TR103GR

Taille du piano de cuisson	100x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principal	Chaleur tournante
Type du four secondaire	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709294229
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	B



Esthétique

Design	Victoria
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée
Esthétique	Victoria
Logo	Années 50 en relief
Couleur	Gris Ardoise
Position du logo	Dosseret+ Bandeau de commandes
Finition	Brillant
Dosseret	oui
Couleur de la table de cuisson	Émaille noir
Type de grilles	Fonte
Type de commandes	Manettes

Manettes de commande	Smeg Victoria
Couleur des manettes	Inox
Nombre de manettes	10
Couleur de la sérigraphie	Gris métal
Type d'afficheur	Électronique 5 touches
Porte	avec cadre
Type de verre	Noir
Poignée	Smeg Victoria
Couleur de la poignée	Inox brossé
Plinthe	Anthracite

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	5

Fonctions de cuisson traditionnelle

- Statique
- Chaleur brassée
- Chaleur tournante
- Eco
- Sole ventilée

Fonctions supplémentaires

Décongélation

Fonction de nettoyage

Vapor Clean

Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité 1

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité

Chaleur tournante

Programmes / Fonctions troisième four

Nombre de fonction - Troisième four 1

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
Allumage intégré aux manettes	oui	**Chapeaux de brûleurs gaz**	Emaillés noir mat

Caractéristiques techniques four principal

Nombre de lampes	1	**Nombre de vitres de la porte du four**	3
Nombre de turbines	1	**Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte**	1
Volume net de la cavité	61 l	**Thermostat de sécurité**	oui
Capacité brute (litres)	70 l	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Matériau de la cavité	Email Ever Clean		
Nombre de niveaux de cuisson	4		

Type de niveaux de cuisson	Supports en métal
Type d'éclairage	Halogène
Puissance de l'éclairage	40 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson
Type d'ouverture de la porte	Latérale
Porte démontable	oui
Porte intérieure plein verre	oui
Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	316x460x412 mm
Contrôle de température	Electromécanique
Puissance résistance sole	1200 W
Puissance résistance voûte	1000 W
Puissance résistance gril	1700 W
Puissance résistance gril fort	2700 W
Puissance résistance circulaire	2000 W
Type de gril	Electrique
Gril abattant	oui

Options four principal

Programmateur/Minuteur	oui
Signal sonore fin de cuisson	oui
Température minimale	50 °C
Température maximale	260 °C

Caractéristiques techniques four secondaire



Volume net de la cavité secondaire	84 l
Capacité brute (litres)	94 l
Matériau de la cavité	Email Ever Clean
Nombre de niveaux de cuisson	9
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal
Nombre de lampes	1
Type d'éclairage	Halogène
Puissance de l'éclairage	40 W
Type d'ouverture de la porte	Latérale
Porte démontable	oui
Porte intérieure plein verre	oui
Vitre intérieure démontable	oui
Nombre de vitres de la porte du four	2
Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	1
Thermostat de sécurité	oui
Système de refroidissement	Tangentiel
Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	605x375x375 mm
Contrôle de température	Electromécanique
Puissance résistance circulaire	2 x 1550 W

Options four secondaire

Température minimale	50 °C
Température maximale	245 °C

Caractéristiques techniques troisième four



Capacité nette (litres) - Troisième four	36 l	**Vitre intérieure démontable**	oui
Capacité brute (litres)	41 l	**Nombre de vitres de la porte du four**	3
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	**Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte**	1
Nombre de niveaux de cuisson	2	**Thermostat de sécurité**	oui
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Nombre de lampes	1	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	169x440x443 mm
Type d'éclairage	Halogène	**Contrôle de température**	Electromécanique
Puissance de l'éclairage	40 W	**Puissance résistance gril fort**	2700 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante	**Type de gril**	Electrique
Porte démontable	oui	**Gril abattant**	oui
Porte intérieure plein verre	oui		

Options troisième four

Température minimale	50 °C	**Température maximale**	260 °C

Accessoires inclus four principal



Support en fonte pour Wok	1	**Lèchefrite profond 40 mm**	1
Grille en fonte pour Moka	1	**Grille intégrée au lèchefrite**	1
Grille avec arrêt arrière et latéral	2	**Kit rails télescopiques à sortie partielle**	1

Accessoires inclus - Four secondaire



Grille four avec arrêt arrière	4	**Support chauffe-plats**	1

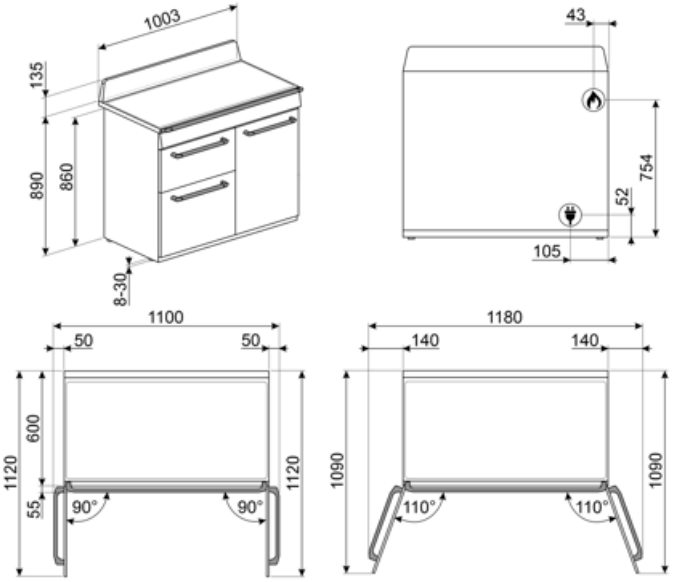
Accessoires inclus troisième four

Grille avec arrêt arrière et latéral	1	**Lèchefrite profond 40 mm**	1

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	8900 W	**Modalités de connexion supplémentaires**	Oui, bi et triphasé

Intensité	39 A	**Fréquence**	50/60 Hz
Tension	220-240 V	**Borne de raccordement**	5 pôles
Tension 2	380-415 V	**Type de prise**	Non
Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé		



Accessoires Compatibles



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

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BNP608T

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



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.



KITH103

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



SFLK1

Sécurité enfants



BBQ

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.



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



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.



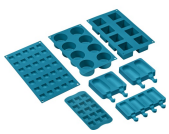
KIT1TR103

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



PALPZ

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



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.



Installation en hauteur



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



B : Indique la classe énergétique de l'appareil.



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.



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



Commandes par manettes



Décongélation : la décongélation est facilitée par l'activation d'un ventilateur spécial qui assure une répartition uniforme de l'air à température ambiante dans le four. Idéal pour tout type d'aliment.



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.



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 voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



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 : L'utilisation du gril donne d'excellents résultats lors de la cuisson de viandes de moyennes et petites portions, surtout lorsqu'il est associé à un tournebroche (lorsque cela est possible). La fonction est également idéale pour la cuisson des saucisses et du bacon.

Lumière

Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.

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

Chauffe-plats

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 lèche-frites 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.

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

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

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)

BBQ (accessoire en option)

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

STONE (accessoire en option)

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

1 turbine

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