TR90DGME9

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reingingssysteem primaire oven	Katalyse reiniging
EAN-code	8017709335847
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

Design	Victoria	**Bediening**	Bedieningsknoppen
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	**Bedieningsknoppen**	Smeg Victoria
Design	Victoria	**Kleur bedieningsknoppen**	Inox
Logo	assembled 50's	**Aantal bedieningsknoppen**	8
Kleur	Gedecoreerd/ Speciaal	**Kleur serigrafie**	Zilver
Positie logo	Upstand+ Bedieningspaneel	**Display**	Elektronisch 5 toetsen
Decoratie/Speciale kleur	Blu Mediterraneo	**Deur**	Met kader
Afwerking	Glanzend	**Type glas**	Zwart
Upstand	Ja	**Handgreep**	Smeg Victoria
Series	Blu Mediterraneo	**Kleur handgreep**	Gepolijst chroom
Samenwerkingen	Smeg & Dolce&Gabbana	**Opbergruimte**	Opbergvak met lade
Kleur kookplaat	Black enamel	**Pootjes**	Geen
Type pottendragers	Gietijzeren pottendragers	**Plint**	Antraciet

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	9

Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch

 Geventileerd



Circulatie (ventilator + circulaire)

 ECO

 Grote grill

 Ventilator + grote grill

 Onderwarmte

 Geventileerde onderwarmte

 Braadspit

Overige functies

 Ontdooien op tijd

Reinigingsfuncties

Katalyse reiniging

 Vapor Clean reiniging

Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 5

Linksvoor - Gas - RP - 2.90 kW
Linksachter - Gas - SRD - 1.80 kW
Midden - Gas - 2URP (dual) - 5.00 kW
Rechtsachter - Gas - SRD - 1.80 kW
Rechtsvoor - Gas - AUX - 1.00 kW

Type gasbranders	Standaard	**Thermobeveiliging**	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	**Branderdeksels**	Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	2	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Aantal ventilatoren	2	**Aantal ruiten ovendeur**	3
Netto volume 1e oven	115 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	2
Bruto volume, oven 1	129 l	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Aantal kookniveaus	5	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	371x724x418 mm
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	**Temperatuurregeling**	Elektro-mechanisch
Type licht	Halogeen	**Onderwarmte - vermogen**	1700 W
Vermogen lamp	40 W		
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind		
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja		

Opening deur	Neerwaarts
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Bovenwarmte - vermogen	1200 W
Grill - vermogen	1700 W
Grote vlakgrill - vermogen	2900 W
Circulatie - vermogen	2 x 1550 W
Grill type	Elektrisch
Soft close systeem	Ja

Opties primaire oven

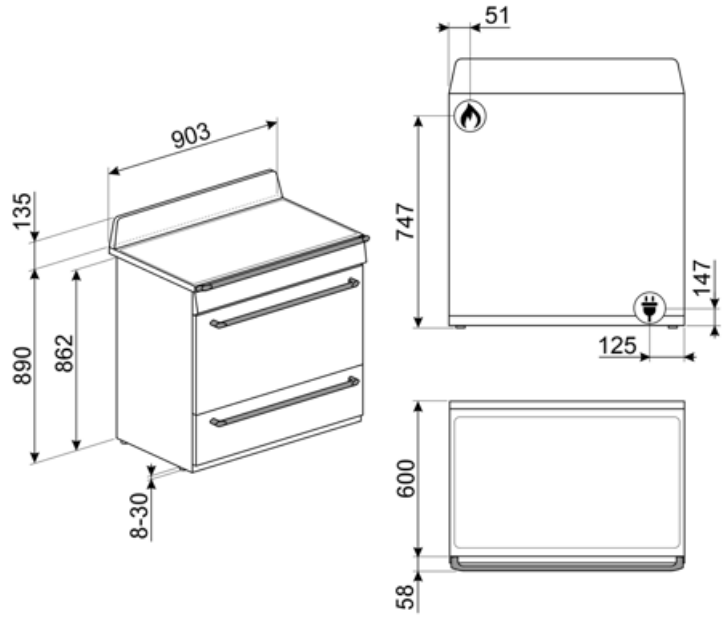
Timer	Ja
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja
Minimum temperatuur	50 °C
Maximum temperatuur	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Gietijzeren wokring	1
Gietijzeren houder t.b.v. caffettiera	1
Ovenrooster met stop	1
Bakplaat (20 mm)	1
Bakplaat (40 mm)	1
Inzetrooster	1
Katalyse-emaille wanden	3

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	3200 W
Stroom	14 A
Spanning	220-240 V
Spanning 2 (V)	380-415 V
Electric cable	Installed, Single phase
Lengte voedingskabel	110 cm
Frequentie	50/60 Hz
Connection box	3 polig
Stekker	Nee


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

Compatible Accessories



AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



KIT1TR9N

Splashback black, 90cm ,suitable for TR90 and TR93 Victoria cookers



KITROT9

Rotisserie kit for 90x60 cookers, new cavity (115 L)



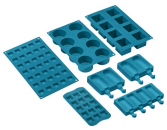
PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



SFLK1

Child lock



SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.

Symbols glossary



Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.



Energy efficiency class A



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.



Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.



Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.



Catalytic cleaning: the system ensures perfect hygiene inside the oven thanks to the three self-cleaning panels coated with a special enamel that promotes the progessive elimination of traces of grease and odors caused by cooking.



Installation in column: Installation in column.



Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.



Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.



Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.



De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.

Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.

Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.

Rotisserie: The rotisserie (where installed) works in combination with the grill element to brown foods to perfection.

All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.

Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.

Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.

The oven cavity has 5 different cooking levels.

Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.

Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.

Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

Knobs control