

# TR4110GR

<b>Dimensão</b>	110x60 cm
<b>Nº de fornos com etiqueta energética</b>	2
<b>Cavity heat source</b>	Elétrico
<b>Tipo de placa</b>	Placa a gás
<b>Tipo de forno principal</b>	Termoventilado
<b>Tipo de forno secundário</b>	Ventilado
<b>Sistema de limpeza no forno principal</b>	Programa de limpeza VaporClean
<b>Código EAN</b>	8017709271435
<b>Classe energética</b>	A
<b>Classe energética do 2º forno</b>	A



## Design



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

## Programas / Funções

**Nº funções do forno**

5

**Funções de forno**

 Estático

 Ventilado

 Termoventilado

 Eco

 Base com ventilador

**Outras funções**

 Descongelar

## Funções de limpeza



VaporClean

## Programas / Funções do forno secundário

Nº de funções do forno 2 5

Traditional cooking functions, cavity 2



Estático



Ventilado



Termoventilado



Eco



Base com ventilador

VaporClean



Funções de limpeza cavidade 2

Outras funções do forno secundário



Descongelar

## Programas / Funções do terceiro forno

Nº de funções do terceiro forno 1

Iluminação



Grill



## Características técnicas da placa



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

## Características técnicas do forno principal



Nº de lâmpadas

1

Vidro interno removível Sim

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

<b>Potência do grill largo</b>	2700 W
<b>Tipo de Grill</b>	Grill elétrico
<b>Resistência grill basculante para fácil limpeza</b>	Sim

## Opções do forno secundário

Temperatura mínima 50 °C

Temperatura máxima 260 °C

## Características técnicas do terceiro forno



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

## Opções do terceiro forno

Temperatura mínima 50 °C

Temperatura máxima 260 °C

## Acessórios incluídos no forno principal



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

## Acessórios incluídos no forno secundário



**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 terceiro forno

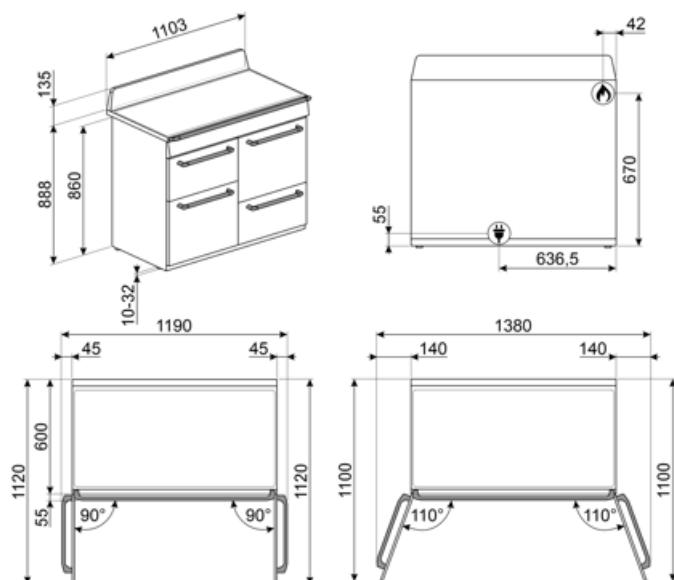
**Grelha com segurança traseira e lateral** 1

**Tabuleiro 40 mm de profundidade** 1

## Ligação elétrica

**Potência elétrica nominal** 8400 W  
**Corrente (Amperes)** 37 A  
**Tensão (Volts)** 220-240 V  
**Electric cable** Instalado, monofásico  
**cabo de alimentação de teste** Sim

**Tipos de ligação adicionais** Double and Three Phase  
**Frequência (Hz)** 50/60 Hz  
**Bloco de terminais** 5 polos  
**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.

### 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.

### 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.

### 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.

### 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.

### BNP608T



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

### GTP



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



### GTT

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

### KIT1TR41N



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



### KIT600TR4110

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

### KITH4110



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



### KITP65TR41

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

### 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



### 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

 A <sup>b</sup>	Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.	 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.	 Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos 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.
	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 quantidades, 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.	 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.	 O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.



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.



Knobs control



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)

---

### **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 homogénea 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

### **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)

**Pizza stone (optional accessory)**

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

**BBQ (optional accessory)**

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

**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

**Turbina única**

O forno possui um ventilador equipado com um elemento de aquecimento circular que permite cozinhar com calor rotativo