

TR103P

Velikost vařiče	100x60 cm
Počet dutin s energetickým štítkem	2
Zdroj ohřevu dutiny	ELEKTRINA
Typ varné desky	Plyn
Type of main oven	Termo-ventilované
Typ druhé trouby	Termo-ventilované
Cleaning system main oven	Parní čištění
EAN kód	8017709241483
Třída energetické účinnosti	A
Třída energetické účinnosti, druhý vnitřní prostor	B











Aesthetics



Estetika	Victoria	Ovládací knoflíky	Smeg Victoria
Vzhled	Victoria	Barva ovládacích prvků	Nerezová ocel
Barva	Krémová	Počet ovládacích prvků	10
Povrchová úprava ovládacího panelu	Smaltovaný kov	Serigraphy colour	Black
Logo	assembled 50's	Displej	5 elektronických tlačítek
Logo position	Upstand+ Command panel	Dvířka	S rámem
Sokl	Ano	Typ skla	Černá
Barva varné desky	Černý smalt	Rukojeť	Smeg Victoria
Typ stojanů na nádobí	Litina	Barva rukojeti	Kartáčovaná nerezová ocel
Typ nastavení ovládní	Ovládací knoflíky	Sokl	Antracitová

Programy/funkce

Počet funkcí vaření	8
Tradiční funkce vaření	

 Statický	 Circulaire	 Turbodmychadlo
 Eco	 Malý gril	 Velký gril
 Ventilátorový gril (velký)	 Spodní část s ventilátorem	

Funkce čištění



Parní čištění

Programy/funkce pomocné trouby

Funkce vaření vnitřního prostoru 2 1
 Tradiční funkce vaření, vnitřní prostor 2



Circulaire

Programy/funkce třetí trouby

Počet funkcí třetí trouby 1

Světlo v troubě 

Plný gril 

Technické vlastnosti varné desky



Celkový počet varných zón 6

Přední levá - Plyn – 2 ultrarychlý (duální) - 4.20 kW

Zadní levá - Plyn – pomocný - 1.00 kW

Přední středová - Plyn – pomocný - 1.00 kW

Zadní středová - Plyn – polorychlý - 1.80 kW

Přední pravá - Plyn – polorychlý - 1.80 kW

Zadní pravá - Plyn – rychlý - 2.90 kW

Typ plynových hořáků Standardní

Automatické elektronické zapalování Ano

Plynové pojistné ventily Ano

Víčka hořáku Matná černá smaltovaná

Hlavní technické vlastnosti trouby



Počet světel 1

Číslo ventilátoru 1

Čistý objem vnitřního prostoru 61 l

Hrubý objem, 1. vnitřní prostor 70 l

Materiál vnitřní části Smalt Ever Clean

Počet polic 4

Typ polic Kovové police

Typ osvětlení Halogenová

Výkon osvětlení 40 W

Celkový počet dveřních skel 3

Počet termoreflexních skel dveří 1

Bezpečnostní termostat Ano

Chladicí systém Tečna

Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H) 316x460x412 mm

Řízení teploty Elektromechanické

Nižší výkon topného článku 1200 W

Nastavení doby vaření	Start a stop	Horní topný článek – výkon	1000 W
Otevírání dvířek	Boční otevírání	Grilovací prvek	1700 W
Vyjímatelná dvířka	Ano	Velký gril – výkon	2700 W
Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano	Kruhový topný článek – výkon	2000 W
		Typ grilu	Elektřina
		Výklopný gril	Ano

Možnosti hlavní trouby

Časovač	Ano	Minimální teplota	50 °C
Akustický alarm konce vaření	Ano	Maximální teplota	260 °C

Technické vlastnosti druhé trouby



Čistý objem druhého vnitřního prostoru	84 l	Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Hrubý objem, 2. vnitřní prostor	94 l	Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Materiál vnitřní části	Smalt Ever Clean	Celk. počet dveřních skel	2
Počet polic	9	Počet termoreflexních dveřních skel	1
Typ polic	Kovové police	Bezpečnostní termostat	Ano
Počet světel	1	Chladicí systém	Tečna
Typ osvětlení	Halogenová	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	605x375x375 mm
Výkon osvětlení	40 W	Řízení teploty	Elektromechanické
Otevírání dvířek	Boční otevírání	Circular heating element - Power	2 x 1550 W
Vyjímatelná dvířka	Ano		

Možnosti pomocné trouby

Minimální teplota	50 °C	Maximální teplota	245 °C
-------------------	-------	-------------------	--------

Technické vlastnosti třetí trouby



Čistý objem, 3. vnitřní prostor	36 l	Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Hrubý objem, 3. vnitřní prostor	41 l	Celk. počet dveřních skel	3
Materiál vnitřní části	Smalt Ever Clean	Počet termoreflexních dveřních skel	1
Počet polic	2	Bezpečnostní termostat	Ano
Typ polic	Kovové police		

Počet světel	1	Chladicí systém	Tečna
Typ osvětlení	Halogenová	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	169x440x443 mm
Výkon osvětlení	40 W	Řízení teploty	Elektromechanické
Otevírání dvířek	Dvířka dolů	Velký gril – výkon	2700 W
Vyjímatelná dvířka	Ano	Typ grilu	Elektrina
Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano	Výklopný gril	Ano

Možnosti třetí trouby

Minimální teplota	50 °C	Maximální teplota	260 °C
-------------------	-------	-------------------	--------

Příslušenství v ceně pro hlavní troubu a varnou desku



Držák litinové Wok pánve	1	40 mm hluboký plech	1
Moka stojan z litiny	1	Grilovací mřížka	1
Stojan se zadním a bočním dorazem	2	Teleskopické vodící lišty, částečná extrakce	1

Příslušenství v ceně pro sekundární troubu



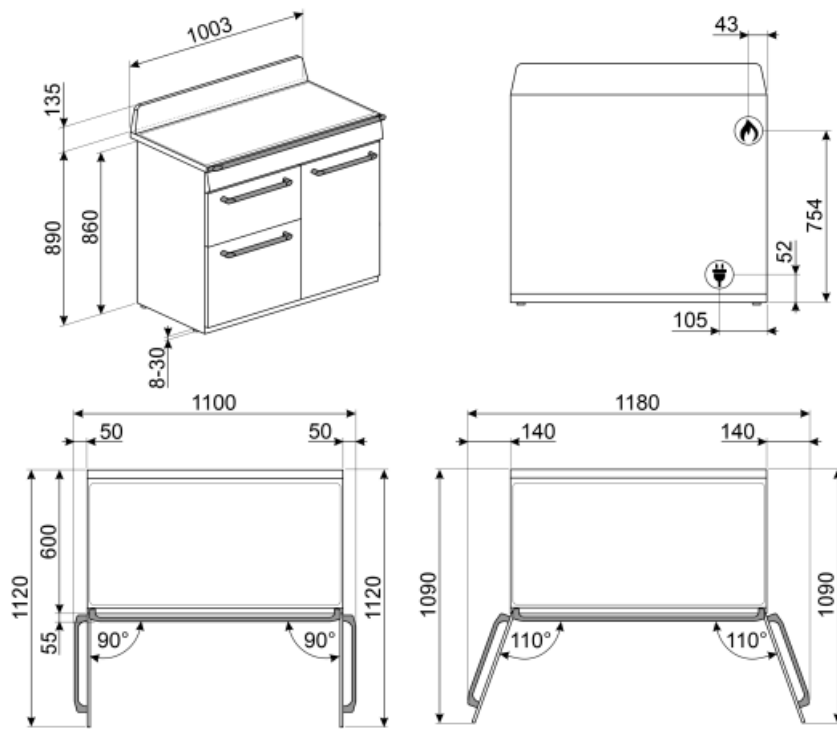
Rošt trouby se zadním dorazem	4	Stojan na talíř/ohřívač	1
-------------------------------	---	-------------------------	---

Příslušenství v ceně pro třetí troubu

40 mm hluboký plech	1
---------------------	---

Elektrické připojení

Jmenovitý výkon elektrického připojení	8900 W	Typ instalovaného elektrického kabelu	Ano, jednofázové
Stávající	39 A	Typ elektrického kabelu	Ano, dvoufázové a třífázové
Napětí	220-240 V	Frekvence	50/60 Hz
Napětí 2 (V)	380-415 V	Terminal block	5 poles



Not included accessories



TPKTR9

Grilovací talíř Teppanyaki pro sporáky Victoria TR9, Master a Sinfonia



SFLK1

Dětská pojistka



PRTX

Žáruvzdorný kámen na pizzu s úchyty. P=35 cm Není vhodné pro mikrovlnné trouby. Vhodný pro plynové trouby, pokládá se na rošt.



BGTR9

Litinový grilovací plech vhodný pro sporáky 90 cm Victoria, 60 a 90 cm Master a Sinfonia



BN620-1

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



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.



GTT

Zcela extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň) Extrakce: 433 mm Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



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.



GTP

Částečně extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň) Extrakce: 300 mm Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



BNP608T

Plech potažený teflonem, hloubka 8 mm, k umístění na rošt



KIT1TR103

Ochrana proti postříkání zdi 100 x 75 cm vhodná pro sporáky TR103 Victoria, černá



KITH103

Sada pro prodloužení výšky (950 mm), vhodná pro sporáky TR103



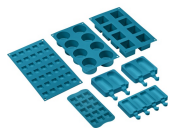
PALPZ

Lopata na pizzu se sklopnou rukojetí šířka: 315 mm délka: 325 mm



BN640



















Smaltovaný plech, 40 mm hluboký



















SMOLD

Sada 7 silikonových forem na zmrzliny, nanuky, pralinky, zmrzliny nebo porce jídla. Použitelné od -60 °C do +230 °C

Symbols glossary (TT)

 <p>Pevné litinové stojany: pro maximální stabilitu a pevnost.</p>	 <p>A: Sušící výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků</p>
 <p>Instalace ve sloupci: Instalace ve sloupci</p>	 <p>Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.</p>
 <p>B: Energetická třída výrobku měřená od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků.</p>	 <p>Dvířka s dvojitým sklem: Počet skel dvířek.</p>
 <p>Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.</p>	 <p>Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.</p>
 <p>Circogas: V plynových troubách ventilátor distribuuje teplo rychle a rovnoměrně po celém prostoru trouby, čímž se zabrání přenosu chuti při současném vaření několika různých pokrmů. V elektrických troubách tato kombinace rychleji dokončuje vaření jídel, která jsou hotová na povrchu, ale vyžadují delší vaření uvnitř bez dalšího gratinování.</p>	 <p>Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nevhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.</p>
 <p>Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předehřívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší doby vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.</p>	 <p>Ovládání knoflíky</p>
 <p>EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.</p>	 <p>Grilovací topný článek: Použití grilu přináší vynikající výsledky při vaření masa středních a malých porcí, zejména v kombinaci s Rotisserie (je-li to možné). Také ideální pro přípravu klobás a slaniny.</p>
 <p>Grilovací topný článek: Použití grilu přináší vynikající výsledky při vaření masa středních a malých porcí, zejména v kombinaci s Rotisserie (je-li to možné). Také ideální pro přípravu klobás a slaniny.</p>	 <p>Poloviční gril: Pro rychlé vaření a gratinování jídla. Nejlepších výsledků lze dosáhnout použitím horní police pro malé porce, spodní police pro větší porce, jako jsou kotlety nebo klobásy. U polovičního grilu se teplo generuje pouze ve středu článku, takže je ideální pro menší množství.</p>
 <p>Ventilátor s grilovacím topným článkem: Ventilátor snižuje intenzivní teplo z grilu, poskytuje vynikající způsob grilování různých potravin, kotlet, steaků, klobás atd., čímž zajišťuje rovnoměrné gratinování a distribuci tepla, aniž by jídlo vyschlo. Dvě nejvyšší úrovně doporučené k použití a spodní část trouby mohou být použity k udržení jídel v teple, a zároveň jsou vynikajícím zařízením při vaření grilované snídaně. Poloviční gril (pouze střední porce) je ideální pro malé množství jídla.</p>	 <p>Světlo</p>

-  Circulaire element s horními a dolními topnými články: Použití ventilátoru s oběma prvky umožňuje rychlé a efektivní vaření jídel, ideální pro velká jídla, která vyžadují důkladné vaření. Nabízí podobný výsledek jako Rotisserie, s prouděním tepla kolem jídla, namísto pohybu samotného jídla, což umožňuje vařit jakékoli množství nebo tvar jídla.
-  Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.
-  Ohřev: Možnost ohřevu jídla a udržení připravených pokrmů teplých.
-  Vnitřní prostor trouby má 4 různé úrovně vaření.
-  Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.
-  Sklopný gril: sklopný gril lze snadno odpojit pro pohyb topného tělesa a čištění vrchní části spotřebiče v jednom jednoduchém kroku.
-  Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.
-  Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.
-  Plynové trouby nabízejí okamžitou regulaci teploty, zkrácení doby vaření a možnost pečení při mnohem nižších teplotách než elektrické trouby.
-  Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.
-  Vnitřní prostor trouby má 2 různé úrovně vaření.
-  Vnitřní prostor trouby má 9 různé úrovně vaření.
-  Elektronické ovládní: Umožňuje udržovat teplotu uvnitř trouby s přesností 2 – 3 °C. Umožňuje připravovat jídla, která jsou velmi citlivá na změny teploty, jako jsou koláče, suflé, pudinky.
-  Ultra rychlé hořáky: Výkonné ultra rychlé hořáky nabízejí výkon až 5 kW.
-  Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.
-  Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.

Benefit (TT)

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.

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.

Single turbine

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

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Tangential cooling

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

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Telescopic guides

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

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

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)

Barbeque 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)