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 du 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



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

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

Caractéristiques techniques table de cuisson

UR

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

Porte intérieure plein verre	Oui	**Puissance résistance circulaire**	2000 W
		Type de gril	Electrique
		Grill abattant	Oui

Options four principal

Programmateur/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	**Porte intérieure plein verre**	Oui
Capacité brute (litres)	41 l	**Vitre intérieure démontable**	Oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	**Nombre de vitres de la porte du four**	3
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		

Type d'éclairage	Halogène		
Puissance de l'éclairage	40 W	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Type d'ouverture de la porte	Abattante	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	169x440x443 mm
Porte démontable	Oui	**Contrôle de température**	Electromécanique
		Puissance résistance gril fort	2700 W
		Type de gril	Electrique

Options troisième four

Température minimum	50 °C	**Température maximum**	260 °C

Accessoires inclus four principal



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

Accessoires inclus - Four secondaire



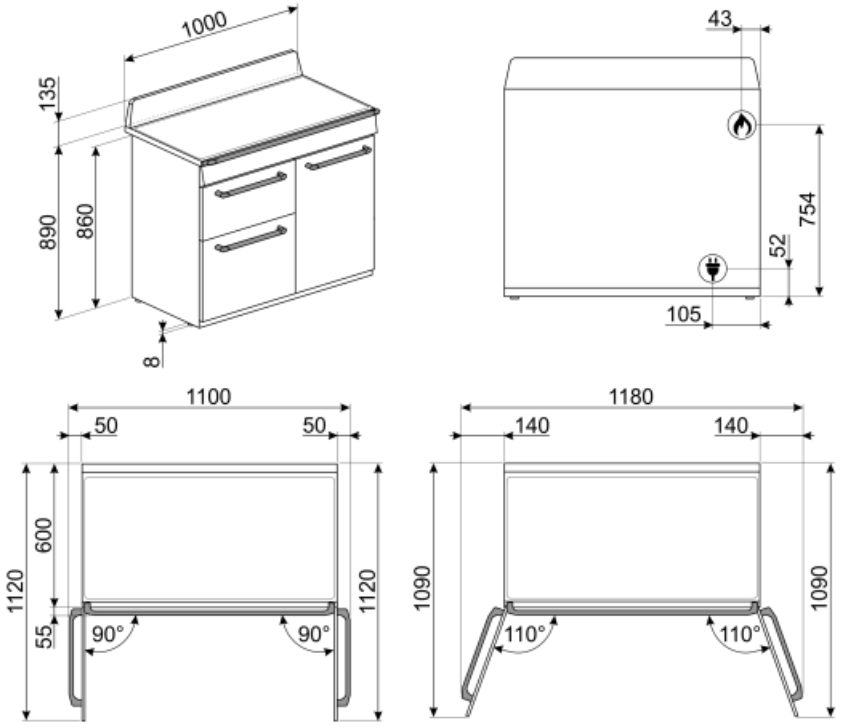
Grille four avec arrêt arrière	4	**Support chauffe-plats**	1

Accessoires inclus troisième four

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

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	8900 W	**Tension (V)**	380-415 V
		Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Intensité (A)	39 A	**Borne de raccordement**	5 pôles
Tension (V)	220-240 V		


1000
135
890
860
8
43
754
52
105
1100
50
50
1120
600
55
90°
90°
1120
1180
140
140
1090
110°
110°
1090

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.



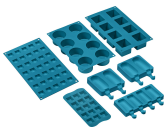
KIT1TR103

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



TPKTR9

Plaque teppan yaki pour centres de cuisson gaz TR9 et Sinfonia



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



BGTR9

Plaque gril viande pour centres de cuisson gaz Victoria 90 cm et Sinfonia 60 cm et 90 cm

KITH103

Support pour Hauteur 95cm pour centres de cuisson TR103

Symbols glossary (TT)

A : La classe A des produits Smeg garanti 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.



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 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



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.



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.



Résistance gril : la chaleur de la résistance du gril 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 gril se compose d'un double élément qui permet de griller sur une grande surface (gril large). Cette fonction dans ces modèles permet de griller uniformément de grandes quantités de nourriture, surtout la viande.



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. 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.



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.



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



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.



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.



Brûleur Ultra-rapide : 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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.



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 graisseux et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.