

TR103BL

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera

Tipo de horno principal Tipo de horno secundario

Sistema de limpieza horno principal

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo Clase de eficiencia energética 2º cavidad 100x60 cm

2

Eléctrica Gas

Termoventilado Termoventilado Vapor Clean 8017709237332

Α В



Estética





Acabado panel de mandos

Estética Logo Color

Posición logo

Acabado Trasera

Serie

Color Encimera Tipo de rejillas Victoria

panel de color

Victoria estílo 50' Negro

Top posterior+ Frontal

Brillante Sí

Black enamel Hierro fundido Tipo de regulación

mandos Mandos

Color mandos N.º de mandos

Color serigrafía

Pantalla/Reloj

Puerta

Tipo de vidrio

Tirador Color maneta

Zócalo

Mandos

Smeg Victoria Acero inoxidable

10

electrónico 5 bóton

Con marco Negro

Smeg Victoria

Inox Antracita

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción

8



Funciones de cocción tradicionales Turbo Estático Termoventilado (circular+posterior+superior+ventilador) ECO ECO Grill ancho Grill estrecho Ventilador grill(completo) Inferior ventilado Función limpieza Vapor Clean Programas/Funciones horno secundario Funciones de cocción 2ª cavidad Funciones de cocina tradicional, cavidad 2. Termoventilado Programas/Funciones tercer horno N.º de funciones tercer horno Lámpara Grill ancho Características técnicas encimera UR Número total de zonas de cocción 6 Anterior izquierda - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW Posterior izquierda - Gas - AUX - 1.00 kW Anterior central - Gas - AUX - 1.00 kW

Tipo de quemadores de Estándar gas

Posterior central - Gas - SRD - 1.80 kW Anterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW Posterior derecha - Gas - RP - 2.90 kW

Encendido del gas Sí desde los mandos Sistema de válvulas de Sí seguridad

Tapetas quemadores de Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal





N° luces













Número ventiladores 1 Volumen útil del primer 61 I compartimento de

cocción

Capacidad bruta (Lt) 70 I horno 1

Material de la cavidad

N° de estantes

Tipo de estantes

40 W Potencia luz

programación tiempo de

Sistema apertura

Puerta desmontable Puerta interna de vidrio Sí

N.º de vidrios de puerta 3

N.º de vidrios de puerta 1 reflectantes del calor Termostato de Sí

Sistema de enfriamiento Tangencial Dimensiones útiles 316x460x412 mm

interior cavidad (axlxp)

Regulación de la

seguridad

temperatura Resistencia inferior -

Potencia Resistencia superior -

Potencia Resistencia grill -

Potencia

Resistencia grill ancho -Potencia

Resistencia circular -Potencia

Tipo de grill Eléctrico **Grill** basculante Sí

Esmalte Ever Clean Bastidores metálicos Tipo de Luz Halógenas Opciones de Inicio y fin cocción Apertura lateral puerta

Opciones horno principal

Temporizador Sí Alarma acústica de fin Sí

de cocción

Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C 260 °C

Electromecánico

1200 W

1000 W

1700 W

2700 W

2000 W

Características técnicas horno secundario

















84 I

941



Esmalte Ever Clean



Volumen útil del segundo compartimento de cocción

Capacidad bruta (Lt) horno 2

Material de la cavidad

N° de estantes

Bastidores metálicos Tipo de estantes

N° de luces

Tipo de Luz Halógenas Potencia luz 40 W

Apertura de la puerta Apertura lateral

Puerta desmontable Sí Puerta interna de vidrio Sí Vidrio interno

desmontable

N.º de vidrios de puerta 2 horno

N.º de vidrios de puerta 1 reflectantes del calor Termostato de Sí

seguridad

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

Regulación de la temperatura

Resistencia circular -

Potencia

2 x 1550 W

605x375x375 mm

Electromecánico



Opciones horno secundario

Temperatura mínima 50 °C Temperatura máxima 245 °C

Características técnicas tercer horno















Capacidad neta (L)

horno 3

Capacidad bruta (Lt)

horno 2

Material de la cavidad

N° de estantes

Tipo de estantes

N° luces

Tipo de Luz Potencia luz

Apertura puerta

Puerta desmontable Puerta interna de vidrio

36 I



41 I

Esmalte Ever Clean

Bastidores metálicos

Halógenas 40 W

Apertura solapa

Vidrio interior desmontable

N.º de vidrios de puerta 3

N.º de vidrios de puerta 1 reflectantes del calor Termostato de Sí

seguridad

Sistema de enfriamiento Tangencial

Sí

169x440x443 mm

Electromecánico

Dimensiones útiles

interior cavidad (axlxp)

Regulación de la temperatura

Resistencia grill ancho - 2700 W

Potencia

Tipo de grill Eléctrico Grill basculante Sí

Opciones tercer horno

Temperatura mínima 50 °C Temperatura máxima 260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera



Rejilla de hierro forjado 1

para wok

Rejilla de hierro forjado 1 para moka

Rejilla con tope trasero 2 y lateral

Bandeja profunda

40mm

Rejilla inserción bandeja 1 Guías telescópicas de extracción parcial

Equipo accesorios horno secundario



Bandeja horno 60cm Calienta platos

Equipo accesorios tercer horno



Rejilla con tope trasero 1 y lateral

Bandeja profunda 40mm 1

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica

Corriente

Tensión

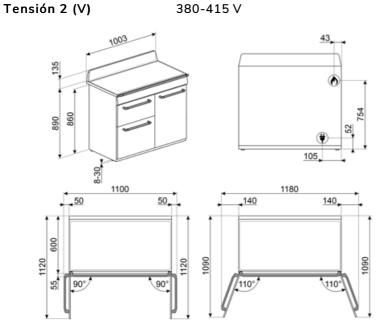
....

220-240 V 380-415 V

8900 W Electric cable
Tipo de cable eléctrico
39 A Frecuencia

Bornera

Installed, Single phase Double and Three Phase 50/60 Hz 5 poli





Accesorios 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.



BGTR9

Grill de hierro fundido para cocinas Victoria TR9 y cocina B61GMXI9

BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



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



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



Symbols glossary



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.



Energy efficiency class A



Instalaciíon 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.



Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal



B: Indica la clase energética del electrodoméstico



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 .



.2

2 niveles de cocción: en el horno auxiliar de las

cocinar diferentes platos al mismo tiempo,

asegurando una reducción en el consumo.

cocinas Smeg, 2 posiciones de cocción permiten

ECO	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: 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.
₹	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).		luz
	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.
Ö	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

SMEG SPA 14/12/2025

.4

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.



Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.



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



Benefit (TT)

Placa de gas

El control constante de la fuente de calor y de la variación de temperatura es sencillo e inmediato

Equipada con un termopar, el suministro de gas se corta si la llama se apaga para una mayor seguridad.

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 telescópicas

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

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.