

TR103IBL2

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité

Type de plan de cuisson

Type de four principal

Type du four secondaire

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

Classe d'efficacité énergétique seconde cavité

100x60 cm

2

Electrique

Induction

Chaleur tournante

Chaleur tournante

Vapor Clean

8017709312404

A B



Esthétique



Design Victoria

Finitions du bandeau de Tôle émaillée colorée

commandes

Esthétique Victoria

Logo Années 50 en relief

Couleur Noi

Position du logo Dosseret+ Bandeau de

commandes

Émaille noir

Finition Brillant
Dosseret Oui

Couleur de la table de

cuisson

Type de commandes Manettes

Manettes de commande Smeg Victoria

Couleur des manettes Nombre de manettes

Couleur de la sérigraphie

Type d'afficheur

Porte

Type de verre

Poignée Couleur de la poignée

Plinthe

lnov

Inox 9

Gris métal

Électronique 5 touches

avec cadre

Noir

Smeg Victoria Inox brossé Anthracite

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson Fonctions de cuisson traditionnelle 6

Résistance sole ventilée + Vapor

Statique

R Chaleur brassée

Clean



Chaleur tournante



Eco



Fonctions supplémentaires



Décongélation selon le temps

Fonction de nettoyage



Vapor Clean

Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité



Chaleur tournante

Programmes / Fonctions troisième four

Nombre de fonction - Troisième four Eclairage

Gril fort





Caractéristiques techniques table de cuisson

Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Induction - Simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 21.0 cm Arrière gauche - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 18.0 cm Central - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 27.0 cm Arrière droit - Induction - Simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 18.0 cm Avant droit - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Caractéristiques techniques four principal















Nombre de lampes Nombre de turbines Volume net de la cavité 61 I Capacité brute (litres) 70 I

Matériau de la cavité **Email Ever Clean**

Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de cuisson

Supports en métal

Type d'éclairage Halogène Puissance de l'éclairage 40 W

Porte démontable Oui Porte intérieure plein Oui

verre

Nombre de vitres de la porte du four

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte

Thermostat de sécurité

Système de **Tangentiel**

refroidissement

Dimensions nettes de la 316x460x412 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique



Options de programmation de la

durée de cuisson Type d'ouverture de la

porte

Début et fin de cuisson

Latérale

sole

Puissance résistance

Puissance résistance

voûte

Puissance résistance

circulaire

1200 W

1000 W

2000 W

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui Signal sonore fin de

cuisson

Température minimale Température maximale 50 °C

250 °C

Oui

Oui

Oui

2

1

Oui

3

1

Caractéristiques techniques four secondaire

















Nombre de turbines Volume net de la cavité 84 I

secondaire

Capacité brute (litres)

Matériau de la cavité

Nombre de niveaux de

Type de niveaux de

cuisson

Nombre de lampes

Type d'éclairage Puissance de l'éclairage 40 W

Type d'ouverture de la porte

Email Ever Clean

Supports en métal

Halogène

Latérale

Porte démontable

Porte intérieure plein

verre

Vitre intérieure démontable

Nombre de vitres de la

porte du four

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermostat de sécurité

Système de **Tangentiel**

refroidissement

Dimensions nettes de la 605x375x375 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique Puissance résistance 2 x 1550 W

circulaire

Options four secondaire

Température minimale 50 °C Température maximale 245 °C

Caractéristiques techniques troisième four



















Troisième four

Capacité brute (litres)

Matériau de la cavité

Email Ever Clean

Nombre de niveaux de cuisson

2

Vitre intérieure démontable

Nombre de vitres de la porte du four

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermostat de sécurité Oui



Type de niveaux de

cuisson

Nombre de lampes

Type d'éclairage Puissance de l'éclairage 40 W

Type d'ouverture de la porte

Porte démontable Porte intérieure plein

verre

Supports en métal

1 Halogène

Abattante

Oui Oui Système de refroidissement

Dimensions nettes de la 169x440x443 mm

cavité (HxLxP)

Puissance résistance

gril fort

Type de gril **Gril** abattant **Tangentiel**

Contrôle de température Electromécanique

2700 W

Electrique Oui

1

Options troisième four

Température minimale 50 °C Température maximale 260 °C

Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière 2

et latéral

Lèchefrite profond 40

mm

Grille intégrée au

lèchefrite

Kit rails télescopiques à 1

sortie partielle

Accessoires inclus - Four secondaire



Grille four avec arrêt

arrière

Support chauffe-plats

Accessoires inclus troisième four

Grille avec arrêt arrière 1

et latéral

Lèchefrite profond 40

mm

Raccordement électrique

Puissance nominale

électrique

Intensité

Tension Tension 2 380-415 V Type de câble

d'alimentation installé

15400 W

43 A 220-240 V

Oui, monophasé

Longueur du câble

d'alimentation Modalités de connexion

supplémentaires

Fréquence

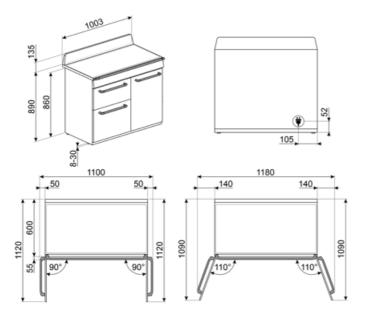
150 cm

Oui, bi et triphasé

50/60 Hz

Borne de raccordement 5 pôles







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.



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



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)



PALPZ

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



SCRP

SMOLD

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



SFLK1

Sécurité enfants



TPKPLATE



Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C



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.

14/12/2025 **SMEG SPA**



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.



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



Installation en hauteur



Commandes par manettes



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.



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



B : Indique la classe énergétique de l'appareil.



Porte double vitre



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.



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.



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.



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.



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



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.



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.



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 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