

# TRI90BL

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

90x60 cm  
1  
חשמל  
גז  
אוורור חום  
8017709184629  
B



## אסתטיקה



### עיצוב

גימור לוח בקרה

סדרה עיצובית

לוגו

צבע

Logo position

מגן אחורי

סוג מעמדי מחבתות

סוג הגדרת בקרות

כפתורי בקרה

צבע בקרות

Victoria

מתכת בציפוי אמיל

Victoria

assembled 50's

שחור

Upstand

כן

ברזל יצוק

כפתורי בקרה

Smeg Victoria

נירוסטה

### מס' בקרות

Serigraphy colour

צג

דלת

סוג זכוכית

ידית

צבע ידית

תא אחסון

רגליות

בסיס

8

Silver

אלקטרוני 5 לחצנים

עם מסגרת

שחור

Smeg Victoria

כרום מצוחצח

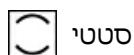
מגירה

ללא

פחם אבן

## תוכניות / פונקציות

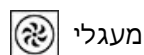
### פונקציות בישול רגילות



סטטי



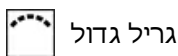
בסיוע מאוורר



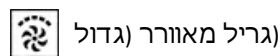
מעגלי



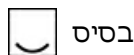
גריל קטן



גריל גדול



(גריל מאוורר) גדול



בסיס

## פונקציות אחרות

הפשרה לפי זמן

## מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

### 5 מספר אזורי בישול

2.90 kW קדמי שמאלי - גז - מהירות - 1.80 kW אחורי שמאלי - גז - מהיר למחצה - 2 kW (כפולות) - UR (5.00) אמצעי - גז - 1.80 kW אחורי ימני - גז - מהיר למחצה - 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' דלתות זכוכית מחזירות חום	1
הנפח הנקי של תא התנור	115 l	תרמוסטט בטיחות	כן
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	126 l	מערכת קירור	משיק
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	340x750x427 mm
מספר המדפים	4	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
סוגי מדפים	רשתות מתכת	גוף חימום תחתון - הספק	1800 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	1550 W
דלת נתיקה	כן	סוג גריל	חשמלי
מס' כולל של דלתות זכוכית	3		

## אפשרויות תנור עיקרי, תנור

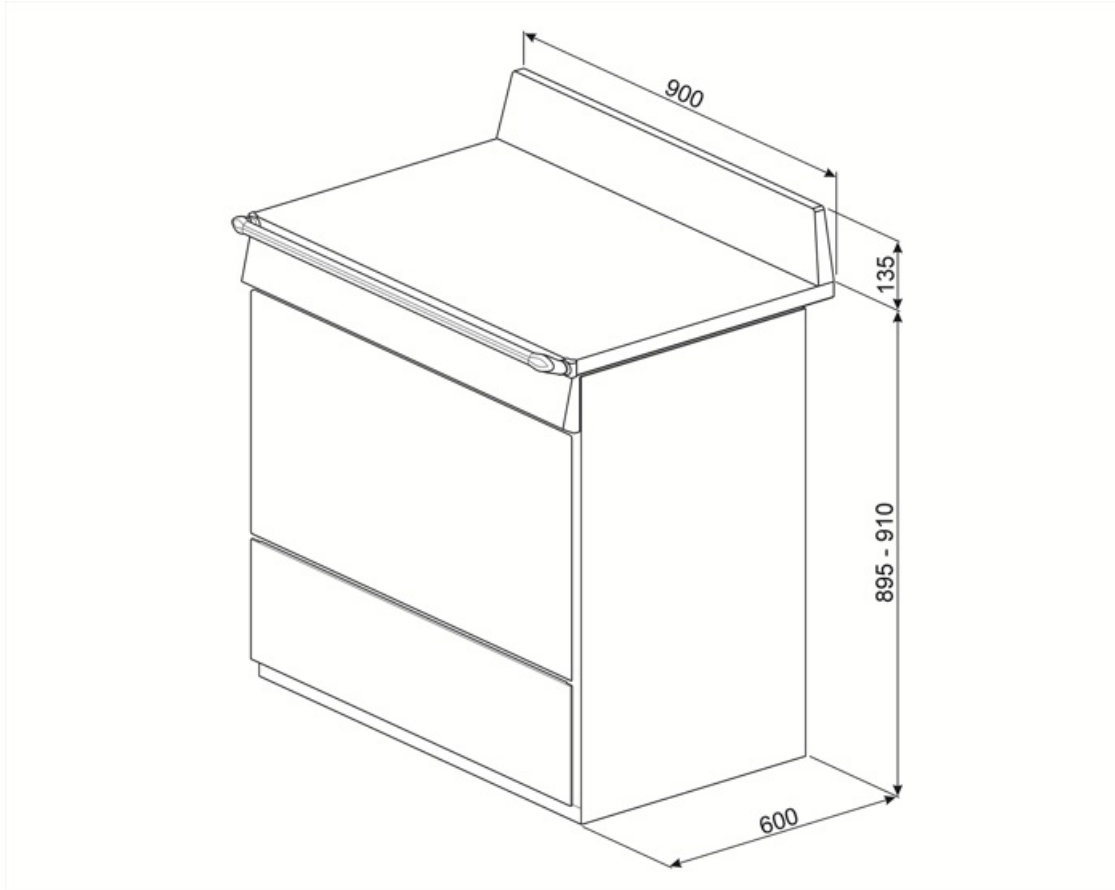
טיימר	כן	טמפרטורה מינימלית	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	טמפרטורה מרבית	260 °C

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

תמיכה לווק מברזל יצוק	1	רשת תנור עם מעצור, תמיכה במגש	1
מעמד מוקה מברזל יצוק	1	מגש אפייה רחב	2
מדף כרום עליון, תמיכה במגש	1		

## חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	3200 W	אורך כבל חשמל	115 cm
זרם	14 A	תדר	50/60 Hz
מתח	220-240 V	בלוק הדקים	3 poles



## Compatible 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.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



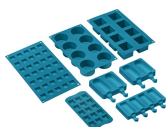
### GTP

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



### SMOLD

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



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep






















### GTT

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



## Symbols glossary

 <p>B: מעמד מ: D/G טד A+++-דירוג האנרגיה של המוצר, נמדד מ: B. בהתאם למשפחת המוצרים.</p>	 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.</p>
 <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה</p>	 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחות 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 אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע Smeg של כל תנור לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.</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>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>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 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>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>	 <p>לתא התנור 4 רמות בישול שונות.</p>
 <p>מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.</p>	 <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>
 <p>בקרה בכפתורים</p>	