

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



Design	Victoria	Cor dos comandos	Comandos em aço inox
Tipo de fogão	Victoria	Nº de comandos	12
Cor	Preto	Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos metal esmaltado	Display/ relógio	5 comandos eletrónicos
Logo	Logótipo Anni 50	Estética da porta	Porta com moldura
Posição do logótipo	Logótipo na zona da placa	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
Design dos comandos	Comandos Série Victoria		

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



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

Nº vidros da porta do forno 3

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

Capacidade bruta do
terceiro forno (L) 41 l

Material da cavidade Cavity em esmalte
EverClean

Nº de níveis para
tabuleiros 2

Tipo de guias para
tabuleiros Guias laterais em metal

Nº de lâmpadas 1

Tipo de iluminação Iluminação incandescente

Potência das lâmpadas 25 W

Abertura da porta Aba para baixo

Porta desmontável Sim

Porta interna
totalmente em vidro Sim

Vidro interno removível Sim

Nº vidros da porta do
forno 3

Nº vidros
termorrefletores na
porta 1

Termostato de
segurança Sim

Sistema de
arrefecimento Tangencial

Dimensões úteis do
interior da cavidade
(AxLxP) 169x440x443 mm

Controlo da
temperatura Controlo eletromecânico da
temperatura

Potência do grill largo 2700 W

Tipo de Grill Grill elétrico

Resistência grill
basculante para fácil
limpeza 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 com segurança
traseira e lateral 2

Tabuleiro 40 mm de
profundidade 1

Grelha para inserir no
tabuleiro 1

Guias telescópicas de
extração parcial 1

Acessórios incluídos no forno secundário



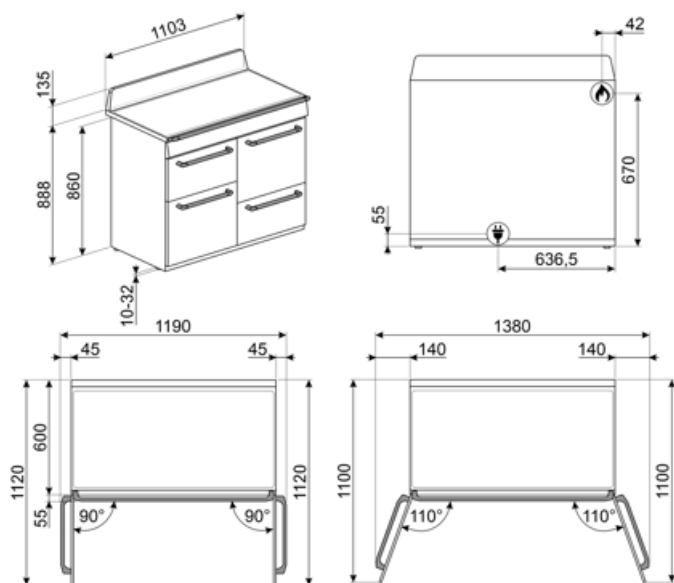
Grelha com segurança traseira e lateral	2	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1	Guias telescópicas de extração parcial	1

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	Installed, Single phase		



Not included accessories



KITH4110

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



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.



TPKTR

Teppan Yaki para fogões Victoria TR4110 com placa a gás



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.



KIT600TR4110

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



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.



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.



GTP

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



BNP608T

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



KIT1TR41N

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



KITP65TR41

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



BGTR4110

Placa grill em ferro fundido para fogões Victoria TR4110 com placa a gás



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

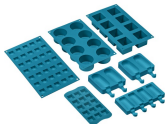
GTT

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



SMOLD

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

































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.



Symbols glossary (TT)

	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.		Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
	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.		Knobs control
	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.		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.
	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.		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 inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.		Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
	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.		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.
	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.		Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
	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.		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.

-  Luz: acende a iluminação no interior.
-  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.
-  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.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  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.
-  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.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  Gás: os fogões a gás oferecem o controlo instantâneo do calor, tempos de cocção e capacidade de cozinhar a temperaturas mais baixas que os fornos elétricos.
-  O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  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.
-  Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.
-  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.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

Benefit (TT)

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 homogénea e mais rápida no interior da cavidade.

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

Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

Luz de halogénio

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

Controlo de botões

Definição do temporizador fácil e intuitiva através de um simples botão

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

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

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)

Drawer storage compartment

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

BBQ (optional accessory)

Barbeque 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)