

TR103IBL2

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	Induction
Type de four principal	Chaleur tournante
Type du four secondaire	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709312404
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	Noir
Position du logo	Dosseret+ Bandeau de commandes
Finition	Brillant
Dosseret	Oui
Couleur de la table de cuisson	Émaille noir
Type de commandes	Manettes

Manettes de commande	Smeg Victoria
Couleur des manettes	Inox
Nombre de manettes	9
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

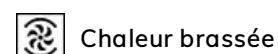
Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	6
Fonctions de cuisson traditionnelle	

Résistance sole ventilée + Vapor



Statique



Chaleur brassée

Clean



Chaleur tournante



Eco

Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	1
Type d'éclairage	Halogène	Thermostat de sécurité	Oui
Puissance de l'éclairage	40 W	Système de refroidissement	Tangentiel
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	316x460x412 mm
Type d'ouverture de la porte	Latérale	Contrôle de température	Electromécanique
		Puissance résistance sole	1200 W
		Puissance résistance voûte	1000 W
		Puissance résistance circulaire	2000 W

Options four principal

Programmateur/Minuteur	Oui	Température minimale	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximale	250 °C

Caractéristiques techniques four secondaire

							
Nombre de turbines	2	Porte démontable	Oui				
Volume net de la cavité secondaire	84 l	Porte intérieure plein verre	Oui				
Capacité brute (litres)	94 l	Vitre intérieure démontable	Oui				
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Nombre de vitres de la porte du four	2				
Nombre de niveaux de cuisson	9	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	1				
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Thermostat de sécurité	Oui				
Nombre de lampes	1	Système de refroidissement	Tangentiel				
Type d'éclairage	Halogène	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	605x375x375 mm				
Puissance de l'éclairage	40 W	Contrôle de température	Electromécanique				
Type d'ouverture de la porte	Latérale	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) -	36 l	Vitre intérieure démontable	Oui
Troisième four		Nombre de vitres de la porte du four	3
Capacité brute (litres)	41 l	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	1
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Thermostat de sécurité	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	2	Système de refroidissement	Tangentiel
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	169x440x443 mm
Nombre de lampes	1	Contrôle de température	Electromécanique
Type d'éclairage	Halogène	Puissance résistance gril fort	2700 W
Puissance de l'éclairage	40 W	Type de gril	Electrique
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Gril abattant	Oui
Porte démontable	Oui		
Porte intérieure plein verre	Oui		

Options troisième four

Température minimale 50 °C

Température maximale 260 °C

Accessoires inclus four principal



Grille avec arrêt arrière et latéral	2	Grille intégrée au lèchefrite	1
Lèchefrite profond 40 mm	1	Kit rails télescopiques à sortie partielle	1

Accessoires inclus - Four secondaire



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

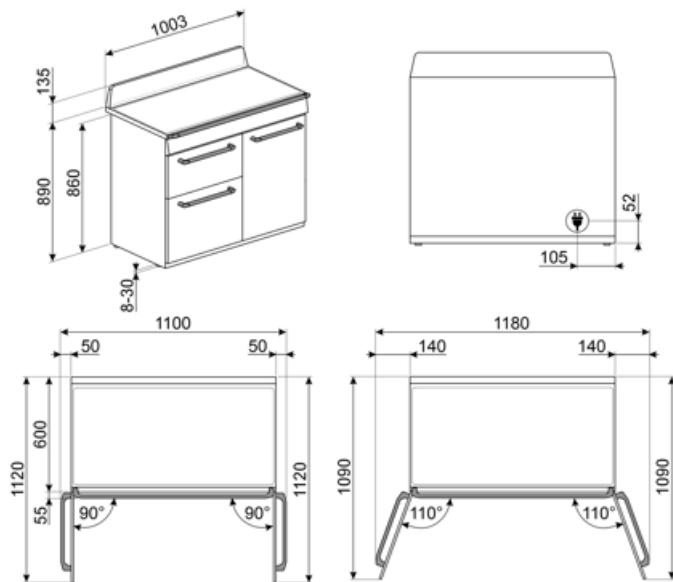
Accessoires inclus troisième four

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

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	15400 W	Longueur du câble d'alimentation	150 cm
Intensité	43 A		

Tension	220-240 V	Modalités de connexion supplémentaires	Oui, bi et triphasé
Tension 2	380-415 V		
Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé	Fréquence	50/60 Hz
		Borne de raccordement	5 pôles
		Type de prise	Non



Accessoires Compatibles

AIRFRY



Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.

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.

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.

BN620-1



Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm

BN640



Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



BNP608T

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

GRILLPLATE



Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.



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.

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.



KIT1TR103

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

KITH103

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

**SCRP**

Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki

**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

**PALPZ**

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

**SFLK1**

Sécurité enfants

**TPKPLATE**

Plaque universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.

Symbols glossary



Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.



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.



B : Indique la classe énergétique de l'appareil.



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 réflechissantes 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.



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.



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.



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



Commandes par manettes



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



Porte double vitre



ECO-logic : L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.



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.



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



Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.



Induction : La plaque d'induction fonctionne au moyen de bobines circulaires qui émettent un champ magnétique uniquement en contact avec un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure.



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



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.



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.



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.



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.



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.



Chauffe-plats



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.



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.

Benefit (TT)

Plan de cuisson induction

Cuisson rapide et contrôle précis de la température

Avec des ustensiles de cuisson adaptés, l'induction est sûre et réactive. Son entretien est facile.

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

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)



STONE (accessoire en option)

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

BBQ (accessoire en option)

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

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

1 turbine

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