

# SY103

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

100x60 cm  
 2  
 חשמל  
 גז  
 אזורור חום  
 אזורור חום  
 ניקוי באדים  
 8017709313425  
 A  
 B



## אסתטיקה



סדרה עיצובית

Classica

סוג הגדרת בקרות

כפתורי בקרה

סדרה

Sinfonia

כפתורי בקרה

Smeg Classic

עיצוב

עיצוב מרובע

צבע בקרות

נירוסטה

צבע

נירוסטה

מס' בקרות

10

גימור

סאטין

Serigraphy colour

Black

גימור לוח בקרה

נירוסטה

צג

מגע

Logo

Silk screen

דלת

עם שני פסים אופקיים

Logo position

Command panel

סוג זכוכית

אליפסה

מגן אחורי

כן

ידית

Smeg Classic

צבע כיריים

אמייל שחור

צבע ידית

נירוסטה מוברשת

סוג מעמדי מחבתות

ברזל יצוק

בסיס

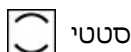
פחם אבן

## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול

5

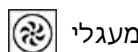
פונקציות בישול רגילות



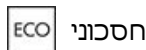
סטטי



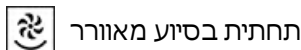
בסיוע מאורר



מעגלי

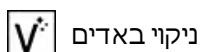


חסכוני



תחתית בסיוע מאורר

פונקציות ניקוי



ניקוי באדים

**פונקציות אחרות**

הפשרה לפי זמן

**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**

**UR**

**6 מספר אזורי בישול**

- 2 - גז - UR קדמי שמאלי - 4.20 kW (כפולות)
- גז - AUX - 1.00 kW - אחורי שמאלי
- גז - AUX - 1.00 kW - קדמי אמצעי
- 1.80 kW - אחורי אמצעי - גז - מהיר למחצה
- 1.80 kW - קדמי ימני - גז - מהיר למחצה
- 2.90 kW - אחורי ימני - גז - מהירות

|                                |         |                          |                     |
|--------------------------------|---------|--------------------------|---------------------|
| <b>סוג מבערי גז</b>            | סטנדרטי | <b>שסתומי בטיחות לגז</b> | כן                  |
| <b>הצתה אלקטרונית אוטומטית</b> | כן      | <b>מכסי מבערים</b>       | ציפוי אמיל שחור מאט |

**מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור**



|                                      |                |                                     |                |
|--------------------------------------|----------------|-------------------------------------|----------------|
| <b>מס' נורות</b>                     | 1              | <b>מס' כולל של דלתות זכוכית</b>     | 3              |
| <b>מספר מאורר</b>                    | 1              | <b>מס' דלתות זכוכית מחזירות חום</b> | 1              |
| <b>הנפח הנקי של תא התנור</b>         | 61 l           | <b>תרמוסטט בטיחות</b>               | כן             |
| <b>הנפח ברוטו של תא התנור הראשון</b> | 70 l           | <b>מערכת קירור</b>                  | משיק           |
| <b>חומר תא התנור</b>                 | אמייל נקי תמיד | <b>מידות תא תנור לשימוש (עXרXג)</b> | 316x460x412 mm |
| <b>מספר המדפים</b>                   | 4              | <b>בקרת טמפרטורה</b>                | אלטרומכני      |
| <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 ועצירה   |                                     |                |

|                            |          |                        |        |
|----------------------------|----------|------------------------|--------|
| פתיח דלת                   | פתיח צדי | אלמנט גריל             | 1700 W |
| 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    | 250 °C |

## מאפיינים טכניים של התנור המשני, תנור



|                             |                |                                  |                |
|-----------------------------|----------------|----------------------------------|----------------|
| מספר מאורר                  | 2              | דלת נתיקה                        | כן             |
| הנפח הנקי של תא התנור השני  | 84 l           | דלת פנימית מזכוכית לחלוטין       | כן             |
| הנפח ברוטו של תא התנור השני | 94 l           | דלת פנימית ניתקת                 | כן             |
| חומר תא התנור               | אמייל נקי תמיד | מס' כולל של זכוכיות דלתות        | 2              |
| מספר המדפים סוגי מדפים      | 9              | מס' זכוכית דלתות מחזירות חום     | 1              |
| מס' נורות                   | 1              | תרמוסטט בטיחות                   | כן             |
| סוג נורה                    | הלוגן          | מערכת קירור                      | משיק           |
| הספק נורה                   | 40 W           | מידות תא תנור לשימוש (ע)X(ג)     | 605x375x375 mm |
| פתיח דלת                    | פתיח צדי       | בקרת טמפרטורה                    | אלטרומכני      |
|                             |                | Circular heating element - Power | 2 x 1550 W     |

## 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 סוגי מדפים        | 2              | תרמוסטט בטיחות                | כן             |
| מס' נורות                     | 1              | מערכת קירור                   | משיק           |
| סוג נורה                      | הלוגן          | מידות תא תנור לשימוש (ע)X(ג)  | 169x440x443 mm |
| הספק נורה                     | 40 W           | בקרת טמפרטורה                 | אלטרומכני      |
| פתיח דלת                      | פתיחה כלפי מטה |                               |                |

|                            |    |                  |        |
|----------------------------|----|------------------|--------|
| דלת נתיקה                  | כן | גריל גדול – הספק | 2700 W |
| דלת פנימית מזכוכית לחלוטין | כן | סוג גריל         | חשמלי  |
|                            |    | גריל נוטה        | כן     |

## אפשרויות תנור שלישי, תנור

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

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



|                                |   |                               |   |
|--------------------------------|---|-------------------------------|---|
| תמיכה לווק מברזל יצוק          | 1 | מגש עמוק 40 מ"מ               | 1 |
| מעמד מוקה מברזל יצוק           | 1 | רשת שתי וערב לגריל            | 1 |
| רשת תנור עליונה עם מעצור אחורי | 2 | מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית | 1 |

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני



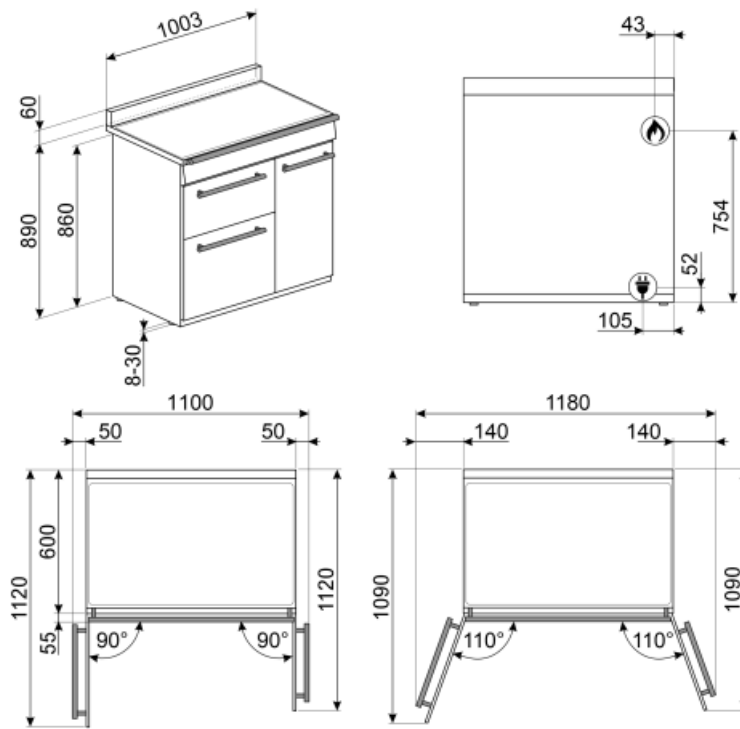
|                         |   |                |   |
|-------------------------|---|----------------|---|
| רשת תנור עם מעצור אחורי | 4 | רשת/מחמם צלחות | 1 |
|-------------------------|---|----------------|---|

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור שלישי

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

## חיבור חשמלי

|                   |           |                      |                        |
|-------------------|-----------|----------------------|------------------------|
| דירוג חיבור חשמלי | 8000 W    | סוג כבל החשמל המותקן | כן, שלב אחד            |
| זרם               | 35 A      | סוג כבל חשמל         | כן, שניים ושלושה שלבים |
| מתח               | 220-240 V | תדר                  | 50/60 Hz               |
| (מתח 2 וולט)      | 380-415 V | בלוק הדקים           | 5 poles                |



## Not included accessories



### TPKTR9

לוח גריל טפנייקי לתנורי Victoria, Master 1-Sinfonia



### SFLK1

נעילת ילדים



### PRTX

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



### BGTR9

לוח גריל מברזל יצוק מתאים לתנורי Victoria 90 ס"מ, 60-90 ס"מ



### KITH103

ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), מתאימה לתנורי TR103



### PALPZ

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



### BN640

מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ



### 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 מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה



### BNP608T

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



### BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



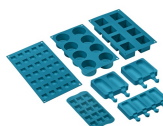
### BBQ

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.



### GTT



























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



### SMOLD

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

## Symbols glossary (TT)

|   |   |
|---|---|
|  <p>A: מ D/G, עד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים</p>   |  <p>B: מ D/G, עד A+++-דירוג האנרגיה של המוצר, נמדד מ: 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 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 מבחוץ, אך מחייב זמן רב יותר לבישול המזונות מבפנים, ללא השחמה נוספת.</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 לפרטים שמבושלים בשיטות איטיות.</p>  |  <p>אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפרטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן 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>אור</p>  |
|  <p>תנורי גז מעניקים בקרת חום מידית, מקצרים את זמני הבישול ומעניקים את היכולת לאפות בטמפרטורות נמוכות בהרבה מאשר תנורים חשמליים.</p>  |  <p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</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>  |

- 
- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט. |  | ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור. |
|  | הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.                                  |  | הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.                        |
|  | הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.                                  |  | ...  |
|  | בקרה בכפתורים  |   |  |



## 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.

### **Gas hob**

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

### **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.

### **Touch control**

Easy and intuitive timer setting with a single touch

### **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

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **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

### **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)