

# TR4110IX-1

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	8017709295073
Clase de eficiencia energética del modelo	A
Clase de eficiencia energética 2º cavidad	A



## Estética

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

## 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 cocción 2ª cavidad 5

Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.

 Estático	 Ventilado	 Ventilador grill(completo)
 Inferior	 Fan-assisted bottom	

Funciones de limpieza cavidad 2

 Vapor Clean

Otras funciones 2º horno

 Scongelamento a tempo

## Programas/Funciones tercer horno

N.º 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 Si      Indicador diámetro mínimo de uso Si

Adaptación automática Si      Indicador zona seleccionada Si

## Características técnicas horno principal



Nº luces	1	Vidrio interno desmontable	Si
Número ventiladores	1	N.º de vidrios de puerta horno	3

<b>Volumen útil del primer compartimento de cocción</b>	61 l	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	1
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 1</b>	70 l	<b>Termostato de seguridad</b>	Si
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>N.º de estantes</b>	4	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	316x460x412 mm
<b>Tipo de estantes</b>	Metálicos	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico
<b>Tipo de luz</b>	Halógenas	<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1200 W
<b>Potencia luz</b>	40 W	<b>Resistencia superior - Potencia</b>	1000 W
<b>Opciones de programación tiempo de cocción</b>	Inicio y fin	<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1700 W
<b>Sistema apertura puerta</b>	Apertura lateral	<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2700 W
<b>Puerta de apertura lateral</b>	Si	<b>Resistencia circular - Potencia</b>	2700 W
<b>Puerta desmontable</b>	Si	<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico
<b>Puerta interna de vidrio</b>	Si		

## Opciones horno principal

<b>Programador de tiempo</b>	Si	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarma acústica de fin de cocción</b>	Si	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C

## Características técnicas horno secundario



<b>Volumen útil del segundo compartimento de cocción</b>	61 l	<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	3
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 2</b>	70 l	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	1
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>Termostato de seguridad</b>	Si
<b>N.º de estantes</b>	4	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>Tipo de estantes</b>	Telai	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	316x444x425 mm
<b>Nº de luces</b>	1	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico
<b>Tipo de luz</b>	Halógenas	<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1200 W
<b>Potencia luz</b>	40 W	<b>Resistencia superior - Potencia</b>	1000 W
<b>Apertura de la puerta</b>	Apertura lateral	<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1700 W
<b>Puerta de apertura lateral</b>	Si	<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2700 W
<b>Puerta desmontable</b>	Si	<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico
<b>Puerta interna de vidrio</b>	Si	<b>Grill Basculante</b>	Si
<b>Vidrio interno desmontable</b>	Si		

## Opciones horno secundario

Temperatura mínima 50 °C

Temperatura máxima 260 °C

## Características técnicas tercer horno



Capacidad neta (L) horno 3	36 l
Capacidad bruta (Lt) horno 2	41 l
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
N.º de estantes	2
Tipo de estantes	Telai
Nº luces	1
Tipo de luz	Incandescencia
Potencia luz	25 W
Apertura puerta	Apertura solapa
Puerta desmontable	Si
Puerta interna de vidrio	Si

Vidrio interior desmontable	Si
N.º de vidrios de puerta horno	3
N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
Termostato de seguridad	Si
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	169x440x443 mm
Regulación de la temperatura	Electromecánico
Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Tipo de grill	Eléctrico
Grill basculante	Si

## Opciones tercer horno

Temperatura mínima 50 °C

Temperatura máxima 260 °C

## Equipo accesorios horno principal y encimera



Rejilla con tope trasero y lateral	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

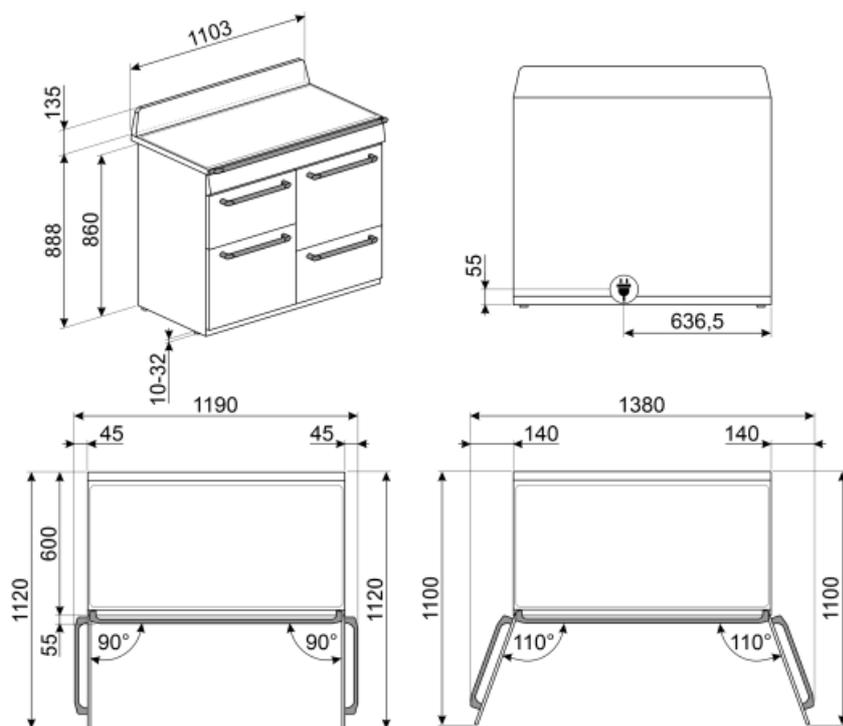
Rejilla con tope trasero y lateral 1

Bandeja profunda 40mm 1

## Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica 19500 W  
 Corriente 53 A  
 Tensión 220-240 V  
 Tensión 2 (V) 380-415 V

Largo del cable de alimentación 150 cm  
 Frecuencia 50/60 Hz  
 Bornera 5 poli



## Not included accessories



### KITH4110

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



### SFLK1



### PRTX

Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.



### 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.



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



### SCRP

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



### BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos succulentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



### PALPZ

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



### AIRFRY

Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freír de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.



### GTP

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



### BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



### KIT1TR41N

Splashback black, 110cm, suitable for TR4110 Victoria cookers



### KITP65TR41

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



### KIT600TR4110

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



### 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.



### GTT

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



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



### 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 (TT)

-  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.
-  Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.
-  A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
-  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.
-  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.
-  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 .



**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 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.
-  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.
-  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
-  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.
-  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.
-  Indica el volumen útil de la cavidad del horno