# 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Design** | Victoria | **Cor dos comandos** | Comandos em preto |
| **Cor** | Creme | **Nº de comandos** | 12 |
| **Tipo de fogão** | Victoria | **Cor da serigrafia** | Serigrafia em preto |
| **Estética da porta** | Porta com moldura | **Puxador** | Puxador série Victoria |
| **Painel anti salpicos** | Sim | **Cor do puxador** | Puxador em aço inox |
| **Tipo grelhas** | Grelhas em ferro fundido | **Tipo de vidro do forno** | Vidro preto |
| **Cor da placa** | Esmalte preto | **Rodapé** | Rodapé em antracite |
| **Detalhes do painel de comandos** | Painel de comandos metal esmaltado | **Gaveta de arrumação** | Gaveta de arrumação |
| | | **Logótipo** | Logótipo Anni 50 |
| **Design dos comandos** | Comandos Série Victoria | **Posição do logótipo** | Logótipo na zona da placa |
| **Cor dos comandos** | Comandos em aço inox | | |
| **Display/ relógio** | 5 comandos eletrónicos | | |

## Programas / Funções

**Nº de funções do forno** 5

**Funções de forno**

Estático

Ventilado

Termoventilado

Eco

Base com ventilador

**Funções de limpeza**

VaporClean

**Outras funções**

Descongelar

## 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**

**Outras funções do forno secundário**

Descongelar

## Programas / Funções do terceiro forno

**Nº de funções do terceiro forno** 1

**Iluminação**

**Grill**

## Características técnicas da placa

UR

**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

61 lt | 4 | 3

**Nº de lâmpadas** 1 **Vidro interno removível** Sim

| | |
|---|---|
| **Volume útil** | 61 l |
| **Capacidade bruta do forno (L)** | 70 l |
| **Material da cavidade** | Cavidade em esmalte EverClean |
| **Nº de níveis para tabuleiros** | 4 |
| **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 |
| **Abertura da porta** | Lateral |
| **Porta de abertura lateral** | Sim |
| **Porta desmontável** | Sim |
| **Porta interna totalmente em vidro** | 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)** | 316x460x412 mm |
| **Controlo da temperatura** | Controlo eletromecânico da temperatura |
| **Potência da resistência inferior** | 1200 W |
| **Potência da resistência superior** | 1000 W |
| **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 |
| **Alarme acústico de fim de cocção** | Sim |
| **Temperatura mínima** | 50 °C |
| **Temperatura máxima** | 260 °C |

## Características técnicas do forno secundário




| | |
|---|---|
| **Volume útil do 2º forno** | 61 l |
| **Capacidade bruta do segundo forno (L)** | 70 l |
| **Material da cavidade** | Cavidade em esmalte EverClean |
| **Nº de níveis para tabuleiros** | 4 |
| **Tipo de guias para tabuleiros** | Guias laterais em metal |
| **Nº de lâmpadas** | 1 |
| **Tipo de iluminação** | Iluminação de halogénio |
| **Potência das lâmpadas** | 40 W |
| **Abertura da porta** | Lateral |
| **Porta de abertura lateral** | Sim |
| **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)** | 316x444x425 mm |
| **Controlo da temperatura** | Controlo eletromecânico da temperatura |
| **Potência da resistência inferior** | 1200 W |
| **Potência da resistência superior** | 1000 W |

| | |
|---|---|
| **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 3° forno** | 36 l | **Vidro interno removível** | Sim |
| **Capacidade bruta do terceiro forno (L)** | 41 l | **N° vidros da porta do forno** | 3 |
| **Material da cavidade** | Cavidade em esmalte EverClean | **N° vidros termorrefletores na porta** | 1 |
| **N° de níveis para tabuleiros** | 2 | **Termostato de segurança** | Sim |
| **Tipo de guias para tabuleiros** | Guias laterais em metal | **Sistema de arrefecimento** | Tangencial |
| **N° 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

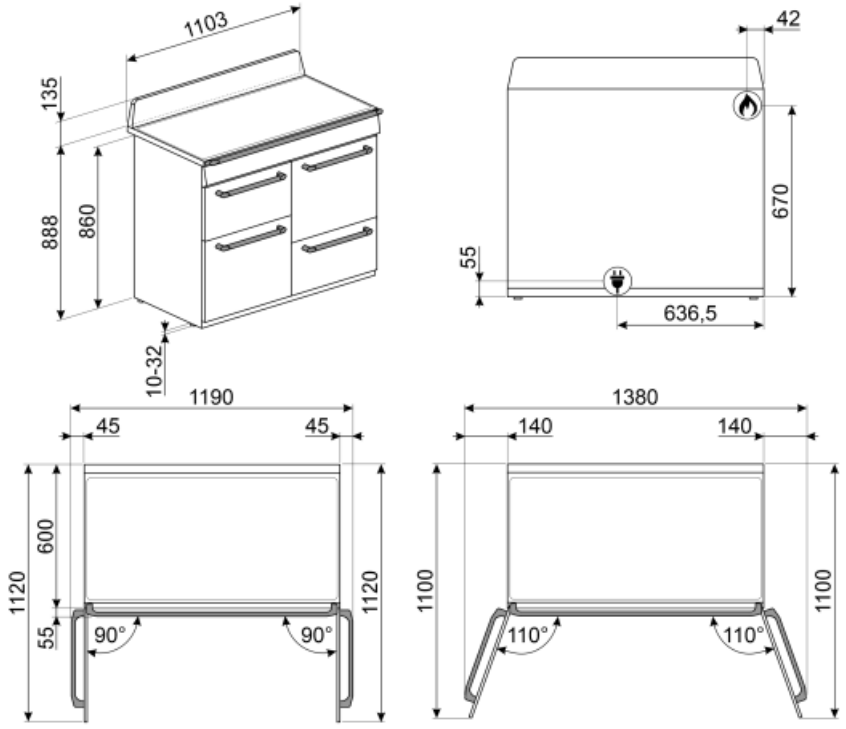
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Grelha com segurança traseira e lateral** | 2 | **Grelha para inserir no tabuleiro** | 1 |
| **Tabuleiro 40 mm de profundidade** | 1 | **Guias telescópicas de extração parcial** | 1 |

## 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 | **Tipo de cabo de alimentação** | Yes, 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 |
| **Type of electric cable installed** | Yes, Single phase | | |



# Not included accessories



**KITH4110**

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



**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.



**TPKTR**

Teppan Yaki para fogões Victoria TR4110 com placa a gás



**KIT1TR41N**

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



**KITP65TR41**

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



**BGTR4110**

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

**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.



**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.



**WOKGHU**

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



**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.



**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.



### 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

### BN640



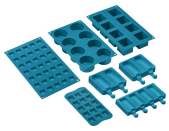
Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.

### GTT



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

### 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)



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.



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.



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



Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.



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.




Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Luz: acende a iluminação no interior.



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.



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.




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 superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



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.



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.



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.

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.

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.