

# TR90DGME9

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Katalytisk
EAN-kode	8017709335847
Energieffektivitetsklasse	A



## Æstetik












<b>Design</b>	Victoria	<b>Type af betjeningsindstilling</b>	Betjeningsknapper
<b>Kommandopanel finish</b>	Metalemaljeret	<b>Betjeningsknapper</b>	Smeg Victoria
<b>Æstetik</b>	Victoria	<b>Betjening farve</b>	Rustfrit stål
<b>Logo</b>	samlede 50ere	<b>Ant. knapper</b>	8
<b>Farve</b>	Decorated / Special	<b>Farve silketryk</b>	Sølv
<b>Logoposition</b>	Liste+ Kommandopanel	<b>Display</b>	elektronisk 5 knapper
<b>Dekoration / Specialfarve</b>	Blu Mediterraneo	<b>Låge</b>	Med ramme
<b>Finish</b>	Blank	<b>Glastype</b>	Sort
<b>Liste</b>	Ja	<b>Håndtag</b>	Smeg Victoria
<b>Serie</b>	Blu Mediterraneo	<b>Håndtag farve</b>	Poleret krom
<b>Samarbejde</b>	Smeg & Dolce&Gabbana	<b>Opbevaringsrum</b>	Skuffe
<b>Farve på kogeplade</b>	Sort emalje	<b>Fødder</b>	ingen
<b>Pandeholder type</b>	Støbejern	<b>Sokkel</b>	Antracit


## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	9
----------------------------	---

### Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Med ventilator	 Varmluft
 Eco	 Stor grill	 Ventilator grill (stor)
 Base	 Ventilator-assisteret bund	 Rotisserie

### Andre funktioner

 Optøning efter tid
---

### Rengøringsfunktioner

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

## Komfur tekniske egenskaber

**UR**

### Zoner i alt 5

- Forrest til venstre - Gas - Hurtig - 2.90 kW
- Bagest til venstre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW
- Central - Gas - 2URP (dobbelt) - 5.00 kW
- Bagest til højre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW
- Forrest til højre - Gas - AUX - 1.00 kW

<b>Blus</b>	Standard	<b>Gas sikkerhedsventiler</b>	Ja
<b>Automatisk elektronisk tænding</b>	Ja	<b>Kogepladeskjulere</b>	Matsort emaljeret

## Primær ovn tekniske egenskaber



<b>Antal lamper</b>	2	<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja
<b>Ventilatorantal</b>	2	<b>Samlet antal lågeglas</b>	3
<b>Nettovolumen, 1. rum</b>	115 l	<b>Antal termoreflekterende lågeglas</b>	2
<b>Bruttovolumen, 1. hulrum</b>	129 l	<b>Sikkerhedstermostat</b>	Ja
<b>Ovnrum materiale</b>	Ever Clean-emalje	<b>Kølesystem</b>	Tangentiel
<b>Antal hylder</b>	5	<b>Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)</b>	371x724x418 mm
<b>Hylde type</b>	Metalhylde	<b>Temperaturstyring</b>	Elektro-mekanisk
<b>Type af lamper</b>	Halogen	<b>Bund-varmelegeme effekt</b>	1700 W
<b>Lys effekt</b>	40 W	<b>Øvre varmelegeme - effekt</b>	1200 W
<b>Tidsindstilling</b>	Start og stop	<b>Grillelement</b>	1700 W
<b>Lys når ovnlågen åbnes</b>	Ja	<b>Stor grill – effekt</b>	2900 W
<b>Lågeåbning</b>	Flap ned		
<b>Aftagelig låge</b>	Ja		
<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja		

---

<b>Varmluftselement - effekt</b>	2 x 1550 W
<b>Grill-type</b>	Elektrisk
<b>Soft close-system</b>	Ja

## Valg hovedovn

---

<b>Timer</b>	Ja	<b>Min. temperatur</b>	50 °C
<b>Lydalarm for slut på tilberedning</b>	Ja	<b>Maksimal temperatur</b>	260 °C

## Medfølgende tilbehør hovedovn

---

<b>Wokholder i støbejern</b>	1	<b>40mm dyb plade</b>	1
<b>Espressoholder i jern</b>	Ja	<b>Gitterindsats</b>	1
<b>Rist med bag- og sidestop</b>	1	<b>Katalysepaneler</b>	3
<b>20 mm dyb plade</b>	1		

## Elektrisk tilslutning

---

<b>Elektrisk klassificering</b>	3200 W	<b>Strømforsyning</b>	110 cm
<b>Nuværende</b>	14 A	<b>ledningslængde</b>	
<b>Spænding</b>	220-240 V	<b>Frekvens</b>	50/60 Hz
<b>Spænding 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Morsettiera</b>	3 ben
<b>Type elektrisk kabel installeret</b>	Ja, enkeltfaset	<b>Stik</b>	Nej



## Compatible Accessories

### AIRFRY9

Air fryer stativ AIRFRY . Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt brunning og sprødhed.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GTP

\*\*Delvist udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 300 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### KIT1TR9N

Splashback , 90x75 cm passer til TR9 Victoria fritstående komfurer, sort



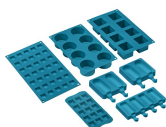
### PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



### SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

\*\*Udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 433 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### KITROT9

Rotisserie sæt til 90x60 fritstående komfurer, nyt ovnrum (115 L)






























### SFLK1

Børnesikring



## Symbols glossary

-  Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  Triple glaslåger: Antal glaslåger.
-  Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.
-  Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.
-  Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.
-  Katalytisk rengøring: Systemet sikrer perfekt hygiejne inde i ovnen takket være de tre selvrensende paneler belagt med en særlig emalje, der fremmer progressiv fjernelse af spor af fedt og lugt forårsaget af madlavning.
-  Installation i søjle: Installation i søjle
-  Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
-  Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkene, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
-  Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatoren sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.
-  ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet

- 
- |   |  |
|---|--|
|  <p>Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.</p>   |  <p>Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.</p> |
|  <p>Rotisserie: Rotisseriet (hvor det er installeret) fungerer i kombination med grilllegemet til bruning af mad til perfektion.</p>  |  <p>Inderlåde i ren glas: Inderlåde i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>  |
|  <p>Glas på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p>  |  <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p>  |
|  <p>Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.</p> |  <p>Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.</p>  |
|  <p>Soft close: alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.</p>  |  <p>Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.</p>  |
|  <p>Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.</p>  |  <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p>  |
|  <p>Knapbetjening</p>   |  |