

# TR103IP

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  
 השראה  
 אזורור חום  
 אזורור חום  
 ניקוי באדים  
 8017709244491  
 A  
 B



## אסתטיקה

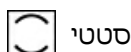


סדרה עיצובית	Victoria	צבע בקרות	נירוסטה
עיצוב	Victoria	מס' בקרות	10
צבע	שמנת	Serigraphy colour	Silver
גימור לוח בקרה	מתכת בציפוי אמיל	צג	אלקטרוני 5 לחצנים
Logo	assembled 50's	דלת	עם מסגרת
Logo position	Upstand+ Command panel	סוג זכוכית	שחור
מגן אחורי	כן	ידית	Smeg Victoria
צבע כיריים	אמייל שחור	צבע ידית	נירוסטה מוברשת
סוג מעמדי מחבתות	ברזל יצוק	בסיס	פחם אבן
כפתורי בקרה	Smeg Victoria		

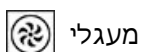
## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול  
 פונקציות בישול רגילות

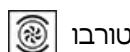
8



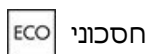
סטטי



מעגלי



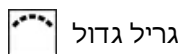
טורבו



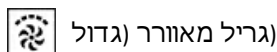
חסכוני



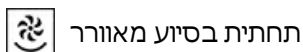
גריל קטן



גריל גדול



(גריל מאזורר (גדול)



תחתית בסיוע מאזורר

## פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

## 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

### 5 מספר אזורי בישול

- 1.30 - יחידה - אינדוקציה - שמאלי - kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
- 2.30 - יחידה - אינדוקציה - שמאלי - kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
- 2.30 - יחידה - אינדוקציה - אמצעי - kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
- 1.30 - יחידה - אינדוקציה - אחורי ימני - kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
- 2.30 - יחידה - אינדוקציה - ימני - kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
- 2.90 - מהירות - גז - אחורי ימני - גז - מהירות

## מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	1	מס' כולל של דלתות זכוכית	3
מספר מאורר	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	מערכת קירור	משיק
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	316x460x412 mm
מספר המדפים	4	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
סוגי מדפים	רשתות מתכת	גוף חימום תחתון - הספק	1200 W
סוג נורה	הלוגן	גוף חימום עליון - הספק	1000 W
הספק נורה	40 W	אלמנט גריל	1700 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	גריל גדול - הספק	2700 W
פתח דלת	פתח צדי	גוף חימום מעגלי - הספק	2000 W
דלת נתיקה	כן	סוג גריל	חשמלי
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן		

גריל נוטה כן

## אפשרויות תנור עיקרי, תנור

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

## מאפיינים טכניים של התנור המשני, תנור



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	9	מס' זכוכית דלתות מחזירות חום	1
סוגי מדפים	רשתות מתכת	תרמוסטט בטיחות	כן
מס' נורות	1	מערכת קירור	משיק
סוג נורה	הלוגן	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	605x375x375 mm
הספק נורה	40 W	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
פתח דלת	פתח צדי	Circular heating element - Power	2 x 1550 W
דלת נתיקה	כן		

## 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	2	תרמוסטט בטיחות	כן
סוגי מדפים	רשתות מתכת	מערכת קירור	משיק
מס' נורות	1	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	169x440x443 mm
סוג נורה	הלוגן	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
הספק נורה	40 W	גריל גדול - הספק	2700 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	סוג גריל	חשמלי
דלת נתיקה	כן	גריל נוטה	כן
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	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



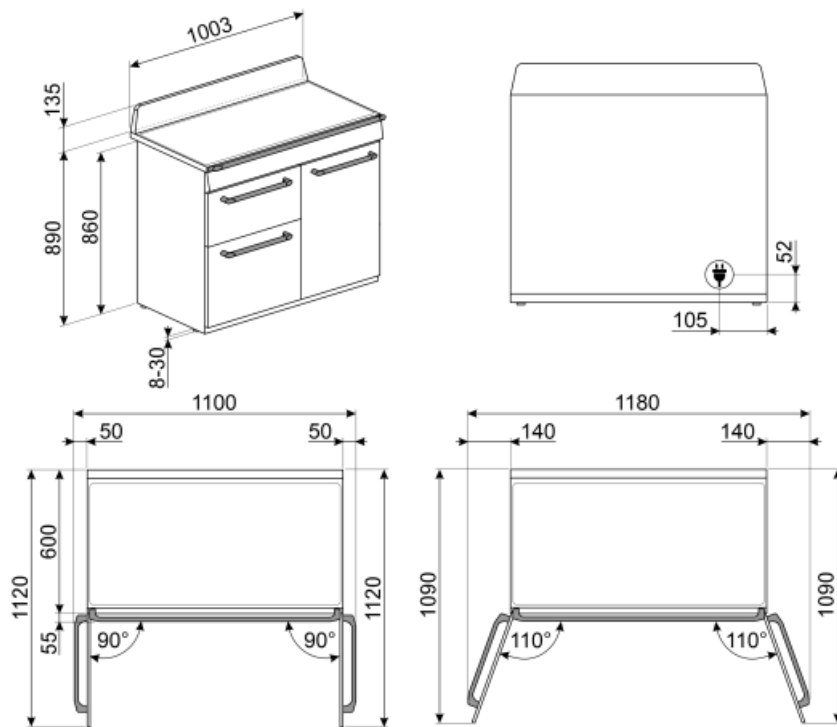
רשת תנור עם מעצור אחורי	4	רשת/מחמם צלחות	1
-------------------------	---	----------------	---

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור שלישי

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

## חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	20000 W	אורך כבל חשמל	150 cm
זרם	54 A	תדר	50 Hz
מתח	220-240 V	בלוק הדקים	5 poles
(מתח 2 וולט)	380-415 V		



## Not included accessories

### 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 חומר: מצוחצת AISI 430 נירוסטה



### BNP608T

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



### KIT1TR103

100 ס"מ, מתאים לתנורי 75x75 משטח התזה TR103 Victoria, שחור



### KITH103

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



### 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.



### PALPZ

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



### SFLK1

נעילת ילדים



### PRTX

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



### GRILLPLATE

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



### BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



### SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי



### TPKPLATE

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



### GTT

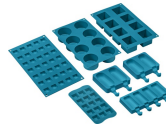
מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה\*\* לחלוטין (רמה אחת)\*\* הוצאה: 433 מ"מ מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה





BN640





















מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



SMOLD

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

## Symbols glossary (TT)

 <p>A: D/G עד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים</p>	 <p>B: 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>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>
 <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה</p>	 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</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>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 מסייע מהר יותר את הבישול של מזונות שמוכנים מבחוץ, אך מחייב זמן רב יותר לבישול המזונות מבפנים, ללא השחמה נוספת.</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>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>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>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, נקניקיות 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>אור</p>
 <p>מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאוורר עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מזון מהר יותר ובאופן יעיל יותר, מושלם לפיסות גדולות שמחייבות בישול יסודי. מעניק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד, מסחרר את החום סביב המזון, במקום להיז את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מזון בכל גודל ובכל צורה.</p>	 <p>אינדוקציה: פעולת הכיריים האלה מבוססת על עיקרון ההשראה האלקטרו-מגנטית. החום נוצר ישירות בתחתית המחבת במהלך המגע שלו עם הכיריים.</p>



- |  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.             |  | תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.   |
|  | חימום: אפשרות לחימום כלים ושמירה על החום של ארוחות מוכנות.  |  | לתא התנור 2 רמות בישול שונות.   |
|  | לתא התנור 4 רמות בישול שונות.   |  | לתא התנור 9 רמות בישול שונות.   |
|  | מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.                   |  | 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. |
|  | גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט. |  | 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.   |   |   |

## 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.

### **Induction hob**

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

### **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.

### **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

### **Buttons control**

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

### **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)