TR103P

Categorie fornuis	100x60 cm
N. of cavities with energy label	2
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Thermogeventileerd
Reingingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709241483
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	B



Design

Design	Victoria	**Bedieningsknoppen**	Smeg Victoria
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	**Kleur bedieningsknoppen**	Inox
Design	Victoria	**Aantal bedieningsknoppen**	10
Logo	assembled 50's		
Kleur	Crème	**Kleur serigrafie**	Zwart
Positie logo	Upstand+ Bedieningspaneel	**Display**	Elektronisch 5 toetsen
		Deur	Met kader
Afwerking	Glanzend	**Type glas**	Zwart
Upstand	Ja	**Handgreep**	Smeg Victoria
Kleur kookplaat	Black enamel	**Kleur handgreep**	Geborsteld inox
Type pottendragers	Gietijzeren pottendragers	**Plint**	Antraciet
Bediening	Bedieningsknoppen		

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	8

Traditionele bereidingsfuncties

Statisch

Circulatie (ventilator + circulaire)

Turbo

ECO

Kleine grill

Grote grill

Ventilator + grote grill

Geventileerde onderwarmte

Reinigingsfuncties

Vapor Clean reiniging

Programma's / Functies secundaire oven

Aantal kookfuncties	1

Traditionele bereidingsfuncties, 2e oven

Circulatie (ventilator + circulaire)

Programma's / Functies derde oven

Aantal functies derde oven	1
Licht	
Grote vlakgrill	

Technische specificaties kookplaat

UR

Totaal aantal kookzones 6

Linksvoor - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW
Linksachter - Gas - AUX - 1.00 kW
Middenvoor - Gas - AUX - 1.00 kW
Middenachter - Gas - SRD - 1.80 kW
Rechtsvoor - Gas - SRD - 1.80 kW
Rechtsachter - Gas - RP - 2.90 kW

Type gasbranders	Standaard	**Thermobeveiliging**	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	**Branderdeksels**	Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	1
Aantal ventilatoren	1
Netto volume 1e oven	61 l
Bruto volume, oven 1	70 l
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Aantal kookniveaus	4
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen
Type licht	Halogeen
Vermogen lamp	40 W
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind
Opening deur	Side opening
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Aantal ruiten ovendeur	3
Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Veiligheidsthermostaat	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	316x460x412 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Onderwarmte - vermogen	1200 W
Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Grill - vermogen	1700 W
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Circulatie - vermogen	2000 W
Grill type	Elektrisch
Kantelbare grill	Ja

Opties primaire oven

Timer	Ja
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja
Minimum temperatuur	50 °C
Maximum temperatuur	260 °C

Technische specificaties secundaire oven



Netto volume 2e oven	84 l
Bruto volume, oven 2	94 l
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Aantal kookniveaus	9
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen
Aantal lampen	1
Type lamp	Halogeen
Vermogen lamp	40 W
Opening deur	Side opening
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal ruiten ovendeur	2
Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Veiligheidsthermostaat	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	605x375x375 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Circulatie - vermogen	2 x 1550 W

Opties secundaire oven

Minimum temperatuur	50 °C
Maximum temperatuur	245 °C

Technische specificaties derde oven



Netto volume, 3e oven	36 l
Bruto volume, oven 3	41 l
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Aantal kookniveaus	2
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen
Aantal lampen	1
Type lamp	Halogeen
Vermogen lamp	40 W
Opening deur	Neerwaarts
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal ruiten ovendeur	3
Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Veiligheidsthermostaat	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	169x440x443 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Type grill	Elektrisch
Kantelbare grill	Ja

Opties derde oven

Minimum temperatuur	50 °C
Maximum temperatuur	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Gietijzeren wokring	1
Gietijzeren houder t.b.v. caffettiera	1
Ovenrooster met stop	2
Bakplaat (40 mm)	1
Inzetrooster	1
Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1

Meegeleverde accessoires secundaire oven



Ovenrooster met stop	4
Bordenwarmhouder	1

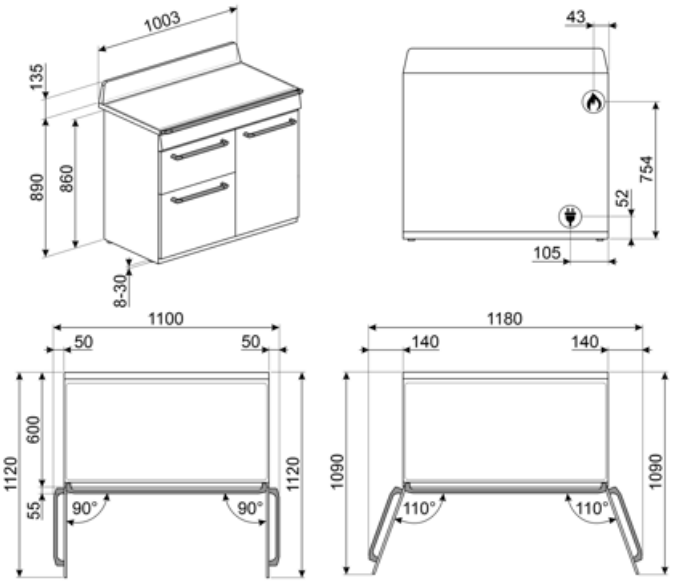
Meegeleverde accessoires derde oven

Bakplaat (40 mm)	1

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	8900 W
Type stroomkabel	Double and Three Phase

Stroom	39 A	**Frequentie**	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	**Connection box**	5 polig
Spanning 2 (V)	380-415 V	**Stekker**	Nee
Electric cable	Installed, Single phase		



Compatible Accessories



AIRFRY2

Air fryer tray. 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.



BN620-1

Enamelled tray suitable for 45 cm and 60 cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



KITH103

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



SFLK1

Child lock



BBQ

Dubbelzijdig



BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



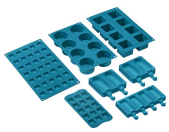
KIT1TR103

Splashback black, 100cm ,suitable for TR103 Victoria cookers



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.

Symbols glossary



Energy efficiency class A



B: Product energy rating, measured from A+++ to D / G depending on the product family.



Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.



Installation in column: Installation in column.



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



Double glazed doors: Number of glazed doors.



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.



Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.



Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.



Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.



De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.



Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.



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.



Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.



Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.

Light

Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.

All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.

Plate rack warming: function for heating or keeping dishes warm. Place the baking tray on the lowest shelf and stack the dishes to be heated.



The oven cavity has 2 different cooking levels.



The oven cavity has 4 different cooking levels.



The oven cavity has 9 different cooking levels.

Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.

Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.

Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.



Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.

Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

Knobs control

Benefit (TT)

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

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.

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

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.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

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)

Barbecue 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)

Single turbine

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