

TR90GR

מידה
 מס' חללים עם תווית אנרגיה
 מקור חום של תא התנור
 סוג הכיריים
 סוג תנור עיקרי
 מערכת ניקוי תנור ראשי
 קוד EAN
 דרגת יעילות אנרגטית

90x60 cm
 1
 חשמל
 גז
 אזור חום
 קטליטי
 8017709306656
 A



אסתטיקה



| | |
|-------------------------|------------------------|
| סדרה עיצובית | Victoria |
| עיצוב | Victoria |
| צבע | אפור צפחה |
| גימור לוח בקרה | מתכת בציפוי אמיל |
| Logo | assembled 50's |
| Logo position | Upstand+ Command panel |
| מגן אחורי | כן |
| צבע כיריים | אמיל שחור |
| סוג מעמדי מחבתות | ברזל יצוק |
| סוג הגדרת בקרות | כפתורי בקרה |
| כפתורי בקרה | Smeg Victoria |
| צבע בקרות | נירוסטה |

| | |
|--------------------------|-------------------|
| מס' בקרות | 8 |
| Serigraphy colour | Silver |
| צג | אלקטרוני 5 לחצנים |
| דלת | עם מסגרת |
| סוג זכוכית | שחור |
| ידית | Smeg Victoria |
| צבע ידית | כרום מצוחצח |
| תא אחסון | מגירה |
| תא מחליק | כן |
| רגליות | ללא |
| בסיס | פחם אבן |

תוכניות / פונקציות

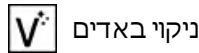
מס' פונקציות בשול
 פונקציות בשול רגילות

9

| | | |
|--------|--------------------|----------------------|
| סטי | בסיוע מאוורר | מעגלי |
| חסכוני | גריל גדול | (גריל מאוורר) (גדול) |
| בסיס | תחתית בסיוע מאוורר | שיפוד |

פונקציות ניקוי

קטליטי



פונקציות אחרות

הפשרה לפי זמן

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



5 מספר אזורי בישול

- 2.90 kW קדמי שמאלי - גז - מהירות - 2.90
- 1.80 kW אחורי שמאלי - גז - מהיר למחצה - 1.80
- 2 kW (כפולות) UR (5.00) - אמצעי - גז - 2
- 1.80 kW אחורי ימני - גז - מהיר למחצה - 1.80
- 1.00 kW AUX - קדמי ימני - גז - 1.00

| | | | |
|-------------------------|---------|-------------------|---------------------|
| סוג מבערי גז | סטנדרטי | שסתומי בטיחות לגז | כן |
| הצתה אלקטרונית אוטומטית | כן | מכסי מבערים | ציפוי אמיל שחור מאט |

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



| | | | |
|-------------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|
| מס' נורות | 2 | מס' כולל של דלתות זכוכית | 3 |
| מספר מאורר | 2 | מס' דלתות זכוכית מחזירות חום | 2 |
| הנפח הנקי של תא התנור הראשון | 115 l | תרמוסטט בטיחות | כן |
| הנפח ברוטו של תא התנור הראשון | 129 l | מערכת קירור | משיק |
| חומר תא התנור | אמייל נקי תמיד | מידות תא תנור לשימוש (ע"א) X ג | 371x724x418 mm |
| מספר המדפים | 5 | בקרת טמפרטורה | אלטרומכני |
| סוגי מדפים | רשתות מתכת | גוף חימום תחתון - הספק | 1700 W |
| סוג נורה | הלוגן | גוף חימום עליון - הספק | 1200 W |
| הספק נורה | 40 W | אלמנט גריל | 1700 W |
| הגדרת זמן בישול | הפעלה ועצירה | גריל גדול - הספק | 2900 W |
| אור כשדלת התנור פתוחה | כן | גוף חימום מעגלי - הספק | 2 x 1550 W |
| פתח דלת | פתיחה כלפי מטה | סוג גריל | חשמלי |
| דלת נתיקה | כן | גריל נוטה | כן |
| דלת פנימית מזכוכית לחלוטין | כן | מערכת סגירה רכה | כן |
| דלת פנימית ניתקת | כן | | |

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

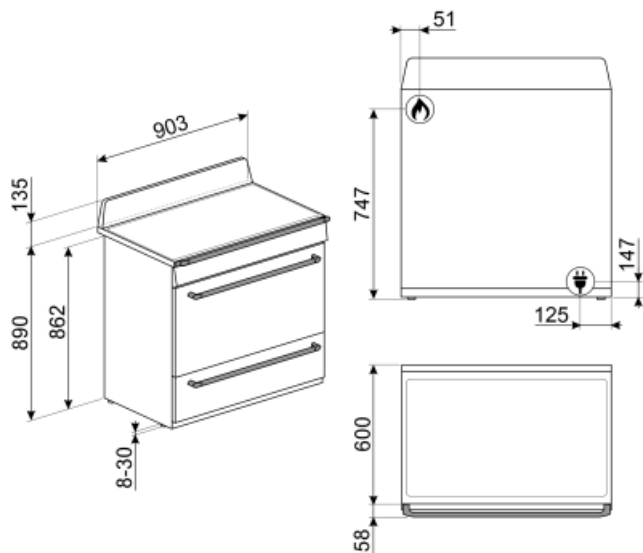
| | | | |
|-------------------------|----|-------------------|--------|
| טיימר | כן | טמפרטורה מינימלית | 50 °C |
| צליל התרעה לסיום הבישול | כן | טמפרטורה מרבית | 260 °C |

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

| | | | |
|-------------------------|---|--------------------|---|
| תמיכה לווק מברזל יצוק | 1 | מגש עמוק 40 מ"מ | 1 |
| מעמד מוקה מברזל יצוק | 1 | רשת שתי וערב לגריל | 1 |
| רשת עם מעצור אחורי וצדי | 1 | לוחות קטליטיים | 3 |
| מגש עמוק 20 מ"מ | 1 | | |

חיבור חשמלי

| | | | |
|-------------------|-----------|---------------|----------|
| דירוג חיבור חשמלי | 3200 W | אורך כבל חשמל | 120 cm |
| זרם | 14 A | תדר | 50/60 Hz |
| מתח | 220-240 V | בלוק הדקים | 3 poles |



Not included accessories



TPKTR9

Victoria, Master 1-Sinfonia לוח גריל טפנייקי לתנורי



GTP

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית** (רמה אחת)** הוצאה: 300 מ"מ חומר: מצוחצת AISI 430 נירוסטה



BGTR9

Victoria לוח גריל מברזל יצוק מתאים לתנורי 90 ס"מ, 60 ו-90 ס"מ



KIT1TR9N

90 ס"מ, מתאים לתנורי 75x75 מ"מ שטח התזה, TR9 Victoria, שחור



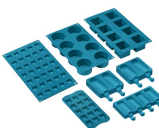
KITROT9

תא תנור חדש, 60x60 ערכת שיפוד לתנורי 90 (115 ליטר)



PALPZ

את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ"מ אורך: 325 מ"מ



SMOLD

סט של 7 תבניות סיליקון לגלידות, ארטיקים, פרלינים, קוביות קרח או חלוקת מזון. לשימוש בין +230°C עד -60°C



AIRFRY9

מושלמת. AIRFRY רשת מצלה אוויר לחיקוי של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמת



PRTX

אבן פיצה חסינת אש עם ידיות. עומק = 35. מתאימה לתנורי מיקרוגל. מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת



PPR9

אבן פיצה חסינת אש ללא ידיות. אבן עומק x גובה 2.3 x מרובעת: אורך 64 37.5 ס"מ מתאימה גם לתנורי גז, להנחה על הרשת



BBQ9



KITHTR90





















ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), מתאימה Victoria TR90 לתנורי



GTT

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה** לחלוטין (רמה אחת)** הוצאה: 433 מ"מ מצוחצת AISI 430 חומר: חומר: נירוסטה

Symbols glossary (TT)

| | |
|--|---|
|  <p>A: מ D/G, עד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים</p> |  <p>מעמדי מחבתות מברזילצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות</p> |
|  <p>ניקוי קטליטי: המערכת מבטיחה היגיינה מושלמת בתוך התנור הודות לשלושת הלוחות בניקוי עצמי שמצופים באמייל מיוחד שמסייע להסרה פרוגרסיבית של עקבות שאריות שומן וריחות בישול.</p> |  <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה</p> |
|  <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p> |  <p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p> |
|  <p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p> |  <p>חלק פנימי בציפוי אמייל: החלק הפנימי בציפוי אמייל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע Smeg של כל תנורי לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.</p> |
|  <p>Circogas: בתנורי גז, המאוורר מפזר את החום במהירות ובאופן שווה בתא התנור, ומונע העברה של טעמים בעת בישול של כמה מנות שונות בו-בזמן. בתנורים חשמליים שילוב זה מסיים מהר יותר את הבישול של מזונות שמוכנים מבחוץ, אך מחייב זמן רב יותר לבישול המזונות מבפנים, ללא השחמה נוספת.</p> |  <p>מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפריטים שמבושלים בשיטות איטיות.</p> |
|  <p>אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפריטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.</p> |  <p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של ניידים ותבשילים.</p> |
|  <p>מעגלי: השילוב של מאוורר ושל אלמנט מעגלי יוצר שיטת בישול באוויר חם. מעניק יתרונות רבים, כולל ללא קדם-חימום אם זמן הבישול ארוך מ-20 דקות, ללא העברה של טעמים בעת בישול של מזונות שונים בו-בזמן, פחות חשמל וזמני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון.</p> |  <p>חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p> |
|  <p>אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.</p> |  <p>מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקות וכן הלאה, ומעניק להם השחמה וחלוקה של החום, ללא ייבוש המזון. שתי הרמות העליונות מומלצות לשימוש והחלק התחתון של תנור יכול לשמש לשמירה על החום של פריטים בו-בזמן, מתקן מצוין בעת בישול של ארוחת בוקר צלוייה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.</p> |
|  <p>שיפוד: השיפוד (אם קיים) פועל בשילוב עם אלמנט הגריל להשחמה מושלמת של מזון.</p> |  <p>תנורי גז מעניקים בקרת חום מידית, מקצרים את זמני הבישול ומעניקים את היכולת לאפות בטמפרטורות נמוכות בהרבה מאשר תנורים חשמליים.</p> |
|  <p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p> |  <p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.</p> |



תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.



פתיחה אוטומטית: לחלק מהדגמים יש פתיחה אוטומטית של הדלת עם סיום המחזור, פתרון מושלם לארונות מטבח ללא ידידות, מכיון שאין צורך בידיות. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמכשיר בשימוש כדי למנוע פתיחה בלתי מכוונת.



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט.



גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט.



מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.



ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



בקרה בכפתורים

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)