

# TR103BL

Produktabmessung

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums Wäremequelle des Kochfeldes

Typ Garraum 1

Typ Garraum 2

Reinigungssystem Garraum

**EAN-Code** 

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

100x60 cm

2

Elektro

Gas

Umluft + Heißluft

Heißluft

Vapor Clean

8017709237332

Α

В



## Ästhetik





Design

Bedienoberfläche

Ästhetik

Logo Farbe

Position des

Markenlogos

Murkemogos

Oberfläche

Spritzleiste

Serie

Farbe der Kochmulde

Art der Topfträger

Victoria

Metall lackiert

WICKUII IUCKICI

Victoria 50`s Style

Schwarz

Spritzleiste+ Bedienblende

Hochglanz

Ja

Schwarz emailliert

Gusseisen

Bedienung

Bedienknebel

Farbe/Material der Bedienknebel

Begienknebei

Anzahl der

Bedienknebel

Farbe des Dekors

D: 1

Display

Gerätetür Glasart

Türgriff
Material des Türariffs

Material des Türgriffs Gerätesockel Bedienknebel

Victoria Metall

10

Silber

Digitaluhr 5 Tasten

Mit Rahmen Schwarz

Victoria

Edelstahl gebürstet

Anthrazit

# Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1

8



# Art der Garfunktionen, Garraum 1 Heißluft Statisch Turbo-Heißluft ECO Kleinflächengrill Großflächengrill Großflächengrill + Umluft Unterhitze + Umluft Reinigungsfunktion, Garraum 1 Vapor Clean Programme / Funktionen sekundärer Backofen Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2 Garfunktionen, Garraum 2 Heißluft Programme / Funktionen Zusatzbackofen Anzahl der Garfunktionen, Zusatzgarraum 3 Garraumbeleuchtung Großflächengrill Technische Eigenschaften Kochfeld UR Anzahl der Kochzonen 6 Vorne links - Gas - DUAL Ultra Rapid Blitzbrenner (doppelt regelbar) - 4.20 kW Hinten links - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW Vorne Mitte - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW Hinten Mitte - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW Vorne rechts - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW Hinten rechts - Gas - Starkbrenner - 2.90 kW Typ Gasbrenner Standard Thermoelektrische Zündsicheruna Automatische Einhandzündvorrichtung Brennerdeckel Schwarz-Matt emailliert Technische Eigenschaften primärer Garraum 1

Anzahl der 1 Anzahl der 3 Garraumbeleuchtungen Türverglasungen

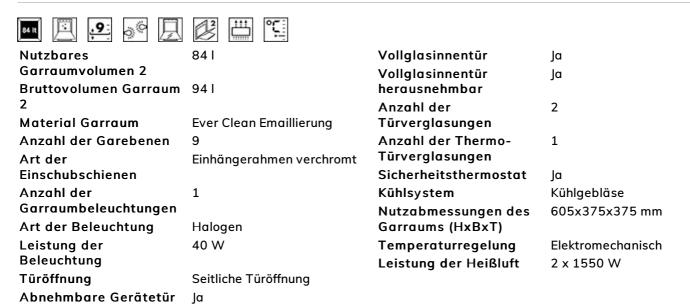


Anzahl der Ventilatoren 1 Anzahl der Thermo-1 (Umluft/Heißluft) Türverglasungen **Nutzbares** 61 I Sicherheitsthermostat Ja Garraumvolumen Kühlsystem Kühlgebläse Bruttovolumen Garraum 70 l 316x460x412 mm Nutzabmessungen des **Material Garraum** Ever Clean Emaillierung Garraums (HxBxT) Anzahl der Garebenen **Temperaturregelung** Elektromechanisch Art der 1200 W Einhängerahmen verchromt Leistung der Unterhitze Einschubschienen Leistung der Oberhitze 1000 W Art der Beleuchtung Halogen Leistung des 1700 W Leistung der 40 W Kleinflächengrills Beleuchtung Leistung des 2700 W Programmierung der Start Gardauer mit Großflächengrills Endabschaltung Garzeit 2000 W Leistung der Heißluft Art der Türöffnung Seitliche Türöffnung Art des Grills Elektrisch Abnehmbare Gerätetür la Grill abklappbar la Vollalasinnentür la

## Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker Ja Temperatur min. 50 °C Akustisches Signal bei Ja Temperatur max. 260 °C Garzeitende

## Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



## Optionen sekundärer Garraum 2

Temperatur min.  $50\,^{\circ}\text{C}$  Temperatur max.  $245\,^{\circ}\text{C}$ 

# Technische Eigenschaften Zusatzbackofen

















Ever Clean Emaillierung

Einhängerahmen verchromt

**Nutzbares** Garraumvolumen 3

Bruttovolumen Garraum 41 l

**Material Garraum** Anzahl der Garebenen

Art der Einschubschienen

Anzahl der Garraumbeleuchtungen

Art der Beleuchtung Leistung der Beleuchtung

Türöffnung Abnehmbare Gerätetür

Vollglasinnentür

36 I

Vollglasinnentür herausnehmbar

> Anzahl der Türverglasungen

Anzahl der Thermo-Türverglasungen

Sicherheitsthermostat

Kühlsystem Nutzabmessungen des

Garraums (HxBxT) Temperaturregelung

Leistung des Großflächengrills

Art des Grills Grill abklappbar Ja

3 1

> Ja Kühlgebläse

169x440x443 mm

Elektromechanisch

2700 W

Elektrisch

la

## Optionen zusätzlicher Garraum 3

Temperatur min.

50 °C

Halogen

Klapptür

40 W

Ja

Ja

Temperatur max.

260 °C

## Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



Wokring aus Gußeisen Grillrost mit **Tiefensperre** 

Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)

**Auflagerost** 

Teleskop-Teilauszug, 1

Ebene

Serienzubehör sekundärer Garraum 2

1

2



Grillrost mit Tiefensperre 4

Tellerwärmer-Einsatz

1

05.11.2025

Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

Grillrost mit **Tiefensperre**  1

Backblech/Fettpfanne

(H: 40 mm)

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert

Absicherung

8900 W

39 A

Typ des vorinstallierten Einphasig

**Anschlusskabels** 

**SMEG SPA** 

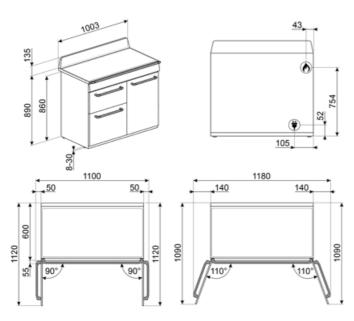


Spannung 220-240 V

**Spannung 2** 380-415 V

Zusätzliche Anschlussöglichkeiten Ja, zwei- oder dreiphasig

Frequenz Anschlussleiste 50/60 Hz 5-polig





### Kompatibel Zubehör

#### **AIRFRY**

Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten.



#### AIRFRY2

Luftfrittier-Backblech für 60 cm Backöfen, für die Serie SO.../SOP... der Galileo Backöfen und 60 cm Kochz./Standherde mit Heißluft. Ideal. um im Backofen den Effekt des klassischen Frittierens zu erreichen, aber mit nur halb so vielen Kalorien und Fetten.



Beidseitig einsetzbare Grillplatte. Für die perfekte Zubereitung von saftigen und knusprigen Gerichten im Backofen mit dem typischen Grillaroma. Die gerippte Seite ist besonders für Fleisch und Käse geeignet, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und



#### **BGTR9**

Barbecue-Grillplatte aus Gußeisen, geeignet für Victoria Gas-Kochzentren und Classici Gas-Standherde (TR90, TR93, C6, C9).



Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



#### **BN640**

Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



Backblech für Feingebäck aus Aluminium, teflonbeschichtet (H: 8 mm), geeignet für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP.. und Kochz./Standherde (für Auflage auf Grillrost).



#### **GTP**

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



#### KIT1TR103

Metall-Rückwand, Schwarz, geeignet für alle 100 cm Victoria-Kochzentrum (TR103).



### **PALPZ**

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



# **KITH103**

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



#### **SMOLD**

Set aus 7 Silikonformen für Eiscreme, Stieleis, Pralinen, Eiswürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -60°C bis +230°C (Backöfen).



#### SFLK1

Kindersicherung.



# Symbols glossary

	Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.	A D	Energy efficiency class A
	Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.	ø	Drehknebelbedienung
<b></b>	Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.	$\mathbb{Z}^2$	Doppelt verglaste Tür: Anzahl der verglasten Türen.
<b>3</b>	Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.	В	Energieeffizienzklasse B
	Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äuße	*	Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.
	Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.	<b>®</b>	Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.
ECO	ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzu	~	Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.
	Grillelement: Die Verwendung des Grills führt zu hervorragenden Ergebnissen beim Garen von Fleisch in mittleren und kleinen Portionen, insbesondere in Kombination mit einem Drehspieß (sofern möglich). Auch ideal zum Garen von Würstchen und Speck.	***	Kleinflächengrill: die Hitze wird in der Mitte des Heizwiderstandes erzeugt und ist für kleinere Mengen an Gargut vorgesehen. Bestens geeignet zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen. Die oberste Ebene ist für kleinere, die untere für größere Gerichte
<b>€</b>	Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.	Ċ	Beleuchtung
<b>®</b>	Turbo-Heißluft: die Beheizung erfolgt von oben, unten und zentral von der Rückseite des Garraums. Das Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten, die ein intensives Ga		Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.
Ö	Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die		Tellerwärmer: ist eine Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten von Tellern. Positionieren Sie

SMEG SPA 05.11.2025

auf der untersten Garebene.

diese einfach in den dafür vorgesehenen Einsatz

Sicht auf das Innere des Garraums.





Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 2 Garebenen.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 4 Garebenen.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 9 Garebenen.



Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,



Elektronische Temperatursteuerung: ermöglicht eine konstante Temperatur im Garraum mit einer Genauigkeit von ca. 2-3 °C. Optimal für das Garen von Speisen, die empfindlich auf Temperaturveränderungen reagieren.



Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.



Ultrarapid-Superbltzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.



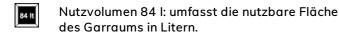
Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.



Nutzvolumen 36 I: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Nutzvolumen 61 I: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.





### Benefit (TT)

#### Gaskochfeld

Gas ermöglicht eine ständige Kontrolle der Wärmequelle und die Temperaturänderung erfolgt direkt

Ausgestattet mit einem Thermoelement wird die Gaszufuhr unterbrochen, wenn die Flamme erloschen ist, was Sicherheit gewährleistet

#### Vapor Clean

Durch Einführen von Wasser in eine Vertiefung am Boden des Garraums wird Dampf erzeugt, der die Rückstände aufweicht und ihre Entfernung erleichtert

#### **Tastensteuerung**

Einfache und intuitive Timer-Einstellung mit einer einfachen Taste

#### Umluft

Beste Kochleistungen durch ventilierte Umluftströmung garantiert

Mehrere Ventilatoren und Heizelemente garantieren einen perfekten aerodynamischen Wärmefluss, der ein gleichmäßiges und schnelles Garen im Inneren des Garraums ermöglicht

#### Multilevel Cooking

Mehrere Garebenen ermöglichen maximale Flexibilität bei der Nutzung

#### Multilevel Halogenlicht

Interne Halogenbeleuchtung auf verschiedenen Ebenen garantiert hervorragende Sichtbarkeit

### Tangentiale Kühlung

Neues Kühlsystem mit tangentialem Gebläse und Luftstrom von der Tür zur Rückwand

#### Teleskopschienen

Einfaches Herausziehen und sicheres Einschieben der Backbleche in den Backofen dank der Teleskopschienen

#### BBQ (optionales Zubehör)

Grillen direkt im Backofen mit dem doppelseitigen Barbecue-Grill (BBQ optionales Zubehör)

### Pizzastein (optionales Zubehör)

Backen mit feuerfestem Stein für weiche und knusprige Pizza und Backwaren aus Hefe (STONE optionales Zubehör)

#### Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

#### Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz



### **Cool Door**

Während jeder Funktion ist das Glas der Außentür kalt, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden

### Air-Fry (AIRFRY optionales Zubehör)

Leichtere und schmackhaftere Speisen dank des Air-Fry-Korbs (optionales Zubehör)

### Single Turbine

Der Ofen ist mit einem Ventilator und einem ringförmigen Heizelement ausgestattet, das das Garen mit Umluft ermöglicht.