

TR4110IPG

Dimensão	110x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	2
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Indução
Tipo de forno principal	Termoventilado
Tipo de forno secundário	Ventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709235093
Classe energética	A
Classe energética do 2º forno	A



Design

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

Programas / Funções

Nº funções do forno 6

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Eco	 Grill	 Base com ventilador

Funções de limpeza

 VaporClean

Programas / Funções do forno secundário

Funções de limpeza cavidade 2

 VaporClean

Outras funções do forno secundário

 Descongelo 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	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)	316x444x425 mm
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	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Abertura da porta	Lateral	Potência da resistência inferior	1200 W
Porta desmontável	Sim	Potência da resistência superior	1000 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	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	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	Potência do grill largo	2700 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	Tipo de Grill	Grill elétrico
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



Volume útil do 3º forno	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	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	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

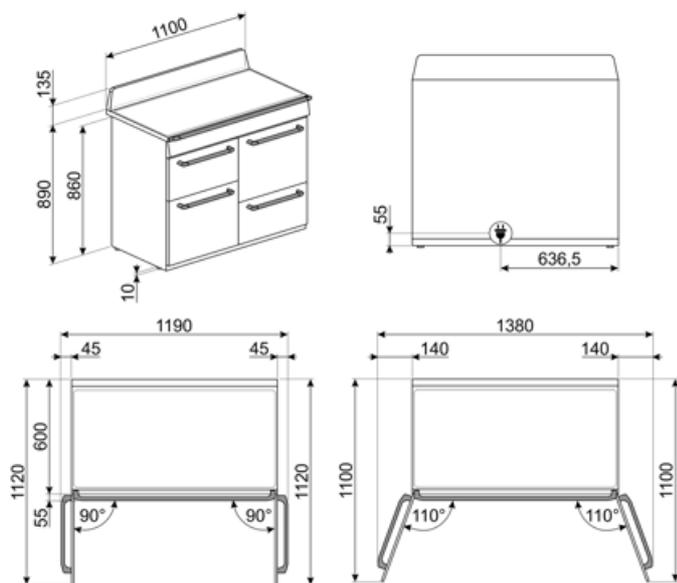
Grelha com segurança traseira e lateral 1

Tabuleiro 40 mm de profundidade 1

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal 19500 W
Corrente (Amperes) 53 A
Tensão (Volts) 220-240 V
Tensão 2 (Volts) 380-415 V

Comprimento do cabo de alimentação 150 cm
Frequência (Hz) 50/60 Hz
Bloco de terminais 5 polos



Not included accessories



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.

GTP

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



KIT1TR41N

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



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.



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.

GTT

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



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



Symbols glossary (TT)

 Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.	 Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.
 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 eletrodoméstico 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.
 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.	 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.	 Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.

-  **Indução:** a placa de indução funciona com bobines 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.
-  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.

Benefit (TT)

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 homogênea e mais rápida no interior da cavidade.

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

Turbina única

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

Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

Luz de halogénio

A iluminação interna de halogénio, a diferentes níveis, garante uma excelente visibilidade

Controlo de botões

Definição do temporizador fácil e intuitiva através de um simples botão

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

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)

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

BBQ (optional accessory)

Barbeque 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)