

# TR103P

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  
 8017709241483  
 A  
 B



## אסתטיקה



**עיצוב**  
 גימור לוח בקרה  
 סדרה עיצובית  
 לוגו  
 צבע  
 Logo position  
 גימור  
 מגן אחורי  
 צבע כיריים  
 סוג מעמדי מחבתות  
 סוג הגדרת בקרות

Victoria  
 מתכת בציפוי אמיל  
 Victoria  
 assembled 50's  
 שמנת  
 Upstand+ Command panel  
 מבריק  
 כן  
 אמיל שחור  
 ברזל יצוק  
 כפתורי בקרה

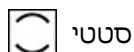
**כפתורי בקרה**  
**צבע בקרות**  
**מס' בקרות**  
 Serigraphy colour  
**צג**  
**דלת**  
**סוג זכוכית**  
**ידית**  
**צבע ידית**  
**בסיס**

Smeg Victoria  
 נירוסטה  
 10  
 Black  
 אלקטרוני 5 לחצנים  
 עם מסגרת  
 שחור  
 Smeg Victoria  
 נירוסטה מוברשת  
 פחם אבן

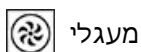
## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול  
 פונקציות בישול רגילות

8



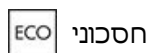
סטטי



מעגלי



טורבו



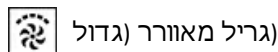
חסכוני



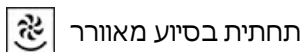
גריל קטן



גריל גדול



(גריל מאזורר (גדול)



תחתית בסיוע מאזורר

## פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

## תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני

פונקציות בישול, תא תנור שני	1
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

UR

6 מספר אזורי בישול

2 – גז – UR (4.20 kW כפולות) קדמי שמאלי - 2

גז – AUX - 1.00 kW – אחורי שמאלי - גז

גז – AUX - 1.00 kW – קדמי אמצעי - גז

1.80 kW אחורי אמצעי - גז – מהיר למחצה - 1.80

1.80 kW קדמי ימני - גז – מהיר למחצה - 1.80

2.90 kW אחורי ימני - גז – מהירות - 2.90

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

## 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		
סוג נורה	הלוגן		

הספק נורה	40 W	גוף חימום תחתון – הספק	1200 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	גוף חימום עליון – הספק	1000 W
פתח דלת	פתח 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	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 (עֶXרֶXג)	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 (עֶXרֶXג)	169x440x443 mm
סוג נורה	הלוגן	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
הספק נורה	40 W		

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 2 וולט)	380-415 V	תקע	לא
סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד		



## Compatible 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.



### 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 אמיל, עומק 40 מ"מ



### GTP

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



### KIT1TR103

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



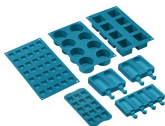
### PALPZ

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



### SMOLD

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



### 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 אמיל, 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










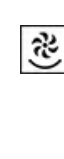

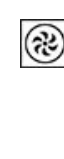























### SFLK1

נעילת ילדים



## Symbols glossary

 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.</p>	 <p>A: A+++ ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים</p>
 <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה</p>	 <p>בקרה בכפתורים</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>B: B+++ דירוג האנרגיה של המוצר, נמדד מ: בהתאם למשפחת המוצרים.</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 מבחוך, 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 וכך 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, נקניקות וכך 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.</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 להיזי את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מזון בכל גודל ובכל צורה.</p>	 <p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p>

- |  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | 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. |
|  | 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.   |   |   |

---

## Benefit (TT)

---

### כיריים גז

הגז מספק שליטה קבועה על מקור החום ושינוי הטמפרטורה הוא מידי 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.

### בקה בכפתורים

הגדרת טיימר קלה ואינטואיטיבית עם כפתורים פשוטים

### הולכת חום אמיתית

ביצועי הבישול הטובים ביותר מובטחים על ידי זרימה מעגלית מאווררת. מאווררים 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 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 מתכווננות

### 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)

(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