

# TR103BL

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité

Type de plan de cuisson

Type de four principal

Type du four secondaire

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

Classe d'efficacité énergétique seconde cavité

100x60 cm

2

Electrique

Gaz

Chaleur tournante

Chaleur tournante

Vapor Clean

8017709237332

В



# Esthétique





Victoria

Finitions du bandeau de Tôle émaillée colorée

commandes

Victoria Esthétique

Années 50 en relief Logo

Couleur

Position du logo Dosseret+ Bandeau de

commandes

Émaille noir

**Finition Brillant** 

Dosseret Oui

Série

Couleur de la table de

cuisson

Type de grilles **Fonte**  Type de commandes Manettes de commande

> Couleur des manettes Nombre de manettes

Couleur de la

sérigraphie

Type d'afficheur

Porte

Type de verre

Poignée Couleur de la poignée

Plinthe

Manettes

Smeg Victoria

Inox

Gris métal

Électronique 5 touches

avec cadre

Noir

Smeg Victoria Inox brossé

Anthracite

# **Programmes / Fonctions**

Nombre de fonctions de cuisson

8



# Fonctions de cuisson traditionnelle Statique Chaleur tournante Chaleur tournante turbo Gril fort Eco Gril moyen Gril fort ventilé Sole ventilée Fonction de nettoyage Vapor Clean Programmes / Fonctions four secondaire Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité Chaleur tournante Programmes / Fonctions troisième four Nombre de fonction - Troisième four **Eclairage Gril fort** Caractéristiques techniques table de cuisson UR Nombre total de foyers 6 Avant gauche - Gaz - Ultra-rapide double commande - 4.20 kW Arrière gauche - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW Avant central - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW Arrière central - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW Avant droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW Arrière droit - Gaz - Rapide - 2.90 kW Type de brûleur gaz Standard Thermocouple Oui Emaillés noir mat Allumage intégré aux Chapeaux de brûleurs Oui manettes gaz

# Caractéristiques techniques four principal







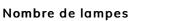














Nombre de turbines 1 Volume net de la cavité 61 I Capacité brute (litres) 70 I

Matériau de la cavité **Email Ever Clean** 

Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de cuisson

Type d'éclairage

Puissance de l'éclairage Options de

programmation de la durée de cuisson

Type d'ouverture de la

porte Porte démontable

Porte intérieure plein verre

Supports en métal

Halogène 40 W

Début et fin de cuisson

Latérale

Oui

Oui

Nombre de vitres de la porte du four

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermostat de sécurité

Système de refroidissement

Dimensions nettes de la 316x460x412 mm

3

1

Oui

**Tangentiel** 

1000 W

1700 W

2700 W

2000 W

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance 1200 W

sole

Puissance résistance

voûte

Puissance résistance

gril

Puissance résistance

gril fort

Puissance résistance

circulaire

Type de gril

Electrique

Oui

Oui

1

**Gril** abattant Oui

# Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui Signal sonore fin de Oui

cuisson

50 °C Température minimale Température maximale 260 °C

# Caractéristiques techniques four secondaire

















Volume net de la cavité secondaire

Capacité brute (litres)

Matériau de la cavité Nombre de niveaux de

Type de niveaux de

cuisson Nombre de lampes

Type d'éclairage Puissance de l'éclairage Type d'ouverture de la

porte

cuisson

Porte démontable

94 I

**Email Ever Clean** 

Supports en métal

Halogène 40 W Latérale

Oui

Porte intérieure plein verre

Vitre intérieure démontable

Nombre de vitres de la

porte du four Nombre de vitres

thermo-réfléchissantes de la porte

Thermostat de sécurité

Système de

refroidissement

Dimensions nettes de la 605x375x375 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance circulaire

2 x 1550 W

**Tangentiel** 



# Options four secondaire

Température minimale 50 °C Température maximale 245 °C

## Caractéristiques techniques troisième four

















Capacité nette (litres) -

Troisième four

Capacité brute (litres)

Matériau de la cavité

Nombre de niveaux de cuisson

Type de niveaux de

cuisson

Nombre de lampes Type d'éclairage

Puissance de l'éclairage 40 W Type d'ouverture de la

porte

Porte démontable Porte intérieure plein

verre

36 I





41 I

**Email Ever Clean** 

Supports en métal

1 Halogène

**Abattante** 

Oui Oui Vitre intérieure démontable

Nombre de vitres de la

porte du four

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermostat de sécurité

Système de Tangentiel

refroidissement

Dimensions nettes de la 169x440x443 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Oui

2700 W

1

Puissance résistance

gril fort

Type de gril Electrique **Gril** abattant Oui

# Options troisième four

Température minimale 50 °C Température maximale 260 °C

# Accessoires inclus four principal



Support en fonte pour

Wok

Grille en fonte pour 1 Moka

Grille avec arrêt arrière 2 et latéral

Lèchefrite profond 40

mm

Grille intégrée au 1

lèchefrite

Kit rails télescopiques à 1

sortie partielle

# Accessoires inclus - Four secondaire



Grille four avec arrêt arrière

Support chauffe-plats



# Accessoires inclus troisième four

Grille avec arrêt arrière 1 et latéral

Lèchefrite profond 40

 $\mathbf{m}\mathbf{m}$ 

# Raccordement électrique

Puissance nominale 8900 W électrique Intensité 39 A Tension 220-240 V Tension 2 380-415 V

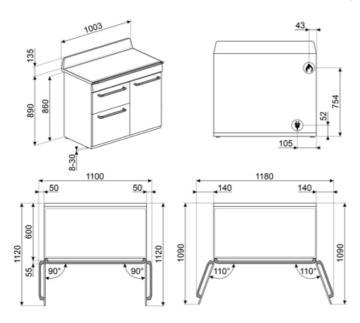
**Type de câble** Oui, monophasé **d'alimentation installé** 

1

Oui, bi et triphasé

Modalités de connexion supplémentaires

Fréquence 50/60 Hz Borne de raccordement 5 pôles





# **Accessoires Compatibles**

#### **AIRFRY**

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.



#### 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.



Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



#### **BGTR9**

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Victoria 90 cm et 60 cm et Sinfonia 90 cm

## BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



#### **BN640**

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



## BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



### GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.

#### GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



## KIT1TR103

Crédence murale, 100 x 75 cm, émaillé noir, pour centres de cuisson Victoria TR103



### KITH103



Support pour augmenter la hauteur des centres de cuisson TR103 (à 950 mm)



### PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm

## SFLK1



Sécurité enfants



### **SMOLD**

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C



# Symbols glossary



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Installation en hauteur



Commandes par manettes



Refroidissement tangentiel: Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Porte double vitre



Porte à triple vitre: Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



B : Indique la classe énergétique de l'appareil.



Émail Ever Clean: L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle): La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante): la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.



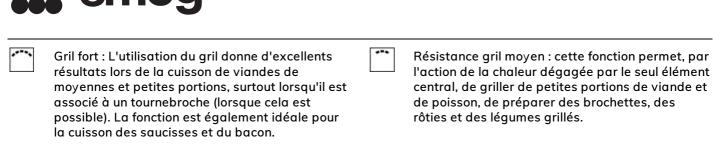
Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.



Gril fort: Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



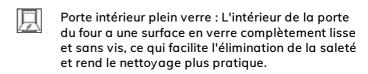
**R** 



Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé):
L'air produit par la turbine adoucit la chaleur
engendrée par le gril fort pour des grillades
optimales, et cela même pour des viandes de
grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se
compose d'un double élément plus grand que le
gril traditionnel, ce qui permet un rendement
exceptionnel (cuisson rapide des grandes
viandes grillées).



Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



2 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 2 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation. 4 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 4 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.

9 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 9 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation. Rails télescopiques: Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèchefrites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.

Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.

Gril abattant : La présence d'un gril abattant, qui peut être facilement libéré, vous permet de déplacer l'élément chauffant et de nettoyer la partie supérieure du four d'un simple geste.





Brûleur Ultra-rapide: Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.



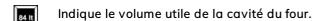
Vapor Clean: Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.





# Benefit (TT)

#### Plan de cuisson gaz

Le contrôle permanent de la source de chaleur et du changement de température est simple et immédiat

Equipé d'un thermocouple, l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint pour plus de sécurité.

#### Vapor Clean

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

#### Contrôle par boutons

Réglage de la minuterie facile et intuitif avec de simples boutons

#### Convection réelle

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent un flux de chaleur aérodynamique parfait, permettant une cuisson homogène et plus rapide à l'intérieur de la cavité.

### Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

## Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène multi-niveaux garantit une excellente visibilité

#### Refroidissement tangentiel

Meilleure circulation de l'air avec le nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dosseret

#### Rails télescopiques

Extraction et insertion pratiques des lèchefrites dans le four en toute sécurité grâce aux rails télescopiques

### Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre extérieure de la porte reste froide, pour éviter tout risque de brûlure

#### AIRFRY (accessoire en option)

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)



## STONE (accessoire en option)

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)

### BBQ (accessoire en option)

Cuisson barbecue directement au four avec le grille viande double face (accessoire BBQ en option)

### Hauteur ajustable

Plan de cuisson parfaitement au niveau de la zone de travail grâce à des pieds réglables

### Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

#### 1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'une résistance circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante