

# TR93IBL

|                                                |               |
|------------------------------------------------|---------------|
| <b>מידה</b>                                    | 90x60 cm      |
| <b>מס' חללים עם תוויות אנרגיה</b>              | 2             |
| <b>מקור חום של תא התנור</b>                    | חישול         |
| <b>סוג היכיריים</b>                            | השראה         |
| <b>סוג תנור עיקרי</b>                          | אווירור חום   |
| <b>סוג תנור שני</b>                            | אווירור חום   |
| <b>מערכת ניקוי תנור ראשי</b>                   | ניקוי באדים   |
| <b>EAN קוד</b>                                 | 8017709196790 |
| <b>דרגת יעילות אנרגטית</b>                     | A             |
| <b>קטגוריות ייעילות אנרגטית, תא התנור השני</b> | B             |



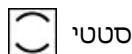
## אסתטיקה

|                      |                   |                          |                        |
|----------------------|-------------------|--------------------------|------------------------|
| <b>סדרה עיצובית</b>  | Victoria          | <b>Colour of buttons</b> | Black                  |
| <b>צבע</b>           | שחור              | <b>מס' בקרות</b>         | 9                      |
| <b>עיצוב</b>         | Victoria          | <b>Serigraphy colour</b> | Silver                 |
| <b>דלת</b>           | עם מסגרת          | <b>ידית</b>              | Smeg Victoria          |
| <b>מגן אחורי</b>     | כו                | <b>צבע ידית</b>          | נירוסטה מוברשת         |
| <b>צבע כיריים</b>    | אמיל שחור         | <b>סוג זכוכית</b>        | שחור                   |
| <b>גימורلوح בקרה</b> | מתכת בציפוי אמייל | <b>בסיס</b>              | פחם אבן                |
| <b>כפთורי בקרה</b>   | Smeg Victoria     | <b>Logo</b>              | assembled 50's         |
| <b>צבע בקרות</b>     | נירוסטה           | <b>Logo position</b>     | Upstand+ Command panel |
| <b>ציג</b>           | אלקטронי 5 לוחצים |                          |                        |

## תוכניות / פונקציות

**מס' פונקציות בישול  
פונקציות בישול רגילה**

8



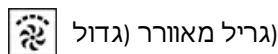
מעגלי

טורבו



గראיל קטן

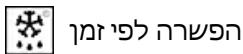
గראיל גדול



תחתית בסיווע מאורר (גדול)

### פונקציות ניקוי



**פונקציות אחרות****תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני**

**פונקציות בישול, תא תנור שני**  
**פונקציות בישול רגילות, תא התנור השני**

1

**תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור שלישי**

**מס' פונקציות תנור שלישי**

1

**תאורת תנור**



**גריל מלא**

**מאפיינים טכניים של כיריים, תנור****5 מספר אורי בישול**

1.30 kW קדמי שמאל - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm  
2.30 kW אחורי שמאל - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm  
2.30 kW אחורי ימני - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm  
1.30 kW אחורי ימני - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm  
2.30 kW קדמי ימני - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm  
אנדרוקציה - יחידה

**כיבוי אוטומטי בעת  
התחמהות-יתר  
זיהוי מחבת אוטומטי**

כן  
כן

**חיוי הקוטר המינימלי של  
המחבת**  
**מחוון אוזר שנבחר**

כן

**מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור**

|                               |               |                                        |                |
|-------------------------------|---------------|----------------------------------------|----------------|
| <b>מס' נורות</b>              | 1             | <b>דלת פנימית ניתקת</b>                | כן             |
| <b>מספר מאורר</b>             | 1             | <b>מס' כולל של דלתות</b>               | 3              |
| <b>הנפח הנקי של תא התנור</b>  | 61            | <b>זכוכית</b>                          |                |
| <b>הנפח ברוטו של תא התנור</b> | 70            | <b>1 מס' דלתות זכוכית מחזירות חום</b>  | 1              |
| <b>הראשון</b>                 |               | <b>תרמוסטט בטיחות</b>                  | כן             |
| <b>חומר תא התנור</b>          | אמיל נקי תמיד | <b> מידות תא תנור לשימוש (עארך)(ב)</b> | 316x460x412 mm |
| <b>מספר המדפים</b>            | 4             | <b>בקרת טמפרטורה</b>                   |                |
| <b>סוגי מדפים</b>             | רשתות מתכת    | <b>גוף חימום תחתון - הספק</b>          | 1200 W         |
| <b>סוג נורה</b>               | הלוגן         | <b>גוף חימום עליון - הספק</b>          | 1000 W         |
| <b>הספק נורה</b>              | 40 W          |                                        |                |
| <b>הגדרת זמן בישול</b>        | הפעלה ועכירה  |                                        |                |

|                              |         |                        |        |
|------------------------------|---------|------------------------|--------|
| פתח דלת                      | פתח צדי | אלמנט גריל             | 1700 W |
| דלת נתיקה                    | כנ      | גריל גדול – הספק       | 2700 W |
| דלת פנימית מזוככית<br>חלוטין | כנ      | גוף חימום מעגלי – הספק | 2000 W |
|                              |         | סוג גריל               | חשמלי  |
|                              |         | גריל נטוה              | כנ     |

## אפשרויות תנור עיקרי, תנור

|                         |    |                   |        |
|-------------------------|----|-------------------|--------|
| טימיר                   | כנ | טמפרטורה מינימלית | 50 °C  |
| כליל התרעה לסיום הבישול | כנ | טמפרטורה מרבית    | 260 °C |

## מאפיינים טכניים של התנור המשני, תנור

|  |      |                                |                                    |                |
|--|------|--------------------------------|------------------------------------|----------------|
|  | 62   | הנפח הנקוי של תא התנור<br>השני | דלת פנימית מזוככית<br>חלוטין       | כנ             |
|  | 69   | הנפח ברוטו של תא התנור<br>השני | דלת פנימית ניתקת                   | כנ             |
|  |      | חומר תא התנור                  | מס' כולל של זוכיות<br>דלותות       | 2              |
|  | 9    | מספר המדפים                    | 1 מס' זוכיות דלותות מחזירות<br>חום |                |
|  |      | סוגי מדפים                     | תרמוסטט בטיחות                     |                |
|  | 1    | מס' נורות                      | מערכת קירור                        | משיק           |
|  |      | סוג נורה                       | מידות תא תנור לשימוש<br>(עארך(ג)   | 605x275x370 mm |
|  | 40 W | הספק נורה                      | בקרת טמפרטורה                      |                |
|  |      | פתח דלת                        | Circular heating element - Power   | 2500 W         |
|  | כנ   | דלת נתיקה                      | סוג גריל                           | חשמלי          |

## אפשרויות תנור נוסף, תנור

|                   |       |                |        |
|-------------------|-------|----------------|--------|
| טמפרטורה מינימלית | 50 °C | טמפרטורה מרבית | 245 °C |
|-------------------|-------|----------------|--------|

## מאפיינים טכניים של התנור השלישי, תנור

|  |      |                                  |                                    |                |
|--|------|----------------------------------|------------------------------------|----------------|
|  | 36   | הנפח הנקוי של תא התנור<br>השלישי | דלת פנימית ניתקת                   | כנ             |
|  | 41   | הנפח ברוטו של תא התנור<br>השלישי | מס' כולל של זוכיות<br>דלותות       | 3              |
|  |      | חומר תא התנור                    | 1 מס' זוכיות דלותות<br>מחזירות חום |                |
|  | 2    | מספר המדפים                      | תרמוסטט בטיחות                     |                |
|  |      | סוגי מדפים                       | מערכת קירור                        |                |
|  | 1    | מס' נורות                        | מידות תא תנור לשימוש<br>(עארך(ג)   | 169x440x443 mm |
|  |      | סוג נורה                         | בקרת טמפרטורה                      |                |
|  | 40 W | הספק נורה                        | אלטرومגנטי                         |                |
|  |      | פתח דלת                          |                                    |                |

|                              |    |                  |        |
|------------------------------|----|------------------|--------|
| דלת נתיחה                    | cn | גריל גדול – הספק | 2700 W |
| דלת פנימית מזוכחת<br>לחלוטין | cn | סוג גריל         | חשמלי  |
|                              |    | גריל נטוה        | cn     |

## אפשרויות תנור שלישי, תנור

|                   |       |                |        |
|-------------------|-------|----------------|--------|
| טמפרטורה מינימלית | 50 °C | טמפרטורה מרבית | 260 °C |
|-------------------|-------|----------------|--------|

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



|                           |   |                                 |   |
|---------------------------|---|---------------------------------|---|
| רשות עם מעכזר אחורי וצדדי | 2 | רשות שתי וערב לגריל             | 1 |
| מגש عمוק 40 מ"מ           | 1 | מסילות טלקופיות, הוצאה<br>חלקית | 1 |

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני



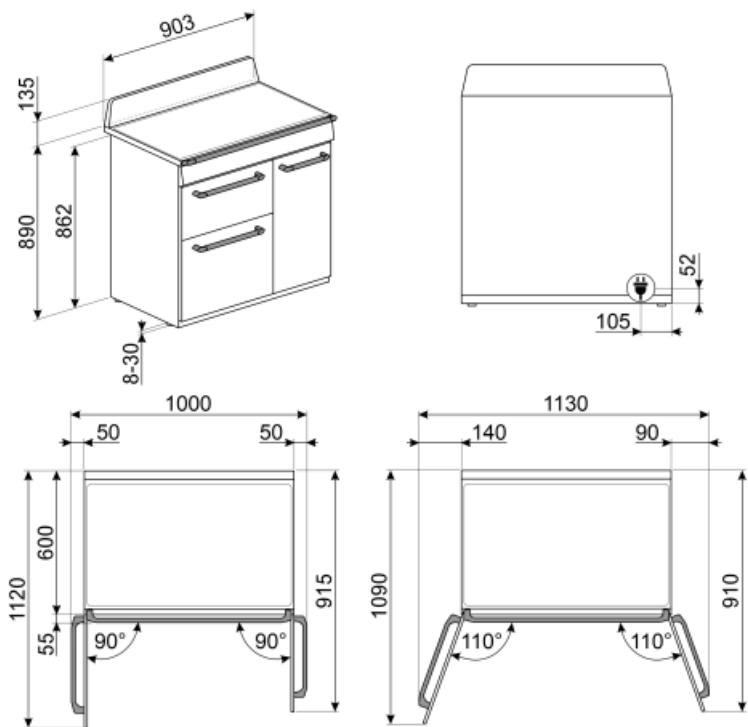
|                          |   |                |   |
|--------------------------|---|----------------|---|
| רשות תנור עם מעכזר אחורי | 4 | רשות/מחם צלחות | 1 |
|--------------------------|---|----------------|---|

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור שלישי

|                           |   |                 |   |
|---------------------------|---|-----------------|---|
| רשות עם מעכזר אחורי וצדדי | 1 | מגש عمוק 40 מ"מ | 1 |
|---------------------------|---|-----------------|---|

## חיבור חשמלי

|                  |           |               |          |
|------------------|-----------|---------------|----------|
| דרוג חיבור חשמלי | 19400 W   | אורך כבל חשמל | 150 cm   |
| זרם              | 52 A      | תדר           | 50/60 Hz |
| מתח              | 220-240 V | בלוק הדקים    | 5 poles  |
| (מתוך 2 (וולט    | 380-415 V |               |          |



## Not included accessories

### AIRFRY



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.

### GTP



מסילות טלסקופיות ניידות להוצאה חלקי\*\*  
(\*רמה אחת)\*\* הוצאה: 300 מ"מ חומר:  
מצוחצת AISI 430 נירוסטה



### BNP608T

מגש מצופה טפלון, עומק 8 מ"מ, להנחה על הרשת



### KIT1TR9N

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



### SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפניקי



### BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



### TPKPLATE

פלטה אוניברסלית לכיריים אינדוקציה, גז,  
קרמיות וחלמיות. משטח נגד הידבקות  
מושלם לבישול דגים, ביצים וירקות. מידדים:  
410 מ"מ x 240 מ"מ



### SFLK1

נעילת ילדים



### PRTX

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



### GRILLPLATE

מחבת פסים אוניברסלית לכיריים  
אינדוקציה, גז, קרמיות וחלמיות. משטח  
נגד הידבקות מושלם לבישול בשר, גבינה  
410 מ"מ x וירקות. מידדים: 240.



### BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



### KITH93

ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), מתאימה  
לתנורי TR93



### STONE

אבן חסינה חום מרובעת מושלמת לאפייה  
פיקות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי.  
יכולת לשמש גם לאפייה לחם, פוקאציה  
ומתכונים אחרים כגון פשטיות, פלאנים  
גובה 1.8 או ביסקויטים. מידות: אורך: 42  
רוחב 37.5 ס"מ x



### PALPZ

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

**GTT**

מסילות טלקופיות ניתנות להוצאה\*\*  
לחלוון (רמה אחת)\*\* הוצאה: 433 מ""מ  
מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה

**BN640**

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ

**SMOLD**

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

## Symbols glossary (TT)

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתיקן לנעילת התוכניות/מחזוריים כך שלא ניתן לשונות באקרה.                                                                                                                                                                          |  | A/D עד +++-B-ביצועי יבוש של המוצר, נמדדים מ: A, בהתאם למשפחת המוצרים                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | מערכת קירור אויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים                                                                                                                                                                                                                |  | הפעלה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את הזמן. ההפעלה של מזונות שונים                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | D/G עד ++-A-דרוג האנרגיה של המוצר, נמדד מ: B, בהתאם למשפחת המוצרים                                                                                                                                                                                                  |  | דלקות עם שתי שכבות זכוכית: מספר דלקות זכוכית                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | דלקות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלקות זכוכית                                                                                                                                                                                                                       |  | חלק פנימי בציפוי אמייל: החלק הפנימי בציפוי אמייל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסיע Smeg של כל תנור לשימור על הניקון של תא התנור לידי הפעלת כמהות השמן שנCMD לדפנות בעת הבישול.                                                                                                                                                                                                                      |
|  | בתנורי גז, המאורר מפזר את החום Circogas: ב מהירות ובאופן שווה בתא התנור, ומנע העברת של טעמים בעת בישול של כמה מנות בו-בזמן. בתנורים חשמליים שילוב זה מסיים מהר יותר את הבישול של מזונות שימושיים מבוחץ, אך מחיב זמן רב יותר לבישול המזונות מבפנים, ללא השחמה נוספת. |  | אלומנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפרטים ייחודיים שמוקמים באמצעות התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.                                                                                                                                                                                                           |
|  | מעגלי: השילוב של מאורר ושל אלומנט מעגלי יציר שיטת בישול באוויר חם. מעניק יתרונות רבים, כולל ללא קDEM-זמן אט זמן הבישול ארוך מ-20 דקות, ללא העברת של טעמים בעת בישול של מזונות שונים בו-בזמן, פחות חשמל ואمنiy בישול קרמים יותר. מתאים לכל סוג המזון.                |  | חסכנות: השילוב של גיריל, מאורר ואלומנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמותות קטנות של מזון.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | אלומנט גיריל: שימוש בגיריל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בישול עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקיות וביקון.                                                                                                            |  | אלומנט גיריל: שימוש בגיריל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בישול עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקיות וביקון.                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | חזי גיריל: לבישול והשחמה מהירים של מזון. ניתן להציג את התוצאות הטובות ביותר על ידי שימוש במאורר העליון ולפרטים קטינים ובمدפים התחתונים לפרטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקניקיות. גיריל החום נוצר רק באמצעות האלומנט, מושלם למגוון קטנות.                          |  | מאורר עם אלומנט גיריל: המאורר מפחית את החום העז של הגיריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכן הלאה, ומעניק להם השחמה וחילוקה של החום, ללא יביש המזון. שתי הרמות העליונות מומלצות לשימוש והחלק תחתון של תנור יכול לשמש לשמרה על החום של פריטים בו-בזמן, מתקןמצוין בעת בישול של ארוחות בoker צלייה. חזי גיריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמותות קטנות של מזון. |
|  | אור                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | מעגלי עם אלומנטים עליון ותחתון: השימוש במאורר עם שני האלומנטים מאפשר לבשל מזון מהר יותר ובאופן יעיל יותר, מושלם לפיסות גודלות שונות בישול יסודי. מעניק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד, מסחרר את החום סביב המזון, במקום להזיז את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מזון בכל גודל ובכל צורה.                                                                                                           |
|  | האגנה מפני התחרמות יתר: מערכת הבטיחות שמכבה אוטומטית את הכיריים במקרה של התחרמות יתר של יחידת הבקרה.                                                                                                                                                                |  | איןדווקציה: פעולה הכיריים אלה מבוססת על עיקרון ההשראה האלקטרו-מגנטית. החום נוצר ישירות מתחתית המחתת במהלך המגע עם הכיריים.                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|  |                                                                                                                                                         |  |                                                                                                                                                                            |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | דלת פנימית מזוכנית לחלוֹטִין: דלת פנימית מזוכנית לחלוֹטִין, משטוּ שטוּוח אַחֲד שְׁקָל לְשֻׁמּוֹר עַל נִיקָׁ�נו.                                         |  | דלת הזוכנית הפנימית: נוֹתֵן לְהַסְּרָה בְּמִסְפַּר תְּנוּנוֹת מְהִירָה לְנִיקָׁ�.                                                                                          |
|  | תְּאוֹרֶת צָד: שְׁתִּי תְּאוֹרֶת בְּצָדִים מְנוּגָדִים מְשֻׁפָּרוֹת אֶת הַרְאָות בְּתוֹךְ הַתְּנוּר.                                                    |  | חִימּוּם: אָפְשָׁרוֹת לְחִימּוּם כְּלִים וְשִׁמְרָה עַל הַחוּם שֵׁל אֲרוֹחוֹת מְוּכְנֹות.                                                                                  |
|  | לְתָא הַתְּנוּר 2 רְמוּת בִּישׁוּל שְׁוּנוֹת.                                                                                                           |  | לְתָא הַתְּנוּר 4 רְמוּת בִּישׁוּל שְׁוּנוֹת.                                                                                                                              |
|  | לְתָא הַתְּנוּר 9 רְמוּת בִּישׁוּל שְׁוּנוֹת.                                                                                                           |  | מִסְיָּוֹת טְלִסְקוֹפִּיּוֹת: מְאָפָּשָׁרוֹת לְמִשְׂרוֹק הַחֹצֶה אֶת הַכְּלִי וְלִבְדּוֹק אָוֹתוֹ בְּלִי לְהַזִּיאוֹ לְחַלוֹטִין מִהַּתְּנוּר.                             |
|  | בְּקָרָה אֱלִקְטְּרוֹנִית: מְאָפָּשָׁרֶת לְשֻׁמּוֹר עַל הַטְּמִפְרָטוֹרָה הַדָּבָר מְאָפָּשָׁר לְבָשֵׁל. C. בְּתוֹךְ הַתְּנוּר בְּדִיקָּה שְׁלִיל 2-3°. |  | גָּרִיל נוֹתָה: נוֹתֵן לְשִׁחרָר בְּקָלוֹת אֶת הַגָּרִיל הַנָּטָה כִּדי להַזִּיא אֶת גָּוף הַחִימּוּם וְלִנְקֹדֶת אֶת תְּקִרְתָּה הַמְכִשֵּׁר. בְּשֶׁלֶב אֶחָד פְּשׁוּוֹת. |
|  | נִיקָׁ� בְּאַדִּים: פּוֹנְקָצִית נִיקָׁ� פְּשׁוּוֹתָה בְּאֲמָצָעָות קִיטּוֹרָה לְשִׁחרָר מִשְׁקָעִים בְּתוֹךְ הַתְּנוּר.                                |  | הַקִּבוּלָה מְצִינָת אֶת הַחֲלֵל הַשְּׁמוּשִׁי בְּתוֹךְ הַתְּנוּר בְּלִיטָרִים.                                                                                            |
|  | הַקִּבוּלָה מְצִינָת אֶת הַחֲלֵל הַשְּׁמוּשִׁי בְּתוֹךְ הַתְּנוּר בְּלִיטָרִים.                                                                         |  | הַקִּבוּלָה מְצִינָת אֶת הַחֲלֵל הַשְּׁמוּשִׁי בְּתוֹךְ הַתְּנוּר בְּלִיטָרִים.                                                                                            |



---

## 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.

### Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

### Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

### Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

### Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

### 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)

**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)