria Gas-Kochzentren und Classici Gas-Standherde (TR90, TR93, C6, C9).

GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.

BGTR9

Barbecue-Grillplatte aus Gußeisen, geeignet für Victoria Gas-Kochzentren und Classici Gas- Standherde (TR90, TR93, C6, C9).

KIT1TR9N

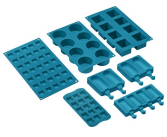
Metall-Rückwand, Schwarz, mit SMEG-Logo und integrierter Lüftungsöffnung, geeignet für alle 90 cm Victoria-Kochzentren. BxHxT: 895x759x40 mm.

KITROT9

Drehspieß-Set, geeignet für 90 cm Kochzentren/Standherde (115 l) mit Drehspießfunktion.

PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



SMOLD

Set aus 7 Silikonformen für Eiscreme, Stieleis, Pralinen, Eiswürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -60°C bis +230°C (Backöfen).

AIRFRY9

AIRFRY: Luftt-Frittierrost AIRFRY . Ideale Alternative im Backofen anstelle des klassischen Frittieren.Einfach gesünder und mit weniger Kalorien und Fett. Mit diesem Einsatz können Sie schnell und einfach Gerichte wie Pommes frites, gebratenes Gemüse und Fisch zubereiten und dabei eine perfekte Bräunung und Knusprigkeit erzielen.

PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Mettalleinfassung mit 2 Griffen, kompatibel für alle 60 cm Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Garraumbodens.

PPR9

Pizzastein aus Schamottstein, rechteckig, glasiert, LxBxH: 64x37,5x2,3 cm, kompatibel für alle emaillierten 90cm Elektro-Backöfen mit ovaler Prägung des Garraumbodens.

BBQ9

KITHTR90

Kit Erhöhung (950 mm), Schwarz, 3-seitige Sockelblende, geeignet für 90 cm Victoria-Kochzentren (TR90), Höhe 945-960 mm.

GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.

Symbols glossary (TT)

A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)

Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.

Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.

Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.

Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.

Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.

Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.

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

Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.

Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.

Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.

Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.

Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.

Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.

ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzugeben.

Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.

Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.

Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.

Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,

Ultrarapid-Superbltzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.

Garraumvolumen 115 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.

Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.

Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.

Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.