

TR103BL

Cooker size	100x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	2
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Type of second oven	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	Vapor Clean
EAN code	8017709237332
Energy efficiency class	A
Energy efficiency class, second cavity	B



Aesthetics



Aesthetic	Victoria	Type of control setting	Control knobs
Serie	Victoria	Control knobs	Smeg Victoria
Design	Victoria	Controls colour	Stainless steel
Colour	Black	No. of controls	10
Acabamento	Brilhante	Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado
Command panel finish	Enamelled metal	Display	electronic 5 buttons
Logo	Logotipo Anni 50	Door	With frame
Posição do logotipo	Logotipo na zona da placa+ Logotipo no painel de comandos	Glass type	Black
Upstand	Yes	Handle	Smeg Victoria
Cor da placa	Esmalte preto	Handle Colour	Brushed stainless steel
Type of pan stands	Cast Iron	Plinth	Anthracite

Programs / Functions

No. of cooking functions 8

Traditional cooking functions



Static



Circulaire



Turbo



Eco



Small grill



Large grill




Fan grill (large)




Fan assisted bottom

Recipes No
Cleaning functions

 Vapor clean

Programs / Functions Auxiliary Oven

Funções de cozedura cavidade 2 1
Funções tradicionais de cozimento, cavidade 2

 Circulaire

Defrost No
Vapor Clean No

Programs / Functions Third Oven

No. of functions third oven 1
Oven light 

Half grill No
Full grill 









Hob technical features

UR

Total no. of cook zones 6
Front left - Gas - 2UR (dual) - 4.20 kW
Rear left - Gas - AUX - 1.00 kW
Front centre - Gas - AUX - 1.00 kW
Rear centre - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW
Front right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW
Rear right - Gas - Rapid - 2.90 kW

Type of gas burners	Standard	Gas safety valves	Yes
Automatic electronic ignition	Yes	Burner caps	Matt black enamelled

Main Oven Technical Features

								No. of lights	1	Removable inner door	No
								Fan number	1	Total no. of door glasses	3
								Net volume of the cavity	61 l	No. of thermo-reflective door glasses	1
								Gross volume, 1st cavity	70 l	Safety Thermostat	Yes
								Cavity material	Ever Clean enamel	Cooling system	Tangential
								No. of shelves	4		
								Type of shelves	Metal racks		

Roof Liner	No	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	316x460x412 mm
Light type	Halogen	Temperature control	Electro-mechanical
Light Power	40 W	Lower heating element power	1200 W
Cooking time setting	Start and Stop	Upper heating element - Power	1000 W
Door opening	Side opening	Grill element	1700 W
Removable door	Yes	Large grill - Power	2700 W
Full glass inner door	Yes	Circular heating element - Power	2000 W
		Grill type	Electric
		Tilting grill	Yes

Options Main Oven

Timer	Yes	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	Maximum temperature	260 °C

Second Oven Technical Features



Net volume of the second cavity	84 l	Full glass inner door	Yes
Gross volume, 2nd cavity	94 l	Removable inner door	Yes
Cavity material	Ever Clean enamel	No. total door glasses	2
No. of shelves	9	No. thermo-reflective door glasses	1
Type of shelves	Metal racks	Safety Thermostat	Yes
Roof Liner	No	Cooling system	Tangential
No. of lights	1	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	605x375x375 mm
Light type	Halogen	Temperature control	Electro-mechanical
Light Power	40 W	Potência da resistência circular	2 x 1550 W
Door opening	Side opening	Tilting grill	No
Removable door	Yes		

Options Auxiliary Oven

Timer	No	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	No	Maximum temperature	245 °C

Third Oven Technical Features



Net volume, 3rd cavity	36 l	Full glass inner door	Yes
		Removable inner door	Yes

Gross volume, 3rd cavity	41 l	No. total door glasses	3
Cavity material	Ever Clean enamel	No. of thermo-reflective door glasses	1
No. of shelves	2	Safety Thermostat	Yes
Type of shelves	Metal racks	Cooling system	Tangential
Roof Liner	No	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	169x440x443 mm
No. of lights	1	Temperature control	Electro-mechanical
Light type	Halogen	Large grill - Power	2700 W
Light Power	40 W	Grill type	Electric
Door opening	Flap down	Tilting grill	Yes
Removable door	Yes		

Options Third Oven

Timer	No	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	No	Maximum temperature	260 °C

Accessories included for Main Oven & Hob



Cast iron wok support	1	40mm deep tray	1
Moka stand in cast iron	1	Grill mesh	1
Rack com batente traseiro e lateral	2	Telescopic Guide rails, partial Extraction	1

Accessories included for Secondary Oven



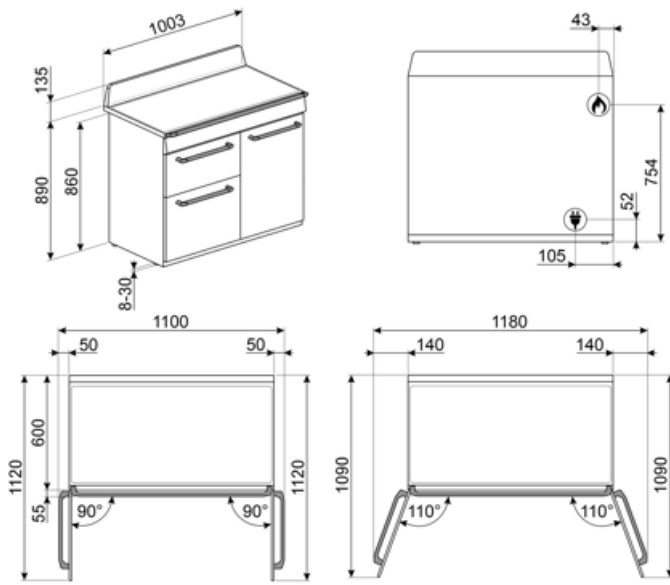
Oven grid with back stop	4	Plate rack/warmer	1
---------------------------------	---	--------------------------	---

Accessories included for Third Oven

Rack com batente traseiro e lateral	1	40mm deep tray	1
--	---	-----------------------	---

Electrical Connection

Plug	No	Electric cable	Installed, Single phase
Electrical connection rating	8900 W	Type of electric cable	Double and Three Phase
Current	39 A	Frequency	50/60 Hz
Voltage	220-240 V	Bloco de terminais	5 polos
Voltage 2 (V)	380-415 V		



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.



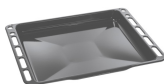
BGTR9

Placa para grelhar de ferro fundido adequada para fogões Victoria 90 cm, Master e Sinfonia de 60 e 90 cm



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KIT1TR103

Painel anti-salpicos 100x75 cm adequado para fogões Victoria TR103, preto



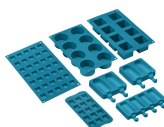
PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +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

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



BNP608T

Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade



GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KITH103

Kit extensão de altura (950 mm), adequado para fogões TR103




































SFLK1

Bloqueio para crianças



Symbols glossary

-  R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos
-  Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.
-  Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
-  Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
-  Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
-  Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.
-  Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.
-  Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.
-  B: Classificação de energia do produto, medida de A+++ a D/G, dependendo da família de produtos.
-  Instalação em coluna: Instalação em coluna
-  Portas de vidros duplos: Número de portas envidraçadas.
-  Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
-  Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
-  ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
-  Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.
-  Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.

-  Luz
-  Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
-  Aquecimento: Uma opção para aquecer o prato e manter as refeições preparadas quentes.
-  O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.
-  Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.
-  Grelha basculante: a grelha basculante pode ser facilmente desengatada para mover o elemento de aquecimento e limpar o tejadilho do aparelho em um simples passo.
-  Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.
-  A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.
-  Controle dos botões
-  Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.
-  Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
-  O compartimento do forno tem 2 níveis de cozimento diferentes.
-  O compartimento do forno tem 9 níveis de cozimento diferentes.
-  Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.
-  Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.
-  A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.
-  A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

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

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)

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)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Single turbine

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