TR103IP

Taille du centre 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	8017709244491
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	B



Esthétique

Esthétique	Victoria	**Type d'afficheur**	Électronique 5 touches
Couleur	Crème	**Couleur des touches**	Noir
Design	Victoria	**Nombre de manettes**	10
Porte	avec cadre	**Couleur de la sérigraphie**	Gris métal
Dosseret	Oui	**Poignée**	Smeg Victoria
Type de grilles	Fonte	**Couleur de la poignée**	Inox brossé
Couleur de la table de cuisson	Émaille noir	**Type de verre**	Noir
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée	**Plinthe**	Anthracite
Manettes de commande	Smeg Victoria	**Logo**	Années 50 en relief
Couleur des manettes	Inox	**Position du logo**	Dosseret+ Bandeau de commandes

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 8

Fonctions de cuisson traditionnelle

- Statique
- Chaleur tournante
- Chaleur tournante turbo
- Eco
- Gril moyen
- Gril fort
- Gril fort ventilé
- Sole ventilée

Fonction de nettoyage

 Vapor Clean

Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité 1

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité

 Chaleur tournante

Programmes / Fonctions troisième four

Nombre de fonction - Troisième four 1

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 18.0 cm
Arrière gauche - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 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
Arrière droit - Gaz - Rapide - 2.90 kW

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes	1
Nombre de turbines	1
Volume net de la cavité	61 l
Capacité brute (litres)	70 l
Matériau de la cavité	Email Ever Clean
Nombre de niveaux de cuisson	4
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal
Type d'éclairage	Halogène
Puissance de l'éclairage	40 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson
Type d'ouverture de la porte	Latérale
Nombre de vitres de la porte du four	3
Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	1
Thermostat de sécurité	Oui
Système de refroidissement	Tangentiel
Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	316x460x412 mm
Contrôle de température	Electromécanique
Puissance résistance sole	1200 W
Puissance résistance voûte	1000 W

Ouverture de la porte latérale	Oui	**Puissance résistance gril**	1700 W
Porte démontable	Oui	**Puissance résistance gril fort**	2700 W
Porte intérieure plein verre	Oui	**Puissance résistance circulaire**	2000 W
		Type de gril	Electrique
		Gril abattant	Oui

Options four principal

Programmateur/Minuteur	Oui	**Température minimale**	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	**Température maximale**	260 °C

Caractéristiques techniques four secondaire



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

Nombre de niveaux de cuisson	2	**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)**	169x440x443 mm
Puissance de l'éclairage	40 W	**Contrôle de température**	Electromécanique
Type d'ouverture de la porte	Abattante	**Puissance résistance gril fort**	2700 W
Porte démontable	Oui	**Type de gril**	Electrique
Porte intérieure plein verre	Oui	**Gril abattant**	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



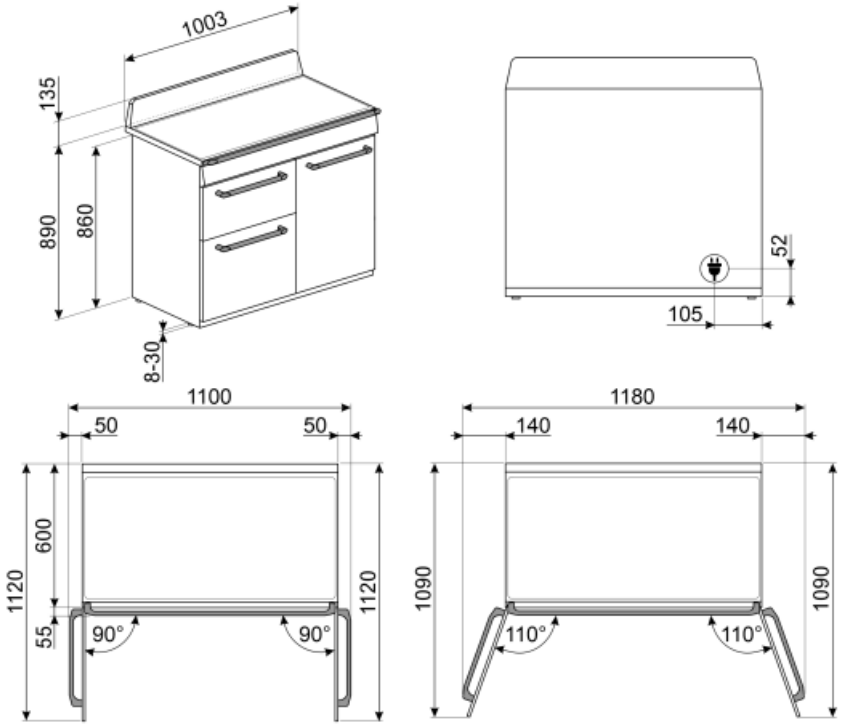
Grille four avec arrêt arrière	4	**Support chauffe-plats**	1

Accessoires inclus troisième four

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

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	20000 W	**Longueur du câble d'alimentation**	150 cm
Intensité	54 A	**Fréquence**	50 Hz
Tension	220-240 V	**Borne de raccordement**	5 pôles
Tension 2	380-415 V		


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

Not included accessories



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.



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.



BNP608T

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



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)



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.



PALPZ

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



SFLK1

Sécurité enfants



PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée 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.



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



SCRP

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



TPKPLATE

Plaque Teppan Yaki 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.



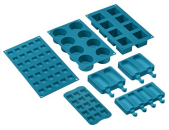
GTT

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.



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



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

Symbols glossary (TT)

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



B : Indique la classe énergétique de l'appareil.



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



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.



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.



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.



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 pyrolytique 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 sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



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 : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



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.



Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.



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.



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.



Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.



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.



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.