

TR4110IX-1

| | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 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 | 8017709295073 |
| Classe energética | A |
| Classe energética do 2º forno | A |



Design

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

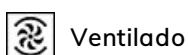
Programas / Funções

Nº de funções do forno 6

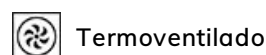
Funções de forno



Estático



Ventilado



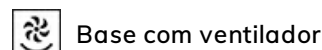
Termoventilado



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

 Descongelar 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 | | |

| | | | |
|--|--------------------------------|---|--|
| Capacidade bruta do forno (L) | 70 l | Nº vidros termorreletores 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) | 316x460x412 mm |
| Tipo de iluminação | Iluminação de halogéneo | Controlo da temperatura | Controlo eletromecânico da temperatura |
| Potência das lâmpadas | 40 W | Potência da resistência inferior | 1200 W |
| Opções de programação do tempo de cocção | Programador de início e de fim | Potência da resistência superior | 1000 W |
| Abertura da porta | Lateral | Potência do grill | 1700 W |
| Porta de abertura lateral | Sim | Potência do grill largo | 2700 W |
| Porta desmontável | Sim | Potência da resistência circular | 2700 W |
| Porta interna totalmente em vidro | Sim | 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 termorreletores 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



Volume útil do 3º forno 36 l

Capacidade bruta do terceiro forno (L) 41 l

Material da cavidade Cavidade 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



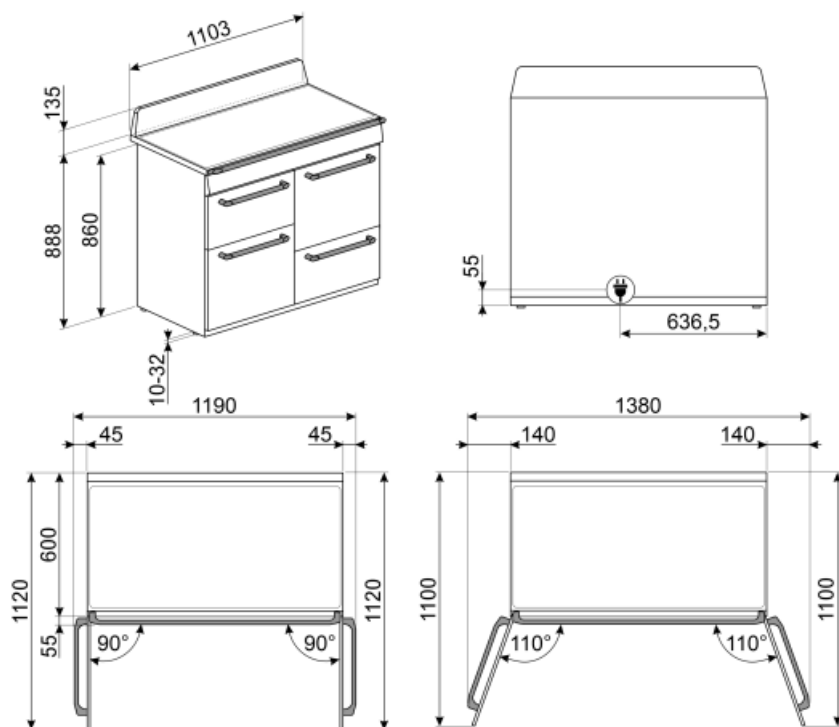
| | | | |
|---|---|--|---|
| Grelha com segurança traseira e lateral | 2 | Grelha para inserir no tabuleiro | 1 |
| Tabuleiro 40 mm de profundidade | 1 | Guias telescópicas de extração parcial | 1 |

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)



KITP65TR41X

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



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



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.



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.



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.



GTP

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



BNP608T

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



KITP65TR41

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



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



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



KIT600TR4110

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



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.



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.



KIT1TR41X

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



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.



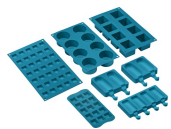
GTT

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



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.



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>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.