

# TR103IGR

Categoria cucina	100x60 cm
N° di cavità soggette energy label	2
Fonte di calore cavità	Elettrico
Tipo pianale	Induzione
Tipo forno principale	Termoventilato
Tipo forno secondario	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean
Codice EAN	8017709294236
Classe efficienza energetica	A
Classe di efficienza energetica, seconda cavità	B











## Estetica

			
Estetica	Victoria	Display	elettronico 5 tasti
Colore	Slate Grey	Colore tasti	Nero
Design	Victoria	N° manopole	10
Porta	Con cornice	Colore serigrafia	Argento
Alzatina	Sì	Maniglia	Smeg Victoria
Tipo griglie	Ghisa	Colore maniglia	Inox spazzolato
Colore pianale	Nero smaltato	Tipo vetro	Nero
Finitura pannello comandi	Lamiera colorata	Zoccolo	Antracite
Manopole	Smeg Victoria	Logo	applicato anni '50
Colore manopole	Acciaio	Posizione logo	Alzatina+ Frontalino

## Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura **8**  
Funzioni cottura tradizionali

 Statico	 Termo-ventilato	 Turbo
 Eco	 Grill stretto	 Grill largo
 Grill largo ventilato	 Base ventilata	

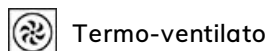
## Funzioni pulizia



## Programmi / Funzioni Forno Secondario

N° funzioni di cottura seconda cavità 1

Funzioni cottura tradizionali seconda cavità



## 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 18.0 cm

Posteriore sinistra - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 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°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	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	316x460x412 mm
N° di ripiani	4	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Tipo ripiani	Telai	Resistenza suola - Potenza	1200 W
Tipo di luci	Alogene	Resistenza cielo - Potenza	1000 W
Potenza luce	40 W	Resistenza grill - Potenza	1700 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine		
Apertura porta	A bandiera		

Apertura porta a bandiera	Sì	Resistenza grill largo - Potenza	2700 W
Porta smontabile	Sì	Resistenza circolare - Potenza	2000 W
Porta interna tuttovetro	Sì	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 smontabile	Sì
Volume lordo della seconda cavità	94 l	Porta interna tuttovetro	Sì
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	Vetro interno removibile	Sì
N° di ripiani	9	N°vetri porta forno	2
Tipo ripiani	Telai	N° vetri porta termoriflettenti	1
N° di luci	1	Termostato di sicurezza	Sì
Tipo di luci	Alogene	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Potenza luce	40 W	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	605x375x375 mm
Apertura porta	A bandiera	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Apertura porta a bandiera	Sì	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		

Potenza luce	40 W	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Apertura porta	A ribalta	Resistenza grill largo - Potenza	2700 W
Porta smontabile	Sì	Tipo grill	Elettrico
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



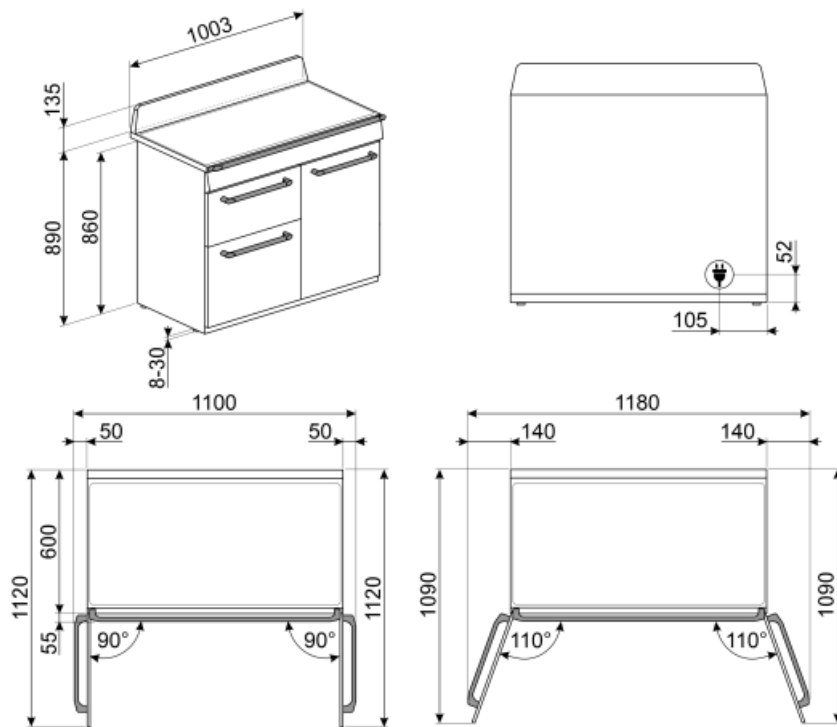
Griglia forno con stop	4	Scaldapiatti	1
------------------------	---	--------------	---

## Dotazione accessori terzo forno

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

## Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	20000 W	Lunghezza cavo di alimentazione	150 cm
Corrente	54 A	Frequenza	50 Hz
Tensione	220-240 V	Morsettiera	5 poli
Tensione 2 (V)	380-415 V		



## Accessori non inclusi

### 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.



### GTP

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



### BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia



### KIT1TR103

Schienale nero, 100cm, per cucine Victoria TR103



### KITH103

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



### 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.



### 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



### PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



### 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.



### BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



### SCRP

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici



### 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.



### GTT

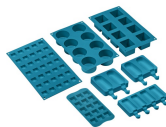
Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### 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.



### 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



**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 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.



**B:** Indica la Classe energetica dell'elettrodomestico.



**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



**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.



**Porta doppio vetro:** Porta doppio vetro



**A:** La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.



**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



**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 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.



**Grill:** Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



**Resistenza grill centrale:** questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.



**Luce**



**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.



**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.



**Grill ventilato:** calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.



**Turbo:** il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola è attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



**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.



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 sfornati, 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.



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.