

TR4110BL1

| | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| Dimensão | 110x60 cm |
| Nº de fornos com etiqueta energética | 2 |
| Cavity heat source | Elétrico |
| Tipo de placa | Placa a gás |
| Tipo de forno principal | Termoventilado |
| Tipo de forno secundário | Ventilado |
| Sistema de limpeza no forno principal | Programa de limpeza VaporClean |
| Código EAN | 8017709176648 |
| Classe energética | A |
| Classe energética do 2º forno | A |



Design



| | | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| Tipo de fogão | Victoria | Design dos comandos | Comandos Série Victoria |
| Detalhes do painel de comandos | Painel de comandos metal esmaltado | Cor dos comandos | Comandos em aço inox |
| Design | Victoria | Nº de comandos | 12 |
| Logo | Logótipo Anni 50 | Cor da serigrafia | Serigrafia em prateado |
| Cor | Preto | Display/ relógio | 5 comandos eletrónicos |
| Posição do logótipo | Logótipo na zona da placa | Estética da porta | Porta com moldura |
| Acabamentos | Polido | Tipo de vidro do forno | Vidro preto |
| Painel anti salpicos | Sim | Puxador | Puxador série Victoria |
| Cor da placa | Esmalte preto | Cor do puxador | Aço inox |
| Tipo grelhas | Grelhas em ferro fundido | Gaveta de arrumação | Gaveta de arrumação |
| Comandos | Rotativos | Rodapé | Rodapé em antracite |

Programas / Funções

| | |
|---------------------|---|
| Nº funções do forno | 5 |
| Funções de forno | |



Estático



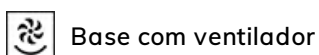
Ventilado



Termoventilado



Eco



Base com ventilador

Outras funções



Descongelação


Funções de limpeza


 VaporClean

Programas / Funções do forno secundário

Nº de funções do forno 2 5


Traditional cooking functions, cavity 2

 Estático

 Ventilado

 Grill ventilado

 Base

 Base com ventilador

VaporClean



Funções de limpeza cavidade 2

Outras funções do forno secundário

 Descongela

Programas / Funções do terceiro forno

Nº de funções do terceiro forno 1

Iluminação



Grill



Características técnicas da placa

UR

Número total de zonas de cocção 7

Esquerdo - Queimador a gás duplo ultrarrápido - 4.20 kW

Anterior esquerdo - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Posterior esquerdo - Queimador a gás rápido - 2.90 kW

Anterior central - Queimador a gás rápido - 2.90 kW

Posterior central - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Anterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Posterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Tipo de queimadores a gás Queimadores a gás standard

Válvulas de segurança corte rápido do gás Sim

Ignição eletrónica nos comandos Sim

Tampas dos queimadores a gás Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

Características técnicas do forno principal



Nº de lâmpadas

1

| | | | |
|---|--------------------------------|--|--|
| Volume útil | 61 l | Nº vidros da porta do forno | 3 |
| Capacidade bruta do forno (L) | 70 l | Nº vidros termorrefletores na porta | 1 |
| Material da cavidade | Cavidade em esmalte EverClean | Termostato de segurança | Sim |
| Nº de níveis para tabuleiros | 4 | Sistema de arrefecimento | Tangencial |
| Tipo de guias para tabuleiros | Guias laterais em metal | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) | 316x460x412 mm |
| Tipo de iluminação | Iluminação de halogéneo | Controlo da temperatura | Controlo eletromecânico da temperatura |
| Potência das lâmpadas | 40 W | Potência da resistência inferior | 1200 W |
| Opções de programação do tempo de cocção | Programador de início e de fim | Potência da resistência superior | 1000 W |
| Abertura da porta | Lateral | Potência do grill | 1700 W |
| Porta desmontável | Sim | Potência do grill largo | 2700 W |
| Porta interna totalmente em vidro | Sim | Potência da resistência circular | 2700 W |
| Vidro interno removível | Sim | Tipo de Grill | Grill elétrico |

Opções do forno principal

| | | | |
|---|-----|---------------------------|--------|
| Temporizador | Sim | Temperatura mínima | 50 °C |
| Alarme acústico de fim de cocção | Sim | Temperatura máxima | 260 °C |

Características técnicas do forno secundário



| | | | |
|--|-------------------------------|--|--|
| Volume útil do 2º forno | 61 l | Nº vidros da porta do forno | 3 |
| Capacidade bruta do segundo forno (L) | 70 l | Nº vidros termorrefletores na porta | 1 |
| Material da cavidade | Cavidade em esmalte EverClean | Termostato de segurança | Sim |
| Nº de níveis para tabuleiros | 4 | Sistema de arrefecimento | Tangencial |
| Tipo de guias para tabuleiros | Guias laterais em metal | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) | 316x444x425 mm |
| Nº de lâmpadas | 1 | Controlo da temperatura | Controlo eletromecânico da temperatura |
| Tipo de iluminação | Iluminação de halogénio | Potência da resistência inferior | 1200 W |
| Potência das lâmpadas | 40 W | Potência da resistência superior | 1000 W |
| Abertura da porta | Lateral | | |
| Porta desmontável | Sim | | |
| Porta interna totalmente em vidro | Sim | | |
| Vidro interno removível | Sim | | |

| | |
|---|----------------|
| Potência da resistência grill | 1700 W |
| Potência do grill largo | 2700 W |
| Tipo de Grill | Grill elétrico |
| Resistência grill basculante para fácil limpeza | Sim |

Opções do forno secundário

| | | | |
|--------------------|-------|--------------------|--------|
| Temperatura mínima | 50 °C | Temperatura máxima | 260 °C |
|--------------------|-------|--------------------|--------|

Características técnicas do terceiro forno



| | | | |
|--|-------------------------------|---|--|
| Volume útil do 3º forno | 36 l | Vidro interno removível | Sim |
| Capacidade bruta do terceiro forno (L) | 41 l | Nº vidros da porta do forno | 3 |
| Material da cavidade | Cavidade em esmalte EverClean | Nº vidros termorrefletores na porta | 1 |
| Nº de níveis para tabuleiros | 2 | Termostato de segurança | Sim |
| Tipo de guias para tabuleiros | Guias laterais em metal | Sistema de arrefecimento | Tangencial |
| Nº de lâmpadas | 1 | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) | 169x440x443 mm |
| Tipo de iluminação | Iluminação incandescente | Controlo da temperatura | Controlo eletromecânico da temperatura |
| Potência das lâmpadas | 25 W | Potência do grill largo | 2700 W |
| Abertura da porta | Aba para baixo | Tipo de Grill | Grill elétrico |
| Porta desmontável | Sim | Resistência grill basculante para fácil limpeza | Sim |
| Porta interna totalmente em vidro | Sim | | |

Opções do terceiro forno

| | | | |
|--------------------|-------|--------------------|--------|
| Temperatura mínima | 50 °C | Temperatura máxima | 260 °C |
|--------------------|-------|--------------------|--------|

Acessórios incluídos no forno principal



| | | | |
|---|---|--|---|
| Grelha em ferro fundido para Wok | 1 | Grelha para inserir no tabuleiro | 1 |
| Grelha com segurança traseira e lateral | 2 | Guias telescópicas de extração parcial | 1 |
| Tabuleiro 40 mm de profundidade | 1 | | |

Acessórios incluídos no forno secundário



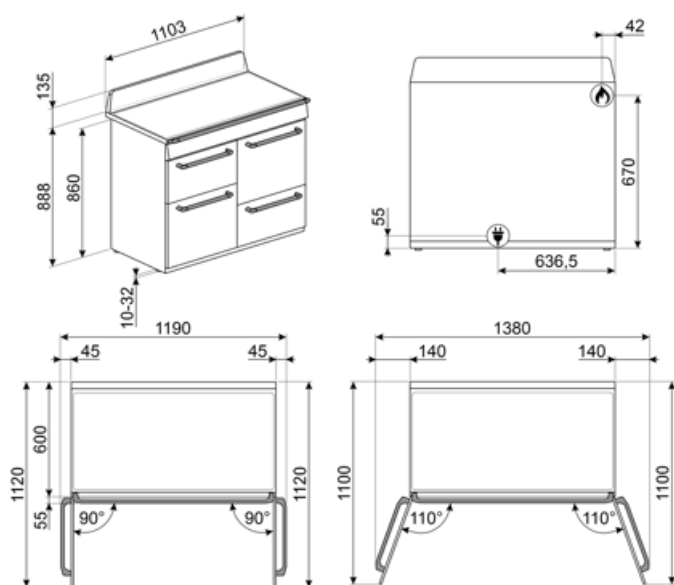
| | | | |
|---|---|--|---|
| Grelha com segurança traseira e lateral | 2 | Grelha para inserir no tabuleiro | 1 |
| Tabuleiro 40 mm de profundidade | 1 | Guias telescópicas de extração parcial | 1 |

Acessórios incluídos no terceiro forno

| | | | |
|---|---|---------------------------------|---|
| Grelha com segurança traseira e lateral | 1 | Tabuleiro 40 mm de profundidade | 1 |
|---|---|---------------------------------|---|

Ligação elétrica

| | | | |
|---------------------------|-----------------------|------------------------------|------------------------|
| Potência elétrica nominal | 8400 W | cabo de alimentação de teste | Sim |
| Corrente (Amperes) | 37 A | Tipos de ligação adicionais | Double and Three Phase |
| Tensão (Volts) | 220-240 V | Frequência (Hz) | 50/60 Hz |
| Tensão 2 (Volts) | 380-415 V | Bloco de terminais | 5 polos |
| Electric cable | Instalado, monofásico | Ficha elétrica | Não |



Acessórios Compatíveis

AIRFRY

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



BBQ

Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



BN640

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.



GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



KIT1TR41N

Para fogões Victoria TR4110 Em esmalte preto Dimensões LxA: 110x75 cm



KITH4110

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



PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



AIRFRY2

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma crocância perfeita.



BN620-1

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.



BNP608T

Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade, para ser colocado na grelha.



GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



KIT600TR4110

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



KITP65TR41

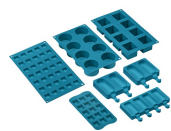
Depth extension kit (650 mm), black, suitable for TR4110 cookers



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças


































SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C

Symbols glossary

-  Grelhas em ferro fundido: desenvolvidas pela Smeg, as grelhas em ferro fundido são resistentes a altas temperaturas e estão desenhadas para facilitar a circulação do ar e o posicionamento dos recipientes.
-  Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.
-  Descongelação: ao selecionar esta função, o forno ativa a ventilação, sem ligar o aquecimento. Assim, os alimentos irão descongelar à temperatura ambiente, mas mais rapidamente.
-  Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.
-  Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
-  Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.
-  Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.
-  Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.
-  Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.
-  Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.

- | | |
|--|---|
|  <p>Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.</p> |  <p>Luz: acende a iluminação no interior.</p> |
|  <p>O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.</p> |  <p>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</p> |
|  <p>Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.</p> |  <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p> |
|  <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p> |  <p>Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.</p> |
|  <p>Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.</p> |  <p>Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.</p> |
|  <p>Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.</p> |  <p>Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.</p> |
|  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p> |  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p> |
|  <p>Knobs control</p> | |

Benefit (TT)

Placa a gás

A indução permite uma cozedura rápida e um controlo preciso da temperatura

Equipado com uma sonda que interrompe o fornecimento de gás, no caso da chama se apagar, como medida de segurança.

Limpeza com vapor

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

Controlo de botões

Definição do temporizador fácil e intuitiva através de um simples botão

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

Forno ventilado

O melhor desempenho de cocção graças ao fluxo circular ventilado

São várias as ventoinhas e elementos de aquecimento que garantem um fluxo de calor aerodinâmico perfeito, permitindo uma cozedura homogênea e mais rápida no interior da cavidade.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Luz de halogénio

A iluminação interna de halogénio, a diferentes níveis, garante uma excelente visibilidade

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

BBQ (optional accessory)

Barbecue cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)