

# **TR103GR**

Categoria cucina

N° di cavità soggette energy label Fonte di calore cavità principale

Tipo pianale

Tipo forno principale Tipo forno secondario

Sistema pulizia forno principale

**Codice EAN** 

Classe efficienza energetica

Classe di efficienza energetica, seconda cavità

100x60 cm

2

Elettrico

Gas

Termoventilato Termoventilato

Vapor Clean

8017709294229

В



## **Estetica**





Design

Finitura pannello

comandi

Estetica

Logo

Colore

Posizione logo

**Finitura** 

**Alzatina** 

Colore pianale

Tipo griglie Tipo di regolazione

comandi piano

Victoria

Lamiera colorata

Victoria

applicato anni '50

Slate Grey

Alzatina+ Frontalino

Lucido

Nero lucido smaltato

Ghisa

Manopole

Tipologia manopole

Colore manopole N° manopole

Colore serigrafia

Nome display

**Porta** 

Tipo vetro

Maniglia

Colore maniglia

Zoccolo

**Smeg Victoria** 

Acciaio 10

Argento

Elettronico 5 tasti

Con cornice

Nero

Smeg Victoria

Inox spazzolato

**Antracite** 

# Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

Funzioni cottura tradizionali



Statico



Ventilato



Termo-ventilato

Eco



Base ventilata

**SMEG SPA** 12/12/2025

5



#### Altre funzioni



Scongelamento

### Funzioni pulizia



Vapor clean

# Programmi / Funzioni forno secondario

N° funzioni di cottura seconda cavità

Funzioni cottura tradizionali seconda cavità



Termo-ventilato

# Programmi / Funzioni terzo forno

N° funzioni terzo forno

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

Accensione gas su

manopole

Valvolatura di sicurezza Sì

Cappellotti bruciatori Smaltati nero opaco

# Caratteristiche tecniche forno principale













Sì





N° di luci 1 N° di ventole 1 Volume netto della 61 I

cavità

Volume lordo della

Materiale della cavità

70 I

prima cavità

N° di ripiani

**Smalto Ever Clean** 

3 N° vetri porta forno N° vetri porta 1

termoriflettenti

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di raffreddamento **Tangenziale** 



Tipo ripiani Telai Tipo di luci Alogene 40 W Potenza luce Opzioni di Inizio e fine

programmazione tempo

cottura

cottura

A bandiera Apertura porta

Porta smontabile Porta interna tuttovetro Dimensioni utili interno 316x460x412 mm

Elettromeccanica

1000 W

2700 W

Sì

cavità (hxlxp)

Regolazione della temperatura

Resistenza suola -1200 W

Potenza

Resistenza cielo -

Potenza

Resistenza grill -1700 W

Potenza

Resistenza grill largo -

Potenza

Resistenza circolare -2000 W

Potenza

Tipo grill Elettrico

Grill basculante

# Opzioni forno principale

**Programmatore Tempo** Temperatura minima 50 °C Allarme acustico di fine Temperatura massima 260 °C

# Caratteristiche tecniche forno secondario

84 I

94 I

**Smalto Ever Clean** 



cavità

Volume lordo della seconda cavità

Materiale della cavità

N° di ripiani

Tipo ripiani Telai N° di luci Tipo di luci Alogene

Potenza luce 40 W Apertura porta A bandiera

Sì Porta smontabile

Porta interna tuttovetro Sì Vetro interno removibile Sì

N°vetri porta forno 2 N° vetri porta 1

termoriflettenti

Termostato di sicurezza

Sistema di **Tangenziale** 

raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della temperatura

Resistenza circolare -

605x375x375 mm

Elettromeccanica

Potenza

2 x 1550 W

# Opzioni forno secondario

50 °C Temperatura minima Temperatura massima 245 °C

# Caratteristiche tecniche terzo forno





















Volume netto della terza 36 l

cavità

Volume lordo della terza 41 l

cavità

Materiale della cavità Smalto Ever Clean

N° di ripiani2Tipo ripianiTelaiN° di luci1

Tipo di luci Alogene
Potenza luce 40 W
Apertura porta A ribalta

Porta smontabile Sì
Porta interna tuttovetro Sì

Vetro interno removibile Sì N°vetri porta forno 3

N° vetri porta forno 3 N° vetri porta 1 termoriflettenti

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di Tangenziale

169x440x443 mm

Elettromeccanica

2700 W

raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della

temperatura

Resistenza grill largo -

Potenza

Tipo grill Elettrico

Grill basculante Sì

Opzioni terzo forno

Temperatura minima 50 °C Temperatura massima 260 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia in ghisa per Wok 1

Griglia in ghisa per moka

Griglia forno con stop e 2

fermi

Bacinella profonda

40mm

Griglia inserto bacinella 1 Guide Telescopiche ad 1

Estrazione Parziale

Dotazione accessori forno secondario

Griglia forno con stop 4 Scaldapiatti 1

Dotazione accessori terzo forno

Griglia forno con stop e 1

fermi

Bacinella profonda

40mm

1

Collegamento Elettrico

Dati nominali di 8900 W

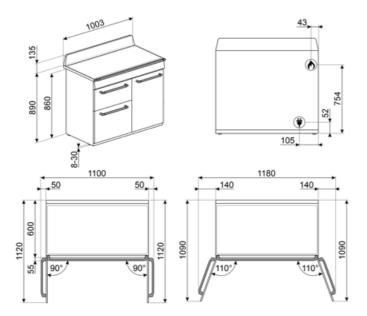
collegamento elettrico

Corrente 39 A
Tensione 220-240 V
Tensione 2 (V) 380-415 V

Cavo elettrico Altre modalità di collegamento Installato, Monofase Bifase e Trifase

Frequenza 50/60 Hz Morsettiera 5 poli







# 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.



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.



#### **BGTR9**

Bistecchiera in ghisa per cucine Victoria 90 cm, Master e Sinfonia 60 cm e 90 cm



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.



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.



Guide telescopiche ad estrazione totale 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

#### **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



Classe di efficienza energetica A



B: Indica la Classe energetica dell'elettrodomestico.



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.



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 doppio vetro: Porta doppio vetro



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.



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.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca 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.





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: 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.



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.



Luce



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.



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.



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.



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.





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

#### 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 isotermica

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