TR103IP

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	8017709244491
Clase de eficiencia energética del modelo	A
Clase de eficiencia energética 2° cavidad	B



Estética

Estética	Victoria	**Pantalla/Reloj**	electrónico 5 bóton
Color	Crema	**Color teclas**	Negro
Diseño	Victoria	**N.° de mandos**	10
Puerta	Con marco	**Color serigrafía**	Plata
Trasera	Sí	**Tirador**	Smeg Victoria
Tipo de rejillas	Hierro fundido	**Color maneta**	Inox
Color Encimera	Black enamel	**Tipo de vidrio**	Negro
Acabado panel de mandos	panel de color	**Zócalo**	Antracita
		Logo	estílo 50'
Mandos	Smeg Victoria	**Posición logo**	Top posterior+ Frontal
Color mandos	Acero Inoxidable		

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	8

Funciones de cocción tradicionales

Estático

Termoventilado

Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)

ECO

Grill estrecho

Grill ancho

Ventilador grill(completo)

Inferior ventilado

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 18.0 cm
Posterior izquierda - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 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
Posterior derecha - Gas - RP - 2.90 kW

Características técnicas horno principal

Nº luces 1

Número ventiladores 1

N.° de vidrios de puerta horno 3

Volumen útil del primer compartimento de cocción	61 l
Capacidad bruta (Lt) horno 1	70 l
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
N.° de estantes	4
Tipo de estantes	Metálicos
Tipo de luz	Halógenas
Potencia luz	40 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin
Sistema apertura puerta	Apertura lateral
Puerta de apertura lateral	Sí
Puerta desmontable	Sí
Puerta interna de vidrio	Sí
N.° de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
Termostato de seguridad	Sí
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	316x460x412 mm
Regulación de la temperatura	Electromecánico
Resistencia inferior - Potencia	1200 W
Resistencia superior - Potencia	1000 W
Resistencia grill - Potencia	1700 W
Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Resistencia circular - Potencia	2000 W
Tipo de grill	Eléctrico
Grill basculante	Sí

Opciones horno principal

Programador de tiempo	Sí
Alarma acústica de fin de cocción	Sí
Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	260 °C

Características técnicas horno secundario



Volumen útil del segundo compartimento de cocción	84 l
Capacidad bruta (Lt) horno 2	94 l
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
N.° de estantes	9
Tipo de estantes	Telai
N° de luces	1
Tipo de luz	Halógenas
Potencia luz	40 W
Apertura de la puerta	Apertura lateral
Puerta de apertura lateral	Sí
Puerta desmontable	Sí
Puerta interna de vidrio	Sí
Vidrio interno desmontable	Sí
N.° de vidrios de puerta horno	2
N.° de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
Termostato de seguridad	Sí
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	605x375x375 mm
Regulación de la temperatura	Electromecánico
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	**Termostato de seguridad**	Sí
Tipo de estantes	Telai	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
Nº luces	1	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	169x440x443 mm
Tipo de luz	Halógenas	**Regulación de la temperatura**	Electromecánico
Potencia luz	40 W	**Resistencia grill ancho - Potencia**	2700 W
Apertura puerta	Apertura solapa	**Tipo de grill**	Eléctrico
Puerta desmontable	Sí	**Grill basculante**	Sí
Puerta interna de vidrio	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



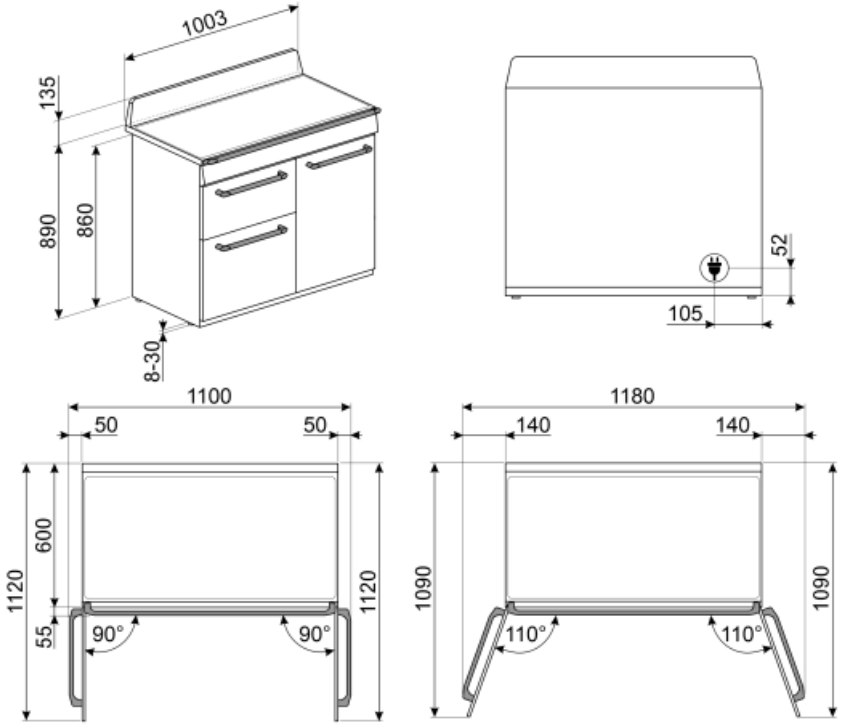
Bandeja horno 60cm	4	**Calienta platos**	1

Equipo accesorios tercer horno

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

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	20000 W	**Largo del cable de alimentación**	150 cm
Corriente	54 A	**Frecuencia**	50 Hz
Tensión	220-240 V	**Bornera**	5 poli
Tensión 2 (V)	380-415 V		



Not included accessories



AIRFRY

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



GTP

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



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



KIT1TR103



KITH103

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



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.



PALPZ

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



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



SFLK1



PRTX

Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.



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.



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



SCRP

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



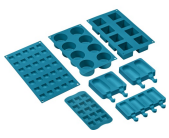
TPKPLATE

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



GTT

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



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 (TT)

A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.

B: Indica la clase energética del electrodoméstico

Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.

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.

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

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.

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.

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 .



Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.



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.



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



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.



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 .



Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



Ventilador + resistencia circular + resistenbcia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .



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.



Calienta platos



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