SY103I

מידה	100x60 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	8017709313432
דרגת יעילות אנרגטית	A
קטגוריית יעילות אנרגטית, תא התנור השני	B

אסתטיקה

DIGI screen

עיצוב	עיצוב מרובע	**כפתורי בקרה**	Smeg Classic
גימור לוח בקרה	נירוסטה	**צבע בקרות**	נירוסטה
סדרה עיצובית	Classica	**מס' בקרות**	9
לוגו	Silk screen	**Serigraphy colour**	Black
צבע	נירוסטה	**צג**	מגע
Logo position	Command panel	**דלת**	עם שני פסים אופקיים
גימור	סאטין	**סוג זכוכית**	אליפסה
מגן אחורי	כן	**ידית**	Smeg Classic
סדרה	Sinfonia	**צבע ידית**	נירוסטה מוברשת
צבע כיריים	אמייל שחור	**בסיס**	פחם אבן

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול 5

פונקציות בישול רגילות

- סטטי
- בסיוע מאוורר
- מעגלי
- חסכוני
- תחתית בסיוע מאוורר

פונקציות אחרות

- הפשרה לפי זמן

פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני

פונקציות בישול, תא תנור שני	1
Bottom element + fan	No
Bottom element + Upper element	No

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

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

1.40 - אינדוקציה – יחידה - אחורי שמאלי - kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

2,3 - אינדוקציה – יחידה - אמצעי - kW - Booster 3 kW - Ø 27.0 cm

1,4 - אינדוקציה – יחידה - אחורי ימני - kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

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

כיבוי אוטומטי בעת התחממות-יתר	כן	**מחוון אזור שנבחר**	כן
זיהוי מחבת אוטומטי	כן	**מחוון חום שנותר**	כן
חיווי הקוטר המינימלי של המחבת	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		
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	**מערכת קירור**	משיק
מספר המדפים	4	**מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)**	316x460x412 mm
סוגי מדפים	רשתות מתכת		

בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
גוף חימום תחתון – הספק	1200 W
גוף חימום עליון – הספק	1000 W
אלמנט גריל	1700 W
גריל גדול – הספק	2700 W
גוף חימום מעגלי – הספק	2000 W
סוג גריל	חשמלי
גריל נוטה	כן
סוג נורה	הלוגן
הספק נורה	40 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה
פתח דלת	פתח צדי
דלת נתיקה	כן
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן
דלת פנימית ניתקת	כן

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

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

מאפיינים טכניים של התנור המשני, תנור

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 (עX**ר**X**ג)**	605x375x375 mm
בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
Circular heating element - Power	2 x 1550 W
סוג גריל	חשמלי
מספר מאוורר	2
הנפח הנקי של תא התנור השני	84 l
הנפח ברוטו של תא התנור השני	94 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

אפשרויות תנור נוסף, תנור

טמפרטורה מרבית	245 °C
טמפרטורה מינימלית	50 °C

מאפיינים טכניים של התנור השלישי, תנור

דלת פנימית ניתקת	כן
מס' כולל של זכוכיות דלתות	3
מס' זכוכיות דלתות מחזירות חום	1
תרמוסטט בטיחות	כן
מערכת קירור	משיק
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	**מידות תא תנור לשימוש (ע×ר×ג)**	169x440x443 mm
הספק נורה	40 W		
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	**בקרת טמפרטורה**	אלטרומכני
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

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

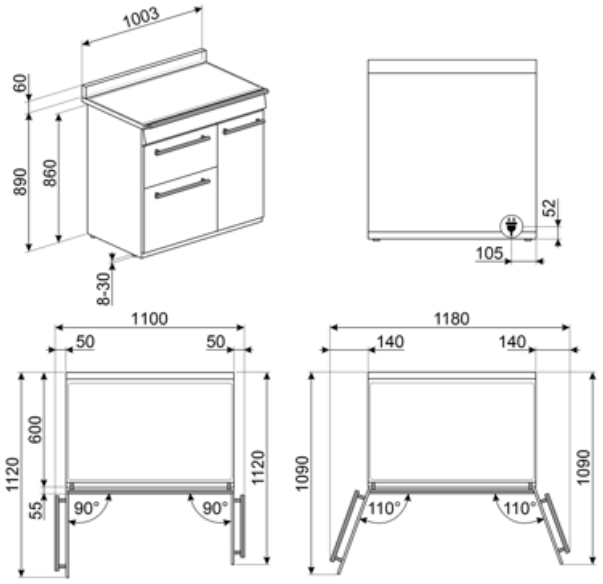
רשת תנור עם מעצור אחורי	4	**רשת/מחמם צלחות**	1

אביזרים כלולים עם התנור לתנור שלישי

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

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	15400 W	**אורך כבל חשמל**	150 cm
זרם	43 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
סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד	**תקע**	לא


1003
60
890
860
8-30
52
105
1100
50
50
600
1120
1120
55
90°
90°
1180
140
140
1090
1090
110°
110°

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.

BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ

BNP608T

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

GTP

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

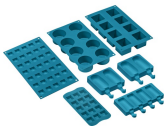
KITH103

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

SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי

SMOLD



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

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.

BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ

GRILLPLATE

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

GTT

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

PALPZ

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

SFLK1

נעילת ילדים

TPKPLATE

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

Symbols glossary

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

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

התקנה בערימה: התקנה בערימה

מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.

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

דלתות עם שתי שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.

דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.

ECO-logic: אפשרות שמאפשרת להגביל את מגבלת העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון בחשמל.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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

דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.

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

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

חיווי על חום שנותר: לאחר כיבוי הכיריים הקרמיות מזכוכית, מחוון החום שנותר מציד את אזורי הבישול שעדיין חמים. כשהטמפרטורה צונחת אל מתחת ל-60°C, המחוון נכבה.

לתא התנור 2 רמות בישול שונות.

לתא התנור 4 רמות בישול שונות.

לתא התנור 9 רמות בישול שונות.

בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל .Cבתוך התנור בדיוק של °3-2 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.

...

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.

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.

שליטה במגע

הגדרת טיימר קלה ואינטואיטיבית בנגיעה אחת

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

גובה מתכוונן

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכוננות

דלת קרה

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

AirFry (**אביזר אופציונלי של** 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)

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

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

טורבינה בודדת

לתנור יש מאוורר שמצויד בגוף חימום עגול המאפשר בישול בחום מסתובב