

TR90DGME9

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitetsens värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Gashäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Katalytisk
EAN-kod	8017709335847
Energiklass	A



Estetisk linje



Estetik	Victoria	Typ av kontroller	Vred
Serie	Blu Mediterraneo	Kontrollvred	Smeg Victoria
Design	Victoria	Färg på vred	Rostfritt stål
Färg	Dekoration/Specialfärg	Antal vred	8
Finish	Högblank	Färg screentryck	Silver
Ytbehandling	Rostfritt stål	Typ av display	Elektronisk 5 knappar
kontrollpanel		Lucka	Med panel
Specialfärger	Blu Mediterraneo	Typ av ugnsglas	Svart
Samarbeten	Smeg & Dolce&Gabbana	Ugnshandtag	Smeg Victoria
Logo	assembled 50's	Färg på handtag	Polerad krom
Position logga	Upstand+ Kommandopanel	Ugnsutrymme	Låda
Bakkantslist	Ja	Stödfötter	Ingen
Färg på ram runt häll	Svart emalj	Sockel	Antracit
Typ av pannställ	Gjutjärn		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	9
-----------------------------	---

Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Fläktassisterad	 Varmluft
 Eco	 Stor grill	 Fläkt + grill (stor)
 Undervärme	 Fläktassisterad undervärme	 Roterande grillspett

Rengöringsfunktioner

Katalytisk	 Vapor Clean
------------	---











Övriga funktioner

 Tidsstyrd upptining
--

Tekniska egenskaper - häll

UR			
Totalt antal kokzoner	5		
Vänster fram - Gas- RP	2.90 kW		
Vänster bak - Gas- SRD	1.80 kW		
Mitten - Gas-2 URP (dubbel)	5.00 kW		
Höger bak - Gas- SRD	1.80 kW		
Höger fram - Gas -AUX	1.00 kW		
Brännare	Standard	Säkerhetsventiler	Ja
Aktivering av gas via vred	Ja	Brännarlock	Svart matt emalj

Tekniska specifikationer - huvudugn

									
Antal ljuskällor	2	Avtagbar innerlucka	Ja						
Antal fläktar	2	Antal glas i ugnsluckan	3						
Nettovolym 1:a ugn	115 l	Antal värmereflekterande glas i lucka	2						
Bruttovolym 1:a ugn	129 l	Säkerhetstermostat	Ja						
Material ugn	Ever Clean emalj	Kylsystem	Tangentialt						
Antal hyllplan	5	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	371x724x418 mm						
Typ av hyllplan	Metallstegar	Inställning av temperatur	Elektromekaniskt						
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Effekt undervärme	1700 W						
Effekt lampa	40 W	Effekt övervärme	1200 W						
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	Grillelement	1700 W						
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	Värmeelement bred grill - effekt	2 900 W						
Luckhängning	Underhängd								
Avtagbar lucka	Ja								
Innerlucka i helglas	Ja								

Effekt varmluftselement	2 x 1 550 W
Typ av grill	Elektrisk
Soft close-system	Ja

Alternativ för huvudugn

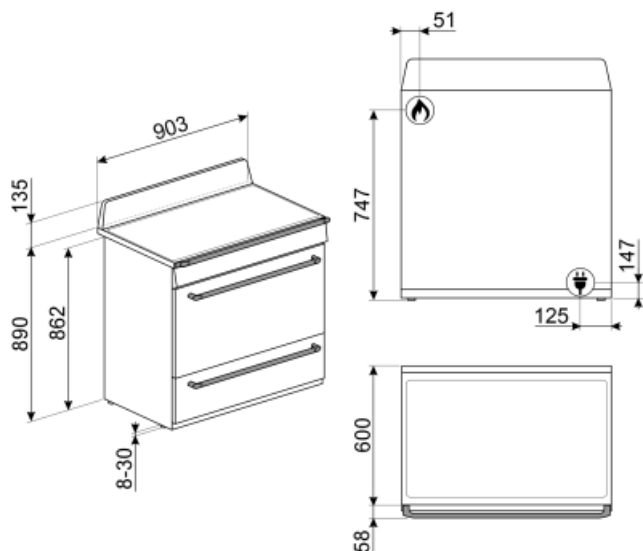
Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	260 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll

Wokhållare i gjutjärn	1	Ugnsplåt, 40 mm	1
Espressohållare	1	Ugns-galler	1
Galler med bakre stopp	1	Självrengörande sidoplåtar	3
Ugnsplåt 20 mm	1		

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	3200 W	Längd på kabel	120 cm
Ström	14 A	Frekvens	50/60 Hz
Spänning	220-240 V	Typ av kopplingsplint	3 Polig
Spänning (V)	380-415 V		



Tillbehör ingår ej



TPKTR9

Teppanyakigrillplatta för Victoria TR9 och Classicspisar med gashäll



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



BGTR9

Grillplatta i gjutjärn, passar för 90 cm Victoria, 60 och 90 cm Master- och Sinfonia-spisar



KIT1TR9N

Stänkskydd, 90x75 cm lämplig för TR9 Victoria spisar, svart



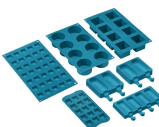
KITROT9

Roterande grillspett, kit för 90 x 60 spisar, nytt ugnsutrymme (115 l)



PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C



AIRFRY9

Galler för luftfritös AIRFRY Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



PPR9

Eldfast pizzasten utan handtag Rektangulär D:64xH2,3xB37,5 cm För användning i alla typer av ugnar, placeras på grillgaller.



BBQ9



KITHTR90



















Höjningskit (950 mm), passar Victoria TR90-spisar









GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat

Symbols glossary (TT)

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.
	Katalytisk rengöring: systemet garanterar perfekt hygien inuti ugnen tack vare de tre självrengörande panelerna belagda med en speciell emalj som stöter ifrån fett och lukt orsakad av matlagning.		Installation i stapel
	Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.		Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.
	3 Skikt glas i luckan		Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.
	Bas med fläktfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.		Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning
	Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.		Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.
	Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.		ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.
	Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.		Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittled) är perfekt för små mängder mat.
	Rotisserie: Rotiseriet (där det är installerat) fungerar i kombination med grillelementet för att tillaga livsmedel till perfektion.		Gasugnar ger en omedelbar värmekontroll, förkortade tillagningstider och möjlighet att baka i mycket lägre temperaturer än i elektriska ugnar.

-
- | | | | |
|--|--|---|--|
|  | Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren. |  | Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring. |
|  | Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen. |  | Automatisk öppning: Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt. |
|  | Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer. |  | Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst. |
|  | Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW. |  | Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet. |
|  | Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter. |  | Kontrollvred |

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Catalysis

Easy oven cleaning through the use of catalytic panels in the cavity

This permanent process allows continuous cleaning and degreasing of the three cavity walls, starting its grease oxidation phase when the oven reaches 200°C.

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Double Turbine

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Soft close

The door is equipped with a specific system for silent closing

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)