

TR90DGME9

Categoria cucina

N° di cavità soggette energy label

Fonte di calore cavità principale

Tipo pianale

Tipo forno principale

Sistema pulizia forno principale

Codice EAN

Classe efficienza energetica

90x60 cm

1

Elettrico

Gas

Termoventilato

Catalitico

8017709335847

Α



Estetica





Design

Finitura pannello

comandi

Estetica

Logo Colore

Posizione logo

Decorazione / Colore

Speciale

Finitura

Alzatina Serie

Collaborazioni

Colore pianale

Tipo griglie

Victoria

Lamiera colorata

Victoria

applicato anni '50 Decorato / Speciale Alzatina+ Frontalino

Blu Mediterraneo

Lucido

Sì

Blu Mediterraneo

Smeg & Dolce&Gabbana

Nero lucido smaltato

Ghisa

Tipo di regolazione

comandi piano

Tipologia manopole Colore manopole

N° manopole

Colore serigrafia

Nome display

Porta

Tipo vetro

Maniglia

Colore maniglia

Vano

Colore piedini

Zoccolo

Manopole

Smeg Victoria

Acciaio

Argento

Elettronico 5 tasti

Con cornice

Nero

Smeg Victoria

cromo lucido

Cassetto

assenti

Antracite

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

9



Funzioni cottura tradizionali

Statico

Ventilato

Termo-ventilato

Eco

Grill largo

Grill largo ventilato

Base

Base ventilata

Girarrosto

Altre funzioni



Funzioni pulizia

Vapor clean Catalisi

Caratteristiche tecniche pianale



Numero totale di zone di cottura 5

Anteriore sinistra - Gas - Rapido - 2.90 kW Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.80 kW Centrale - Gas - Ultrarapido (dual) - 5.00 kW Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Tipo bruciatori gas Standard Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione gas su Sì Cappellotti bruciatori Smaltati nero opaco

manopole qas

Caratteristiche tecniche forno principale

N° di luci













2









N° di ventole 2 Volume netto della 115 I cavità Volume lordo della 129 I prima cavità

Smalto Ever Clean

Materiale della cavità N° di ripiani Tipo ripiani Telai Tipo di luci Alogene 40 W Potenza luce Opzioni di Inizio e fine

programmazione tempo

cottura

Accensione luce Sì all'apertura porta

Vetro interno removibile Sì N° vetri porta forno N° vetri porta termoriflettenti Termostato di sicurezza Sì

Sistema di **Tangenziale**

raffreddamento Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp) Regolazione della

Elettromeccanica

1700 W

1200 W

371x724x418 mm

3

2

Resistenza suola -Potenza

temperatura

Resistenza cielo -

Potenza

Resistenza grill -1700 W

Potenza



Apertura porta

A ribalta

Porta smontabile

Porta interna tuttovetro Sì

Resistenza grill largo -

Potenza

Resistenza circolare -

Potenza

Tipo grill

Elettrico

2 x 1550 W

2900 W

Sistema di chiusura Soft Sì

Close

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo

Allarme acustico di fine Sì

cottura

Temperatura minima

50 °C

Temperatura massima 260 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

3200 W

Griglia in ghisa per Wok 1

Griglia in ghisa per

moka

Griglia forno con stop e

Bacinella profonda

20_{mm}

Bacinella profonda

40mm

Griglia inserto bacinella 1

Pannelli catalitici

120 cm

Collegamento Elettrico

Dati nominali di

collegamento elettrico

Corrente

14 A **Tensione** 220-240 V 380-415 V

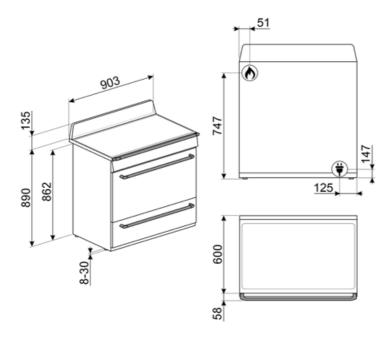
Tensione 2 (V)

Lunghezza cavo di

alimentazione

50/60 Hz Frequenza Morsettiera 3 poli







Accessori Compatibili

AIRFRY9

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.

BBQ9

Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm



BGTR9

Bistecchiera in ghisa per cucine Victoria 90 cm, Master e Sinfonia 60 cm e 90 cm

BN920

Bacinella smaltata cavità 90 cm, profondità 20 mm



BN940

Bacinella smaltata 90 cm, profondità 40

GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



KIT1TR9N

Schienale nero, 90cm, per cucine Victoria TR90, TR93



KITHTR90

Kit estensione altezza (950 mm), nero, per cucine TR90 (945-960mm)

KITROT9

Kit girarrosto per cucine con cavità 115 L



PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



SFLK1

Blocco sicurezza





SMOLD



Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C



Glossario simboli



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



Sistema di pulizia catalitico.



Classe di efficienza energetica A



Installazione a colonna.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.





Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.



Girarrosto: il girarrosto (dove previsto) funziona in combinazione con la resistenza grill, consentendo una perfetta doratura dei cibi.



Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.



5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.



Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Controllo con manopole