TR103P



מידה	100x60 cm
מס' חללים עם תווית אנרגיה	2
מקור חום של תא התנור	חשמל
סוג הכיריים	גז
סוג תנור עיקרי	אוורור חום
סוג תנור שני	אוורור חום
מערכת ניקוי תנור ראשי	ניקוי באדים
קוד EAN	8017709241483
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**	10
לוגו	assembled 50's	**Serigraphy colour**	Black
צבע	שמנת	**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 מעמדי מחבתות	ברזל יצוק	**בסיס**	פחם אבן
סוג הגדרת בקרות	כפתורי בקרה		

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול 8

פונקציות בישול רגילות

- סטטי
- מעגלי
- טורבו
- חסכוני
- גריל קטן
- גריל גדול
- גריל מאוורר (גדול)
- תחתית בסיוע מאוורר

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 6

2 – גז - קדמי שמאלי URכפולות) - 4.20 kW

גז - אחורי שמאלי – AUX - 1.00 kW

גז - קדמי אמצעי – AUX - 1.00 kW

גז - אחורי אמצעי – מהיר למחצה - 1.80 kW

גז - קדמי ימני – מהיר למחצה - 1.80 kW

גז - אחורי ימני – מהירות - 2.90 kW

סוג מבערי גז	סטנדרטי	**שסתומי בטיחות לגז**	כן
הצתה אלקטרונית אוטומטית	כן	**מכסי מבערים**	ציפוי אמייל שחור מאט

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	**מערכת קירור**	משיק
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	**מידות תא תנור לשימוש (ע)X(ר)X(ג**	316x460x412 mm
מספר המדפים	4	**בקרת טמפרטורה**	אלטרומכני
סוגי מדפים	רשתות מתכת		
סוג נורה	הלוגן		

הספק נורה	40 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה
פתח דלת	פתח צדי
דלת נתיקה	כן
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן

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

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

טיימר	כן
צליל התרעה לסיום הבישול	כן

טמפרטורה מינימלית	50 °C
טמפרטורה מרבית	260 °C

מאפיינים טכניים של התנור המשני, תנור



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 (ג)רXעXע	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 (ג)רXעXע	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



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

אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני



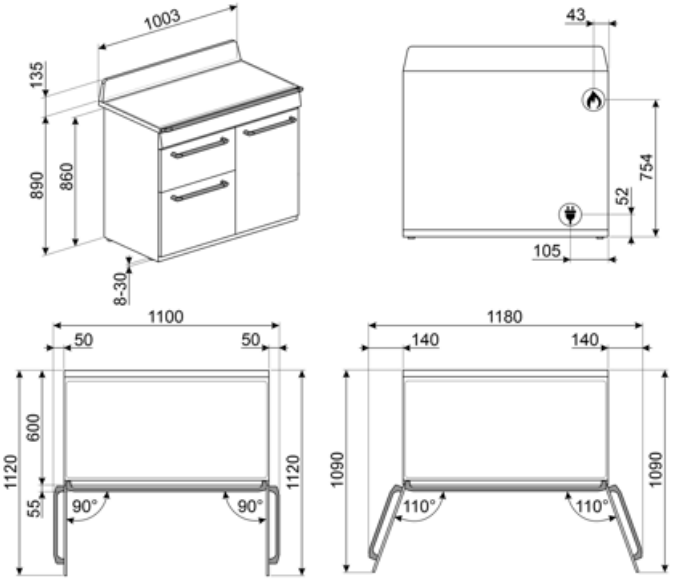
רשת תנור עם מעצור אחורי	4	**רשת/מחמם צלחות**	1

אביזרים כלולים עם התנור לתנור שלישי

מגש עמוק 40 מ"מ	1

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	8900 W	**סוג כבל חשמל**	כן, שניים ושלושה שלבים
זרם	39 A	**תדר**	50/60 Hz
מתח	220-240 V	**בלוק הדקים**	5 poles
מתח (וולט) 2	380-415 V	**תקע**	לא
סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד		


1003
135
890
860
8-30
43
754
52
105
1100
50
50
600
1120
55
90°
90°
1180
140
140
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



GTT

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



KITH103

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



SFLK1

נעילת ילדים



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



GTP

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



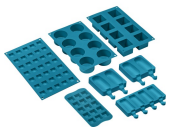
KIT1TR103

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



PALPZ

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



SMOLD

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

Symbols glossary



מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.



התקנה בערימה: התקנה בערימה



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



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.



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.



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 צלויה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.

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 להזיז את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מזון בכל גודל ובכל צורה.



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



בקרה בכפתורים



דלתות עם שתי שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



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



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.



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.



חצי גריל: לבישול והשחמה מהירים של מזון. ניתן להשיג את התוצאות הטובות ביותר על ידי שימוש במדף העליון לפריטים קטנים ובמדפים התחתונים לפרטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקניקיות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות.



אור



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.



לתא התנור 2 רמות בישול שונות.



לתא התנור 9 רמות בישול שונות.



בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיוק של °2-3C. הדבר מאפשר לבשל מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



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.



ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

Benefit (TT)

כיריים גז

הגז מספק שליטה קבועה על מקור החום ושינוי הטמפרטורה הוא מיידי

מצוידת בצמד תרמי, אספקת הגז מנותקת אם הלהבה נכבית למען בטיחות רבה יותר.

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

דלת קרה

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

אביזר אופציונלי של AIRFRY) 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

גובה מתכוונן

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכוונות

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

טורבינה בודדת

לתנור יש מאוורר שמצויד בגוף חימום עגול המאפשר בישול בחום מסתובב