

TR4110IP

Dimensão	110x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	2
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de placa	Placa de indução
Tipo de forno principal	Termoventilado
Tipo de forno secundário	Ventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709195069
Classe energética	A
Classe energética do 2º forno	A



Design

Design	Victoria	Cor dos comandos	Comandos em preto
Acabamento	Creme	Nº de comandos	10
Tipo de fogão	Victoria	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Estética da porta	Porta com moldura	Puxador	Puxador série Victoria
Painel anti salpicos	Sim	Cor do puxador	Puxador em aço inox
Cor da placa	Esmalte preto	Tipo de vidro do forno	Vidro preto
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos metal esmaltado	Rodapé	Rodapé em antracite
Design dos comandos	Comandos Série Victoria	Gaveta de arrumação	Gaveta de arrumação
Cor dos comandos	Comandos em aço inox	Logótipo	Logótipo Anni 50
Display/ relógio	5 comandos eletrónicos	Posição do logótipo	Logótipo na zona da placa

Programas / Funções

Nº de funções do forno 6

Funções de forno



Estático



Ventilado



Termoventilado



Eco



Grill



Base com ventilador

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

 Bottom  Fan-assisted bottom

Funções de limpeza cavidade 2

 VaporClean

Outras funções do forno secundário

 Descongela por tempo

Programas / Funções do terceiro forno

Nº de funções do terceiro forno 1

Iluminação 

Grill 

Características técnicas da placa



Número total de zonas de cocção 5

Anterior esquerdo - Zona de indução singular - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 17.5 cm

Posterior esquerdo - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.5 cm

Central - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 26.5 cm

Posterior direito - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.5 cm

Anterior direito - Zona de indução singular - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 17.5 cm

Desliga automaticamente por sobreaquecimento Sim **Indicador de diâmetro mínimo do recipiente** Sim

Reconhecimento automático do recipiente Sim **Indicador da zona selecionada** Sim

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		
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean		

Nº de níveis para tabuleiros	4	Termostato de segurança	Sim
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	316x444x425 mm
Potência das lâmpadas	40 W	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Potência da resistência inferior	1200 W
Abertura da porta	Lateral	Potência da resistência superior	1000 W
Porta de abertura lateral	Sim	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
		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 de abertura lateral	Sim	Potência do grill largo	2700 W
Porta desmontável	Sim	Tipo de Grill	Grill elétrico
Porta interna totalmente em vidro	Sim		
Vidro interno removível	Sim		

Resistência grill
basculante para fácil
limpeza Sim

Opções do forno secundário

Temperatura mínima 50 °C

Temperatura máxima 260 °C

Características técnicas do terceiro forno



Capacidade útil	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 com travão traseiro	2	Tabuleiro 40 mm de profundidade	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1	Guias telescópicas de extração parcial	1

Acessórios incluídos no forno secundário



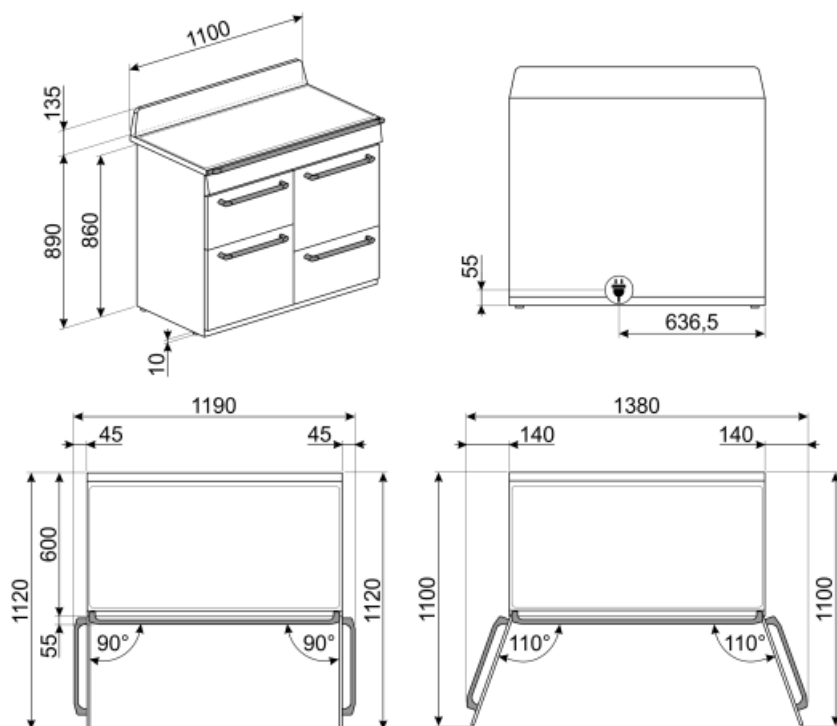
Grelha com travão traseiro e segurança lateral	2	Tabuleiro 40 mm de profundidade	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1	Guias telescópicas de extração parcial	1

Acessórios incluídos no terceiro forno

Grelha com travão traseiro e segurança lateral	1	Tabuleiro 40 mm de profundidade	1
--	---	---------------------------------	---

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	19500 W	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	53 A	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm
Tensão (Volts)	220-240 V	Bloco de terminais	5 polos
Tensão 2 (Volts)	380-415 V		



Not included accessories

GT1T-2

Guias telescópicas de um nível com extração total para fornos. Comprimento: fechada 35,5 cm; extraída 41,8 cm. Fabricadas em aço inox, garantem estabilidade à extração dos tabuleiros, permitindo uma utilização fácil e segura do forno e evitando choques e /ou quedas dos tabuleiros e dos alimentos.



GTP

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



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.



PPR2

Pedra para pizza retangular, adequada para fornos de 45 cm e 60 cm de largura. Dimensões: L42 x A1.8 x P37.5 cm. Ideal para cozinhar pizza crocante e com aroma típico de um forno a lenha. Também pode ser utilizada para cozer pão, focaccias, tortas e biscoitos e outras receitas.



KIT1TR41N

Para fogões Victoria TR4110 Em esmalte preto Larg 110 x Alt 75 cm



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.



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



TPK

Para placas a gás, indução e vitrocerâmica Material: aço inox



GT1P-2

Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível) para fornos com molduras de metal. Comprimento: 155.5 mm, extração: 285 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido



BVG

Tabuleiro em vidro e grelha em aço inox, 40mm de profundidade.



KIT1TR41X

Para fogões Victoria TR4110 Em aço inox Larg 110 x Alt 75 cm



PALPZ

Pá de pizza com pega dobrável. Dimensões: Largura 31,5 x Comprimento 32,5 cm. Fácil de utilizar e de guardar. Perfeito para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura.



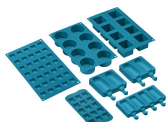
GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos Extração: 433 mm
Material: Aço inox AISI 430 polido



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)

 <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>	 <p>Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.</p>	 <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>
 <p>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>	 <p>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>
 <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>



Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.



Indução: a placa de indução funciona com bobinas circulares que emitem um campo magnético diretamente sobre um recipiente com fundo ferroso. O campo magnético produz calor direto sobre o recipiente, o que gera maior rapidez de cocção e maior eficiência energética.



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.



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.



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.



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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.