

TR103BL

Produktabmessung	100x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	2
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle des Kochfeldes	Gas
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Typ Garraum 2	Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709237332
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A
Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala von A+++ bis D)	B



Ästhetik



Ästhetik	Victoria	Bedienknebel	Victoria
Design	Victoria	Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Farbe	Schwarz	Anzahl der Bedienknebel	10
Bedienoberfläche	Metall lackiert	Farbe des Dekors	Silber
Logo	50`s Style	Display	Digitaluhr 5 Tasten
Position des Markenlogos	Spritzleiste+ Bedienblende	Gerätetür	Mit Rahmen
Spritzleiste	Ja	Glasart	Schwarz
Farbe der Kochmulde	Schwarz emailliert	Türgriff	Victoria
Art der Topfträger	Gusseisen	Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
Bedienung	Bedienknebel	Gerätesockel	Anthrazit

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 8
 Art der Garfunktionen, Garraum 1

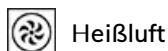
Statisch	Heißluft	Turbo-Heißluft
ECO	Kleinflächengrill	Großflächengrill
Großflächengrill + Umluft	Unterhitze + Umluft	

Reinigungsfunktion, Garraum 1





Programme / Funktionen sekundärer Backofen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2 1
 Garfunktionen, Garraum 2



Programme / Funktionen Zusatzbackofen

Anzahl der Garfunktionen, Zusatzgarraum 3 1
 Garraumbeleuchtung 
 Großflächengrill 

Technische Eigenschaften Kochfeld



Anzahl der Kochzonen 6

Vorne links - Gas - DUAL Ultra Rapid Blitzbrenner (doppelt regelbar) - 4.20 kW

Hinten links - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW

Vorne Mitte - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW

Hinten Mitte - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW

Vorne rechts - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW

Hinten rechts - Gas - Starkbrenner - 2.90 kW

Typ Gasbrenner	Standard	Thermoelektrische Zündsicherung	Ja
Automatische Einhandzündvorrichtung	Ja	Brennerdeckel	Schwarz-Matt emailliert

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der Garraumbeleuchtungen	1	Anzahl der Türverglasungen	3
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	1	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	1
Nutzbare Garraumvolumen	61 l	Sicherheitsthermostat	Ja
Bruttovolumen Garraum	70 l	Kühlsystem	Kühlgebläse
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	316x460x412 mm
Anzahl der Garebenen	4	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	Leistung der Unterhitze	1200 W
		Leistung der Oberhitze	1000 W

Art der Beleuchtung	Halogen	Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Leistung der Beleuchtung	40 W	Leistung des Großflächengrills	2700 W
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung der Heißluft	2000 W
Art der Türöffnung	Türöffnung seitlich	Art des Grills	Elektrisch
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Grill abklappbar	Ja
Vollglasinnentür	Ja		

Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	260 °C

Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



Nutzbare Garraumvolumen 2	84 l	Vollglasinnentür	Ja
Bruttovolumen Garraum 2	94 l	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Anzahl der Türverglasungen	2
Anzahl der Garebenen	9	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	1
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	Sicherheitsthermostat	Ja
Anzahl der Garraumbeleuchtungen	1	Kühlsystem	Kühlgebläse
Art der Beleuchtung	Halogen	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	605x375x375 mm
Leistung der Beleuchtung	40 W	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Türöffnung	Türöffnung seitlich	Leistung der Heißluft	2 x 1550 W
Abnehmbare Gerätetür	Ja		

Optionen sekundärer Garraum 2

Temperatur min.	50 °C	Temperatur max.	245 °C
-----------------	-------	-----------------	--------

Technische Eigenschaften Zusatzbackofen



Nutzbare Garraumvolumen 3	36 l	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Bruttovolumen Garraum 3	41 l	Anzahl der Türverglasungen	3
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	1
Anzahl der Garebenen	2	Sicherheitsthermostat	Ja
		Kühlsystem	Kühlgebläse

Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	169x440x443 mm
Anzahl der Garraumbeluchtungen	1	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Art der Beleuchtung	Halogen	Leistung des Großflächengrills	2700 W
Leistung der Beleuchtung	40 W	Art des Grills	Elektrisch
Türöffnung	Klapptür	Grill abklappbar	Ja
Abnehmbare Gerätetür	Ja		
Vollglasinnentür	Ja		

Optionen zusätzlicher Garraum 3

Temperatur min.	50 °C	Temperatur max.	260 °C
-----------------	-------	-----------------	--------

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



Wokring aus Gußeisen	1	Auflagerost	1
Grillrost mit Tiefensperre	2	Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene	1
Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1		

Serienzubehör sekundärer Garraum 2



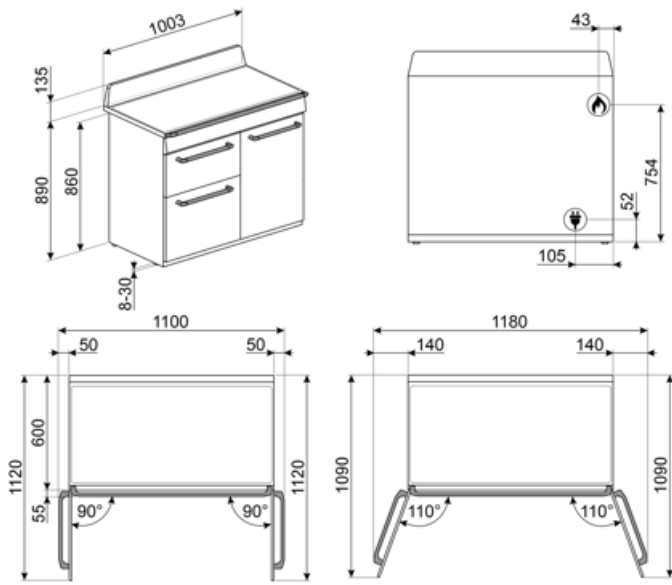
Grillrost mit Tiefensperre	4	Tellerwärmer-Einsatz	1
----------------------------	---	----------------------	---

Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

Grillrost mit Tiefensperre	1	Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1
----------------------------	---	---------------------------------	---

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	8900 W	Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig
Absicherung	39 A	Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten	Ja, zwei- oder dreiphasig
Spannung	220-240 V	Frequenz	50/60 Hz
Spannung 2	380-415 V	Anschlussleiste	5-polig



Sonderzubehör

AIRFRY

Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten.



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



BNP608T

Backblech für Feingebäck aus Aluminium, teflonbeschichtet (H: 8 mm), geeignet für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP.. und Kochz./Standherde (für Auflage auf Grillrost).



KIT1TR103

Metall-Rückwand, Schwarz, geeignet für alle 100 cm Victoria-Kochzentrum (TR103).



KITH103

Height extension kit (950 mm), black, suitable for TR103 cookers (945-960mm)



PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



BN640

Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



SFLK1

Kindersicherung.



PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Metallfassung mit 2 Griffen, kompatibel für alle 60 cm Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Garraumbodens.



BGTR9

Barbecue-Grillplatte aus Gußeisen, geeignet für Victoria Gas-Kochzentren und Classici Gas- Standherde (TR90, TR93, C6, C9).



BN620-1

Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



BBQ

Beidseitig einsetzbare Grillplatte. Für die perfekte Zubereitung von saftigen und knusprigen Gerichten im Backofen mit dem typischen Grillaroma. Die gerippte Seite ist besonders für Fleisch und Käse geeignet, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und



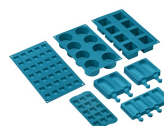
GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.





































SMOLD

Set aus 7 Silikonformen für Eiscreme, Stieleis, Pralinen, Eiswürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -60°C bis +230°C (Backöfen).



Symbols glossary (TT)

			Energieeffizienzklasse B
	Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.		Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.
	Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.		Doppelt verglaste Tür: Anzahl der verglasten Türen.
	Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.		Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äußerlich.
	Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggarieren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.		Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.
	Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.		ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzulegen.
	Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.		Grill element: Using of grill gives excellent results when cooking meat of medium and small portions, especially when combined with a rotisserie (where possible). Also ideal for cooking sausages and bacon.
	Kleinflächengrill: die Hitze wird in der Mitte des Heizwiderstandes erzeugt und ist für kleinere Mengen an Gargut vorgesehen. Bestens geeignet zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen. Die oberste Ebene ist für kleinere, die untere für größere Gerichte.		Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.
	Light		Turbo-Heißluft: die Beheizung erfolgt von oben, unten und zentral von der Rückseite des Garraums. Das Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten, die ein intensives Garen erfordern.
	Gasbacköfen bieten eine sofortige Wärmeregulierung, kürzere Garzeiten und die Möglichkeit, bei viel niedrigeren Temperaturen zu backen als elektrische Backöfen.		Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.

-
- | | | | |
|--|--|---|---|
|  | Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums. |  | Tellerwärmer: ist eine Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten von Tellern. Positionieren Sie diese einfach in den dafür vorgesehenen Einsatz auf der untersten Garebene. |
|  | Anzahl der Garenbenen: der Garraum verfügt über 2 Garenbenen. |  | Anzahl der Garenbenen: der Garraum verfügt über 4 Garenbenen. |
|  | Anzahl der Garenbenen: der Garraum verfügt über 9 Garenbenen. |  | Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen, |
|  | Elektronische Temperatursteuerung: ermöglicht eine konstante Temperatur im Garraum mit einer Genauigkeit von ca. 2-3 °C. Optimal für das Garen von Speisen, die empfindlich auf Temperaturveränderungen reagieren. |  | Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können. |
|  | Ultrarapid-Superblitzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW. |  | Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst. |
|  | Nutzvolumen 36 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern. |  | Nutzvolumen 61 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern. |
|  | The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres. |  | Drehknebelbedienung |

Benefit (TT)

Umluft

Beste Kochleistungen durch ventilerte Umluftströmung garantiert

Mehrere Ventilatoren und Heizelemente garantieren einen perfekten aerodynamischen Wärmefluss, der ein gleichmäßiges und schnelles Garen im Inneren des Garraums ermöglicht

Gaskochfeld

Gas ermöglicht eine ständige Kontrolle der Wärmequelle und die Temperaturänderung erfolgt direkt

Ausgestattet mit einem Thermoelement wird die Gaszufuhr unterbrochen, wenn die Flamme erloschen ist, was Sicherheit gewährleistet

Vapor Clean

Durch Einführen von Wasser in eine Vertiefung am Boden des Garraums wird Dampf erzeugt, der die Rückstände aufweicht und ihre Entfernung erleichtert

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

Tangentiale Kühlung

Neues Kühlsystem mit tangentialem Gebläse und Luftstrom von der Tür zur Rückwand

Multilevel Halogenlicht

Interne Halogenbeleuchtung auf verschiedenen Ebenen garantiert hervorragende Sichtbarkeit

Tastensteuerung

Einfache und intuitive Timer-Einstellung mit einer einfachen Taste

Teleskopschienen

Einfaches Herausziehen und sicheres Einschieben der Backbleche in den Backofen dank der Teleskopschienen

Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

Multilevel Cooking

Mehrere Garebenen ermöglichen maximale Flexibilität bei der Nutzung

Cool Door

Während jeder Funktion ist das Glas der Außentür kalt, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden

Air-Fry (AIRFRY optionales Zubehör)

Leichtere und schmackhaftere Speisen dank des Air-Fry-Korbs (optionales Zubehör)

BBQ (optionales Zubehör)

Grillen direkt im Backofen mit dem doppelseitigen Barbecue-Grill (BBQ optionales Zubehör)

Pizzastein (optionales Zubehör)

Backen mit feuerfestem Stein für weiche und knusprige Pizza und Backwaren aus Hefe (STONE optionales Zubehör)