TR103IBL2



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	8017709312404
דרגת יעילות אנרגטית	A
קטגוריית יעילות אנרגטית, תא התנור השני	B

אסתטיקה

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

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול 6

פונקציות בישול רגילות

סטטי

תחתית בסיוע מאוורר + ניקוי באדים

בסיוע מאוורר

מעגלי

חסכוני

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

1.30 - אינדוקציה – יחידה שמאלי - kW - Booster 1.40 kW - - Ø 21.0 cm

2.30 - אינדוקציה – יחידה שמאלי - kW - Booster 3.00 kW - - Ø 18.0 cm

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

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

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

כיבוי אוטומטי בעת התחממות-יתר	כן	**מחוון אזור שנבחר**	כן
זיהוי מחבת אוטומטי	כן		

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	1	**דלת נתיקה**	כן
מספר מאוורר	1	**דלת פנימית מזכוכית לחלוטין**	כן
הנפח הנקי של תא התנור	61 l	**מס' כולל של דלתות זכוכית**	3
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	70 l	**מס' דלתות זכוכית מחזירות חום**	1
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד		
מספר המדפים	4		
סוגי מדפים	רשתות מתכת	**תרמוסטט בטיחות**	כן
סוג נורה	הלוגן	**מערכת קירור**	משיק
הספק נורה	40 W		

הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה
פתח דלת	פתח צדי

מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)	316x460x412 mm
בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
גוף חימום תחתון – הספק	1200 W
גוף חימום עליון – הספק	1000 W
גוף חימום מעגלי – הספק	2000 W

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

טיימר	כן
צליל התרעה לסיום הבישול	כן

טמפרטורה מינימלית	50 °C
טמפרטורה מרבית	250 °C

מאפיינים טכניים של התנור המשני, תנור



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
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 (גXרXע)	605x375x375 mm
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
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

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 (גXרXע)	169x440x443 mm
בקרת טמפרטורה	אלטרומכני

פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	**גריל גדול – הספק**	2700 W
דלת נתיקה	כן	**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



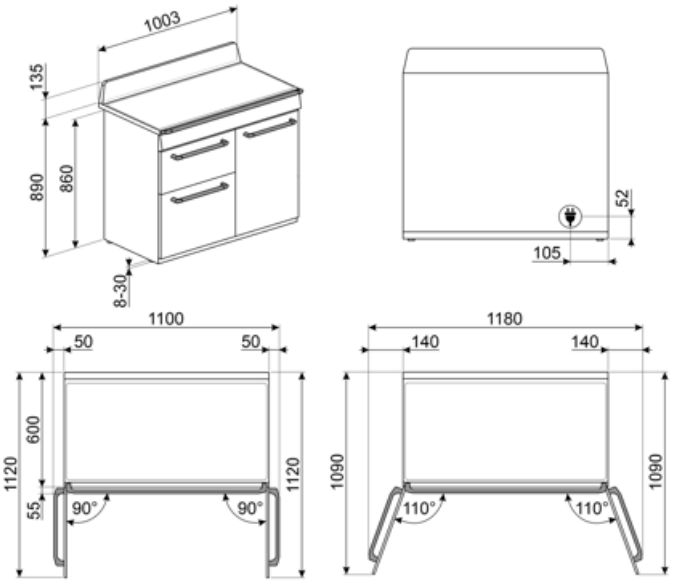
רשת תנור עם מעצור אחורי	4	**רשת/מחמם צלחות**	1

אביזרים כלולים עם התנור לתנור שלישי

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

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	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 (וולט) 2	380-415 V	**בלוק הדקים**	5 poles
סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד	**תקע**	לא


1003
135
890
860
8-30
52
105
1100
50
50
600
1120
55
90°
90°
1120
1180
140
140
1090
110°
110°
1090

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

KIT1TR103



ס"מ, מתאים לתנורי 75xמשטח התזה 100 TR103 Victoria, שחור

KITH103



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

PALPZ



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

SCRP



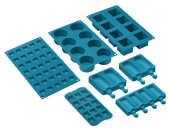
כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי

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


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


דלתות עם שתי שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.


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


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.


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.


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


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


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.


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


מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.


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.


אור


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


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.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



בקרה בכפתורים

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

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

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

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)

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

טורבינה בודדת

לתנור יש מאוורר שמצויד בגוף חימום עגול המאפשר בישול בחום מסתובב