TR103IBL2

Categoría cocina	100x60 cm
N° de hornos con etiqueta energética.	2
Fuente de calor de la cavidad	Eléctrica
Tipo de encimera	Inducción
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tipo de horno secundario	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709312404
Clase de eficiencia energética	A
Clase de eficiencia energética 2° cavidad	B



Estética

Diseño	Victoria	**Mandos**	Smeg Victoria
Acabado panel de mandos	panel de color	**Color mandos**	Acero inoxidable
		N.° de mandos	9
Estética	Victoria	**Color serigrafía**	Plata
Logo	estílo 50'	**Pantalla/Reloj**	electrónico 5 bóton
Color	Negro	**Puerta**	Con marco
Posición logo	Top posterior+ Frontal	**Tipo de vidrio**	Negro
Acabado	Brillante	**Tirador**	Smeg Victoria
Trasera	Sí	**Color maneta**	Inox
Color Encimera	Esmalte negro	**Zócalo**	Antracita
Tipo de regulación mandos	Mandos		

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción 6

Funciones de cocción tradicionales

Estático

Base con ventilador + Vapor Clean

Ventilado

Termoventilado

ECO ECO

Otras funciones

Descongelación por tiempo

Función limpieza

 Vapor Clean

Programas/Funciones horno secundario

Funciones de cocción 2ª cavidad	1

Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.

 Termoventilado

Programas/Funciones tercer horno

N.° de funciones tercer horno	1
Lámpara	
Grill ancho	

Características técnicas encimera



Número total de zonas de cocción 5

Anterior izquierda - Inducción - individual - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 21.0 cm
Posterior izquierda - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 18.0 cm
Central - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 27.0 cm
Posterior derecha - Inducción - individual - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 18.0 cm
Anterior derecha - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Detención automática en caso de sobrecalentamiento	Sí	**Indicador zona seleccionada**	Sí
Adaptación automática al diámetro de la olla	Sí		

Características técnicas horno principal



N° luces	1	**Puerta desmontable**	Sí
Número ventiladores	1	**Puerta interna de vidrio**	Sí
Volumen útil del primer compartimento de cocción	61 l	**N.° de vidrios de puerta horno**	3
Capacidad bruta (Lt) horno 1	70 l	**N.° de vidrios de puerta reflectantes del calor**	1
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	**Termostato de seguridad**	Sí
N° de estantes	4	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	316x460x412 mm
Tipo de Luz	Halógenas		

Potencia luz	40 W	**Regulación de la temperatura**	Electromecánico
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin	**Resistencia inferior - Potencia**	1200 W
Sistema apertura puerta	Apertura lateral	**Resistencia superior - Potencia**	1000 W
		Resistencia circular - Potencia	2000 W

Opciones horno principal

Temporizador	Sí	**Temperatura mínima**	50 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	**Temperatura máxima**	250 °C

Características técnicas horno secundario



Número ventiladores	2	**Puerta desmontable**	Sí
Volumen útil del segundo compartimento de cocción	84 l	**Puerta interna de vidrio**	Sí
Capacidad bruta (Lt) horno 2	94 l	**Vidrio interno desmontable**	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	**N.° de vidrios de puerta horno**	2
N° de estantes	9	**N.° de vidrios de puerta reflectantes del calor**	1
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	**Termostato de seguridad**	Sí
N° de luces	1	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
Tipo de Luz	Halógenas	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	605x375x375 mm
Potencia luz	40 W	**Regulación de la temperatura**	Electromecánico
Apertura de la puerta	Apertura lateral	**Resistencia circular - Potencia**	2 x 1550 W

Opciones horno secundario

Temperatura mínima	50 °C	**Temperatura máxima**	245 °C

Características técnicas tercer horno



Capacidad neta (L) horno 3	36 l	**Vidrio interior desmontable**	Sí
Capacidad bruta (Lt) horno 2	41 l	**N.° de vidrios de puerta horno**	3
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	**N.° de vidrios de puerta reflectantes del calor**	1
N° de estantes	2		

Tipo de estantes	Bastidores metálicos	**Termostato de seguridad**	Sí
Nº luces	1	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
Tipo de Luz	Halógenas	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	169x440x443 mm
Potencia luz	40 W	**Regulación de la temperatura**	Electromecánico
Apertura puerta	Apertura solapa	**Resistencia grill ancho - Potencia**	2700 W
Puerta desmontable	Sí	**Tipo de grill**	Eléctrico
Puerta interna de vidrio	Sí	**Grill basculante**	Sí

Opciones tercer horno

Temperatura mínima	50 °C	**Temperatura máxima**	260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera



Rejilla con tope trasero y lateral	2	**Rejilla inserción bandeja**	1
Bandeja profunda 40mm	1	**Guías telescópicas de extracción parcial**	1

Equipo accesorios horno secundario



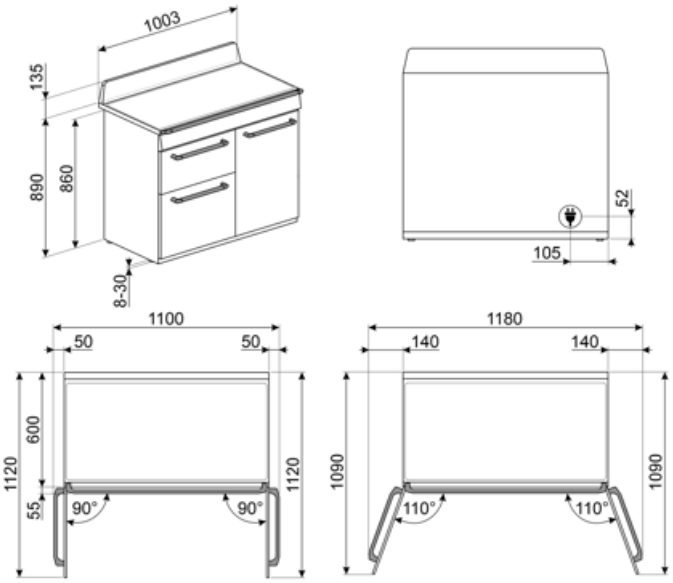
Bandeja horno 60cm	4	**Calienta platos**	1

Equipo accesorios tercer horno

Rejilla con tope trasero y lateral	1	**Bandeja profunda 40mm**	1

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	15400 W	**Largo del cable de alimentación**	150 cm
Corriente	43 A	**Tipo de cable eléctrico**	Bifásico y Trifásico
Tensión	220-240 V	**Frecuencia**	50/60 Hz
Tensión 2 (V)	380-415 V	**Bornera**	5 poli
Electric cable	Instalado, monofásico	**Enchufe**	No


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

Accesorios Compatible



AIRFRY2

Bandeja para freidora de aire. Ideal para recrear en el horno la fritura tradicional, pero con menos calorías y menos grasa. Permite cocinar de forma rápida y sencilla platos como patatas fritas, verduras fritas y pescado, garantizando un dorado perfecto y una textura crujiente.



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



KIT1TR103



PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



SFLK1



TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.

BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



KITH103

Height extension kit (950 mm), black, suitable for TR103 cookers (945-960mm)



SCRP

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs



SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C

Symbols glossary



Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.



Instalaciíon en columna



B: Indica la clase energética del electrodoméstico



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.



Energy efficiency class A



Knobs control



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal



ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .

ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .

Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .

luz

Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad

Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.

Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.

2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.

Calienta platos

2 niveles de cocción: en el horno auxiliar de las cocinas Smeg, 2 posiciones de cocción permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, asegurando una reducción en el consumo.

4 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 4 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.

9 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 9 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.

Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.

Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.

Grill basculante: la presencia de un grill basculante, que se puede liberar fácilmente, le permite mover la resistencia y limpiar la parte superior del horno con un simple gesto.

Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.

Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Benefit (TT)

Placa de inducción

La inducción ofrece una cocción rápida y un control preciso de la temperatura.

Mediante el uso de utensilios de cocina adecuados, la inducción es fácil de usar y mantener, segura y sensible.

Vapor Clean

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

Control por botones

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con sencillos botones.

True-convection

Las mejores prestaciones de cocción están garantizadas por un flujo circular ventilado.

Múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan el flujo de calor aerodinámico perfecto, permitiendo una cocción homogénea y más rápida dentro de la cavidad.

Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

Guías telescópicas

Extracción fácil e inserción segura de bandejas en el horno gracias a guías telescópicas.

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

Altura ajustable

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

Puerta fría

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

AirFry (accesorio opcional AIRFRY).

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).

BBQ (accesorio opcional)

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

Piedra pizza (accesorio opcional)

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).

Turbina única

El horno tiene un ventilador equipado con un elemento calefactor circular que permite cocinar con calor rotativo.