

TR93BL

Victoria

תנור משולב כיריים גז, 3 תאי אפיה
שחור, 90 ס"מ
AA: דירוג אנרגיה

EAN13: 8017709182458

כיריים

מבערי גז 6

1.8 kW קדמי: אימי

2.9 kW אחורי: אימי

1.0 kW קדמי: אמרכזי

1.8 kW אחורי: אמרכזי

4.2 kW קדמי: אשמאלי

1.0 kW אחורי: אשמאלי

מעמדי סירים מברזל יצוק

הצתה אלקטרונית אוטומטית

מתגי ביטחות

LPG-מותר ל

תנור ראשי -שמאל תחתון

תוכניות אפיה 8

נפח פנימי 68 ליטר

דלת בפתיחה הצידיה

שעון דיגיטלי חשמלי

דלת קרה

דרגות בישול 4

פנים התנור מאמאיל קל לניקוי

פונקציית ניקוי באדים

תנור משני גבוה - ימין

נפח פנימי 68 ליטר

דלת בפתיחה הצידיה

דלת קרה

דרגות בישול 9

פנים התנור מאמאיל קל לניקוי

תנור גריל - שמאל עליון

נפח פנימי 41 ליטר

דלת קרה

דרגות גריל 2

פנים התנור מאמאיל קל לניקוי

8.5 kW אנרגיה נומינלית:

A מדרשת פאזה חשמלית של 40/45

אביזרים נלווים:

תנור ראשי: תבנית עמוקה 40 מ"מ, תבנית כרום, מסילות טלסקופיות

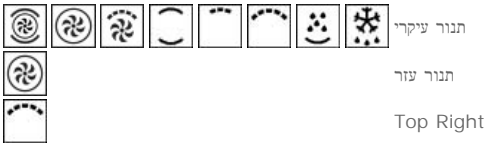
תנור משני: 4 מדפי כרום

תנור גריל: תבנית גריל, רשת גריל

כיריים: מעמד ברזל לווק



Functions



גירסאות

- TR93P - Cream



תנור עיקרי



הזרמת אוויר עם גוף חימום עליון ותחתון

השימוש במאוורר יחד עם גוף חימום עליון ותחתון מאפשר למזון להיות מבושל במהירות וביעילות, גם כאשר מניחים בתנור יותר ממגש אחד. זהו בישול אידיאלי לצלי ולנתחי בשר גדולים המצריכים בישול ארוך. אין מעבר של ריחות או טעמים בעת הבישול מתבשיל לתבשיל



סחרור אוויר

שילוב של מאוורר פנימי הפועל במקביל לגוף החימום העגול המקיף אותו ונותן פיזור חום ללא שטחים קרים. היתרונות הם רבים: אין צורך בחימום מקדים במידה ומשך זמן ההפעלה קצר מ-20 דקות, אין מעבר של ריחות וטעמים כאשר מבשלים מספר תבשילים במקביל ועוד.



מאוורר עם גוף חימום של גריל

חשוב לוודא כי דלת התנור סגורה. המאוורר מפזר את חום הגריל ומספק שיטה מצוינת לצליית מגוון רחב של סוגי מזון כגון: צלעות, סטייקים, נקניקיות ועוד, מבלי צורך להפוך את האוכל במהלך הבישול. צלייה בצורה זו מעניקה תוצאות טובות, מפחיתה את התייבשות המזון



גוף חימום עליון ותחתון בלבד

בישול קונבנציונלי המתאים לתבשילים הדורשים חום מתון, כמו אפיה. על התנור להיות מחומם מראש לטמפרטורה הנדרשת. התוכנית מתאימה ביותר לפריטים בודדים, כגון עוגות גדולות. התוצאות הטובות ביותר מתקבלות על ידי הנחת התבשיל במרכז התנור



מחצית גריל

חום שנוצר אך ורק במרכז גוף החימום, ולכן אידיאלי לכמויות מזון קטנות יותר



גוף חימום גריל

בישול מהיר והשחמה של מזון. עדיף להשתמש במדף העליון עבור פריטים גדולים יותר עבור פריטים גדולים יותר, כגון תבשילי צלעות או נקניקיות. בישול בשיטה זו צריך להתבצע כשהדלת סגורה



ניקוי באדים בתוספת גוף חימום תחתון

לפונקציה זו ישנם שני שימושים, האחד הוא בישול מזון באמצעות גורם חום תחתון, כאשר לא נדרשת השחמה. השני הוא ניקוי חסכוני באדים, הדורש כמות קטנה של מים וחומר ניקוי אשר יש לרסס בתוך החלל הפנימי של התנור, ואשר יאודה על ידי גוף החימום התחתון



פתית שלג

החימום אינו אפשרי גם אם הורמוסטט מופעל

תנור עזר



סחרור אוויר

שילוב של מאוורר פנימי הפועל במקביל לגוף החימום העגול המקיף אותו ונותן פיזור חום ללא שטחים קרים. היתרונות הם רבים: אין צורך בחימום מקדים במידה ומשך זמן ההפעלה קצר מ-20 דקות, אין מעבר של ריחות וטעמים כאשר מבשלים מספר תבשילים במקביל ועוד.

Top Right



גוף חימום גריל:



בישול מהיר והשחמה של מזון. עדיף להשתמש במדף העליון עבור פריטי מזון קטנים ובמדפים הנמוכים יותר עבור פריטים גדולים יותר, כגון תבשילי צלעות או נקניקיות. בישול בשיטה זו צריך להתבצע כשהדלת סגורה.

