TR4110X-1

Categoría cocina	110x60 cm
N° de hornos con etiqueta energética.	2
Fuente de calor de la cavidad	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tipo de horno secundario	Ventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709295066
Clase de eficiencia energética	A
Clase de eficiencia energética 2° cavidad	A



Estética

Diseño	Victoria	**Mandos**	Smeg Victoria
Acabado panel de mandos	Acero inoxidable	**Color mandos**	Acero inoxidable
Estética	Victoria	**N.° de mandos**	12
Logo	estílo 50'	**Color serigrafía**	Negro
Color	Acero inoxidable	**Pantalla/Reloj**	electrónico 5 bóton
Posición logo	Top posterior	**Puerta**	Con marco
Acabado	Brillante	**Tipo de vidrio**	Stopsol
Trasera	Sí	**Tirador**	Smeg Victoria
Color Encimera	Esmalte negro	**Color maneta**	Inox
Tipo de rejillas	Hierro fundido	**Compartimento**	Cajón
Tipo de regulación mandos	Mandos	**Zócalo**	Antracita

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción 5

Funciones de cocción tradicionales

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- ECO
- Inferior ventilado

Otras funciones

Descongelación

Función limpieza

Vapor Clean

Programas/Funciones horno secundario

Funciones de cocción 2ª cavidad 5

Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.

Estático | Ventilado | Termoventilado

ECO | Base con ventilador

Vapor Clean

Funciones de limpieza cavidad 2

Otras funciones 2º horno

Descongelación

Programas/Funciones tercer horno

N.º de funciones tercer horno 1

Lámpara

Grill ancho

Características técnicas encimera

UR

Número total de zonas de cocción 7

Izquierda - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW
Anterior izquierda - Gas - AUX - 1.00 kW
Posterior izquierda - Gas - RP - 2.90 kW
Anterior central - Gas - RP - 2.90 kW
Posterior central - Gas - AUX - 1.00 kW
Anterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW
Posterior derecha - Gas - SRD - 1.80 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
Número ventiladores	1
Volumen útil del primer compartimento de cocción	61 l
Capacidad bruta (Lt) horno 1	70 l
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Nº de estantes	4
Tipo de estantes	Bastidores metálicos
Tipo de Luz	Halógenas
Potencia luz	40 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin
Sistema apertura puerta	Apertura lateral
Puerta desmontable	Sí
Puerta interna de vidrio	Sí
Vidrio interno desmontable	Sí
N.º de vidrios de puerta horno	3
N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
Termostato de seguridad	Sí
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	316x460x412 mm
Regulación de la temperatura	Electromecánico
Resistencia inferior - Potencia	1200 W
Resistencia superior - Potencia	1000 W
Resistencia grill - Potencia	1700 W
Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Resistencia circular - Potencia	2700 W
Tipo de grill	Eléctrico

Opciones horno principal

Temporizador	Sí
Alarma acústica de fin de cocción	Sí
Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	260 °C

Características técnicas horno secundario



Volumen útil del segundo compartimento de cocción	61 l
Capacidad bruta (Lt) horno 2	70 l
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Nº de estantes	4
Tipo de estantes	Bastidores metálicos
Nº de luces	1
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	Sí
N.º de vidrios de puerta horno	3
N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
Termostato de seguridad	Sí
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	316x444x425 mm
Regulación de la temperatura	Electromecánico
Resistencia inferior - Potencia	1200 W
Resistencia superior - Potencia	1000 W
Resistencia grill - Potencia	1700 W

Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Tipo de grill	Eléctrico
Grill Basculante	Sí

Opciones horno secundario

Temperatura mínima	50 °C	**Temperatura máxima**	260 °C

Características técnicas tercer horno



Capacidad neta (L) horno 3	36 l	**Vidrio interior desmontable**	Sí
Capacidad bruta (Lt) horno 2	41 l	**N.° de vidrios de puerta horno**	3
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	**N.° de vidrios de puerta reflectantes del calor**	1
N° de estantes	2	**Termostato de seguridad**	Sí
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
N° luces	1	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	169x440x443 mm
Tipo de Luz	Incandescencia	**Regulación de la temperatura**	Electromecánico
Potencia luz	25 W	**Resistencia grill ancho - Potencia**	2700 W
Apertura puerta	Apertura solapa	**Tipo de grill**	Eléctrico
Puerta desmontable	Sí	**Grill basculante**	Sí
Puerta interna de vidrio	Sí		

Opciones tercer horno

Temperatura mínima	50 °C	**Temperatura máxima**	260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera



Rejilla de hierro forjado para wok	1	**Rejilla inserción bandeja**	1
Rejilla con tope trasero y lateral	2	**Guías telescópicas de extracción parcial**	1
Bandeja profunda 40mm	1		

Equipo accesorios horno secundario



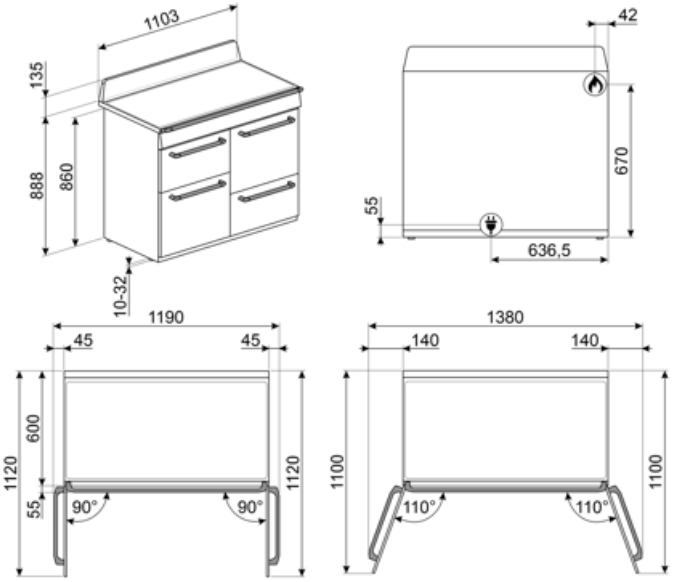
Rejilla con tope trasero y lateral	2	**Rejilla inserción bandeja**	1
Bandeja profunda 40mm	1	**Guías telescópicas de extracción parcial**	1

Equipo accesorios tercer horno

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

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	8400 W	**Cable de prueba**	Sí
Corriente	37 A	**Tipo de cable eléctrico**	Bifásico y Trifásico
Tensión	220-240 V	**Frecuencia**	50/60 Hz
Tensión 2 (V)	380-415 V	**Bornera**	5 poli
Electric cable	Instalado, monofásico	**Enchufe**	No



Accesorios Compatible



AIRFRY2

Bandeja para freidora de aire. Ideal para recrear en el horno la fritura tradicional, pero con menos calorías y menos grasa. Permite cocinar de forma rápida y sencilla platos como patatas fritas, verduras fritas y pescado, garantizando un dorado perfecto y una textura crujiente.



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



KIT1TR41N

Splashback black, 110cm ,suitable for TR4110 Victoria cookers



KIT600TR4110

Tapa para la parte trasera de la placa de cocción, apta para cocinas TR4110 Victoria



KITH4110

Kit de extensión de altura (950mm), negro, adecuado para cocinas TR4110 (945-965mm)



KITP65TR41

Kit de ampliación de profundidad (650 mm), negro, adecuado para cocinas TR4110

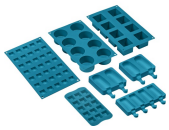


PALPZ

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



WOKGHU

Soporte de hierro fundido para Wok

Symbols glossary



Energy efficiency class A



Instalaciíon en columna



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.



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 .



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 .



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.



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 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.



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.



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.

Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.

2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.

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.

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

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.

Cajón de almacenamiento

Más espacio gracias al compartimento del cajón inferior, ideal para almacenar accesorios o utensilios de cocina.

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.

Cristal interior extraíble

Los cristales internos de la puerta se pueden quitar fácilmente para una limpieza completa.

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.

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

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).

BBQ (accesorio opcional)

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

Piedra pizza (accesorio opcional)

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).

Turbina única

El horno tiene un ventilador equipado con un elemento calefactor circular que permite cocinar con calor rotativo.