

# TR103GR

Categoría cocina	100x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	2
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tipo de horno secundario	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709294229
Clase de eficiencia energética del modelo	A
Clase de eficiencia energética 2º cavidad	B



## Estética



Diseño	Victoria	Mandos	Smeg Victoria
Acabado panel de mandos	panel de color	Color mandos	Acero inoxidable
Estética	Victoria	N.º de mandos	10
Logo	estilo 50'	Color serigrafía	Plata
Color	Gris pizarra	Pantalla/Reloj	electrónico 5 botón
Posición logo	Top posterior+ Frontal	Puerta	Con marco
Acabado	Brillante	Tirador	Negro
Trasera	Sí	Color maneta	Smeg Victoria
Color Encimera	Black enamel	Zócalo	Inox
Tipo de rejillas	Hierro fundido		Antracita
Tipo de regulación mandos	Mandos		

## Programas/Funciones

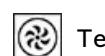
Nº de funciones de cocción	5
Funciones de cocción tradicionales	



Estático



Ventilado



Termoventilado



ECO



Inferior ventilado

## Otras funciones



## Función limpieza



## Programas/Funciones horno secundario

Funciones de cocción 2ª cavidad

1

Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.



## Programas/Funciones tercer horno

N.º de funciones tercer horno

1

Lámpara



Grill ancho



## Características técnicas encimera



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

Posterior central - Gas - SRD - 1.80 kW

Anterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW

Posterior derecha - Gas - RP - 2.90 kW

Tipo de quemadores de gas Estándar

Sistema de válvulas de seguridad Sí

Encendido del gas desde los mandos Sí

Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

## Características técnicas horno principal



Nº luces 1

N.º de vidrios de puerta horno 3

Número ventiladores 1

N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor 1

Volumen útil del primer compartimento de cocción 61 l

Termostato de seguridad Sí

compartimento de cocción

Sistema de enfriamiento Tangencial

<b>Capacidad bruta (Lt) horno 1</b>	70 l	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	316x460x412 mm
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico
<b>Nº de estantes</b>	4	<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1200 W
<b>Tipo de estantes</b>	Bastidores metálicos	<b>Resistencia superior - Potencia</b>	1000 W
<b>Tipo de Luz</b>	Halógenas	<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1700 W
<b>Potencia luz</b>	40 W	<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2700 W
<b>Opciones de programación tiempo de cocción</b>	Inicio y fin	<b>Resistencia circular - Potencia</b>	2000 W
<b>Sistema apertura puerta</b>	Apertura lateral	<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico
<b>Puerta desmontable</b>	Sí	<b>Grill basculante</b>	Sí
<b>Puerta interna de vidrio</b>	Sí		

## Opciones horno principal

<b>Temporizador</b>	Sí	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarma acústica de fin de cocción</b>	Sí	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C

## Características técnicas horno secundario

						
<b>Volumen útil del segundo compartimento de cocción</b>	84 l	<b>Puerta interna de vidrio</b>	Sí			
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 2</b>	94 l	<b>Vidrio interno desmontable</b>	Sí			
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	2			
<b>Nº de estantes</b>	9	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	1			
<b>Tipo de estantes</b>	Bastidores metálicos	<b>Termostato de seguridad</b>	Sí			
<b>Nº de luces</b>	1	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial			
<b>Tipo de Luz</b>	Halógenas	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	605x375x375 mm			
<b>Potencia luz</b>	40 W	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico			
<b>Apertura de la puerta</b>	Apertura lateral	<b>Resistencia circular - Potencia</b>	2 x 1550 W			
<b>Puerta desmontable</b>	Sí					

## Opciones horno secundario

<b>Temperatura mínima</b>	50 °C	<b>Temperatura máxima</b>	245 °C
---------------------------	-------	---------------------------	--------

## Características técnicas tercer horno

---

						
<b>Capacidad neta (L) horno 3</b>	36 l			<b>Vidrio interior desmontable</b>	Sí	
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 2</b>	41 l			<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	3	
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean			<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	1	
<b>Nº de estantes</b>	2			<b>Termostato de seguridad</b>	Sí	
<b>Tipo de estantes</b>	Bastidores metálicos			<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial	
<b>Nº luces</b>	1			<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	169x440x443 mm	
<b>Tipo de Luz</b>	Halógenas			<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico	
<b>Potencia luz</b>	40 W			<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2700 W	
<b>Apertura puerta</b>	Apertura solapa			<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico	
<b>Puerta desmontable</b>	Sí			<b>Grill basculante</b>	Sí	
<b>Puerta interna de vidrio</b>	Sí					

## Opciones tercer horno

Temperatura mínima 50 °C      Temperatura máxima 260 °C

## Equipo accesorios horno principal y encimera

---

	<b>Rejilla de hierro forjado para wok</b>	1	<b>Bandeja profunda 40mm</b>	1
	<b>Rejilla de hierro forjado para moka</b>	1	<b>Rejilla inserción bandeja</b>	1
	<b>Rejilla con tope trasero y lateral</b>	2	<b>Guías telescópicas de extracción parcial</b>	1

## Equipo accesorios horno secundario

---

	<b>Bandeja horno 60cm</b>	4	<b>Calienta platos</b>	1
--	---------------------------	---	------------------------	---

## Equipo accesorios tercer horno

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

## Conexión eléctrica

---

<b>Datos nominales de conexión eléctrica</b>	8900 W	<b>Tipo de cable eléctrico</b>	Double and Three Phase
<b>Corriente</b>	39 A	<b>Frecuencia</b>	50/60 Hz

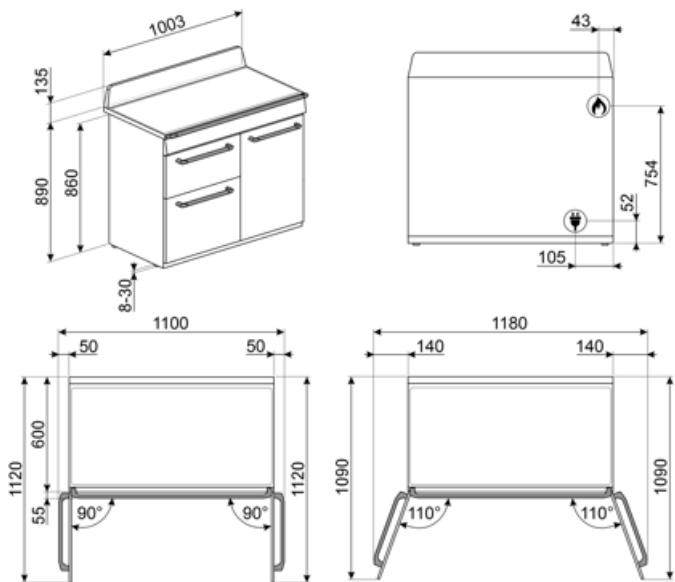
Tensión 220-240 V

Bornera  
Enchufe

5 poli  
No

Tensión 2 (V)  
Electric cable

380-415 V  
Instalado, monofásico



## Accesories 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.



### 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



Instalación en columna



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.



B: Indica la clase energética del electrodoméstico



Descongelación: la descongelación se ve favorecida por la activación de un ventilador especial, que garantiza una distribución uniforme del aire a temperatura ambiente dentro del horno. Ideal para cualquier tipo de comida.



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.



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



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 .		luz
	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.		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		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.
	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 telescopicas: las guías telescopicas, 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



Knobs control

---

## 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.