

TR4110P1

Dimensão 110x60 cm

N° de fornos com etiqueta energética 2

Cavity heat sourceElétricoTipo de placaPlaca a gásTipo de forno principalTermoventiladoTipo de forno secundárioVentilado

Sistema de limpeza no forno Programa de limpeza

principal VaporClean

Código EAN 8017709176655

Classe energética do 2° forno A



Design





Tipo de fogão

Detalhes do painel de

comandos

Design

Logo

Cor

Posição do logótipo

Acabamentos
Painel anti salpicos

Cor da placa

Tipo grelhas Comandos Victoria

Painel de comandos metal

esmaltado Victoria

Logótipo Anni 50

Creme

Logótipo na zona da placa

Polido Sim

Esmalte preto

Grelhas em ferro fundido

Rotativos

Design dos comandos

Cor dos comandos Nº de comandos

Cor da serigrafia Display/ relógio

Estética da porta Tipo de vidro do forno

Puxador

Cor do puxador

Gaveta de arrumação

Rodapé

Comandos Série Victoria Comandos em aço inox

12

Serigrafia em preto 5 comandos eletrónicos Porta com moldura

Vidro preto

Puxador série Victoria

Aço inox

Gaveta de arrumação Rodapé em antracite

Programas / Funções

N° funções do forno Funções de forno

 \Box

Estático

R

Ventilado



Termoventilado

ECO

Fco

₹

Base com ventilador

5

Outras funções



Descongelar



Funções de limpeza



Programas / Funções do forno secundário

N° de funções do forno 2

5

Traditional cooking functions, cavity 2

Estático

Ventilado

Termoventilado

Eco

Base com ventilador

VaporClean



Funções de limpeza cavidade 2 Outras funções do forno secundário

Descongelar

Programas / Funções do terceiro forno

N° de funções do terceiro forno

lluminação

Grill



Características técnicas da placa



Número total de zonas de cocção 7

Esquerdo - Queimador a gás duplo ultrarrápido - 4.20 kW

Anterior esquerdo - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Posterior esquerdo - Queimador a gás rápido - 2.90 kW

Anterior central - Queimador a gás rápido - 2.90 kW

Posterior central - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Anterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Posterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Tipo de queimadores a

Queimadores a gás standard

Válvulas de segurança corte rápido do gás

Sim

gás Ignição eletrónica nos

Tampas dos

comandos

Sim

queimadores a gás

Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

Características técnicas do forno principal

















N° de lâmpadas

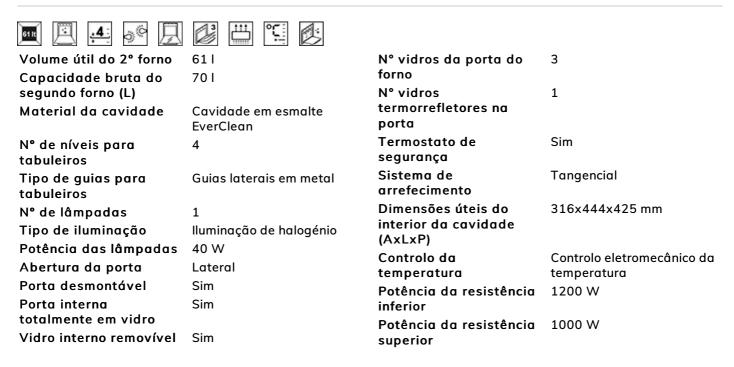


Volume útil 61 I N° vidros da porta do 3 forno Capacidade bruta do 70 I forno (L) N° vidros 1 Material da cavidade Cavidade em esmalte termorrefletores na EverClean porta N° de níveis para Termostato de Sim tabuleiros segurança Tipo de guias para Guias laterais em metal Sistema de **Tangencial** tabuleiros arrefecimento Tipo de iluminação Iluminação de halogéneo Dimensões úteis do 316x460x412 mm Potência das lâmpadas interior da cavidade (AxLxP) Opções de programação Programador de início e de do tempo de cocção Controlo da Controlo eletromecânico da temperatura temperatura Abertura da porta Lateral Potência da resistência 1200 W Porta desmontável Sim inferior Porta interna Sim Potência da resistência 1000 W totalmente em vidro superior Vidro interno removível Sim 1700 W Potência do grill Potência do grill largo 2700 W Potência da resistência 2700 W circular Tipo de Grill Grill elétrico

Opções do forno principal

Temporizador Sim Temperatura mínima 50 °C Alarme acústico de fim Sim Temperatura máxima 260 °C de cocção

Características técnicas do forno secundário





Potência da resistência

grill

Potência do grill largo

Tipo de Grill Resistência grill

basculante para fácil limpeza

1700 W

2700 W

Opções do forno secundário

260 °C Temperatura mínima 50 °C Temperatura máxima

Características técnicas do terceiro forno

















Volume útil do 3° forno Capacidade bruta do terceiro forno (L)

Material da cavidade

N° de níveis para tabuleiros

Tipo de quias para tabuleiros

N° de lâmpadas

Tipo de iluminação Potência das lâmpadas

Abertura da porta

Porta desmontável Porta interna

totalmente em vidro



41 I

Cavidade em esmalte

EverClean

2

Guias laterais em metal

lluminação incandescente

25 W

Aba para baixo

Sim Sim

Vidro interno removível N° vidros da porta do

forno

N° vidros

porta

Termostato de

arrefecimento

Dimensões úteis do

interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da temperatura

Potência do grill largo Tipo de Grill

Resistência grill basculante para fácil

limpeza

Grill elétrico

Sim

Sim 3

1

termorrefletores na

Sim segurança

Sistema de **Tangencial**

169x440x443 mm

Controlo eletromecânico da temperatura

2700 W Grill elétrico

Sim

Opções do terceiro forno

50 °C 260 °C Temperatura mínima Temperatura máxima

Acessórios incluídos no forno principal



Grelha em ferro fundido

para Wok

profundidade

Grelha com segurança traseira e lateral Tabuleiro 40 mm de

Grelha para inserir no

tabuleiro

Guias telescópicas de extração parcial



Acessórios incluídos no forno secundário

Grelha com segurança traseira e lateral

Tabuleiro 40 mm de profundidade Grelha para inserir no

tabuleiro

Guias telescópicas de extração parcial

1

Acessórios incluídos no terceiro forno

2

1

Grelha com segurança traseira e lateral 1

Tabuleiro 40 mm de profundidade

1

Ligação elétrica

Potência elétrica

nominal

Corrente (Amperes)

Tensão (Volts) Tensão 2 (Volts)

Electric cable

8400 W

37 A 220-240 V 380-415 V

Instalado, monofásico

cabo de alimentação de Sim

teste

Tipos de ligação

adicionais

Frequência (Hz) Bloco de terminais Double and Three Phase

50/60 Hz 5 polos



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.



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.



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.



BGTR4110

Placa grill em ferro fundido para fogões Victoria TR4110 com placa a aás



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.



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.



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.



GTT

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



KIT1TR41N

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



KIT600TR4110

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



KITH4110

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



KITP65TR41

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



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







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



TPKTR

Teppan Yaki para fogões Victoria TR4110 com placa a gás



WOKGHU

Redutor em ferro fundido para panela wok. Projetado para proporcionar estabilidade e facilidade de utilização.



Symbols glossary



Grelhas em ferro fundido: desenvolvidas pela Smeg, as grelhas em ferro fundido são resistentes a altas temperaturas e estão desenhadas para facilitar a circulação do ar e o posicionamento dos recipientes.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos IIF



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: ao selecionar esta função, o forno ativa a ventilação, sem ligar o aquecimento. Assim, os alimentos irão descongelar à temperatura ambiente, mas mais rapidamente.



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 quantidade, 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.



Luz: acende a iluminação no interior.



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.



Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.



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 a gás

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

Equipado com uma sonda que interrompe o fornecimento de gás, no caso da chama se apagar, como medida de segurança.

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

Removalble 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