

TR103GR

| | |
|---|----------------|
| 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 | 8017709294229 |
| Classe efficienza energetica | A |
| Classe di efficienza energetica, seconda cavità | B |



Estetica



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

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura **5**
 Funzioni cottura tradizionali



Statico



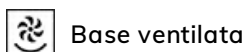
Ventilato



Termo-ventilato




Eco



Base ventilata

Altre funzioni

 Scongelamento


Funzioni pulizia

 Vapor clean

Programmi / Funzioni forno secondario

N° funzioni di cottura seconda cavità 1

Funzioni cottura tradizionali seconda cavità

 Termo-ventilato

Programmi / Funzioni terzo forno

N° funzioni terzo forno 1








Lampada 

Grill largo 

Caratteristiche tecniche pianale

| | | | |
|---|----------|-----------------------------------|---------------------|
| UR | | | |
| 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 gas | Smaltati nero opaco |

Caratteristiche tecniche forno principale

| | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| N° di luci | 1 | N° vetri porta forno | 3 | | | |
| N° di ventole | 1 | N° vetri porta termoriflettenti | 1 | | | |
| Volume netto della cavità | 61 l | Termostato di sicurezza | Sì | | | |
| Volume lordo della prima cavità | 70 l | Sistema di raffreddamento | Tangenziale | | | |
| Materiale della cavità | Smalto Ever Clean | | | | | |
| N° di ripiani | 4 | | | | | |

| | | | |
|---|---------------|---|------------------|
| Tipo ripiani | Telai | Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) | 316x460x412 mm |
| Tipo di luci | Alogene | Regolazione della temperatura | Elettromeccanica |
| Potenza luce | 40 W | Resistenza suola - Potenza | 1200 W |
| Opzioni di programmazione tempo cottura | Inizio e fine | Resistenza cielo - Potenza | 1000 W |
| Apertura porta | A bandiera | Resistenza grill - Potenza | 1700 W |
| Porta smontabile | Sì | Resistenza grill largo - Potenza | 2700 W |
| Porta interna tuttovetro | Sì | Resistenza circolare - Potenza | 2000 W |
| | | Tipo grill | Elettrico |
| | | Grill basculante | Sì |

Opzioni forno principale

| | | | |
|----------------------------------|----|---------------------|--------|
| Programmatore Tempo | Sì | Temperatura minima | 50 °C |
| Allarme acustico di fine cottura | Sì | Temperatura massima | 260 °C |

Caratteristiche tecniche forno secondario



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

Opzioni forno secondario

| | | | |
|--------------------|-------|---------------------|--------|
| Temperatura minima | 50 °C | Temperatura massima | 245 °C |
|--------------------|-------|---------------------|--------|

Caratteristiche tecniche terzo forno



| | | | |
|---------------------------------|-------------------|---|------------------|
| Volume netto della terza cavità | 36 l | Vetro interno removibile | Sì |
| Volume lordo della terza cavità | 41 l | N°vetri porta forno | 3 |
| Materiale della cavità | Smalto Ever Clean | N° vetri porta termoriflettenti | 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 40mm | 1 |
| Griglia in ghisa per moka | 1 | Griglia inserto bacinella | 1 |
| Griglia forno con stop e fermi | 2 | 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.



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.



BN640

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



GTP

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



KIT1TR103

Schienale nero, 100cm, per cucine Victoria TR103



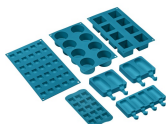
PALPZ

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.



SMOLD

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



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.



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.



BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia



GTT

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



KITH103

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











SFLK1

Blocco sicurezza



Glossario simboli

-  Classe di efficienza energetica A
-  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.
-  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 doppio vetro: Porta doppio vetro
-  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.
-  Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale per pasta al forno, biscotti, arrostiti e crostate.
-  B: Indica la Classe energetica dell'elettrodomestico.
-  Installazione a colonna.
-  Scongelamento: lo scongelamento viene favorito dall'attivazione di un'apposita ventola, che assicura una ripartizione uniforme di aria a temperatura ambiente all'interno del forno. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.
-  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.
-  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.
-  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 arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



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. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



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.



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.



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



4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 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.



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.



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 infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



Luce



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



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.



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



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 sfornati, 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.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Controllo con manopole

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

Altezza regolabile

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

Cavità isotermica

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

BBQ (accessorio opzionale)

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

Pizza stone (accessorio opzionale)

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

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)

Single turbine

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