TR103IBL2

Categoria cucina	100x60 cm
N° di cavità soggette energy label	2
Fonte di calore cavità principale	Elettrico
Tipo pianale	Induzione
Tipo forno principale	Termoventilato
Tipo forno secondario	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean
Codice EAN	8017709312404
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**	9
Logo	applicato anni '50	**Colore serigrafia**	Argento
Colore	Nero	**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 di regolazione comandi piano	Manopole	**Zoccolo**	Antracite

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura	6

Funzioni cottura tradizionali

Base ventilata + Vapor clean

Statico

Ventilato

Termo-ventilato

Eco

Altre funzioni

Scongelamento a tempo

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

Numero totale di zone di cottura 5

Anteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 21.0 cm
Posteriore sinistra - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 18.0 cm
Centrale - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 27.0 cm
Posteriore destra - Induzione - Singolo - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 18.0 cm
Anteriore destra - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Caratteristiche tecniche forno principale

N° di luci	1
N° di ventole	1
Volume netto della cavità	61 l
Volume lordo della prima cavità	70 l
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean
N° di ripiani	4
Tipo ripiani	Telai
Tipo di luci	Alogene
Potenza luce	40 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine
Apertura porta	A bandiera
Porta smontabile	Sì
Porta interna tuttovetro	Sì
N° vetri porta forno	3
N° vetri porta termoriflettenti	1
Termostato di sicurezza	Sì
Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	316x460x412 mm
Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Resistenza suola - Potenza	1200 W
Resistenza cielo - Potenza	1000 W

Resistenza circolare - Potenza	2000 W

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo	Sì	**Temperatura minima**	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	**Temperatura massima**	250 °C

Caratteristiche tecniche forno secondario

N° di ventole	2	**Porta smontabile**	Sì
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

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		
Porta interna tuttovetro	Sì		

Grill basculante	Sì

Opzioni terzo forno

Temperatura minima	50 °C	**Temperatura massima**	260 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia forno con stop e fermi	2	**Griglia inserto bacinella**	1
Bacinella profonda 40mm	1	**Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale**	1

Dotazione accessori forno secondario

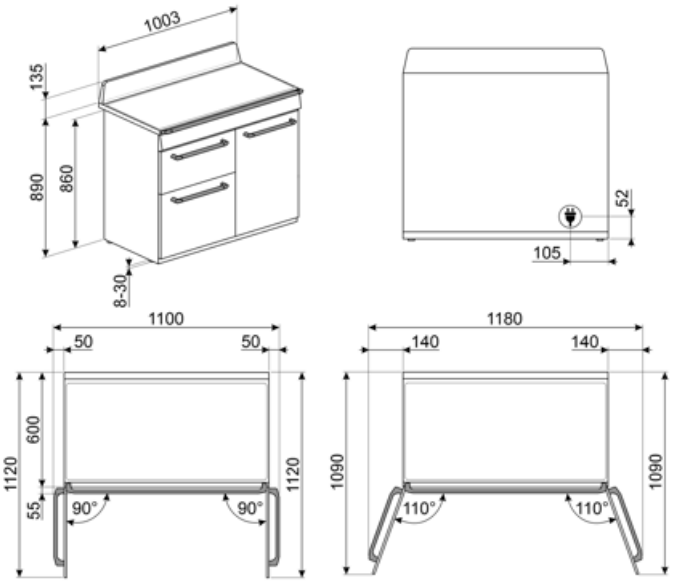
Griglia forno con stop	4	**Scaldapiatti**	1

Dotazione accessori terzo forno

Griglia forno con stop e fermi	1	**Bacinella profonda 40mm**	1

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	15400 W	**Lunghezza cavo di alimentazione**	150 cm
Corrente	43 A	**Altre modalità di collegamento**	Bifase e Trifase
Tensione	220-240 V	**Frequenza**	50/60 Hz
Tensione 2 (V)	380-415 V	**Morsettiera**	5 poli
Cavo elettrico	Installato, Monofase		


1003
135
890
860
8-30
52
105
1100
50
50
1120
600
55
90°
90°
1120
1180
140
140
1090
110°
110°
1090

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 arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.

GRILLPLATE

Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di carne, formaggi e verdure. Dimensioni: 410 x 240 mm.

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)

SCRP

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici

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

GTP

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

KIT1TR103

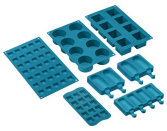
Schienale nero, 100cm, per cucine Victoria TR103

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.

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

TPKPLATE

Piastra universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di pesce, uova e verdure. Dimensioni: 410 X 240 mm.

Glossario simboli

Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.

Classe di efficienza energetica A

Installazione a colonna.

Controllo con manopole

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 a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.

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.

ECO-logic: L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.

B: Indica la Classe energetica dell'elettrodomestico.

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 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.

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.

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.

Indica il volume utile della cavità del forno.

Indica il volume utile della cavità del forno.

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.

Induzione: Il piano a induzione funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale ferroso, al quale viene trasferito calore. Si caratterizza per una maggiore efficienza e per una sicurezza superiore.

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 sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.

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.

Benefit

Piano cottura a induzione

Cottura rapida e un controllo preciso della temperatura

Attraverso l'uso di pentole adatte, l'induzione è facile da usare e da mantenere, sicura e reattiva.

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