TR4110GR

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	8017709271435
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 preto
Cor	Slate Grey	**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 silver
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

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

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	**Vidro interno removível**	Sim

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

Opções do forno principal

Temporizador	Sim
Alarme sonoro de fim de confeção	Sim
Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	260 °C

Características técnicas do forno secundário



Volume útil do 2º forno	61 l
Capacidade bruta do segundo forno (L)	70 l
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean
Nº de níveis para tabuleiros	4
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal
Nº de lâmpadas	1
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio
Potência das lâmpadas	40 W
Abertura da porta	Lateral
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)	316x444x425 mm
Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Potência da resistência inferior	1200 W
Potência da resistência superior	1000 W
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 3° forno	36 l	**Vidro interno removível**	Sim
Capacidade bruta do terceiro forno (L)	41 l	**N° vidros da porta do forno**	3
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	**N° vidros termorrefletores na porta**	1
N° de níveis para tabuleiros	2	**Termostato de segurança**	Sim
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	**Sistema de arrefecimento**	Tangencial
N° 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

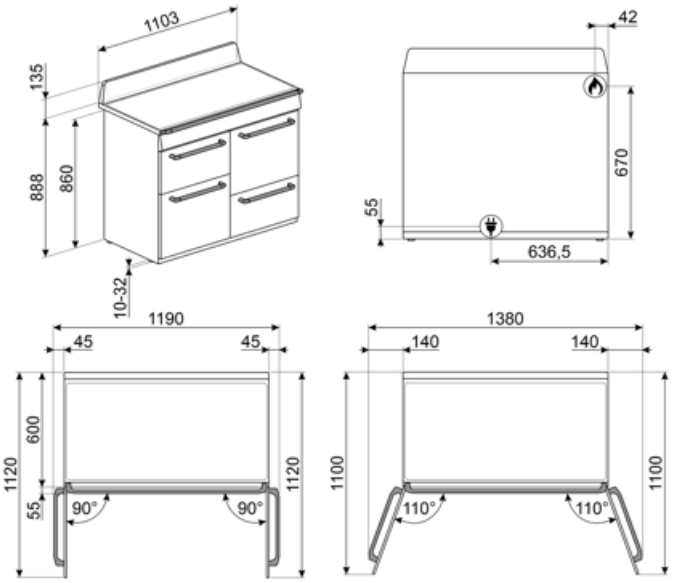
Grelha com segurança traseira e lateral	2	**Grelha para inserir no tabuleiro**	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1	**Guias telescópicas de extração parcial**	1

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



Acessórios Compatíveis

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



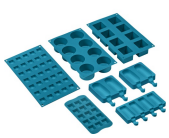
Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

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



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.



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.



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Luz: acende a iluminação no interior.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Knobs control



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.



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.



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.



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.



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.

Benefit (TT)

Placa a gás

O gás proporciona um controlo permanente da fonte de calor e a variação da temperatura é imediata

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

Removalble 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)

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)

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