

TR93IGR

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

90x60 cm
 2
 חשמל
 השראה
 אזורור חום
 אזורור חום
 ניקוי באדים
 8017709294250
 A
 B



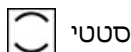
אסתטיקה

סדרה עיצובית	Victoria	צבע בקרות	נירוסטה
עיצוב	Victoria	מס' בקרות	9
צבע	אפור צפחה	Serigraphy colour	Silver
גימור לוח בקרה	מתכת בציפוי אמיל	צג	אלקטרוני 5 לחצנים
Logo	assembled 50's	דלת	עם מסגרת
Logo position	Upstand+ Command panel	סוג זכוכית	שחור
מגן אחורי	כן	ידית	Smeg Victoria
צבע כיריים	אמיל שחור	צבע ידית	נירוסטה מוברשת
כפתורי בקרה	Smeg Victoria	בסיס	פחם אבן

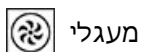
תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול
 פונקציות בישול רגילות

8



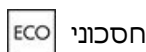
סטטי



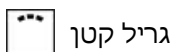
מעגלי



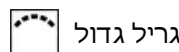
טורבו



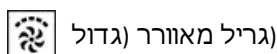
חסכוני



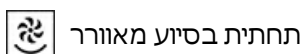
גריל קטן



גריל גדול

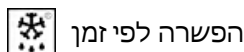


(גריל מאורר (גדול)



תחתית בסיוע מאורר

פונקציות אחרות



הפשרה לפי זמן

פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני

פונקציות בישול, תא תנור שני 1
פונקציות בישול רגילות, תא התנור השני

מעגלי

תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור שלישי

מס' פונקציות תנור שלישי 1
תאורת תנור
גריל מלא

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



5 מספר אזורי בישול

- 1.30 - יחידה - אינדוקציה - kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
- 2.30 - יחידה - אינדוקציה - kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
- 2.30 - יחידה - אינדוקציה - kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
- 1.30 - יחידה - אינדוקציה - kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
- 2.30 - יחידה - אינדוקציה - kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

כיבוי אוטומטי בעת התחממות-יתר	כן	חיווי הקוטר המינימלי של המחבת	כן
זיהוי מחבת אוטומטי	כן	מחווך אזור שנבחר	כן

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	1	דלת פנימית ניתקת	כן
מספר מאורר	1	מס' כולל של דלתות זכוכית	3
הנפח הנקי של תא התנור	61 l	מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	1
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	70 l	תרמוסטט בטיחות	כן
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	מידות תא תנור לשימוש (ע)X(ג)	316x460x412 mm
מספר המדפים	4	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
סוגי מדפים	רשתות מתכת	גוף חימום תחתון - הספק	1200 W
סוג נורה	הלוגן	גוף חימום עליון - הספק	1000 W
הספק נורה	40 W	אלמנט גריל	1700 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה		
פתח דלת	פתח צדי		

דלת נתיקה	כן	גריל גדול – הספק	2700 W
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	גוף חימום מעגלי – הספק	2000 W
		סוג גריל	חשמלי
		גריל נוטה	כן

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

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

מאפיינים טכניים של התנור המשני, תנור



הנפח הנקי של תא התנור השני	62 l	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן
הנפח ברוטו של תא התנור השני	69 l	דלת פנימית ניתקת	כן
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	מס' כולל של זכוכיות דלתות	2
מספר המדפים	9	מס' זכוכית דלתות מחזירות חום	1
סוגי מדפים	רשתות מתכת	תרמוסטט בטיחות	כן
מס' נורות	1	מערכת קירור	משיק
סוג נורה	הלוגן	מידות תא תנור לשימוש (עXרXג)	605x275x370 mm
הספק נורה	40 W	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
פתח דלת	פתח צדי	Circular heating element - Power	2500 W
דלת נתיקה	כן	סוג גריל	חשמלי

אפשרויות תנור נוסף, תנור

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

מאפיינים טכניים של התנור השלישי, תנור



הנפח הנקי של תא התנור השלישי	36 l	דלת פנימית ניתקת	כן
הנפח ברוטו של תא התנור השלישי	41 l	מס' כולל של זכוכיות דלתות	3
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	מס' זכוכיות דלתות מחזירות חום	1
מספר המדפים	2	תרמוסטט בטיחות	כן
סוגי מדפים	רשתות מתכת	מערכת קירור	משיק
מס' נורות	1	מידות תא תנור לשימוש (עXרXג)	169x440x443 mm
סוג נורה	הלוגן	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
הספק נורה	40 W	גריל גדול – הספק	2700 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	סוג גריל	חשמלי
דלת נתיקה	כן		

דלת פנימית מזכוכית לחלוטין כן גריל נוטה כן

אפשרויות תנור שלישי, תנור

טמפרטורה מינימלית 50 °C טמפרטורה מרבית 260 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



רשת עם מעצור אחורי וצדי 2 רשת שתי וערב לגריל 1
מגש עמוק 40 מ"מ 1 מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית 1

אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני



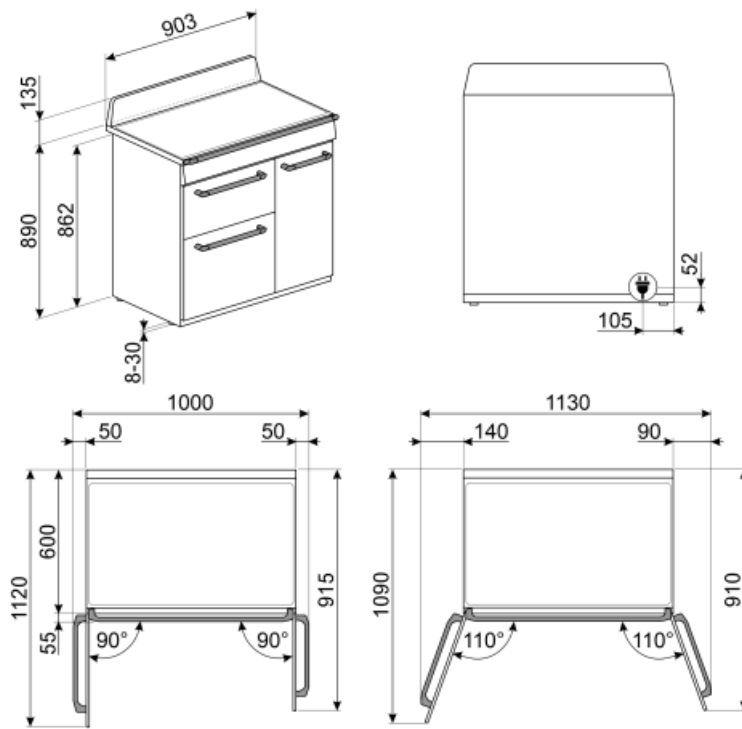
רשת תנור עם מעצור אחורי 4 רשת/מחמם צלחות 1

אביזרים כלולים עם התנור לתנור שלישי

רשת עם מעצור אחורי וצדי 1 מגש עמוק 40 מ"מ 1

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	19400 W	אורך כבל חשמל	150 cm
זרם	52 A	תדר	50/60 Hz
מתח	220-240 V	בלוק הדקים	5 poles
(מתח 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 ניתנות להוצאה חלקית** (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 75x75 משטח התזה, 90 שחור, TR9 Victoria, שחור



SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי



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 וחשמליות. משטח נגד הידבקות מושלם לבישול דגים, ביצים וירקות. ממדים: 240 מ"מ x 410



SFLK1

נעילת ילדים



PRTX

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



GRILLPLATE

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



BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



KITH93

ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), מתאימה TR9 לתנורי



STONE

אבן חסינת חום מרובעת מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקצ'יה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים גובה 1.8 x או ביסקוויטים. 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 טלסקופיות ניתנות להוצאה**
לחלוטין (רמה אחת)** הוצאה: 433 מ"מ
מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה



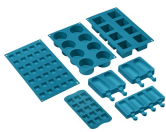
BN640

מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ























SMOLD

סט של 7 תבניות סיליקון לגלילות, ארטיקים,
פרלינים, קוביות קרח או חלוקת מזון. לשימוש
בין $+230^{\circ}\text{C}$ עד -60°C



Symbols glossary (TT)

 <p>A: D/G עד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים</p>	 <p>B: D/G עד A+++-דירוג האנרגיה של המוצר, נמדד מ: בהתאם למשפחת המוצרים.</p>
 <p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי</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 שתי שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית</p>	 <p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית</p>
 <p>חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל 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 מבחון, אך מחייב זמן רב יותר לבישול המזונות מבפנים, ללא השחמה נוספת</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 וכך הלאה</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>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>חצי גריל: לבישול והשחמה מהירים של מזון. ניתן להשיג את התוצאות הטובות ביותר על ידי שימוש במדף העליון לפריטים קטנים ובמדפים התחתונים לפריטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקניקות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות.</p>
 <p>מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקות וכך 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>אור</p>
 <p>מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאוורר עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מזון מהר יותר ובאופן יעיל יותר, מושלם לפיסות גדולות שמחייבות 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</p>	 <p>הגנה מפני התחממות יתר: מערכת הבטיחות שמכבה אוטומטית את הכיריים במקרה של התחממות יתר של יחידת הבקרה</p>

- | | |
|--|--|
|  <p>אינדוקציה: פעולת הכיריים האלה מבוססת על עיקרון ההשראה האלקטרו-מגנטית. החום נוצר ישירות בתחתית המחבת במהלך המגע שלו עם הכיריים.</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>חימום: אפשרות לחימום כלים ושמירה על החום של ארוחות מוכנות.</p> |  <p>לתא התנור 2 רמות בישול שונות.</p> |
|  <p>לתא התנור 4 רמות בישול שונות.</p> |  <p>לתא התנור 9 רמות בישול שונות.</p> |
|  <p>מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.</p> |  <p>בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל C.בתוך התנור בדיוק של 2-3° מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.</p> |
|  <p>גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט.</p> |  <p>ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.</p> |
|  <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p> |  <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</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 אינדוקציה

אינדוקציה מציעה בישול מהיר ובקרת טמפרטורה מדויקת. באמצעות שימוש בכלי בישול מתאימים, אינדוקציה קלה לשימוש ולתחזוקה, בטוחה ומגיבה.

ניקוי באדים

החדרת מים לשקע המיועד בתחתית החלל יוצרת אדים שמרככים את השאריות ומקלים על הסרתן. החדרת מים לשקע המיועד בתחתית החלל יוצרת אדים שמרככים את השאריות ומקלים על הסרתן.

טורבינה בודדת

לתנור יש מאוורר שמצויד בגוף חימום עגול המאפשר בישול בחום מסתובב.

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר.

אור הלוגן בדרגות שונות

תאורת הלוגן פנימית בדרגות שונות מבטיחה נראות מעולה.

בקרה בכפתורים

הגדרת טיימר קלה ואינטואיטיבית עם כפתורים פשוטים.

מסילות טלסקופיות

הוצאה קלה והכנסת בטוחה של תבניות לתנור הודות למסילות טלסקופיות.

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

(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