# TR93IP



| | |
|---|---|
| **מידה** | 90x60 cm |
| **מס' חללים עם תווית אנרגיה** | 2 |
| **מקור חום של תא התנור** | חשמל |
| **סוג הכיריים** | השראה |
| **סוג תנור עיקרי** | אוורור חום |
| **סוג תנור שני** | אוורור חום |
| **מערכת ניקוי תנור ראשי** | ניקוי באדים |
| **קוד** EAN | 8017709196172 |
| **דרגת יעילות אנרגטית** | A |
| **קטגוריית יעילות אנרגטית, תא התנור השני** | B |

## אסתטיקה

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

## תוכניות / פונקציות

**מס' פונקציות בישול** 8

**פונקציות בישול רגילות**

- סטטי
- מעגלי
- טורבו
- חסכוני
- גריל קטן
- גריל גדול
- (גריל מאוורר (גדול
- תחתית בסיוע מאוורר

**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

**מספר אזורי בישול** 5

קדמי שמאלי - אינדוקציה – יחידה - 1.30 - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

אחורי שמאלי - אינדוקציה – יחידה - 2.30 - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

אמצעי - אינדוקציה – יחידה - 2.30 - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

אחורי ימני - אינדוקציה – יחידה - 1.30 - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

קדמי ימני - אינדוקציה – יחידה - 2.30 - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

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

## מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור

| | | | |
|---|---|---|---|
| **מס' נורות** | 1 | **מס' כולל של דלתות זכוכית** | 3 |
| **מספר מאוורר** | 1 | **מס' דלתות זכוכית מחזירות חום** | 1 |
| **הנפח הנקי של תא התנור** | 61 l | **תרמוסטט בטיחות** | כן |
| **הנפח ברוטו של תא התנור הראשון** | 70 l | **מערכת קירור** | משיק |
| **חומר תא התנור** | אמייל נקי תמיד | **מידות תא תנור לשימוש (ג)Xר(ע** | 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 |
| **דלת פנימית מזכוכית לחלוטין** | כן |
| **דלת פנימית ניתקת** | כן |
| **גריל גדול – הספק** | 2700 W |
| **גוף חימום מעגלי – הספק** | 2000 W |
| **סוג גריל** | חשמלי |
| **גריל נוטה** | כן |

## אפשרויות תנור עיקרי, תנור

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

## מאפיינים טכניים של התנור המשני, תנור



| | |
|---|---|
| **הנפח הנקי של תא התנור השני** | 62 l |
| **הנפח ברוטו של תא התנור השני** | 69 l |
| **חומר תא התנור** | אמייל נקי תמיד |
| **מספר המדפים** | 9 |
| **סוגי מדפים** | רשתות מתכת |
| **מס' נורות** | 1 |
| **סוג נורה** | הלוגן |
| **הספק נורה** | 40 W |
| **פתח דלת** | פתח צדי |
| **דלת נתיקה** | כן |
| **דלת פנימית מזכוכית לחלוטין** | כן |
| **דלת פנימית ניתקת** | כן |
| **מס' כולל של זכוכיות דלתות** | 2 |
| **מס' זכוכית דלתות מחזירות חום** | 1 |
| **תרמוסטט בטיחות** | כן |
| **מערכת קירור** | משיק |
| **מידות תא תנור לשימוש (ג)רXעX** | 605x275x370 mm |
| **בקרת טמפרטורה** | אלטרומכני |
| Circular heating element - Power | 2500 W |
| **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 |
| **הנפח ברוטו של תא התנור השלישי** | 41 l |
| **חומר תא התנור** | אמייל נקי תמיד |
| **מספר המדפים** | 2 |
| **סוגי מדפים** | רשתות מתכת |
| **מס' נורות** | 1 |
| **סוג נורה** | הלוגן |
| **הספק נורה** | 40 W |
| **פתח דלת** | פתיחה כלפי מטה |
| **דלת נתיקה** | כן |
| **דלת פנימית ניתקת** | כן |
| **מס' כולל של זכוכיות דלתות** | 3 |
| **מס' זכוכיות דלתות מחזירות חום** | 1 |
| **תרמוסטט בטיחות** | כן |
| **מערכת קירור** | משיק |
| **מידות תא תנור לשימוש (ג)רXעX** | 169x440x443 mm |
| **בקרת טמפרטורה** | אלטרומכני |
| **גריל גדול – הספק** | 2700 W |
| **סוג גריל** | חשמלי |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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

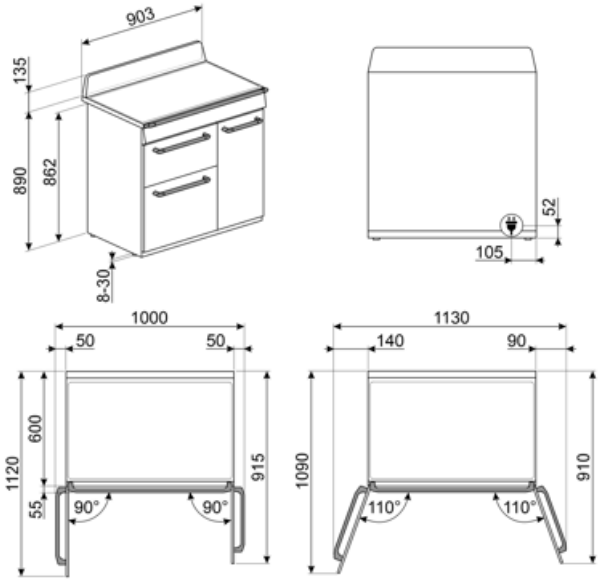
| | | | |
|---|---|---|---|
| **רשת תנור עם מעצור אחורי** | 4 | **רשת/מחמם צלחות** | 1 |

## 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 (וולט) 2** | 380-415 V | **תקע** | לא |



# Compatible Accessories

### AIRFRY2



מגש אייר פרייר. מושלמת לחיקוי של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.

### 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.

### BN620-1



מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ

### BN640



מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ

### BNP608T



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

### GRILLPLATE



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

### GTP



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

### GTT



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

### KIT1TR9N



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

### KITH93



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

### PALPZ



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

### SCRP



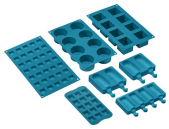
כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי

### SFLK1



נעילת ילדים

### SMOLD



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

### TPKPLATE



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

# Symbols glossary



נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.



התקנה בערימה: התקנה בערימה



הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.



דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



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.



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.



חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.



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.



מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת 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.



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.



A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ-A+++ עד D/G, בהתאם למשפחת המוצרים



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



דלתות עם שתי שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



B: דירוג האנרגיה של המוצר, נמדד מ-A+++ עד D/G, בהתאם למשפחת המוצרים.



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.



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.



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.



חצי גריל: לבישול והשחמה מהירים של מזון. ניתן להשיג את התוצאות הטובות ביותר על ידי שימוש במדף העליון לפריטים קטנים ובמדפים התחתונים לפרטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקניקיות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות.



אור



הגנה מפני התחממות יתר: מערכת הבטיחות שמכבה אוטומטית את הכיריים במקרה של התחממות יתר של יחידת הבקרה.



אינדוקציה: פעולת הכיריים האלה מבוססת על עיקרון ההשראה האלקטרו-מגנטית. החום נוצר ישירות בתחתית המחבת במהלך המגע שלו עם הכיריים.



דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



חימום: אפשרות לחימום כלים ושמירה על החום של ארוחות מוכנות.



לתא התנור 4 רמות בישול שונות.



מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.



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




הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.




הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.



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




לתא התנור 2 רמות בישול שונות.




לתא התנור 9 רמות בישול שונות.



בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל .Cבתוך התנור בדיוק של 2-3° מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



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




הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

# Benefit (TT)

**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.

**בקרה בכפתורים**

הגדרת טיימר קלה ואינטואיטיבית עם כפתורים פשוטים

**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.

**בישול מרובה דרגות**

מספר דרגות בישול מאפשרות גמישות מירבית בשימוש

**אור הלוגן בדרגות שונות**

תאורת הלוגן פנימית בדרגות שונות מבטיחה נראות מעולה

**זכוכית פנימית ניתנת להסרה**

זכוכיות דלת פנימיות שניתנות להסרה בקלות לניקוי מלא

**אוורור בזרימה צולבת**

מערכת קירור חדשה עם מאוורר זרימה צולבת וזרימת אוויר מהדלת לחיפוי הקיר

**מסילות טלסקופיות**

הוצאה קלה והכנסת בטוחה של תבניות לתנור הודות למסילות טלסקופיות

**דלת קרה**

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

**אביזר אופציונלי של** AIRFRY) AirFry)

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אביזר אופציונלי

**מנגל (אביזר אופציונלי)**

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

**(אבן פיצה (אביזר אופציונלי**

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

**גובה מתכוונן**

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכוונות

**חלל איזותרמי**

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

**טורבינה בודדת**

לתנור יש מאוורר שמצויד בגוף חימום עגול המאפשר בישול בחום מסתובב