

TR103IP

Categorie fornuis	100x60 cm
Aantal ovens met energielabel	2
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709244491
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	B



Design











Esthetiek	Victoria	Kleur knoppen	Roestvrij staal
Design	Victoria	Aantal bedieningsknoppen	10
Kleur	Crème	Kleur serigrafie	Zilver
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	Display	Elektronisch 5 toetsen
Logo	assembled 50's	Deur	Met kader
Positie logo	Upstand+ Bedieningspaneel	Type glas	Zwart
Upstand	Ja	Handgreep	Smeg Victoria
Kleur kookplaat	Zwart glanzend	Kleur handgreep	Geborsteld roestvrijstaal
Type pannendragers	Gietijzer	Plint	Antraciet
Bedieningsknoppen	Smeg Victoria		

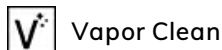
Programma's / functies

Aantal kookfuncties 8

Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Circulaire	 Turbo
 ECO	 Kleine grill	 Grote vlak-grill
 Fan grill (large)	 Fan assisted base	

Schoonmaak functie



Programma's / functies secundaire oven

Kookfuncties ovenruimte 2 1
 Traditionele kookfuncties, ovenruimte 2



Programma's / functies derde oven

Aantal functies derde oven 1
 Licht 
 Grote vlakgrill 

Technische specificaties kookplaat

Totaal aantal kookzones 5

Linksvoor - Inductie - enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
 Linksachter - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
 Midden - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
 Rechtsachter - Inductie - enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
 Rechtsvoor - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
 Rechtsachter - Gas - RP - 2.90 kW

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	1	Aantal ruiten ovendeur	3
Aantal ventilatoren	1	Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Netto inhoud	61 l	Veiligheidsthermostaat	Ja
Bruto inhoud 1e oven	70 l	Koelsysteem	Mantelkoeling
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	316x460x412 mm
Aantal kookniveaus	4	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Onderwarmte - vermogen	1200 W
Soort verlichting	Halogeen	Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Vermogen lamp	40 W	Grill - vermogen	1700 W
Instelling kooktijd	Start en stop	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Deur openen	Side opening		
Uitneembare ovendeur	Ja		
Volledig glazen binnendeur	Ja		

Circulatie - vermogen	2000 W
Type grill	Elektrisch
Kantelbare grill	Ja

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

Technische specificaties secundaire oven



Netto inhoud (l) oven 2	84 l	Volledig glazen binnendeur	Ja
Bruto inhoud, 2e oven	94 l	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Aantal ruiten ovendeur	2
Aantal kookniveaus	9	Aantal thermo- reflecterende ruiten	1
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Veiligheidsthermostaat	Ja
Aantal lampen	1	Koelsysteem	Mantelkoeling
Soort verlichting	Halogeen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	605x375x375 mm
Vermogen lamp	40 W	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Deur openen	Side opening	Circulatie - vermogen	2 x 1550 W
Uitneembare ovendeur	Ja		

Opties secundaire oven

Minimum temperatuur	50 °C	Maximum temperatuur	245 °C
---------------------	-------	---------------------	--------

Technische specificaties derde oven



Netto inhoud (l) oven 3	36 l	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Bruto inhoud, 3e oven	41 l	Aantal ruiten ovendeur	3
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Aantal thermo- reflecterende ruiten	1
Aantal kookniveaus	2	Veiligheidsthermostaat	Ja
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Koelsysteem	Mantelkoeling
Aantal lampen	1	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	169x440x443 mm
Soort verlichting	Halogeen	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Vermogen lamp	40 W	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Deur openen	naar beneden		
Uitneembare ovendeur	Ja		
Volledig glazen binnendeur	Ja		

Type grill	Elektrisch
Kantelbare grill	Ja

Opties derde oven

Minimum temperatuur 50 °C

Maximum temperatuur 260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Rek met achter- en zijstop 2
Bakplaat (40 mm) 1

Inzetrooster 1
Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar 1

Meegeleverde accessoires secundaire oven



Ovenrooster met stop 4

Bordenwarmhouder 1

Meegeleverde accessoires derde oven

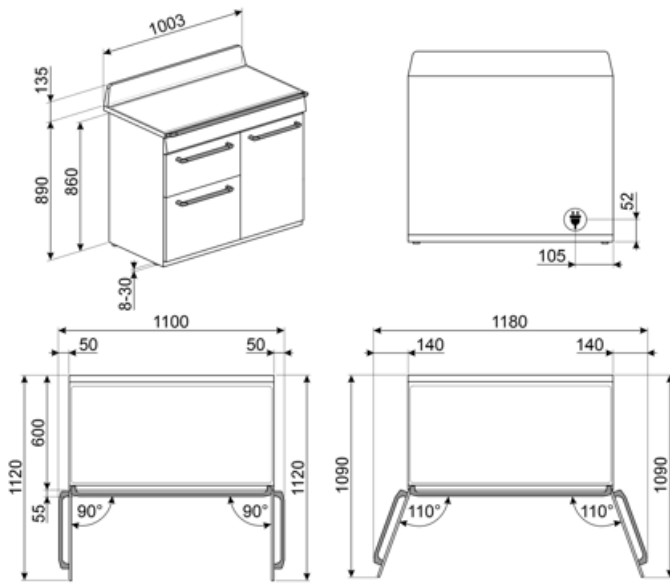
Rek met achter- en zijstop 1

Bakplaat (40 mm) 1

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde 20000 W
Stroom 54 A
Spanning 220-240 V
Spanning 2 (V) 380-415 V

Lengte voedingskabel 150 cm
Frequentie 50 Hz
Aansluitkast 5 polig



Compatibele Accessoires

AIRFRY

Airfryerrek AIRFRY . Ideaal voor traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee creëer je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BNP608T

Teflon-coated tray, 8mm depth, to be placed on the grid



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KIT1TR103

Splashback black, 100cm ,suitable for TR103 Victoria cookers



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



SFLK1

Kinderslot



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.



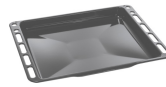
BBQ

Dubbelzijdig



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



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

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KITH103

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



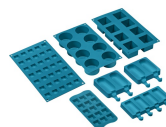
SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper




































SMOLD

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C



Symbols glossary

-  A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie
-  Heavy duty gietijzeren pannendragers: voor maximale stabiliteit en sterkte.
-  Installation in column: Installation in column
-  Dubbele beglazing: aantal glazen deuren.
-  Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.
-  De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).
-  ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment
-  De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.
-  De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden
-  B: Energieklasse van het product, gemeten van A +++ tot D / G, afhankelijk van de productfamilie.
-  Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd
-  Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.
-  Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.
-  Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.
-  Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.
-  De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.

- | | |
|--|---|
|  <p>Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.</p> |  <p>Light</p> |
|  <p>Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.</p> |  <p>Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.</p> |
|  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p> |  <p>verlichting</p> |
|  <p>Plate rack warming: function for heating or keeping dishes warm. Place the baking tray on the lowest shelf and stack the dishes to be heated.</p> |  <p>The oven cavity has 2 different cooking levels.</p> |
|  <p>The oven cavity has 4 different cooking levels.</p> |  <p>The oven cavity has 9 different cooking levels.</p> |
|  <p>Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.</p> |  <p>Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.</p> |
|  <p>Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.</p> |  <p>Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.</p> |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> | |

Benefit (TT)

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat