

TR4110IP2

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	8017709312442
Classe energética	A
Classe energética do 2º forno	A



Design

Design	Victoria	Cor dos comandos	Comandos em preto
Cor	Creme	Nº de comandos	10
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
Cor da placa	Esmalte preto	Tipo de vidro do forno	Vidro preto
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos metal esmaltado	Rodapé	Rodapé em antracite
Design dos comandos	Comandos Série Victoria	Gaveta de arrumação	Gaveta de arrumação
Cor dos comandos	Comandos em aço inox	Logótipo	Logótipo Anni 50
Display/ relógio	5 comandos eletrónicos	Posição do logótipo	Logótipo na zona da placa

Programas / Funções

Nº funções do forno	5
Funções de forno	

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
---	---	--

 Eco	 Base com ventilador
--	---

Funções de limpeza

 VaporClean

Outras funções

 Descongelar por tempo

Programas / Funções do forno secundário

Nº de funções do forno 2

6

Traditional cooking functions, cavity 2

 Estático

 Ventilado

 Eco

 Grill

 Grill ventilado

 Base com ventilador

Funções de limpeza cavidade 2

 VaporClean

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 - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm

Posterior esquerdo - Zona de indução singular - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm

Central - Zona de indução singular - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 27.0 cm

Posterior direito - Zona de indução singular - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm

Anterior direito - Zona de indução singular - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 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

Nº de ventiladores 1

Volume útil 61 l

Vidro interno removível Sim

Nº vidros da porta do forno 3

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 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 forno secundário



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 terceiro forno

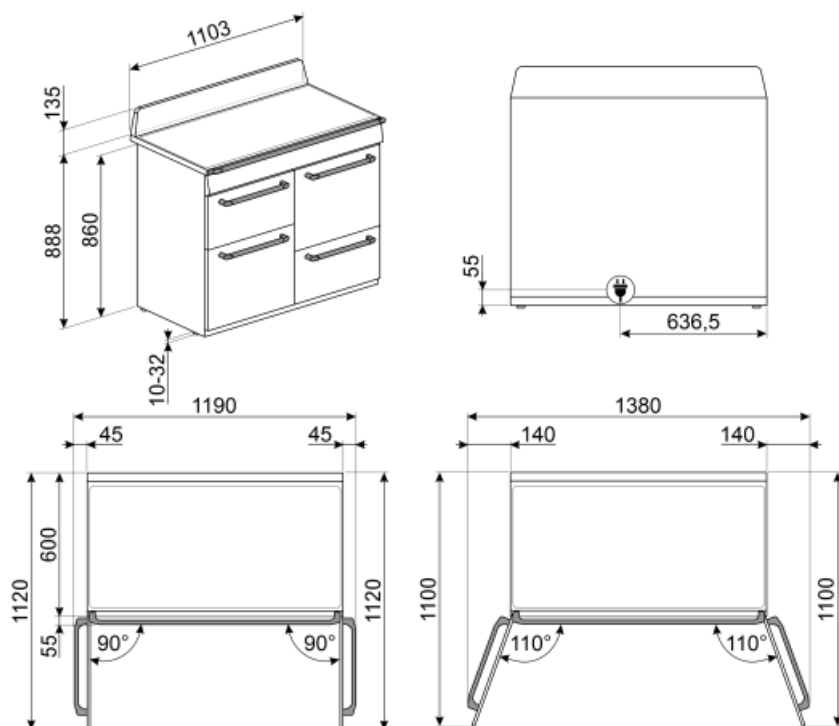
Grelha com segurança traseira e lateral 1

Tabuleiro 40 mm de profundidade 1

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal 16500 W
Corrente (Amperes) 46 A
Tensão (Volts) 220-240 V
Tensão 2 (Volts) 380-415 V
Type of electric cable installed Yes, Single phase

Comprimento do cabo de alimentação 150 cm
Tipo de cabo de alimentação Yes, Double and Three Phase
Frequência (Hz) 50 Hz
Bloco de terminais 5 polos



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.



GRILLPLATE

Grelha universal com asas. Ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm



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.



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



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.



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.



KIT1TR41N

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



KITP65TR41

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



KIT600TR4110

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



TPKPLATE

Placa universal com asas. Ideal para cozinhar peixe, ovos ou vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm



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



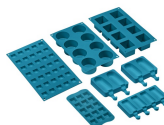
BN640

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)

	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.
	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.		EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.
	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.
	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.		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 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.		

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow.

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat