

## TR103IGR2

Categoría cocina	100x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	2
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Inducción
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tipo de horno secundario	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709312428
Clase de eficiencia energética del modelo	A
Clase de eficiencia energética 2º cavidad	B



## Estética

	Diseño	Victoria	Mandos	Smeg Victoria
	Acabado panel de mandos	panel de color	Color mandos	Acero inoxidable
	Estética	Victoria	N.º de mandos	9
	Logo	estilo 50'	Color serigrafía	Negro
	Color	Gris pizarra	Pantalla/Reloj	electrónico 5 botón
	Posición logo	Top posterior+ Frontal	Puerta	Con marco
	Acabado	Brillante	Tipo de vidrio	Negro
	Trasera	Sí	Tirador	Smeg Victoria
	Color Encimera	Black enamel	Color maneta	Inox
	Tipo de regulación mandos	Mandos	Zócalo	Antracita

## Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción 5

Funciones de cocción tradicionales

 Estático

 Ventilado

 Termoventilado

 ECO

 Inferior ventilado

Otras funciones

 Descongelación por tiempo

## Función limpieza



## Programas/Funciones horno secundario

### Funciones de cocción 2ª cavidad

1

### Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.



Termoventilado

## Programas/Funciones tercer horno

### N.º 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

## Características técnicas horno principal



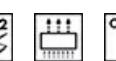
Nº luces	1	N.º de vidrios de puerta horno	3
Número ventiladores	1	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
Volumen útil del primer compartimento de cocción	61 l	Termostato de seguridad	Sí
Capacidad bruta (Lt) horno 1	70 l	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	316x460x412 mm
Nº de estantes	4	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	Resistencia inferior - Potencia	1200 W
Tipo de Luz	Halógenas	Resistencia superior - Potencia	1000 W
Potencia luz	40 W	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin		
Sistema apertura puerta	Apertura lateral		

<b>Puerta desmontable</b>	Sí	<b>Resistencia grill ancho -</b>	2700 W
<b>Puerta interna de vidrio</b>	Sí	<b>Potencia</b>	
		<b>Resistencia circular -</b>	2000 W
		<b>Potencia</b>	
		<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico
		<b>Grill basculante</b>	Sí

## Opciones horno principal

<b>Temporizador</b>	Sí	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarma acústica de fin de cocción</b>	Sí	<b>Temperatura máxima</b>	250 °C

## Características técnicas horno secundario

						
<b>Número ventiladores</b>	2	<b>Puerta desmontable</b>	Sí			
<b>Volumen útil del segundo compartimento de cocción</b>	84 l	<b>Puerta interna de vidrio</b>	Sí			
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 2</b>	94 l	<b>Vidrio interno desmontable</b>	Sí			
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	2			
<b>Nº de estantes</b>	9	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	1			
<b>Tipo de estantes</b>	Bastidores metálicos	<b>Termostato de seguridad</b>	Sí			
<b>Nº de luces</b>	1	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial			
<b>Tipo de Luz</b>	Halógenas	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	605x375x375 mm			
<b>Potencia luz</b>	40 W	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico			
<b>Apertura de la puerta</b>	Apertura lateral	<b>Resistencia circular -</b>	2 x 1550 W			
		<b>Potencia</b>				

## Opciones horno secundario

<b>Temperatura mínima</b>	50 °C	<b>Temperatura máxima</b>	245 °C
---------------------------	-------	---------------------------	--------

## Características técnicas tercer horno

						
<b>Capacidad neta (L) horno 3</b>	36 l	<b>Vidrio interior desmontable</b>	Sí			
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 2</b>	41 l	<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	3			
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	1			
<b>Nº de estantes</b>	2	<b>Termostato de seguridad</b>	Sí			
<b>Tipo de estantes</b>	Bastidores metálicos					
<b>Nº luces</b>	1					

<b>Tipo de Luz</b>	Halógenas	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>Potencia luz</b>	40 W	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	169x440x443 mm
<b>Apertura puerta</b>	Apertura solapa	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico
<b>Puerta desmontable</b>	Sí	<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2700 W
<b>Puerta interna de vidrio</b>	Sí	<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico
		<b>Grill basculante</b>	Sí

## Opciones tercer horno

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

## Equipo accesorios horno principal y encimera



<b>Rejilla con tope trasero y lateral</b>	2	<b>Rejilla inserción bandeja</b>	1
<b>Bandeja profunda 40mm</b>	1	<b>Guías telescópicas de extracción parcial</b>	1

## Equipo accesorios horno secundario



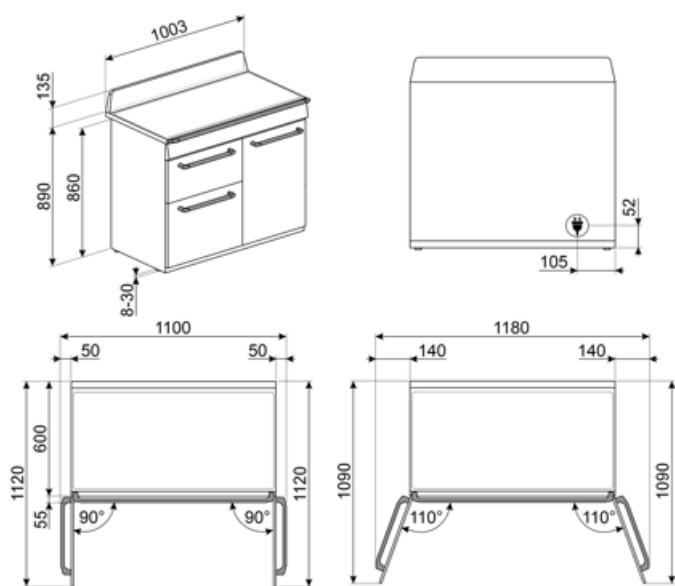
**Bandeja horno 60cm** 4      **Calienta platos** 1

## Equipo accesorios tercer horno

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

## Conexión eléctrica

<b>Datos nominales de conexión eléctrica</b>	15400 W	<b>Largo del cable de alimentación</b>	150 cm
<b>Corriente</b>	43 A	<b>Tipo de cable eléctrico</b>	Double and Three Phase
<b>Tensión</b>	220-240 V	<b>Frecuencia</b>	50/60 Hz
<b>Tensión 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Bornera</b>	5 poli
<b>Electric cable</b>	Instalado, monofásico	<b>Enchufe</b>	No



## Accesories Compatible



### AIRFRY

Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freir de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.



### AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



### 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.



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



### BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 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.



### GTP

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



### GTT

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



### KIT1TR103



### KITH103

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



### PALPZ

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



### SCRP

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



### SFLK1

**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

**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.

## 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.	 Energy efficiency class A
	Instalación en columna	 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.	 Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.
	Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal	 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.
	B: Indica la clase energética del electrodoméstico	 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.
	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.	 Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.
	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 .	 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.



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



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.



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



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.



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 telescopicas

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

### 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).

### Piedra pizza (accesorio opcional)

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



---

**BBQ (accesorio opcional)**

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

**Altura ajustable**

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

**Cavidad isotérmica**

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

**Turbina única**

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