# TR4110BL1

| | |
|---|---|
| **Categoría cocina** | 110x60 cm |
| **Nº 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** | 8017709176648 |
| **Clase de eficiencia energética** | A |
| **Clase de eficiencia energética 2° cavidad** | A |




## Estética

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

Descongelación

**Función limpieza**

Vapor Clean

## Programas/Funciones horno secundario

**Funciones de cocción 2ª cavidad** 5

**Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.**

Estático

Ventilado

Ventilador grill(completo)

Inferior

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 |
| **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



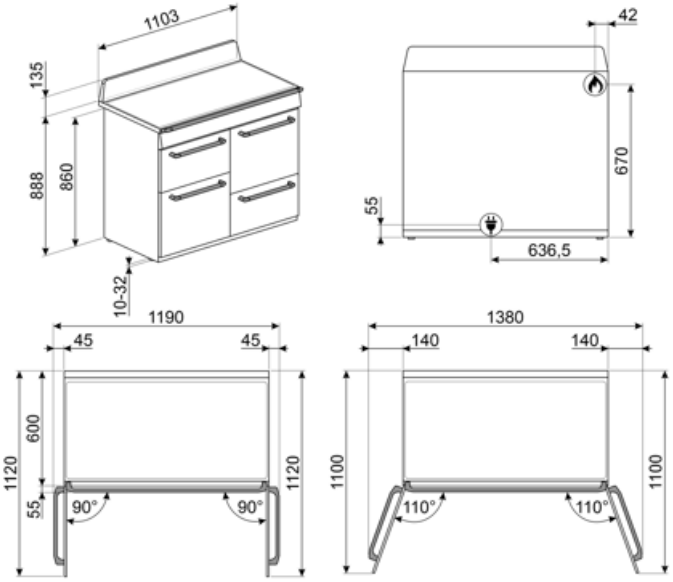
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Rejilla con tope trasero y lateral** | 2 | **Rejilla inserción bandeja** | 1 |
| **Bandeja profunda 40mm** | 1 | **Guías telescópicas de extracción parcial** | 1 |

## 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.



**BN620-1**

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



**BNP608T**

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



**GTT**

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



**KIT600TR4110**

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



**KITP65TR41**

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



**SFLK1**



**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.



**BN640**

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



**GTP**

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



**KIT1TR41N**

Splashback black, 110cm ,suitable for TR4110 Victoria cookers



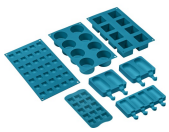
**KITH4110**

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



**PALPZ**

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



**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



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 .



Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .



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.



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 .

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

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).