

# TR4110IP

Dimensão	110x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	2
Cavity heat source	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

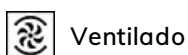
## Programas / Funções

Nº de funções do forno 6

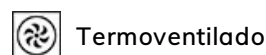
Funções de forno



Estático



Ventilado



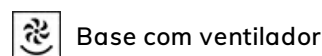
Termoventilado



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

 Base  Base com ventilador

Funções de limpeza cavidade 2

 VaporClean

Outras funções do forno secundário

 Descongelação 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 Cavity em esmalte EverClean

<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	4	<b>Termostato de segurança</b>	Sim
<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação de halogéneo	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	316x460x412 mm
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletromecânico da temperatura
<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim	<b>Potência da resistência inferior</b>	1200 W
<b>Abertura da porta</b>	Lateral	<b>Potência da resistência superior</b>	1000 W
<b>Porta de abertura lateral</b>	Sim	<b>Potência do grill</b>	1700 W
<b>Porta desmontável</b>	Sim	<b>Potência do grill largo</b>	2700 W
<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim	<b>Potência da resistência circular</b>	2700 W
		<b>Tipo de Grill</b>	Grill elétrico

## Opções do forno principal

<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarme acústico de fim de cocção</b>	Sim	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C

## Características técnicas do forno secundário



<b>Volume útil do 2º forno</b>	61 l	<b>Nº vidros da porta do forno</b>	3
<b>Capacidade bruta do segundo forno (L)</b>	70 l	<b>Nº vidros termorrefletores na porta</b>	1
<b>Material da cavidade</b>	Cavidade em esmalte EverClean	<b>Termostato de segurança</b>	Sim
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	4	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	316x444x425 mm
<b>Nº de lâmpadas</b>	1	<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletromecânico da temperatura
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação de halogénio	<b>Potência da resistência inferior</b>	1200 W
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Potência da resistência superior</b>	1000 W
<b>Abertura da porta</b>	Lateral	<b>Potência da resistência grill</b>	1700 W
<b>Porta de abertura lateral</b>	Sim	<b>Potência do grill largo</b>	2700 W
<b>Porta desmontável</b>	Sim	<b>Tipo de Grill</b>	Grill elétrico
<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim		
<b>Vidro interno removível</b>	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



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 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



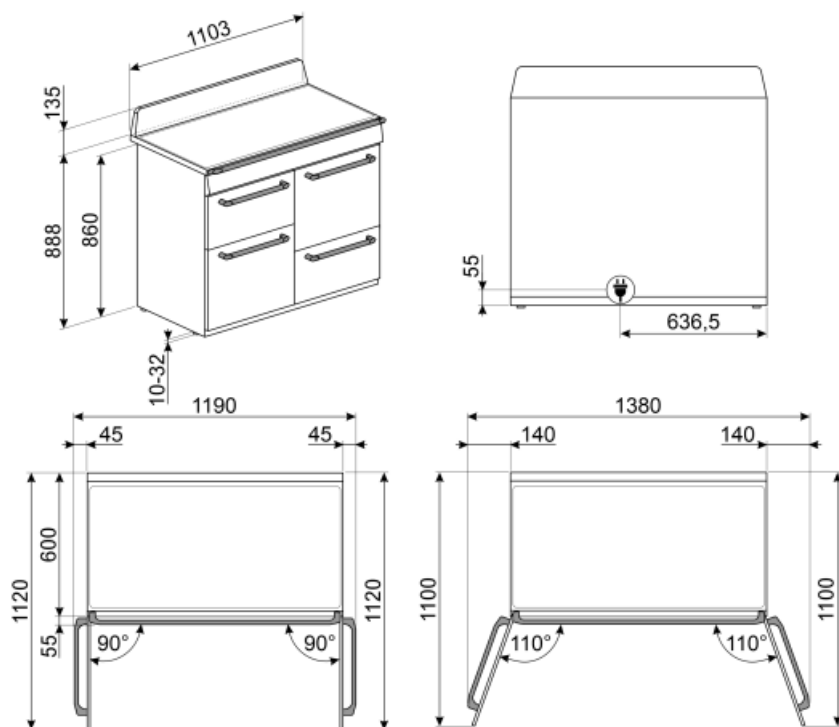
Grelha com segurança traseira e lateral	2	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1	Guias telescópicas de extração parcial	1

## Acessórios incluídos no terceiro forno

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

## Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	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



### KITH4110

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



### 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 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



### 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.



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



### 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.



### BNP608T

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



### GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



### 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

### KIT600TR4110



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

### TPKPLATE



Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.

### 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: Largura 31,5 x Comprimento 32,5 cm.

### 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.

### KITP65TR41



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

### 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

### 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.

### KIT1TR41X



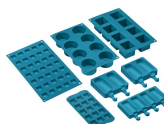
Para fogões Victoria TR4110 Em aço inox Larg 110 x Alt 75 cm

### 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

## Symbols glossary (TT)

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



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.



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.



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 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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.