

## TR90DGME9

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringsystem hovedovn	Katalytisk
EAN-kode	8017709335847
Energi effektivitetsklasse	A



## Estetisk linje



<b>Design</b>	Victoria	<b>Type kontroll innstilling bryterne</b>	Vridere
<b>Overflate kommandopanel</b>	Emaljert metall	<b>kontroller farge</b>	Smeg Victoria
<b>Estetikk</b>	Victoria	<b>Antall kontroller</b>	Rustfritt stål
<b>Logo</b>	monterte 50`s	<b>Farge på silketrykk</b>	8
<b>Farge</b>	Dekorert/spesialfarget	<b>Type display</b>	Sølv
<b>Posisjon logo</b>	Kakefat+ Kommandopanel	<b>Ovnsdør</b>	5 elektroniske knapper
<b>Dekorasjon / spesialfarge</b>	Blu Mediterraneo	<b>Glasstype i ovnsdør</b>	Med panel
<b>Finish</b>	Blank	<b>Håndtak</b>	Sort
<b>Kakefat</b>	Ja	<b>Håndtak farge</b>	Smeg Victoria
<b>Serie</b>	Blu Mediterraneo	<b>Oppbevaringsavdeling</b>	Polert krom
<b>Samarbeid</b>	Smeg & Dolce&Gabbana	<b>Føtter</b>	Trommel
<b>Hettefarge</b>	Sort emalje	<b>Sokkel</b>	Ingen
<b>Kasserollestativtype</b>	Støpejern		Antrasitt


## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	9
----------------------	---

## Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Ventilert	 Varmluft
 Eco	 Stor grill	 Vifte grill (stor)
 Undervarme	 Vifte assistert base	 Grillspydsett


## Andre funksjoner

 Tine etter tid
---












## Rengjøringsfunksjoner

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

## Tekniske data – kokeplate

			
<b>Antall tilberedningssoner</b>	5		
Venstre foran - Gass - RP	2.90 kW		
Venstre bak - Gass - SRD	1.80 kW		
Midten - Gass - 2URP (dobbel)	5.00 kW		
Høyre bak - Gass - SRD	1.80 kW		
Høyre foran - Gass - AUX	1.00 kW		
<b>Brennere</b>	Standard	<b>Gass sikkerhetsarmatur</b>	Ja
<b>Automatisk elektronisk aktivering</b>	Ja	<b>Brennerlokk</b>	Mattsort emaljert

## Tekniske data – hovedovn

										
<b>Antall lamper</b>	2	<b>Avtakbar innerdør</b>	Ja							
<b>Vifte nummer</b>	2	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	3							
<b>Nettovolum, stekeovn 1</b>	115 l	<b>Antall varmereflekterende glass i dør</b>	2							
<b>Bruttovolum, stekeovn 1</b>	129 l	<b>Sikkerhetstermostat</b>	Ja							
<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-omalje	<b>Kjølesystem</b>	Tangential							
<b>Antall hyller</b>	5	<b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b>	371x724x418 mm							
<b>Type hylleplan</b>	Metalstativer	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektromekanisk							
<b>Lystype</b>	Halogen	<b>Undervarmeelement, effekt</b>	1700 W							
<b>Lyseffekt</b>	40 W	<b>Overvarmeelement – effekt</b>	1200 W							
<b>Tidsinnstilling</b>	Start og stopp	<b>Grillelement</b>	1700 W							
<b>Lampe tennes når dør åpnes</b>	Ja	<b>Stor grill – effekt</b>	2900 W							
<b>Dør åpning type</b>	klaff ned									
<b>Avtakbar dør</b>	Ja									
<b>Innerdør i helglass</b>	Ja									

---

Varmluftselement - effekt	2 x 1550 W
Grill type	Elektrisk
Mykt lukkende hengsler	Ja

## Funksjoner for hovedovn

---

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C

## Standardtilbehør – hovedovn

---

Wokholder i støpejern	1	40mm ovnsbrett	1
Espressoholder i støpejern	1	Ovnsrist	1
Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Katalytiske paneler	3
20 mm ovnsbrett	1		

## Elektrisk tilkobling

---

Elektrisk tilkoblingseffekt	3200 W	Lengde på strømledning (cm)	110 cm
Strøm	14 A	Frekvens	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	3-polet
Spenning (V)	380-415 V	Støpseltype	Nei
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase		



## Compatible Accessories

### AIRFRY9

Lufffryrstativ AIRFRY . Ideell for å gjensape tradisjonell fryrsteiking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GTP

\*\*Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



### KIT1TR9N

Veggplate 90x75 cm, egnet for TR9 Victoria-komfyrer, sort



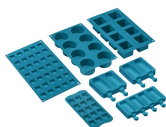
### PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



### SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

\*\*Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



### KITROT9

Grillspydsett for 90x60 komfyrer, nytt kammer (115 L)






























### SFLK1

Barnesikring



## Symbols glossary

-  Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  Trippel glassdør: Antall glassdører.
-  Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.
-  Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
-  Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.
-  Katalytisk rens: Systemet sikrer perfekt hygiene i ovnen takket være de tre selvrensende panelene dekket med en spesiell emalje som muliggjør progressiv eliminering av fettrester og vond lukt fra stekeprosessen.
-  Stablet installasjon: Stablet installasjon
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking
-  Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
-  Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.
-  ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret

- 
- |   |   |
|---|---|
|  <p>Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn brukning av retten.</p>   |  <p>Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.</p> |
|  <p>Rotisserie: Rotisserie (hvor installert) arbeider i kombinasjon med grillelementet for å brune maten perfekt.</p>   |  <p>Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.</p>   |
|  <p>Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.</p>   |  <p>Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p>   |
|  <p>Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.</p> |  <p>Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.</p>  |
|  <p>Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.</p>   |  <p>Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.</p>  |
|  <p>Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.</p>  |  <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p>  |
|  <p>Bryterknottkontroll</p>   |   |