

# TR103GR

Taille du centre de cuisson	100x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur première cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principale	Chaleur tournante
Type de four secondaire	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709294229
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	B



## Esthétique



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



## Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité 1

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité



## Programmes / Fonctions troisième four

Nombre de fonction - Troisième four 1

Eclairage



Gril fort



## Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 6

Avant gauche - Gaz - Ultra-rapide double commande - 4.20 kW

Arrière gauche - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Avant central - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Arrière central - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Avant droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Arrière droit - Gaz - Rapide - 2.90 kW

Type de brûleur gaz Standard

Thermocouple

Oui

Allumage intégré aux manettes Oui

Chapeaux de brûleurs gaz

Emaillés noir mat

## 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

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) 316x444x425 mm

Contrôle de température Electromécanique

Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Puissance résistance sole	1200 W
Type d'ouverture de la porte	Latérale	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
		Grill abattant	Oui

## Options four principal

Programmeur/Minuteur	Oui	Température minimum	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximum	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	2500 W

## Options four secondaire

Température minimum	50 °C	Température maximum	245 °C
---------------------	-------	---------------------	--------

## Caractéristiques techniques troisième four



Capacité nette (litres) - Troisième four	36 l	Vitre intérieure démontable	Oui
--	------	-----------------------------	-----

<b>Capacité brute (litres)</b>	41 l	<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	3
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	1
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	2	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	169x440x443 mm
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Puissance résistance grill fort</b>	2700 W
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante	<b>Type de grill</b>	Electrique
<b>Porte démontable</b>	Oui	<b>Grill abattant</b>	Oui
<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui		

## Options troisième four

<b>Température minimum</b>	50 °C	<b>Température maximum</b>	260 °C
----------------------------	-------	----------------------------	--------

## Accessoires inclus four principal



<b>Support en fonte pour Wok</b>	1	<b>Grille intégrée au lèchefrite</b>	1
<b>Grille en fonte pour Moka</b>	1	<b>Lèchefrite profond 40 mm</b>	1
<b>Grille four avec arrêt arrière</b>	2	<b>Kit rails télescopiques à sortie partielle</b>	1

## Accessoires inclus - Four secondaire



<b>Grille four avec arrêt arrière</b>	4	<b>Support chauffe-plats</b>	1
---------------------------------------	---	------------------------------	---

## Accessoires inclus troisième four

<b>Grille four avec arrêt arrière</b>	1	<b>Lèchefrite profond 40 mm</b>	1
---------------------------------------	---	---------------------------------	---

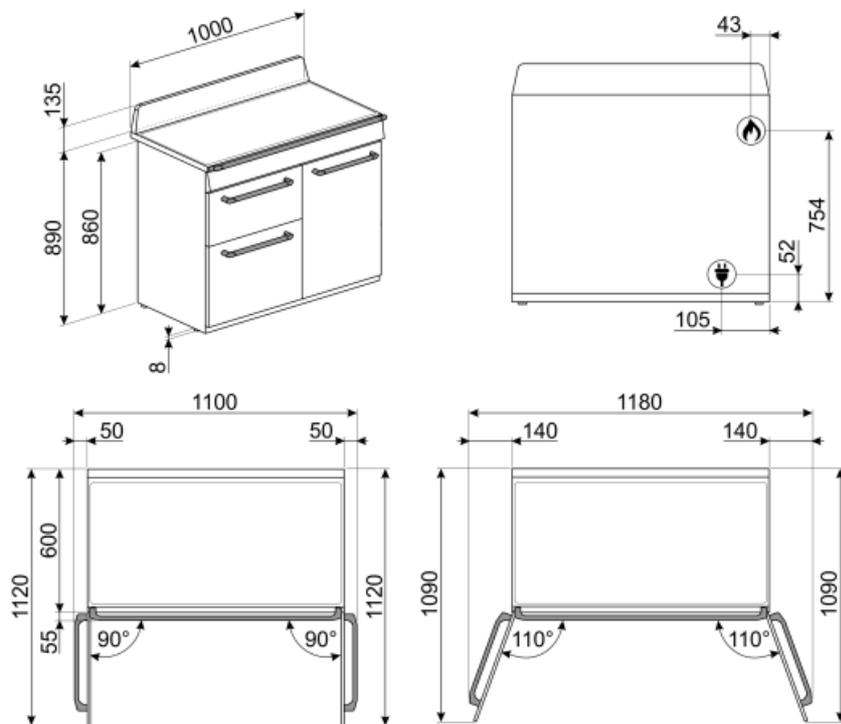
## Raccordement électrique

<b>Puissance nominale électrique</b>	8900 W	<b>Fréquence (Hz)</b>	50/60 Hz
		<b>Petit câble pour l'essai</b>	Oui
		<b>Borne de raccordement</b>	5 pôles

Intensité (A) 39 A

Tension (V) 220-240 V

Tension (V) 380-415 V



## Not included accessories



### GT1T-2

Kit rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 418,5 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



### KIT1TR103

Crédence murale, 100 x 75 cm, émaillé noir, pour centres de cuisson Victoria TR103



### TPKTR9

Plaque teppan yaki en inox, pour centres de cuisson gaz Victoria 90 cm, 60 cm et Sinfonia 90 cm



### SMOLD

Set of 7 silicone moulds for ice creams, ice lollies, pralines, ice cubes or to portion food. Usable from -60°C to +230°C



### GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



### 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.



### BGTR9

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Victoria 90 cm et 60 cm et Sinfonia 90 cm

### KITH103

Support pour augmenter la hauteur des centres de cuisson TR103 (à 950 mm)



### GTT

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.

## Symbols glossary (TT)

- A** : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  Porte double vitre
-  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.
-  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.
-  Résistance grill 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.
-  Turbine + Résistance grill fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur.
- B** : Indique la classe énergétique de l'appareil.
-  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 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.
-  Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée ou 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
-  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.
-  Turbine + Résistance grill fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur.
-  Résistance grill 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.

- |   |   |
|---|---|
|  <p><b>Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) :</b> 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).</p>                     |  <p><b>Lumière</b></p>   |
|  <p><b>Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) :</b> 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.</p>                            |  <p><b>Porte intérieur plein verre :</b> 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.</p>   |
|  <p><b>2 lampes halogènes :</b> La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p>  |  <p><b>Chauffe-plats</b></p>   |
|  <p><b>2 niveaux de cuisson :</b> Dans le four auxiliaire Smeg, 2 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.</p>  |  <p><b>4 niveaux de cuisson :</b> Dans le four auxiliaire Smeg, 4 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.</p>   |
|  <p><b>9 niveaux de cuisson :</b> Dans le four auxiliaire Smeg, 9 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.</p>  |  <p><b>Rails télescopiques :</b> 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.</p> |
|  <p><b>Contrôle électronique température:</b> 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.</p> |  <p><b>Gril abattant :</b> 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.</p>   |
|  <p><b>Brûleur Ultra-rapide :</b> Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.</p>   |  <p><b>Vapor Clean :</b> 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 gras et de les retirer facilement.</p>  |
|  <p><b>Indique le volume utile de la cavité du four.</b></p>  |  <p><b>Indique le volume utile de la cavité du four.</b></p>   |
|  <p><b>Indique le volume utile de la cavité du four.</b></p>  |   |