TR103IP2

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	8017709312411
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	B



Design

Design	Victoria	**Bedieningsknoppen**	Smeg Victoria
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	**Kleur knoppen**	Roestvrij staal
Esthetiek	Victoria	**Aantal bedieningsknoppen**	9
Logo	assembled 50's	**Kleur serigrafie**	Zwart
Kleur	Crème	**Display**	Elektronisch 5 toetsen
Positie logo	Upstand+ Bedieningspaneel	**Deur**	Met kader
Afwerking	Glanzend	**Type glas**	Zwart
Upstand	Ja	**Handgreep**	Smeg Victoria
Kleur kookplaat	Zwart glanzend	**Kleur handgreep**	Geborsteld roestvrijstaal
Type bediening	Bedieningsknoppen	**Plint**	Antraciet

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 5

Traditionele kookfuncties

Statisch

Geventileerd

Circulaire

ECO

Fan assisted base

Overige functies

Ontdooien op tijd

Schoonmaak functie

 Vapor Clean

Programma's / functies secundaire oven

Kookfuncties ovenruimte 2	1

Traditionele kookfuncties, ovenruimte 2

 Circulaire

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 21.0 cm
Linksachter - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 18.0 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

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	1
Aantal ventilatoren	1
Netto inhoud	61 l
Bruto inhoud 1e oven	70 l
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Aantal kookniveaus	4
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen
Soort verlichting	Halogeen
Vermogen lamp	40 W
Instelling kooktijd	Start en stop
Deur openen	Side opening
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Aantal ruiten ovendeur	3
Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Veiligheidsthermostaat	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	316x460x412 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Onderwarmte - vermogen	1200 W
Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Grill - vermogen	1700 W
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
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**	250 °C

Technische specificaties secundaire oven



Aantal ventilatoren	2	**Uitneembare ovendeur**	Ja
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

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	**Inzetrooster**	1
Bakplaat (40 mm)	1	**Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar**	1

Meegeleverde accessoires secundaire oven



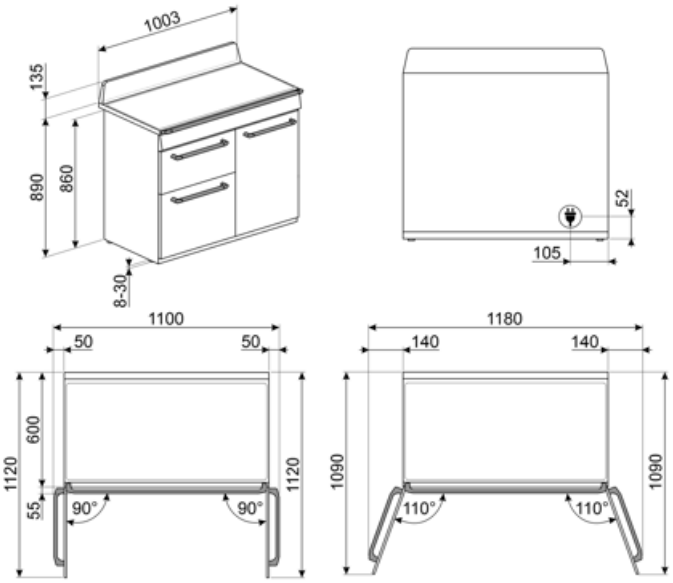
Ovenrooster met stop	4	**Bordenwarmhouder**	1

Meegeleverde accessoires derde oven

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

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	15400 W	**Lengte voedingskabel**	150 cm
Stroom	43 A	**Type stroomkabel**	Double and Three Phase
Spanning	220-240 V	**Frequentie**	50/60 Hz
Spanning 2 (V)	380-415 V	**Aansluitkast**	5 polig
Electric cable	Installed, Single phase	**Stekker**	Nee


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

Compatibele Accessoires

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

Dubbelzijdig



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



BNP608T

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



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

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KIT1TR103

Splashback black, 100cm ,suitable for TR103 Victoria cookers



KITH103

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



PALPZ

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



SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



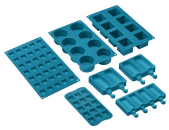
SFLK1

Kinderslot



SMOLD

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



Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd



Installation in column: Installation in column.



B: Energieklasse van het product, gemeten van A +++ tot D / G, afhankelijk van de productfamilie.



Dubbele beglazing: aantal glazen deuren.



ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken



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.



De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement 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.



Light



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald



Deuren met driedubbele 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.



Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



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 bovenelement. 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.



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.



verlichting

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.



The oven cavity has 2 different cooking levels.

The oven cavity has 4 different cooking levels.

The oven cavity has 9 different cooking levels.



Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.



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.



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.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



Knobs control

Benefit (TT)

Induction hob

Inductie zorgt voor snel koken met nauwkeurige temperatuurregeling

Inductie is veilig, nauwkeurig en eenvoudig in gebruik en onderhoud – mits gebruikt met geschikt kookgerei

Vapor Clean

Door water in een uitsparing onderin de oven te plaatsen, ontstaat er stoom die aangekoekte resten losweekt en het schoonmaken vergemakkelijkt

Door water in een uitsparing onderin de ovenruimte te plaatsen, ontstaat er stoom die aangekoekte resten losweekt en het schoonmaken vergemakkelijkt

Buttons control

Simpele knopbediening voor het gemakkelijk instellen van de timer

True-convection

Optimale kookprestaties dankzij een ventilatiesysteem met circulerende hetelucht

Meerdere ventilatoren en verwarmingselementen zorgen voor een perfecte aerodynamische luchtstroom, waardoor gerechten sneller en gelijkmatig garen in de ovenruimte.

Multilevel cooking

Meerdere bakniveaus zorgen voor maximale flexibiliteit tijdens het koken

Multilevel halogen light

Interne halogeenverlichting op meerdere niveaus zorgt voor perfect zicht op elk gerecht

Tangential cooling

Nieuw koelsysteem met tangentiële ventilator en luchtstroom van deur tot achterwand voor betere temperatuurcontrole

Telescopic guides

Dankzij telescopische geleiders haal je bakplaten veilig en moeiteloos in en uit de oven

Cold door

Het buitenste glas van de ovendeur blijft koud tijdens gebruik, wat brandwonden voorkomt

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lichter en krokanter resultaat met het airfry-mandje (optioneel accessoire)

BBQ (optional accessory)

Barbecue-effect in de oven met het dubbelzijdige grillrooster (optioneel BBQ-accessoire)

Pizza stone (optional accessory)

Bakken op vuurvaste steen voor luchtige en krokante pizza's en deegwaren (optioneel STONE-accessoire)

Adjustable height

Het kookoppervlak ligt gelijk met het werkblad dankzij verstelbare pootjes

Isothermic Cavity

De oven heeft een ventilator met een circulair verwarmingselement voor gelijkmatige heteluchtcirculatie

Single turbine

De oven heeft een ventilator met een circulair verwarmingselement voor gelijkmatige heteluchtcirculatie