

TR4110RO

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	8017709184315
Clase de eficiencia energética del modelo	A
Clase de eficiencia energética 2º cavidad	A



Estética









Estética	Victoria	Color mandos	Acero Inoxidable
Diseño	Victoria	N.º de mandos	12
Acabado panel de mandos	panel de color	Color serigrafía	Negro
Logo	estílo 50'	Pantalla/Reloj	electrónico 5 botón
Posición logo	Top posterior	Puerta	Con marco
Trasera	Si	Tipo de vidrio	Negro
Color Encimera	Black enamel	Tirador	Smeg Victoria
Tipo de rejillas	Hierro fundido	Color maneta	Inox
Tipo de regulación mandos	Mandos	Compartimento	Cajón
Mandos	Smeg Victoria	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 2º horno

 Scongelamento a tempo

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 Si

Encendido del gas desde los mandos Si

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

N.º de estantes 4

Tipo de estantes Metálicos

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) 316x444x425 mm

Tipo de luz	Halógenas	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Potencia luz	40 W	Resistencia inferior - Potencia	1200 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin	Resistencia superior - Potencia	1000 W
Sistema apertura puerta	Apertura lateral	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Puerta desmontable	Si	Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Puerta interna de vidrio	Si	Resistencia circular - Potencia	2700 W
Vidrio interno desmontable	Si	Tipo de grill	Eléctrico

Opciones horno principal

Programador de tiempo	Si	Temperatura mínima	50 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Si	Temperatura máxima	260 °C

Características técnicas horno secundario



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

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	Si
Capacidad bruta (Lt) horno 2	41 l	N.º de vidrios de puerta horno	3
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
N.º de estantes	2	Termostato de seguridad	Si
Tipo de estantes	Telai	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Nº 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	Si	Grill basculante	Si
Puerta interna de vidrio	Si		

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 del horno con stop	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
---	---	------------------------------	---

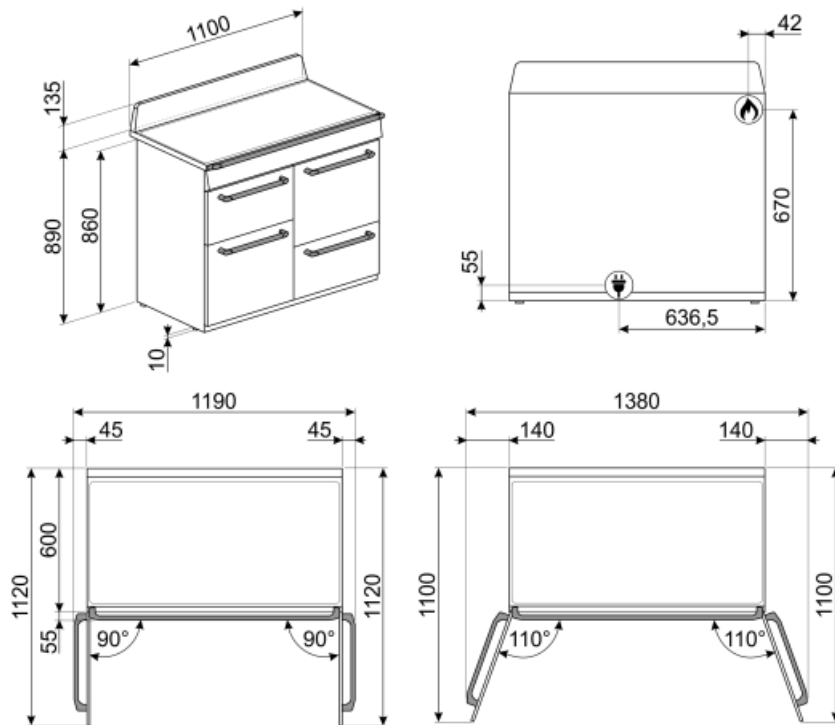
Conexión eléctrica

Datos nominales de
conexión eléctrica

8400 W
37 A
220-240 V

Tensión 2 (V)
Frecuencia
Bornera

380-415 V
50/60 Hz
5 poli



Not included accessories

GTP



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

TPKTR



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

KIT1TR41N



Splashback black, 110cm, suitable for TR4110 Victoria cookers

BGTR4110



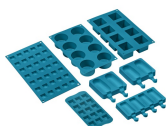
Grill de hierro fundido para cocinas Victoria TR4110

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



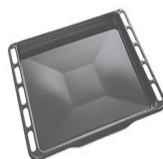
PRTX

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



WOKGHU

Soporte de hierro fundido para Wok



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



PALPZ













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



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

Symbols glossary (TT)

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



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.



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.



Horno a gas: el horno a gas repite los valores de la cocina tradicional, que se caracteriza por un mantenimiento natural y constante de la temperatura. El grill, que puede usarse cuando la cocción a gas no está activa, completa la preparación de los alimentos permitiendo el dorado final. Para garantizar la máxima fiabilidad, los hornos de gas están equipados con un sistema de triple seguridad.



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



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Knobs control

Benefit (TT)

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.

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.

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

Control por botones

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con sencillos botones.

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.

Cristal interior extraíble

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

Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

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).

Cajón de almacenamiento

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

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).