TR90DGME9

Categoria cucina	90x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità principale	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Catalitico
Codice EAN	8017709335847
Classe efficienza energetica	A



Estetica

Design	Victoria
Finitura pannello comandi	Lamiera colorata
Estetica	Victoria
Logo	applicato anni '50
Colore	Decorato / Speciale
Posizione logo	Alzatina+ Frontalino
Decorazione / Colore speciale	Blu Mediterraneo
Finitura	Lucido
Alzatina	Sì
Serie	Blu Mediterraneo
Collaborazioni	Smeg & Dolce&Gabbana
Colore pianale	Nero lucido smaltato
Tipo griglie	Ghisa

Tipo di regolazione comandi piano	Manopole
Tipologia manopole	Smeg Victoria
Colore manopole	Acciaio
N° manopole	8
Colore serigrafia	Argento
Nome display	Elettronico 5 tasti
Porta	Con cornice
Tipo vetro	Nero
Maniglia	Smeg Victoria
Colore maniglia	cromo lucido
Vano	Cassetto
Colore piedini	assenti
Zoccolo	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

- Scongelamento a tempo

Funzioni pulizia

- Catalisi
- Vapor clean

Caratteristiche tecniche pianale

UR

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 manopole	Sì	**Cappellotti bruciatori gas**	Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale

N° di luci	2	**Vetro interno removibile**	Sì
N° di ventole	2	**N° vetri porta forno**	3
Volume netto della cavità	115 l	**N° vetri porta termoriflettenti**	2
Volume lordo della prima cavità	129 l	**Termostato di sicurezza**	Sì
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	**Sistema di raffreddamento**	Tangenziale
N° di ripiani	5	**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)**	371x724x418 mm
Tipo ripiani	Telai	**Regolazione della temperatura**	Elettromeccanica
Tipo di luci	Alogene	**Resistenza suola - Potenza**	1700 W
Potenza luce	40 W	**Resistenza cielo - Potenza**	1200 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine	**Resistenza grill - Potenza**	1700 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì		

Apertura porta	A ribalta	**Resistenza grill largo - Potenza**	2900 W
Porta smontabile	Sì	**Resistenza circolare - Potenza**	2 x 1550 W
Porta interna tuttovetro	Sì	**Tipo grill**	Elettrico
		Sistema di chiusura Soft Close	Sì

Opzioni forno principale

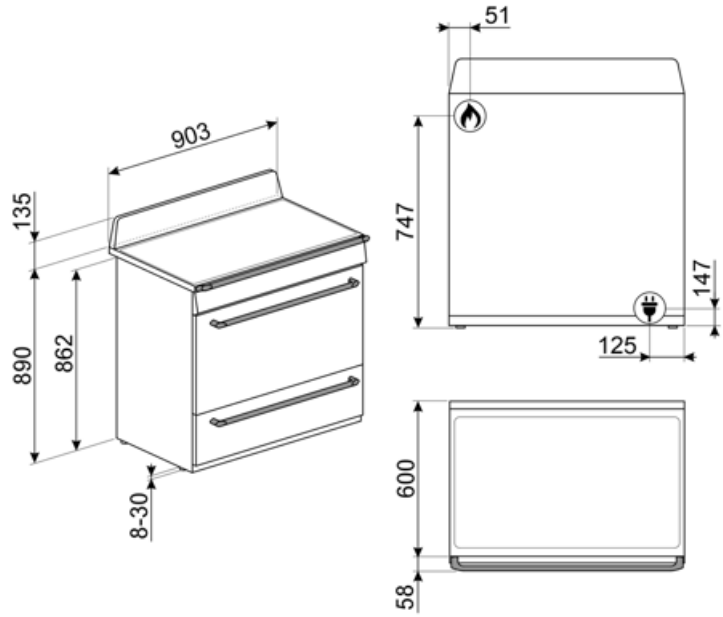
Programmatore Tempo	Sì	**Temperatura minima**	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	**Temperatura massima**	260 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia in ghisa per Wok	1	**Bacinella profonda 40mm**	1
Griglia in ghisa per moka	1	**Griglia inserto bacinella**	1
Griglia forno con stop e fermi	1	**Pannelli catalitici**	3
Bacinella profonda 20mm	1		

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	3200 W	**Lunghezza cavo di alimentazione**	110 cm
Corrente	14 A	**Frequenza**	50/60 Hz
Tensione	220-240 V	**Morsettiera**	3 poli
Tensione 2 (V)	380-415 V	**Spina**	No
Cavo elettrico	Installato, Monofase		


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

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



BN920

Bacinella smaltata cavità 90 cm, profondità 20 mm



BN940

Bacinella smaltata 90 cm, profondità 40 mm



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



KITROT9

Kit girarrosto per cucine con cavità 115 L



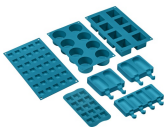
PALPZ

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.



Classe di efficienza energetica A



Controllo con manopole



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



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.



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.



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.



Sistema di pulizia catalitico.



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.



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.



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.



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.



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. È 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 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.

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.

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

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

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.

Indica il volume utile della cavità del forno.

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.

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

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.

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.

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.

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.