

TR90X9-1

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
אורזר חום
קטליטי
8017709293772
A



אסתטיקה



סדרה עיצובית

עיצוב

צבע

גימור

גימור לוח בקרה

לוגו

Logo position

מגן אחורי

צבע כיריים

סוג מעמדי מחבתות

סוג הגדרת בקרות

כפתורי בקרה

Victoria

Victoria

נירוסטה

סאטין

מתכת בציפוי אמיל

assembled 50's

Upstand+ Command panel

כן

אמיל שחור

ברזל יצוק

כפתורי בקרה

Smeg Victoria

צבע בקרות

מס' בקרות

Serigraphy colour

צג

דלת

סוג זכוכית

ידית

צבע ידית

תא אחסון

תא מחליק

רגליות

בסיס

נירוסטה

8

Black

אלקטרוני 5 לחצנים

עם מסגרת

שחור

Smeg Victoria

כרום מצוחצח

מגירה

כן

ללא

פחם אבן

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בשול
פונקציות בשול רגילות

9

סטטי

בסיוע מאורר

מעגלי

חסכוני

גריל גדול

(גריל מאורר) (גדול)

בסיס

תחתית בסיוע מאורר

שיפוד

פונקציות אחרות

הפשרה לפי זמן

פונקציות ניקוי

קטליטי

ניקוי באדים

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

5 מספר אזורי בישול

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

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	129 l	החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	מערכת קירור	משיק
מספר המדפים	5	מידות תא תנור לשימוש (ע"א) X ג	371x724x418 mm
סוגי מדפים	רשתות מתכת	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
סוג נורה	הלוגן	גוף חימום תחתון - הספק	1700 W
הספק נורה	40 W	גוף חימום עליון - הספק	1200 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	אלמנט גריל	1700 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	גריל גדול - הספק	2900 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	גוף חימום מעגלי - הספק	2 x 1550 W
דלת נתיקה	כן	סוג גריל	חשמלי
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	גריל נוטה	כן
דלת פנימית ניתקת	כן	מערכת סגירה רכה	כן

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

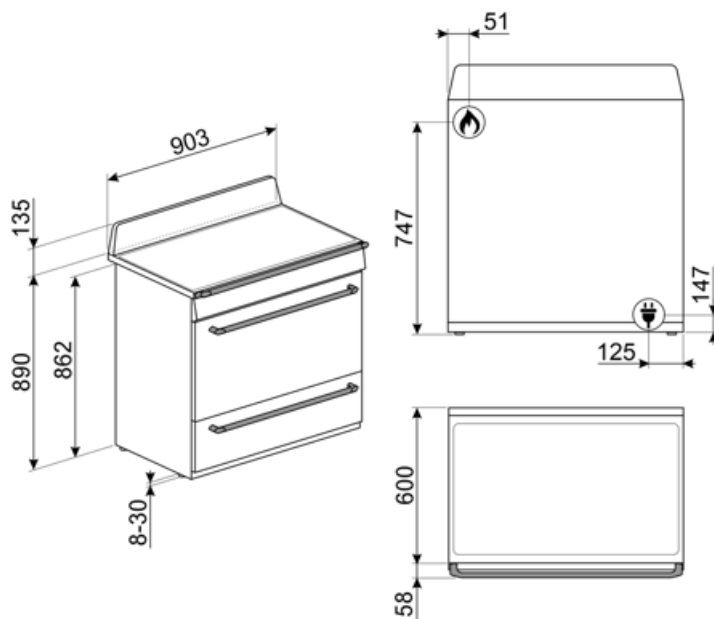
טיימר	כן	טמפרטורה מינימלית	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	טמפרטורה מרבית	260 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

תמיכה לזוק מברזל יזוק	1	מגש עמוק 40 מ"מ	1
מעמד מוקה מברזל יזוק	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
(מתח 2 וולט)	380-415 V		



Not included accessories

AIRFRY9

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



BGTR9

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



GTT

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



KITHTR90

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



BBQ9



GTP

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



KIT1TR9N

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



KITROT9

תא תנור חדש, 60x60 א"מ ערכת שיפוץ לתנורי (115 ליטר)



PALPZ

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



PRTX

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



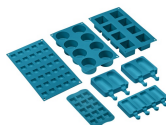
PPR9

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































SMOLD

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



Symbols glossary (TT)

 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק 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>A: מ D/G, טע A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים</p>	 <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה</p>
 <p>בקה בכפתורים</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 נזידים 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 תוצות 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 מצינית לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות 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 צלויה. 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 מיידית, 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>	 <p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>

-
- | | | | |
|--|--|---|--|
|  | <p>פתיחה אוטומטית: לחלק מהדגמים יש פתיחה אוטומטית של הדלת עם סיום המחזור, פתרון מושלם לארונות מטבח ללא ידידות, מכיון שאין צורך בידידות. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמכשיר בשימוש כדי למנוע פתיחה בלתי מכוונת.</p> |  | <p>לתא התנור 5 רמות בישול שונות.</p> |
|  | <p>סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט.</p> |  | <p>גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט.</p> |
|  | <p>מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילואט</p> |  | <p>ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.</p> |
|  | <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p> | | |

Benefit (TT)

הולכת חום אמיתית

ביצועי הבישול הטובים ביותר מובטחים על ידי זרימה מעגלית מאוררת

מאוררים וגופי חימום מרובים מבטיחים זרימת חום אווירודינמית מושלמת, המאפשרים בישול הומוגני ומהיר יותר בתוך החלל.

כיריים גז

הגז מספק שליטה קבועה על מקור החום ושינוי הטמפרטורה הוא מידי

מצוידת בצמד תרמי, אספקת הגז מנותקת אם הלהבה נכבית למען בטיחות רבה יותר.

קטליטי

ניקוי תנור קל באמצעות שימוש בפאנלים קטליטיים בחלל

תהליך קבוע זה מאפשר ניקוי והסרת שומנים מתמשכים בשלושת דפנות החלל, ומתחיל את שלב חמצון השומן שלו כאשר התנור C. מגיע ל-200°.

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

טורבינה כפולה

לתנור שני מאוררים המצוידים בשני גופי חימום עגולים המאפשרים בישול בחום מסתובב

אזור בזרימה צולבת

מערכת קירור חדשה עם מאורר זרימה צולבת אוויר מהדלת לחיפוי הקיר

סגירה רכה

הדלת מצוידת במערכת מיוחדת לסגירה שקטה

אור הלוגן בדרגות שונות

תאורת הלוגן פנימית בדרגות שונות מבטיחה נראות מעולה

בקרה בכפתורים

הגדרת טיימר קלה ואינטואיטיבית עם כפתורים פשוטים

גובה מתכוונן

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכווננות

זכוכית פנימית ניתנת להסרה

זכוכיות דלת פנימיות שניתנות להסרה בקלות לניקוי מלא

בישול מרובה דרגות

מספר דרגות בישול מאפשרות גמישות מירבית בשימוש

דלת קרה

במהלך כל פעולה, זכוכית הדלת החיצונית קרה, מונעת כל סכנת כוויות

AirFry (אבזר אופציונלי של) (AIRFRY)

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אבזר אופציונלי

מגירת אחסון

יותר מקום אחסון הודות למגירה התחתונה, מושלת לאחסון אבזרים או כלי בישול

(מנגל (אבזר אופציונלי

(בישול מנגל ישירות בתנור עם הגריל הדו צדדי (אבזר מנגל אופציונלי

(אבן פיצה (אבזר אופציונלי

(אופציונלי STONE אפייה עם אבן שמוט לקבלת פיצה רכה ופריכה ולמאפי שמרים (אבזר