

# TR103BL

Categoria cucina	100x60 cm
N° di cavità soggette energy label	2
Fonte di calore cavità principale	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Tipo forno secondario	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean
Codice EAN	8017709237332
Classe efficienza energetica	A
Classe di efficienza energetica, seconda cavità	B



## Estetica



Design	Victoria	Tipo di regolazione comandi piano	Manopole
Finitura pannello comandi	Lamiera colorata	Tipologia manopole	Smeg Victoria
Estetica	Victoria	Colore manopole	Acciaio
Logo	applicato anni '50	N° manopole	10
Colore	Nero	Colore serigrafia	Argento
Posizione logo	Alzatina+ Frontalino	Nome display	Elettronico 5 tasti
Finitura	Lucido	Porta	Con cornice
Alzatina	Sì	Tipo vetro	Nero
Serie		Maniglia	Smeg Victoria
Colore pianale	Nero lucido smaltato	Colore maniglia	Inox spazzolato
Tipo griglie	Ghisa	Zoccolo	Antracite

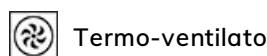
## Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 8

### Funzioni cottura tradizionali



Statico



Terмо-ventilato



Turbo



Eco



Grill stretto



Grill largo



Grill largo ventilato



Base ventilata

## Funzioni pulizia



## Programmi / Funzioni forno secondario

N° funzioni di cottura seconda cavità 1

Funzioni cottura tradizionali seconda cavità



## Programmi / Funzioni terzo forno

N° funzioni terzo forno

1

Lampada



Grill largo



## Caratteristiche tecniche pianale



### Numero totale di zone di cottura 6

Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido (dual) - 4.20 kW

Posteriore sinistra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Anteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Posteriore centrale - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Anteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Posteriore destra - Gas - Rapido - 2.90 kW

Tipo bruciatori gas Standard

Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione gas su manopole Sì

Cappellotti bruciatori Smaltati nero opaco  
gas

## Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci 1

N° vetri porta forno 3

N° di ventole 1

N° vetri porta 1

Volume netto della cavità 61 l

termoriflettenti

Volume lordo della prima cavità 70 l

Termostato di sicurezza Sì

Materiale della cavità Smalto Ever Clean

Sistema di 316x460x412 mm

N° di ripiani 4

raffreddamento

Tipo ripiani Telai

Dimensioni utili interno 316x460x412 mm

Tipo di luci Alogene

Regolazione della

Potenza luce 40 W

temperatura Elettromeccanica

<b>Opzioni di programmazione tempo cottura</b>	Inizio e fine	<b>Resistenza suola - Potenza</b>	1200 W
<b>Apertura porta</b>	A bandiera	<b>Resistenza cielo - Potenza</b>	1000 W
<b>Porta smontabile</b>	Sì	<b>Resistenza grill - Potenza</b>	1700 W
<b>Porta interna tuttovetro</b>	Sì	<b>Resistenza grill largo - Potenza</b>	2700 W
		<b>Resistenza circolare - Potenza</b>	2000 W
		<b>Tipo grill</b>	Elettrico
		<b>Grill basculante</b>	Sì

## Opzioni forno principale

<b>Programmatore Tempo</b>	Sì	<b>Temperatura minima</b>	50 °C
<b>Allarme acustico di fine cottura</b>	Sì	<b>Temperatura massima</b>	260 °C

## Caratteristiche tecniche forno secondario

						
<b>Volume netto, seconda cavità</b>	84 l	<b>Porta interna tuttovetro</b>	Sì			
<b>Volume lordo della seconda cavità</b>	94 l	<b>Vetro interno removibile</b>	Sì			
<b>Materiale della cavità</b>	Smalto Ever Clean	<b>N°vetri porta forno</b>	2			
<b>N° di ripiani</b>	9	<b>N° vetri porta termoriflettenti</b>	1			
<b>Tipo ripiani</b>	Telai	<b>Termostato di sicurezza</b>	Sì			
<b>N° di luci</b>	1	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Tangenziale			
<b>Tipo di luci</b>	Alogene	<b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b>	605x375x375 mm			
<b>Potenza luce</b>	40 W	<b>Regolazione della temperatura</b>	Elettromeccanica			
<b>Apertura porta</b>	A bandiera	<b>Resistenza circolare - Potenza</b>	2 x 1550 W			
<b>Porta smontabile</b>	Sì					

## Opzioni forno secondario

<b>Temperatura minima</b>	50 °C	<b>Temperatura massima</b>	245 °C
---------------------------	-------	----------------------------	--------

## Caratteristiche tecniche terzo forno

						
<b>Volume netto della terza cavità</b>	36 l	<b>Vetro interno removibile</b>	Sì			
<b>Volume lordo della terza cavità</b>	41 l	<b>N°vetri porta forno</b>	3			
<b>Materiale della cavità</b>	Smalto Ever Clean	<b>N° vetri porta termoriflettenti</b>	1			

N° di ripiani	2	Termostato di sicurezza	Sì
Tipo ripiani	Telai	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
N° di luci	1	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	169x440x443 mm
Tipo di luci	Alogene	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Potenza luce	40 W	Resistenza grill largo - Potenza	2700 W
Apertura porta	A ribalta	Tipo grill	Elettrico
Porta smontabile	Sì	Grill basculante	Sì
Porta interna tuttovetro	Sì		

## Opzioni terzo forno

Temperatura minima 50 °C      Temperatura massima 260 °C

## Dotazione accessori forno principale e pianale



Griglia in ghisa per Wok	1	Bacinella profonda	1
Griglia in ghisa per moka	1	40mm	
Griglia forno con stop e fermi	2	Griglia inserto bacinella	1
		Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale	1

## Dotazione accessori forno secondario



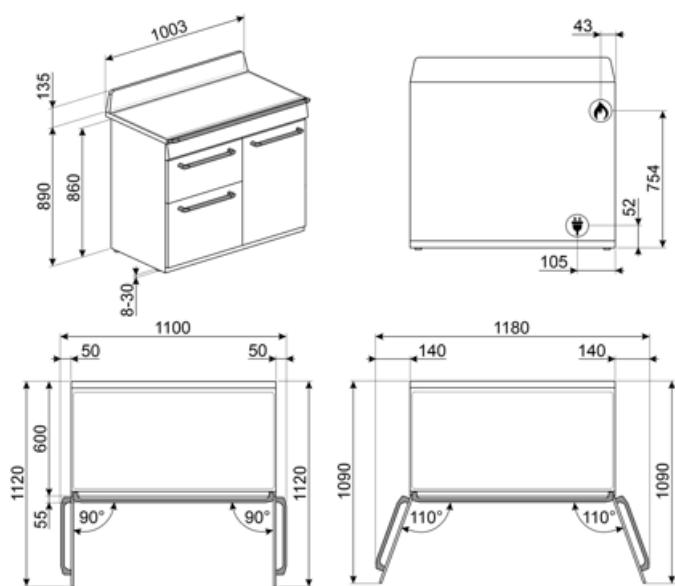
Griglia forno con stop 4      Scaldapiatti 1

## Dotazione accessori terzo forno

Griglia forno con stop e fermi 1      Bacinella profonda 40mm 1

## Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	8900 W	Altre modalità di collegamento	Bifase e Trifase
Corrente	39 A	Frequenza	50/60 Hz
Tensione	220-240 V	Morsettiera	5 poli
Tensione 2 (V)	380-415 V	Spina	No
Cavo elettrico	Installato, Monofase		



## Accessori Compatibili

### AIRFRY



Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.

### AIRFRY2



Teglia per frittura ad aria. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.

### BBQ



Piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.

### BN620-1



Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.

### BN640



Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.

### BNP608T



Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia

### GTP



Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

### KIT1TR103



Schiene nero, 100cm, per cucine Victoria TR103



### KITH103

Kit estensione altezza (950 mm), nero, per cucine TR103 (945-960mm)

### PALPZ



Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



### SFLK1

Blocco sicurezza

### SMOLD



Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

## Glossario simboli



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



Installazione a colonna.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Classe di efficienza energetica A



Controllo con manopole



Porta doppio vetro: Porta doppio vetro



B: Indica la Classe energetica dell'elettrodomestico.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

**ECO**

ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di informare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Resistenza grill: il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.



Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.



Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.



Luce



Turbo: il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



Scaldastoviglie: funzione per scaldare o mantenere calde le stoviglie. Posiziona la teglia sul ripiano più basso e impila i piatti da scaldare.



2 livelli di cottura: Nel forno ausiliario delle cucine Smeg, 2 posizioni di cottura consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



9 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 9 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.



Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Grill basculante: La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Indica il volume utile della cavità del forno.

---

## Benefit

---

### **Piano cottura a gas**

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

### **Vapor Clean**

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione.

### **Buttons control**

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite semplici tasti

### **True convection**

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

### **Cottura multi-livello**

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

### **Luci alogene multilivello**

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

### **Raffreddamento tangenziale**

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

### **Guide Telescopiche**

Praticità nell'estrazione e inserimento delle bacinelle nel forno in tutta sicurezza grazie alle guide telescopiche

### **Porta fredda**

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

### **AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)**

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

### **Pizza stone (accessorio opzionale)**

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)



---

**BBQ (accessorio opzionale)**

Barbecue direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

**Altezza regolabile**

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

**Cavità isoterma**

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

**Single turbine**

La ventola con un elemento riscaldante circolare consente di cucinare con calore rotante che si distribuisce in modo uniforme