TR90DGC9

Розміри приладу	90x60 cm
Кількість духових шаф	1
Источник нагрева духовки	Електричний
Тип варильної панелі	Газ
Тип основної духовки	Термовентильований
Система чищення Основної духовки	Каталітична
Код EAN	8017709268428
Клас енергоефективності	A



Естетика

Тип варильного центру	Victoria
Обробка панелі управління	Емальований метал
Естетика	Victoria
Логотип	Накладний у стилі 50-х
Колір	Декорований / Спеціальний
Розміщення логотипу	Захисний бортик+ Панель управління
Декорація / Спеціальний колір	Сицилийская тележка
Оздоблення	Глянцевий
Захисний бортик	Так
Серія	Divina Cucina
Співпраця	Smeg & Dolce&Gabbana
Цвет варочной панели	Черная эмаль
Тип решіток	Чавунно-сірий

Тип управління	Перемикачі
Тип перемикачів	Smeg Victoria
Колір перемикачів	Нержавіюча сталь
Кількість перемикачів	8
Колір серіографії	Сріблястий
Управління	Електронне з 5 кнопками
Дверцята духової шафи	З рамкою
Тип скла духової шафи	Чорний
Ручка	Smeg Victoria
Колір ручки	Полірований хром
Відсік для зберігання	Висувний ящик
Ніжки	Нема
Цоколь	Антрацит

Програми/ Функції

Кількість функцій	9

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

- Статичний
- Статичний Вентильований
- Термовентиляція
- ECO
- Великий гриль
- Великий вентильований гриль
- Нижній нагрів
- Вентильована основа
- Рожен

Інші функції

- Розморожування за часом

Функції очищення

- Каталітичне очищення
- Парове очищення

Технічні характеристики варильної панелі

UR

Кількість зон приготування 5

Передня ліва - Газ - RP - 2.90 кВт
Задня ліва - Газ - SRD - 1.80 кВт
Центральна - Газ - ультрашвидка (подвійна) - 5.00 кВт
Задня права - Газ - SRD - 1.80 кВт
Передня права - Газ - AUX - 1.00 кВт

Тип газових конфорок	Стандартний	**Газ-контроль**	Так
Автоматичне електрозапалювання	Так	**Кришки конфорок**	Емальовані матово-чорні

Технічні особливості - основна духовка

Кількість ламп	2	**Внутрішнє скло дверцят знімне**	Так
Кількість конвекторів	2	**Кількість стекол дверцят**	3
Корисний об'єм - 1-а духовка	115 л	**Кількість тепловідбивних стекол дверцят**	2
Повний об'єм, 1-ша духовка	129 л	**Термостат безпеки**	Так
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean	**Система охолодження**	Тангенціальна
Кількість рівнів приготування	5	**Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)**	371x724x418 мм
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі	**Тип контролю температури**	Електромеханічний
Тип ламп підсвічування	Галогенна	**Потужність нижнього нагрівального елементу**	1700 Вт
Потужність підсвітки	40 Вт	**Потужність верхнього нагрівального елементу**	1200 Вт
Програматор тривалості приготування	Старт і стоп	**Потужність грилю**	1700 Вт
Освітлення при відкритих дверцятах	Так		
Відкривання дверцят	Традиційне		

Знімні дверцята	Так
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
Потужність великого грилю	2900 Вт
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2 x 1550 Вт
Тип грилю	Електричний
Система закривання Soft Close	Так

Опції - основна духовка

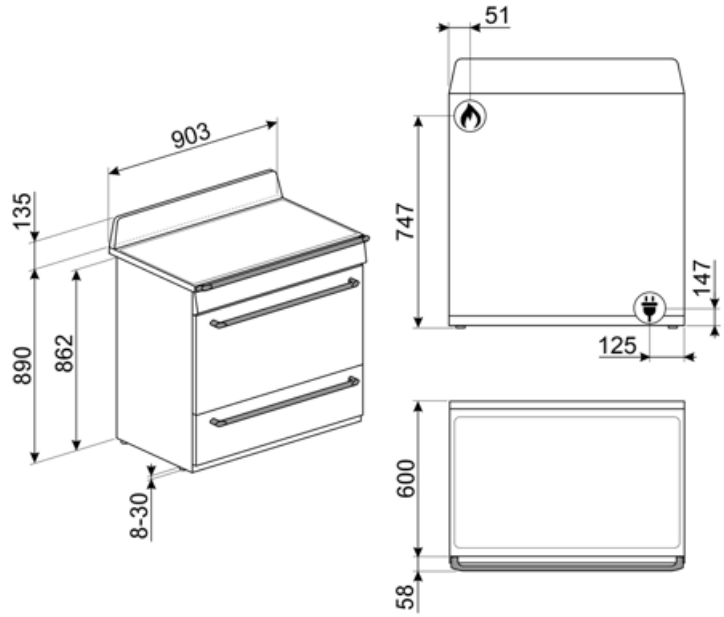
Таймер	Так
Акустичний сигнал закінчення приготування	Так
Мінімальна температура	50 °C
Максимальна температура	260 °C

Аксесуари в комплекті - основна духовка

Чавунна решітка WOK	1
Чавунна підставка для посуду MOKA	1
Решетка с задним и боковым упором	1
Деко (20 мм)	1
Деко глибоке (40 мм)	1
Решітка для дека	1
Каталітичні панелі	3

Електричне підключення

Номінальна потужність	3200 Вт
Сила струму (A)	14 A
Напруга	220-240 В
Напруга 2 (В)	380-415 В
Тип электрического кабеля	Так, однофазний
Довжина електричного кабелю (см)	120 см
Частота струму	50/60 Гц
Клемна коробка	3 полюси
Тип електричної вилки	Ні


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

Compatible Accessories



AIRFRY9

Решетка для аэрофритюрницы AIRFRY. Идеально подходит для воссоздания традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и меньшим количеством жира. Он позволяет быстро и просто готовить такие блюда, как картофель фри, жареные овощи и рыба, обеспечивая идеальное подрумянивание и хрустящую корочку.



BBQ9



BN920



BN940



GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень) Извлечение: 300 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430



GTT

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение: 433 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



KIT1TR9N

Стеновая панель, 110x75 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Victoria TR9, черный



KITROT9

Гриль для варочных центров 90x60, новая внутренняя камера (115 л)



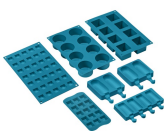
PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



SFLK1

Захисне блокування



SMOLD

Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до +230°C

Symbols glossary



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



Каталитическая очистка: система обеспечивает идеальную гигиену внутри духовки благодаря трем самоочищающимся панелям со специальным покрытием, которая способствует постепенному удалению следов жира и запахов, вызванных приготовлением пищи.



Energy efficiency class A



Установка в колонну



Поворотные перключатели



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Дверца с тройным остеклением



Эмаль лёгкой очистки: наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль лёгкой очистки создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.



В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.



Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.



Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.



Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пицца. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.



Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.

Экономичный: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.

Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., Обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.

Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.

Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.

В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.

Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.

Вертел (если установлен) работает в сочетании с элементом гриля для идеального обжаривания продуктов.

Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.

Автоматическое открывание: некоторые модели имеют автоматическое открывание дверцы по окончании цикла, что является идеальным решением для кухонных гарнитуров без ручек, поскольку ручка не требуется. По соображениям безопасности дверца автоматически блокируется, когда машина используется, чтобы избежать ее непреднамеренного открывания.

Все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.

Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.