

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












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

Blus	Standard	Gas sikkerhedsventiler	Ja
Automatisk elektronisk tænding	Ja	Kogepladeskjulere	Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber



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

Varmluftselement - effekt	2 x 1550 W
Grill-type	Elektrisk
Soft close-system	Ja

Valg hovedovn

Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

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

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	3200 W	Strømforsyning ledningslængde	120 cm
Nuværende	14 A	Frekvens	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	Morsettiera	3 ben
Spænding 2 (V)	380-415 V	Stik	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 udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KIT1TR9N

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



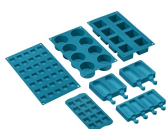
PALPZ

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

Udtrækkelige 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

 <p>Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.</p>	 <p>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.</p>
 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>
 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>	 <p>Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.</p>
 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>	 <p>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 bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen</p>
 <p>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.</p>	 <p>Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatorer sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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>

-
- | | |
|---|--|
|  <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: Rotiseriet (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> | |