

# TR103IGR

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	Induction
Type de four principale	Chaleur tournante
Type de four secondaire	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709294236
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	B



## 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 troisième four

Nombre de fonction - Troisième four 1

Eclairage 

Gril fort 

## Esthétique



Couleur

Gris ardoise

Couleur des touches

Noir

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

## Caractéristiques techniques four principal



<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	3
<b>Nombre de turbines</b>	1	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	1
<b>Volume net de la cavité</b>	61 l	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Capacité brute (litres)</b>	70 l	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	316x444x425 mm
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	4	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Puissance résistance sole</b>	1200 W
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Puissance résistance voûte</b>	1000 W
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Puissance résistance grill</b>	1700 W
<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Puissance résistance grill fort</b>	2700 W
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Latérale	<b>Puissance résistance circulaire</b>	2000 W
<b>Ouverture de la porte latérale</b>	Oui	<b>Type de grill</b>	Electrique
<b>Porte démontable</b>	Oui	<b>Grill abattant</b>	Oui
<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui		

## Options four principal

<b>Programmateurs/Minuteur</b>	Oui	<b>Température minimum</b>	50 °C
<b>Signal sonore fin de cuisson</b>	Oui	<b>Température maximum</b>	260 °C

## Caractéristiques techniques four secondaire



<b>Volume net de la cavité secondaire</b>	84 l	<b>Porte démontable</b>	Oui
<b>Capacité brute (litres)</b>	94 l	<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Vitre intérieure démontable</b>	Oui
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	9	<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	2
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	1
<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	605x375x375 mm
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Latérale	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Ouverture de la porte abattante</b>	Oui	<b>Puissance résistance circulaire</b>	2500 W

## Options four secondaire

<b>Température minimum</b>	50 °C	<b>Température maximum</b>	245 °C
----------------------------	-------	----------------------------	--------

## Caractéristiques techniques troisième four



<b>Capacité nette (litres) - Troisième four</b>	36 l	<b>Vitre intérieure démontable</b>	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



Grille four avec arrêt arrière	2	Lèchefrite profond 40 mm	1
Grille intégrée au lèchefrite	1	Kit rails télescopiques à sortie partielle	1

## Accessoires inclus - Four secondaire



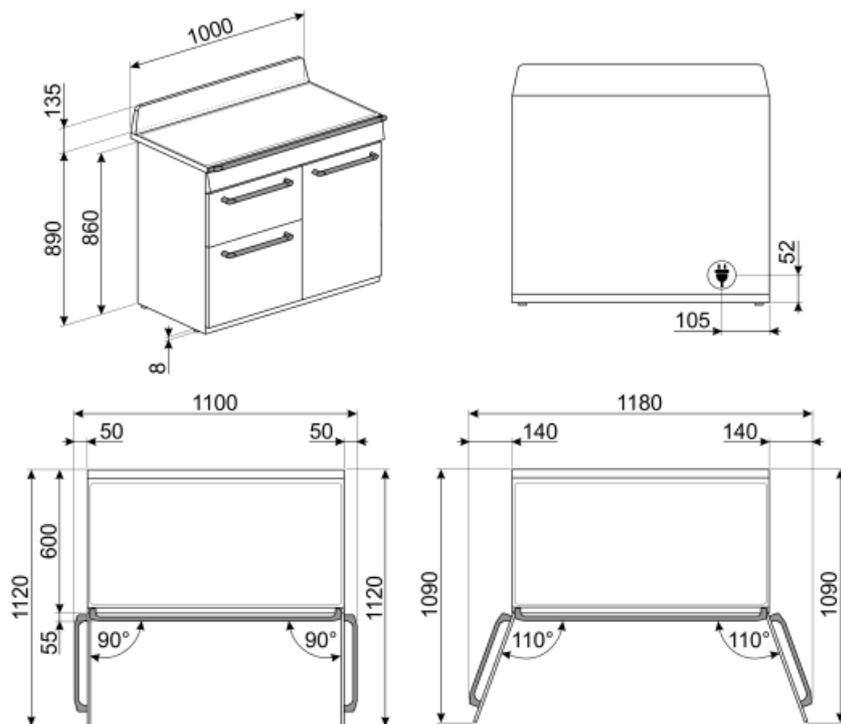
Grille four avec arrêt arrière	4	Support chauffe-plats	1
--------------------------------	---	-----------------------	---

## Accessoires inclus troisième four

Grille four avec arrêt arrière	1	Lèchefrite profond 40 mm	1
--------------------------------	---	--------------------------	---

## Raccordement électrique

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



## Not included accessories



### GT1T-2

1 kit Rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 41,85 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



### TPK

Plaque teppan yaki en inox, 32,5 cm



### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### 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



### PRTX

Pierre à pizza ronde, diamètre 35 cm, avec 2 poignées accessoire non adapté aux fours micro-ondes



### KIT1TR103

Crédence murale émaillée noire 100 x 75 cm pour centre de cuisson Victoria TR103

### KITH103

Support pour Hauteur 95cm pour centres de cuisson TR103

## Symbols glossary (TT)

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>A</b> A : La classe A des produits Smeg garanti de basses consommation d'énergie</p>  | <p><b>B</b> B : Indique la classe énergétique de l'appareil.</p>   |
| <p> Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.</p>  | <p> 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.</p>   |
| <p> Porte double vitre</p>  | <p> 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.</p>  |
| <p> 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.</p>   | <p> 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</p>  |
| <p> 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.</p> | <p> 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.</p> |
| <p> 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.</p>   | <p> Turbine + Résistance gril (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.</p>   |

-  Résistance grill : la chaleur de la résistance du grill permet d'obtenir d'excellents résultats de grillage, en particulier avec des viandes de moyenne/petite épaisseur et, en combinaison avec le tournebroche (selon le modèle), permet de donner à la fin de la cuisson une coloration uniforme. Idéal pour les saucisses, les côtes, le bacon. Dans certains fours, le grill se compose d'un double élément qui permet de griller sur une grande surface (grill large). Cette fonction dans ces modèles permet de griller uniformément de grandes quantités de nourriture, surtout la viande.
-  Turbine + Résistance grill (grill 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. Dans certains fours, le grill se compose d'un double élément plus grand que le grill 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 tout 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.
-  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.
-  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.



Gril basculant : La présence d'un gril basculant, 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 gras 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.