

# **TR103IBL2**

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 Inducción

Termoventilado Termoventilado

Vapor Clean 8017709312404

Α В



# Estética



Diseño

Acabado panel de

mandos

Victoria Estética estílo 50' Logo Negro Color

Posición logo

Acabado Trasera

Color Encimera Tipo de regulación Mandos

mandos

Victoria

panel de color

Top posterior+ Frontal

**Brillante** 

Black enamel

Mandos

Color mandos

N.º de mandos Color serigrafía

Pantalla/Reloi

Puerta

Tipo de vidrio

Tirador

Color maneta

Zócalo

**Smeg Victoria** 

Acero inoxidable 9

Plata

electrónico 5 bóton

Con marco Negro

Smeg Victoria

Inox Antracita

# **Programas/Funciones**

N° de funciones de cocción

6

Funciones de cocción tradicionales



Estático

Fan assisted base + Vapor clean



Ventilado

Termoventilado



**ECO** 

Otras funciones



Descongelación por tiempo



#### Función limpieza



# Programas/Funciones horno secundario

Funciones de cocción 2ª cavidad 1 Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.



Termoventilado

# Programas/Funciones tercer horno

N.º de funciones tercer horno Lámpara

Grill ancho

puerta



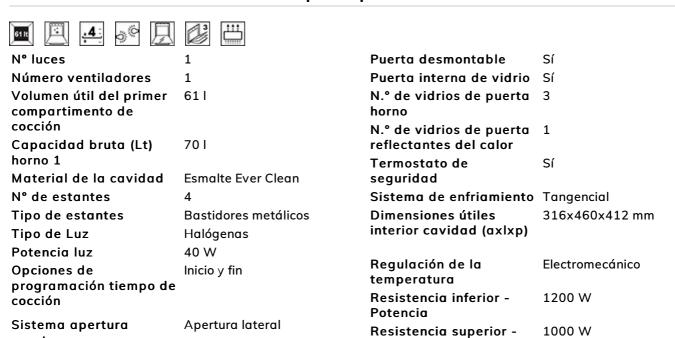


# Características técnicas encimera

#### Número total de zonas de cocción 5

Anterior izquierda - Inducción - individual - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 21.0 cm Posterior izquierda - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 18.0 cm Central - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 27.0 cm Posterior derecha - Inducción - individual - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 18.0 cm Anterior derecha - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

# Características técnicas horno principal



SMEG SPA 03/12/2025

Potencia



Resistencia circular -Potencia

2000 W

# Opciones horno principal

**Temporizador** Sí Alarma acústica de fin Sí

de cocción

Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C 250 °C

# Características técnicas horno secundario

Número ventiladores Volumen útil del 84 I segundo compartimento

de cocción

Capacidad bruta (Lt) 94 I

horno 2

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

N° de estantes

Tipo de estantes Bastidores metálicos

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 Sí 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

Electromecánico

605x375x375 mm

2 x 1550 W

Sí

Sí

# Opciones horno secundario

50 °C 245 °C Temperatura mínima Temperatura máxima

## Características técnicas tercer horno







Capacidad neta (L)







36 I







horno 3

Capacidad bruta (Lt) 41 l

horno 2 Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

N° de estantes

Tipo de estantes Bastidores metálicos

N° luces

Tipo de Luz Halógenas Potencia luz 40 W

Apertura puerta Apertura solapa Puerta desmontable

Vidrio interior

desmontable N.º de vidrios de puerta 3

N.º de vidrios de puerta 1 reflectantes del calor

Termostato de seguridad

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

Regulación de la

169x440x443 mm

Electromecánico

temperatura



Puerta interna de vidrio Sí

Resistencia grill ancho - 2700 W

**Potencia** 

Tipo de grill Eléctrico Sí

Grill basculante

Opciones tercer horno

50 °C 260 °C Temperatura mínima Temperatura máxima

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla con tope trasero

y lateral

Bandeja profunda 1

40mm

Rejilla inserción bandeja 1 Guías telescópicas de

extracción parcial

Equipo accesorios horno secundario

Bandeja horno 60cm Calienta platos 1

Equipo accesorios tercer horno

Rejilla con tope trasero 1

y lateral

Bandeja profunda

40mm

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica

15400 W

43 A

Corriente Tensión 220-240 V

Tensión 2 (V) 380-415 V

Electric cable Installed, Single phase Largo del cable de alimentación

Tipo de cable eléctrico Frecuencia

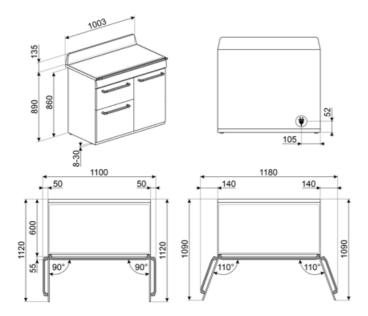
Bornera

Double and Three Phase

50/60 Hz 5 poli

150 cm







# **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.



#### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



#### BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



### 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**

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



#### \_ ,

KITH103 Height extension kit (950 mm), black, suitable for TR103 cookers (945-

## PALPZ

KIT1TR103

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



#### **SCRP**

960mm)

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs



#### 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



## **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



Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.



Energy efficiency class A



Instalaciíon 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



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



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.



ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.



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 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



Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.



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 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.





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 inducción

La inducción ofrece una cocción rápida y un control preciso de la temperatura.

Mediante el uso de utensilios de cocina adecuados, la inducción es fácil de usar y mantener, segura y sensible.

#### 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.