

# TR4110P1

Categoría cocina	110x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	2
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tipo de horno secundario	Ventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709176655
Clase de eficiencia energética del modelo	A
Clase de eficiencia energética 2º cavidad	A



## Estética



<b>Estética</b>	Victoria	<b>Color teclas</b>	Negro
<b>Color</b>	Crema	<b>N.º de mandos</b>	12
<b>Diseño</b>	Victoria	<b>Color serigrafía</b>	Negro
<b>Puerta</b>	Con marco	<b>Tirador</b>	Smeg Victoria
<b>Trasera</b>	Sí	<b>Color maneta</b>	Inox
<b>Tipo de rejillas</b>	Hierro fundido	<b>Tipo de vidrio</b>	Negro
<b>Color Encimera</b>	Black enamel	<b>Zócalo</b>	Antracita
<b>Acabado panel de mandos</b>	panel de color	<b>Compartimento</b>	Cajón
<b>Mandos</b>	Smeg Victoria	<b>Logo</b>	estilo 50'
<b>Color mandos</b>	Acero Inoxidable	<b>Posición logo</b>	Top posterior
<b>Pantalla/Reloj</b>	electrónico 5 botón		

## Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción 5

Funciones de cocción tradicionales



Estático



Ventilado



Termoventilado



ECO



Inferior ventilado

Función limpieza



Vapor Clean


### Otras funciones


 Descongelación


## Programas/Funciones horno secundario

Funciones de cocción 2ª cavidad 5

Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.

 Estático

 Ventilado

 Termoventilado


 ECO

 Fan-assisted bottom

Vapor Clean



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

Vidrio interno desmontable

Sí

<b>Volumen útil del primer compartimento de cocción</b>	61 l	<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	3
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 1</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>	Sí
<b>N.º de estantes</b>	4	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>Tipo de estantes</b>	Metálicos	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	316x460x412 mm
<b>Tipo de luz</b>	Halógenas	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico
<b>Potencia luz</b>	40 W	<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1200 W
<b>Opciones de programación tiempo de cocción</b>	Inicio y fin	<b>Resistencia superior - Potencia</b>	1000 W
<b>Sistema apertura puerta</b>	Apertura lateral	<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1700 W
<b>Puerta de apertura lateral</b>	Sí	<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2700 W
<b>Puerta desmontable</b>	Sí	<b>Resistencia circular - Potencia</b>	2700 W
<b>Puerta interna de vidrio</b>	Sí	<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico

## Opciones horno principal

<b>Programador de tiempo</b>	Sí	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarma acústica de fin de cocción</b>	Sí	<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>	Sí
<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 lateral</b>	Apertura lateral	<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1700 W
<b>Puerta de apertura lateral</b>	Sí	<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2700 W
<b>Puerta desmontable</b>	Sí	<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico
<b>Puerta interna de vidrio</b>	Sí		
<b>Vidrio interno desmontable</b>	Sí		

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  
 Capacidad bruta (Lt) horno 2 41 l  
 Material de la cavidad Esmalte Ever Clean  
 N.º de estantes 2  
 Tipo de estantes Telai  
 N° luces 1  
 Tipo de luz Incandescencia  
 Potencia luz 25 W  
 Apertura puerta Apertura solapa  
 Puerta desmontable Sí  
 Puerta interna de vidrio Sí

Vidrio interior 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) 169x440x443 mm  
 Regulación de la temperatura Electromecánico  
 Resistencia grill ancho - Potencia 2700 W  
 Tipo de grill Eléctrico  
 Grill basculante 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 con tope trasero y lateral 2  
 Bandeja profunda 40mm 1

Rejilla inserción bandeja 1  
 Guías telescópicas de extracción parcial 1

## Equipo accesorios horno secundario



Rejilla con tope trasero y lateral 2

Rejilla inserción bandeja 1  
 Guías telescópicas de extracción parcial 1

Bandeja profunda 1  
40mm

## Equipo accesorios tercer horno

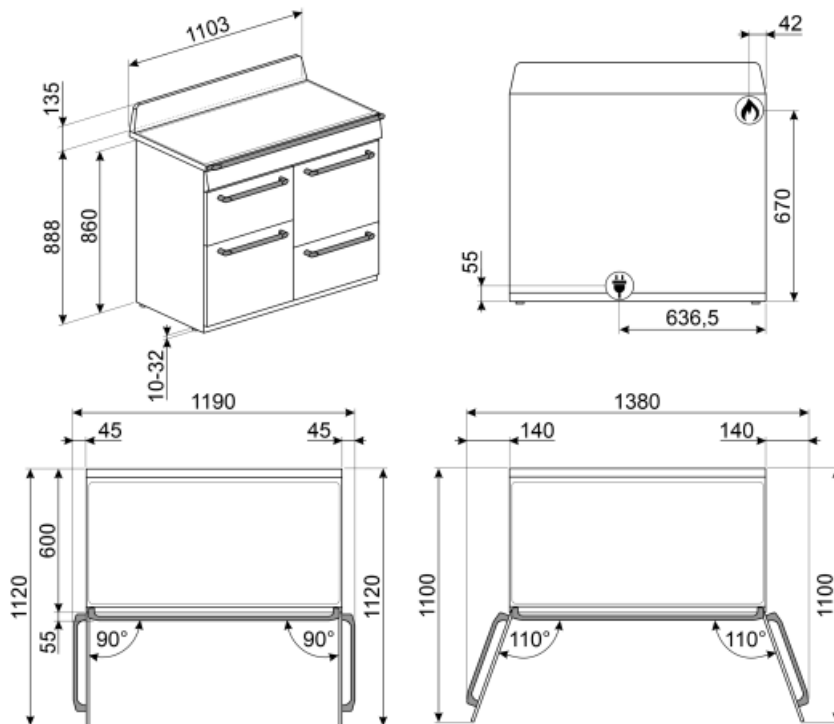
Rejilla con tope trasero y lateral 1

Bandeja profunda 1  
40mm

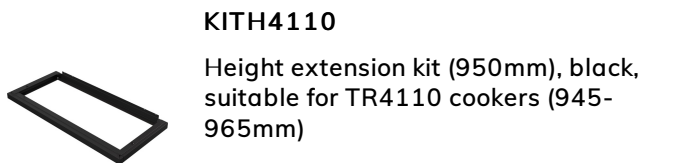
## Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica 8400 W  
Corriente 37 A  
Tensión 220-240 V  
Tensión 2 (V) 380-415 V

Frecuencia 50/60 Hz  
Cable de prueba Sí  
Bornera 5 poli



## Not included accessories



### KITH4110

Height extension kit (950mm), black, suitable for TR4110 cookers (945-965mm)



### SFLK1



### PRTX

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



### TPKTR

Stainless steel teppanyaki plate, suitable for Victoria TR4110 cookers and Symphony SYD4110



### KIT1TR41N

Splashback black, 110cm ,suitable for TR4110 Victoria cookers



### KITP65TR41

Depth extension kit (650 mm), black, suitable for TR4110 cookers



### KIT600TR4110

Cover strip for hob back side, suitable for TR4110 Victoria cookers



### 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.



### 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



### WOKGHU

Soporte de hierro fundido para Wok



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



### GT1P-2

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) para hornos con marco de metal. Longitud: 355,5 mm, extracción: 285 mm. Material: acero inoxidable AISI 430 pulido.



### BGTR4110

Grill de hierro fundido para cocinas Victoria TR4110



### KIT1TR41X

Splashback st/steel, 110cm ,suitable for TR4110 Victoria cookers



### PALPZ

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



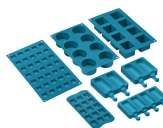
### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



### GTT











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


















### 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)

-  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.
-  A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
-  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.
-  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.
-  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 .



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