

## TR4110IP2

<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>	Indução
<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>	8017709312442
<b>Classe energética</b>	A
<b>Classe energética do 2º forno</b>	A



## Design



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

## Programas / Funções

**Nº funções do forno** 5

**Funções de forno**

 Estático

 Ventilado

 Termoventilado

 Eco

 Base com ventilador

**Outras funções**

 Descongelar por tempo

## Funções de limpeza



## Programas / Funções do forno secundário

Nº de funções do forno 2 6

Traditional cooking functions, cavity 2



Estático



Ventilado



Eco



Grill



Grill ventilado



Base com ventilador

Funções de limpeza cavidade 2



VaporClean

## 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 - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm

Posterior esquerdo - Zona de indução singular - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm

Central - Zona de indução singular - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 27.0 cm

Posterior direito - Zona de indução singular - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm

Anterior direito - Zona de indução singular - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 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

forno

<b>Capacidade bruta do 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>	316x460x412 mm
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação de halogéneo	<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletromecânico da temperatura
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Potência da resistência inferior</b>	1200 W
<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim	<b>Potência da resistência superior</b>	1000 W
<b>Abertura da porta</b>	Lateral	<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>Nº de ventiladores</b>	1	<b>Nº vidros da porta do forno</b>	3
<b>Volume útil do 2º forno</b>	61 l	<b>Nº vidros termorrefletores na porta</b>	1
<b>Capacidade bruta do segundo forno (L)</b>	70 l	<b>Termostato de segurança</b>	Sim
<b>Material da cavidade</b>	Cavidade em esmalte EverClean	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	4	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	316x444x425 mm
<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal	<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletromecânico da temperatura
<b>Nº de lâmpadas</b>	1	<b>Potência da resistência inferior</b>	1200 W
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação de halogénio	<b>Potência da resistência superior</b>	1000 W
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Potência da resistência grill</b>	1700 W
<b>Abertura da porta</b>	Lateral	<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		

---

<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
<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim		

## Opções do terceiro forno

Temperatura mínima

50 °C

Temperatura máxima

260 °C

## Acessórios incluídos no forno principal



<b>Grelha com segurança traseira e lateral</b>	2
<b>Tabuleiro 40 mm de profundidade</b>	1

<b>Grelha para inserir no tabuleiro</b>	1
<b>Guias telescópicas de extração parcial</b>	1

## Acessórios incluídos no forno secundário



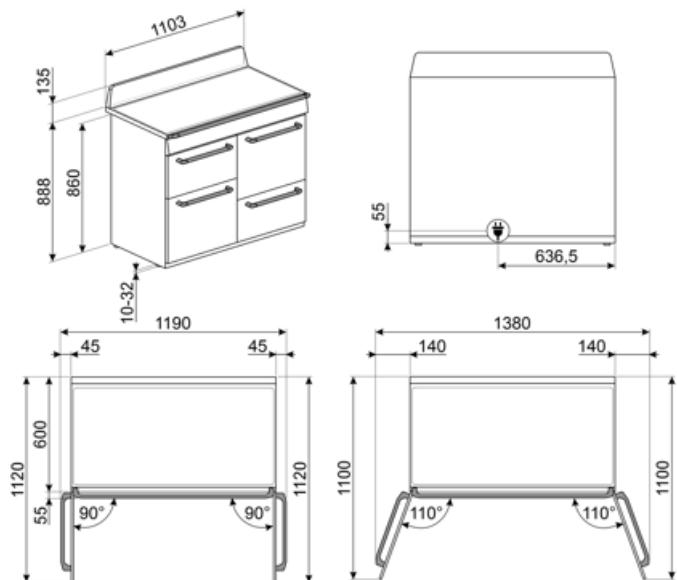
Grelha com segurança traseira e lateral	2	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1	Guias telescópicas de extração parcial	1

## Acessórios incluídos no terceiro forno

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

## Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	16500 W	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm
Corrente (Amperes)	46 A	Tipos de ligação adicionais	Double and Three Phase
Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50 Hz
Tensão 2 (Volts)	380-415 V	Bloco de terminais	5 polos
Electric cable	Instalado, monofásico	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.

### 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.

### 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.

### GRILLPLATE



Grelha universal com asas. Ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm

### GTT



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

### KIT600TR4110



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

### KITP65TR41



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

### 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.

### 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.



### 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.



### KIT1TR4110

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



### KITH4110

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



### 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

**SCRP**

Raspador para placas de indução,  
cerâmica e teppanyaki

**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

**TPKPLATE**

Placa universal com asas. Ideal para  
cozinhar peixe, ovos ou vegetais.  
Dimensões LxP: 410 x 240 mm

## Symbols glossary

	Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.		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 eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.		Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
	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.		EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.
	Esmalte EverClean: esmalte especial antiídido 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 prover 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.		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 debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.



Luz: acende a iluminação no interior.



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.

---

## Benefit (TT)

---

### **Placa de indução**

A indução permite uma cozedura rápida e um controlo preciso da temperatura

Através da utilização de cookware adequado, a indução, segura e reativa, é fácil de utilizar e manter.

### **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