

## TR103IP2

<b>Categoria cucina</b>	100x60 cm
<b>N° di cavità soggette energy label</b>	2
<b>Fonte di calore cavità principale</b>	Elettrico
<b>Tipo pianale</b>	Induzione
<b>Tipo forno principale</b>	Termoventilato
<b>Tipo forno secondario</b>	Termoventilato
<b>Sistema pulizia forno principale</b>	Vapor Clean
<b>Codice EAN</b>	8017709312411
<b>Classe efficienza energetica</b>	A
<b>Classe di efficienza energetica, seconda cavità</b>	B



## Estetica



<b>Design</b>	Victoria	<b>Tipologia manopole</b>	Smeg Victoria
<b>Finitura pannello comandi</b>	Lamiera colorata	<b>Colore manopole</b>	Acciaio
<b>Estetica</b>	Victoria	<b>N° manopole</b>	9
<b>Logo</b>	applicato anni '50	<b>Colore serigrafia</b>	Nero
<b>Colore</b>	Panna	<b>Nome display</b>	Elettronico 5 tasti
<b>Posizione logo</b>	Alzatina+ Frontalino	<b>Porta</b>	Con cornice
<b>Finitura</b>	Lucido	<b>Tipo vetro</b>	Nero
<b>Alzatina</b>	Sì	<b>Maniglia</b>	Smeg Victoria
<b>Colore pianale</b>	Nero lucido smaltato	<b>Colore maniglia</b>	Inox spazzolato
<b>Tipo di regolazione comandi piano</b>	Manopole	<b>Zoccolo</b>	Antracite

## Programmi / Funzioni forno principale

**N° funzioni di cottura** 5

**Funzioni cottura tradizionali**



Statico



Ventilato



Termo-ventilato



Eco



Base ventilata

**Altre funzioni**



Scongelamento a tempo

## 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 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° 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		
Porta smontabile	Sì		
Porta interna tuttovetro	Sì		

---

<b>Resistenza grill largo -</b>	2700 W
<b>Potenza</b>	
<b>Resistenza circolare -</b>	2000 W
<b>Potenza</b>	
<b>Tipo grill</b>	Elettrico
<b>Grill basculante</b>	Sì

## Opzioni forno principale

<b>Programmatore Tempo</b>	Sì	<b>Temperatura minima</b>	50 °C
<b>Allarme acustico di fine cottura</b>	Sì	<b>Temperatura massima</b>	250 °C

## Caratteristiche tecniche forno secondario

						
<b>N° di ventole</b>	2	<b>Porta smontabile</b>	Sì			
<b>Volume netto, seconda cavità</b>	84 l	<b>Porta interna tuttovetro</b>	Sì			
<b>Volume lordo della seconda cavità</b>	94 l	<b>Vetro interno removibile</b>	Sì			
<b>Materiale della cavità</b>	Smalto Ever Clean	<b>N°vetri porta forno</b>	2			
<b>N° di ripiani</b>	9	<b>N° vetri porta termoriflettenti</b>	1			
<b>Tipo ripiani</b>	Telai	<b>Termostato di sicurezza</b>	Sì			
<b>N° di luci</b>	1	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Tangenziale			
<b>Tipo di luci</b>	Alogene	<b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b>	605x375x375 mm			
<b>Potenza luce</b>	40 W	<b>Regolazione della temperatura</b>	Elettromeccanica			
<b>Apertura porta</b>	A bandiera	<b>Resistenza circolare - Potenza</b>	2 x 1550 W			

## Opzioni forno secondario

<b>Temperatura minima</b>	50 °C	<b>Temperatura massima</b>	245 °C
---------------------------	-------	----------------------------	--------

## Caratteristiche tecniche terzo forno

					
<b>Volume netto della terza cavità</b>	36 l	<b>Vetro interno removibile</b>	Sì		
<b>Volume lordo della terza cavità</b>	41 l	<b>N°vetri porta forno</b>	3		
<b>Materiale della cavità</b>	Smalto Ever Clean	<b>N° vetri porta termoriflettenti</b>	1		
<b>N° di ripiani</b>	2	<b>Termostato di sicurezza</b>	Sì		
<b>Tipo ripiani</b>	Telai	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Tangenziale		
<b>N° di luci</b>	1	<b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b>	169x440x443 mm		
<b>Tipo di luci</b>	Alogene				

---

<b>Potenza luce</b>	40 W	<b>Regolazione della temperatura</b>	Elettromeccanica
<b>Apertura porta</b>	A ribalta	<b>Resistenza grill largo - Potenza</b>	2700 W
<b>Porta smontabile</b>	Sì	<b>Tipo grill</b>	Elettrico
<b>Porta interna tuttovetro</b>	Sì	<b>Grill basculante</b>	Sì

## Opzioni terzo forno

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

## Dotazione accessori forno principale e pianale



<b>Griglia forno con stop e fermi</b>	2	<b>Griglia inserto bacinella</b>	1
<b>Bacinella profonda 40mm</b>	1	<b>Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale</b>	1

## Dotazione accessori forno secondario



**Griglia forno con stop** 4      **Scaldapiatti** 1

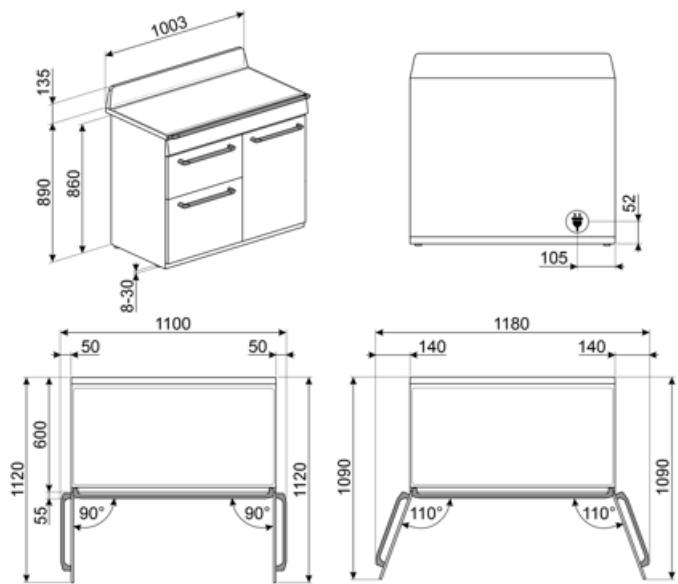
## Dotazione accessori terzo forno

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

## Collegamento Elettrico

---

<b>Dati nominali di collegamento elettrico</b>	15400 W	<b>Lunghezza cavo di alimentazione</b>	150 cm
<b>Corrente</b>	43 A	<b>Altre modalità di collegamento</b>	Bifase e Trifase
<b>Tensione</b>	220-240 V	<b>Frequenza</b>	50/60 Hz
<b>Tensione 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Morsettiera</b>	5 poli
<b>Cavo elettrico</b>	Installato, Monofase	<b>Spina</b>	No



## 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

Schiendale 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.
 B	B: Indica la Classe energetica dell'elettrodomestico.	 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.
	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 dall'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 dall'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

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

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.

Interno porta tuttovetro: L'interno 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.



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.

---

## 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 isoterma**

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