

TR4110P1

| | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| Dimensão | 110x60 cm |
| Nº de fornos com etiqueta energética | 2 |
| Cavity heat source | Elétrico |
| Tipo de placa | Placa a gás |
| Tipo de forno principal | Termoventilado |
| Tipo de forno secundário | Ventilado |
| Sistema de limpeza no forno principal | Programa de limpeza VaporClean |
| Código EAN | 8017709176655 |
| Classe energética | A |
| Classe energética do 2º forno | A |



Design



Tipo de fogão

Victoria

Detalhes do painel de comandos

Painel de comandos metal esmaltado

Design

Victoria

Logo

Logótipo Anni 50

Cor

Creme

Posição do logótipo

Logótipo na zona da placa

Acabamentos

Polido

Painel anti salpicos

Sim

Cor da placa

Esmalte preto

Tipo grelhas

Grelhas em ferro fundido

Comandos

Rotativos

Design dos comandos

Comandos Série Victoria

Cor dos comandos

Comandos em aço inox

Nº de comandos

12

Cor da serigrafia

Serigrafia em preto

Display/ relógio

5 comandos eletrónicos

Estética da porta

Porta com moldura

Tipo de vidro do forno

Vidro preto

Puxador

Puxador série Victoria

Cor do puxador

Aço inox

Gaveta de arrumação

Gaveta de arrumação

Rodapé

Rodapé em antracite

Programas / Funções

Nº funções do forno

5

Funções de forno

 Estático

 Ventilado

 Termoventilado

 Eco

 Base com ventilador

Outras funções

 Descongelar

Funções de limpeza



VaporClean

Programas / Funções do forno secundário

Nº 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

Nº de funções do terceiro forno 1

Iluminação



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 gás Queimadores a gás standard Válvulas de segurança corte rápido do gás Sim

Ignição eletrónica nos comandos Sim Tampas dos queimadores a gás Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

Características técnicas do forno principal



Nº de lâmpadas

1

| | | | |
|---|--------------------------------|--|--|
| Volume útil | 61 l | Nº vidros da porta do forno | 3 |
| Capacidade bruta do forno (L) | 70 l | Nº vidros | 1 |
| Material da cavidade | Cavidade em esmalte EverClean | termorrefletores na porta | |
| Nº de níveis para tabuleiros | 4 | Termostato de segurança | Sim |
| Tipo de guias para tabuleiros | Guias laterais em metal | Sistema de arrefecimento | Tangencial |
| Tipo de iluminação | Iluminação de halogéneo | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) | 316x460x412 mm |
| Potência das lâmpadas | 40 W | Controlo da temperatura | Controlo eletromecânico da temperatura |
| Opções de programação do tempo de cocção | Programador de início e de fim | Potência da resistência inferior | 1200 W |
| Abertura da porta | Lateral | Potência da resistência superior | 1000 W |
| Porta desmontável | Sim | Potência do grill | 1700 W |
| Porta interna totalmente em vidro | Sim | Potência do grill largo | 2700 W |
| Vidro interno removível | Sim | 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 | 1 |
| Material da cavidade | Cavidade em esmalte EverClean | termorrefletores na porta | |
| Nº de níveis para tabuleiros | 4 | 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) | 316x444x425 mm |
| Tipo de iluminação | Iluminação de halogénio | Controlo da temperatura | Controlo eletromecânico da temperatura |
| Potência das lâmpadas | 40 W | Potência da resistência inferior | 1200 W |
| Abertura da porta | Lateral | Potência da resistência superior | 1000 W |
| Porta desmontável | Sim | | |
| Porta interna totalmente em vidro | Sim | | |
| Vidro interno removível | Sim | | |

| | |
|--|----------------|
| Potência da resistência grill | 1700 W |
| Potência do grill largo | 2700 W |
| Tipo de Grill | Grill elétrico |
| 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 em ferro fundido para Wok | 1 | Grelha para inserir no tabuleiro | 1 |
| Grelha com segurança traseira e lateral | 2 | Guias telescópicas de extração parcial | 1 |
| Tabuleiro 40 mm de profundidade | 1 | | |

Acessórios incluídos no forno secundário



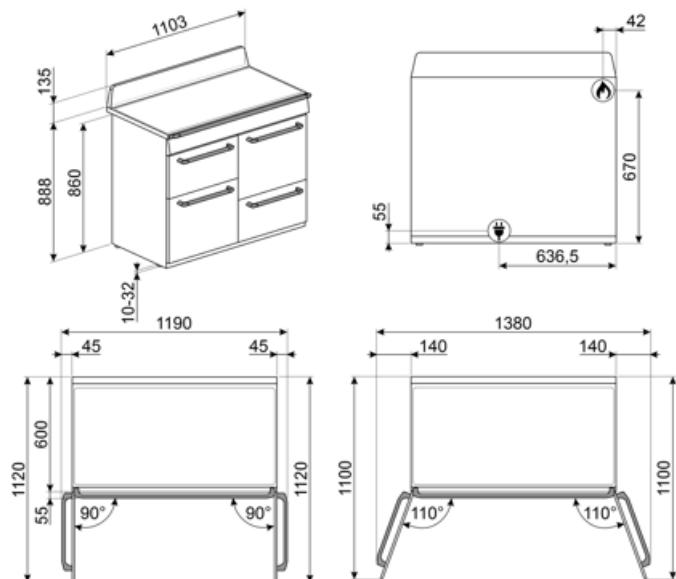
| | | | |
|---|---|--|---|
| Grelha com segurança traseira e lateral | 2 | Grelha para inserir no tabuleiro | 1 |
| Tabuleiro 40 mm de profundidade | 1 | Guias telescópicas de extração parcial | 1 |

Acessórios incluídos no terceiro forno

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

Ligação elétrica

| | | | |
|---------------------------|-----------------------|------------------------------|------------------------|
| Potência elétrica nominal | 8400 W | cabo de alimentação de teste | Sim |
| Corrente (Amperes) | 37 A | Tipos de ligação adicionais | Double and Three Phase |
| Tensão (Volts) | 220-240 V | Frequência (Hz) | 50/60 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.



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



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



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.



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



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

**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 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. |  | 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 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. |  | 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.



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.



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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Knobs control



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.



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)

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

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