

TR103BL

Dimensiune aragaz	100x60 cm
Nr. de cavități cu etichetă energetică	2
Sursă de căldură pentru cavitate	ENERGIE ELECTRICĂ
Tip plită	Gaz
Tip de cuptor principal	Termo-ventilat
Tipul celui de-al doilea cuptor	Termo-ventilat
Sistem de curățare a cuptorului principal	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709237332
Clasa de eficiență energetică	A
Clasa de eficiență energetică, a doua cavitate	B



Estetică



Estetică	Victoria	Tip de setare de control	Butoane rotative de control
Serie		Butoane rotative de control	Smeg Victoria
Design	Victoria	Controlează culoarea	Oțel inoxidabil
Culoare	Negru	Nr. de controale	10
Finisaj	Lucios	Serigraphy colour	Silver
Finalizare panou de comandă	Metal emailat	Afișaj	5 butoane electronice
Siglă	assembled 50's	Ușă	Cu cadru
Logo position	Upstand+ Command panel	Tip sticlă	Negru
În picioare	Da	Mâner	Smeg Victoria
Culoare plită	Email negru	Culoare mâner	Oțel inoxidabil periat
Tip de suporturi pentru cuve	Fontă	Plintă	Antracit

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	8
-------------------------	---

Funcții tradiționale de gătit



Static



Circulaire



Turbo



Eco



Grătar mic



Grătar mare



Grătar ventilator (mare)



Partea inferioară asistată de
ventilator

Funcții de curățare



Curățare cu vapori

Programe/funcții cuptor auxiliar

Funcții de preparare cavitatea 2	1
Bottom element + fan	No
Bottom element + Upper element	No
Funcții tradiționale de gătit, cavitatea 2	



Circulaire

Programe/funcții al treilea cuptor

Nr. de funcții al treilea cuptor	1
Lampă cuptor	
Grătar complet	

Caracteristici tehnice plită



Nr. total de zone de gătit 6
Față stânga - Gaz – 2UR (dual) - 4.20 kW
Spate stânga - Gaz – AUX - 1.00 kW
Față Centru - Gaz – AUX - 1.00 kW
Spate centru - Gaz – Semirapid - 1.80 kW
Față dreapta - Gaz – Semirapid - 1.80 kW
Spate dreapta - Gaz – rapid - 2.90 kW
Tip de arzătoare cu gaz Standard

Supape de siguranță pentru gaz Da

Aprindere electronică automată	Da	Capace de arzător	Emailat negru mat
--------------------------------	----	-------------------	-------------------

Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Nr. lumini	1	Nr. total de uși de sticlă	3
Număr ventilator	1	Nr. de uși de sticlă termoreflectorizante	1
Volumul net al cavității	61 l	Termostat de siguranță	Da
Volum brut, prima cavitate	70 l	Sistemul de răcire	Tangențial
Material cavitate	Email mereu curat	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	316x460x412 mm
Nr. de rafturi	4	Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W
Tip lumină	Halogen	Element de încălzire superior – Putere	1000 W
Puterea de iluminare	40 W	Element gril	1700 W
Setarea timpului de preparare	Pornire și Oprire	Grătar mare – Putere	2700 W
Deschidere uși	Deschidere laterală	Element de încălzire circulară – Putere	2000 W
Ușă detașabilă	Da	Tip grătar	Electric
Ușă interioară din sticlă plină	Da	Grătar înclinat	Da

Opțiuni cuptor principal

Temporizatorul	Da	Temperatură minimă	50 °C
Sfârșitul alarmei acustice de gătit	Da	Temperatură maximă	260 °C

Caracteristici tehnice ale cuptorului secundar



Volumul net al celei de-a doua cavități	84 l	Ușă interioară din sticlă plină	Da
Volum brut, a doua cavitate	94 l	Ușă interioară detașabilă	Da
Material cavitate	Email mereu curat	Nr. total de uși de sticlă	2
Nr. de rafturi	9	Nr. uși de sticlă termoreflectorizante	1
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Termostat de siguranță	Da
Nr. lumini	1	Sistemul de răcire	Tangențial
Tip lumină	Halogen	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	605x375x375 mm
Puterea de iluminare	40 W	Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Deschidere uși	Deschidere laterală	Circular heating element - Power	2 x 1550 W
Ușă detașabilă	Da		

Opțiuni cuptor auxiliar

Temperatură minimă 50 °C

Temperatură maximă 245 °C

Caracteristici tehnice ale celui de-al treilea cuptor



Volum net, a 3-a cavitate	36 l
Volum brut, a 3-a cavitate	41 l
Material cavitate	Email mereu curat
Nr. de rafturi	2
Tip de rafturi	Rafturi metalice
Nr. lumini	1
Tip lumină	Halogen
Puterea de iluminare	40 W
Deschidere uși	Clapetă jos
Ușă detașabilă	Da
Ușă interioară din sticlă plină	Da

Ușă interioară detașabilă	Da
Nr. total de uși de sticlă	3
Nr. de uși de sticlă termoreflectorizante	1
Termostat de siguranță	Da
Sistemul de răcire	Tangențial
Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	169x440x443 mm
Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Grătar mare – Putere	2700 W
Tip grătar	Electric
Grătar înclinat	Da

Opțiuni al treilea cuptor

Temperatură minimă 50 °C

Temperatură maximă 260 °C

Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită



Suport din fontă Wok	1	Tavă adâncă de 40 mm	1
Stand Moka din fontă	1	Plasă grătar	1
Raft cu oprire spate și laterală	2	Șine de ghidare telescopice, extracție parțială	1

Accesorii incluse pentru cuptorul secundar



Grilă cuptor cu opritor posterior	4	Suport placă/dispozitiv de încălzire	1
-----------------------------------	---	--------------------------------------	---

Accesorii incluse pentru al treilea cuptor

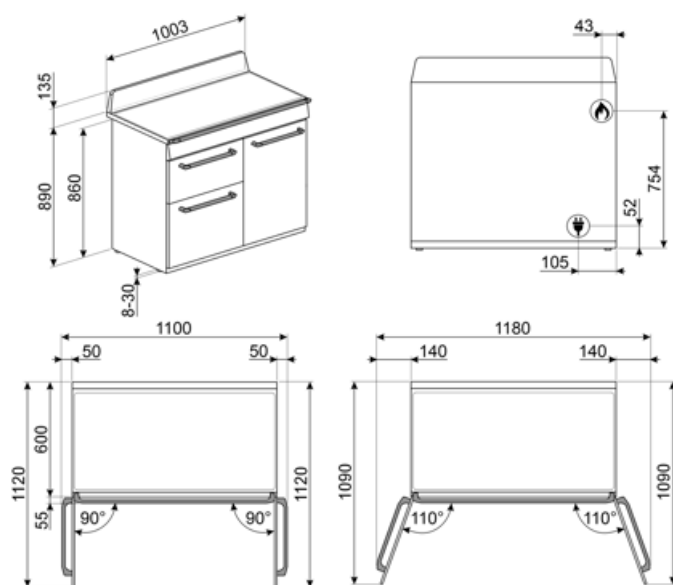
Tavă adâncă de 40 mm 1

Raft cu oprire spate și 1
laterală

Conexiune electrică

Valoarea nominală a
conexiunii electrice 8900 W
Curent 39 A
Tensiune 220-240 V
Tensiune 2 (V) 380-415 V

Tipul de cablu electric instalat Da, monofazat
Tip de cablu electric Da, dublu și trifazic
Frecvență 50/60 Hz
Bloc terminale 5 poles



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.



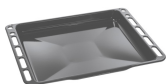
BGTR9

Placă grătar din fontă potrivită pentru aragazuri de 90 cm Victoria, 60 și 90 cm Master și Sinfonia



BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime



GTP

** Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel)** Extracție: 300 mm Material: Oțel Inoxidabil AISI 430 lustruit



KIT1TR103

Protecție, 100x75 cm potrivită pentru aragazuri Victoria TR103, negru



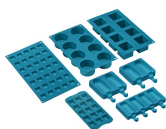
PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



SMOLD

Set de 7 matrițe de silicon pentru înghețate, acadele de gheață, praline, cuburi de gheață sau porții de alimente. Utilizabil de la -60 °C la +230 °C



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

Tavă emailată, 20 mm adâncime



BNP608T

Tavă acoperită cu teflon, adâncime de 8 mm, pentru a fi amplasată pe grilă



GTT

** Ghidaje telescopice complet extractibile (1 nivel)** Extracție: 433 mm Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



KITH103

Set extensie înălțime (950 mm), potrivit pentru aragazuri TR103



SFLK1

Blocare pentru copii



Symbols glossary

	Suporturi din fontă rezistentă: pentru stabilitate și rezistență maximă.		A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse
	Instalare în coloană: Instalarea în coloană		Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.
	B: Clasa energetică a produsului, măsurată de la A+++ la D / G, în funcție de familia de produse.		Uși cu vitraj dublu: Numărul de uși vitrate.
	Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.		Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului
	Baza asistată de ventilator: combinația dintre ventilator și elementul de încălzire inferior permite terminarea mai rapidă a gătitului alimentelor deja gătite la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine gătite la suprafață, dar nu și în interior, care necesită, prin urmare, o căldură moderată mai mare. Ideal pentru orice tip de alimente.		Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cârnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.
	Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.		ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit
	Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.		Element grătar: Utilizarea grătarului oferă rezultate excelente atunci când gătiți carne de porții medii și mici, în special atunci când este combinată cu un rotisor (acolo unde este posibil). De asemenea, ideal pentru gătit cârnați și șuncă.

 Jumătate de grătar: Pentru gătit și rumenirea rapidă a alimentelor. Cele mai bune rezultate pot fi obținute utilizând raftul de sus pentru articole mici, rafturile inferioare pentru cele mai mari, cum ar fi cotlete sau cârnați. Pentru jumătate de grătar căldura este generată numai în centrul elementului, astfel încât este ideal pentru cantități mai mici.	 Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.
 Puțină	 Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului Ventilatorul este activ. Permite o gătit rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătit intensă.
 Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.	 Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.
 Încălzirea raftului pentru farfurii: funcție pentru încălzirea sau menținerea la cald a mâncărilor. Așezați tava de copt pe cel mai de jos raft și stivuiți vasele care urmează să fie încălzite.	 Cavitatea cuptorului are 2 niveluri diferite de gătit.
 Cavitatea cuptorului are 4 niveluri diferite de gătit.	 Cavitatea cuptorului are 9 niveluri diferite de gătit.
 Șine telescopice: vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.	 Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleuri, budinci.
 Grătar de înclinare: grătarul de înclinare poate fi desfăcut cu ușurință pentru a deplasa elementul de încălzire și pentru a curăța acoperișul aparatului într-un singur pas simplu.	 Arzătoare ultrarapide: Arzătoarele ultrarapide puternice oferă o putere de până la 5 kw.
 Curățarea cu vaporii: o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.	 Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.
 Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.	 Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.
 Controlul butoanelor	

Benefit (TT)

Plită de gătit cu gaz

Gazul asigură controlul permanent al sursei de căldură, iar schimbarea temperaturii este imediată

Echipat cu un termocuplu, alimentarea cu gaz se întrerupe în caz de stingere a flăcării pentru un plus de siguranță.

Curățare cu vapori

Introducând apă într-o nișă de la baza camerei, se va produce aburul, care înmoaie reziduurile și facilitează îndepărtarea acestora

Introducând apă într-o nișă de la baza camerei, se va produce aburul, care înmoaie reziduurile și facilitează îndepărtarea acestora.

Controlul butoanelor

Setare ușoară și intuitivă a temporizatorului, cu ajutorul unor simple butoane

Convecție veritabilă

Cele mai bune performanțe de gătit, garantate de fluxul circular ventilat

Numeroasele ventilatoare și rezistențe de încălzire garantează un flux de căldură perfect aerodinamic, permițând un gătit mai omogen și mai rapid înăuntrul camerei.

Gătit pe mai multe niveluri

Mai multe niveluri de gătit permit maxima flexibilitate de utilizare

Iluminat cu halogen pe mai multe niveluri

Iluminatul interior cu halogen, cu diferite niveluri de intensitate, garantează o vizibilitate excelentă

Răcire tangențială

Noul sistem de răcire cu ventilator tangențial și flux de aer dinspre ușă spre panoul antistropi

Ghidaje telescopice

Scoatere ușoară și introducere sigură a tăvilor în cuptor, datorită ghidajelor telescopice

Înălțime reglabilă

Partea superioară a aragazului aliniată cu blatul de lucru, datorită piciorușelor reglabile

Ușă rece

În timpul oricărei funcții, geamul exterior al ușii rămâne rece, evitându-se orice risc de arsuri

AirFry (accesoriu opțional AIRFRY)

Mâncăruri mai ușoare și mai gustoase, datorită coșului AirFry (accesoriu opțional)

Cameră izotermă

Cele mai bune performanțe de gătit, la cel mai înalt nivel de eficiență energetică

BBQ (accesoriu opțional)

Coacere la grătar direct în cuptor, cu grătarul cu două fețe (accesoriu opțional BBQ)

Piatră pentru pizza (accesoriu opțional)

Coacere pe piatră refractară pentru pizza moale și crocantă și produse dospite (accesoriu opțional PIATRĂ)

Turbină simplă

Cuptorul are un ventilator echipat cu o rezistență de încălzire circulară care permite gătitul cu căldură rotativă