TR4110IPG

Categoría cocina	110x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	2
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Inducción
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tipo de horno secundario	Ventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709235093
Clase de eficiencia energética del modelo	A
Clase de eficiencia energética 2º cavidad	A

Estética

Diseño	Victoria
Acabado panel de mandos	panel de color
Estética	Victoria
Logo	estílo 50'
Posición logo	Top posterior
Trasera	Sí
Color Encimera	Black enamel
Mandos	Smeg Victoria
Color mandos	Acero inoxidable
N.º de mandos	10
Color serigrafía	Negro
Pantalla/Reloj	electrónico 5 bóton
Puerta	Con marco
Tipo de vidrio	Negro
Tirador	Smeg Victoria
Color maneta	Inox
Compartimento	Cajón
Guías deslizantes	Sí
Zócalo	Antracita

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción 6

Funciones de cocción tradicionales

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- ECO
- Grill ancho
- Inferior ventilado

Función limpieza

- Vapor Clean

Programas/Funciones horno secundario

Funciones de limpieza cavidad 2

Vapor Clean

Otras funciones 2° horno

Scongelamento a tempo

Programas/Funciones tercer horno

N.° de funciones tercer horno	1
Lámpara	
Grill ancho	

Características técnicas encimera

Número total de zonas de cocción 5

Anterior izquierda - Inducción - individual - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 17.5 cm

Posterior izquierda - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.5 cm

Central - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 26.5 cm

Posterior derecha - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.5 cm

Anterior derecha - Inducción - individual - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 17.5 cm

Detención automática en caso de sobrecalentamiento	Sí	**Indicador diámetro mínimo de uso**	Sí
Adaptación automática al diámetro de la olla	Sí	**Indicador zona seleccionada**	Sí

Características técnicas horno principal

N° luces	1	**Vidrio interno desmontable**	Sí
Número ventiladores	1	**N.° de vidrios de puerta horno**	3
Volumen útil del primer compartimento de cocción	61 l	**N.° de vidrios de puerta reflectantes del calor**	1
Capacidad bruta (Lt) horno 1	70 l	**Termostato de seguridad**	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
N° de estantes	4	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	316x444x425 mm
Tipo de estantes	Bastidores metálicos		
Tipo de Luz	Halógenas		
Potencia luz	40 W	**Regulación de la temperatura**	Electromecánico
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin	**Resistencia inferior - Potencia**	1200 W

Sistema apertura puerta	Apertura lateral
Puerta desmontable	Sí
Puerta interna de vidrio	Sí
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 del horno con stop	2	**Rejilla inserción bandeja**	1
Bandeja profunda 40mm	1	**Guías telescópicas de extracción parcial**	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

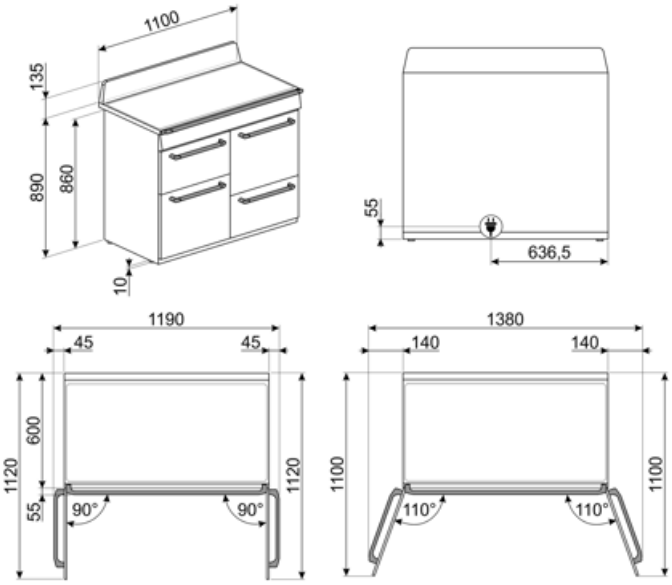
Equipo accesorios tercer horno

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

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	19500 W	**Largo del cable de alimentación**	150 cm
Corriente	53 A		

Tensión	220-240 V	**Frecuencia**	50/60 Hz
Tensión 2 (V)	380-415 V	**Bornera**	5 poli



Accesorios Compatible

BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

BN640

Bandeja esmaltada, 40 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

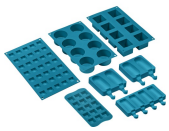
Splashback black, 110cm ,suitable for TR4110 Victoria cookers

PALPZ

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

SCRP

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



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

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.

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

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.

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 .

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 .

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

Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad

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.

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.

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.

36 lt

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

61 lt

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

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.

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.

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.