

# TR4110X-1

<b>Categoria cucina</b>	110x60 cm
<b>N° di cavità soggette energy label</b>	2
<b>Fonte di calore cavità principale</b>	Elettrico
<b>Tipo pianale</b>	Gas
<b>Tipo forno principale</b>	Termoventilato
<b>Tipo forno secondario</b>	Ventilato
<b>Sistema pulizia forno principale</b>	Vapor Clean
<b>Codice EAN</b>	8017709295066
<b>Classe efficienza energetica</b>	A
<b>Classe di efficienza energetica, seconda cavità</b>	A



## Estetica



<b>Design</b>	Victoria	<b>Tipologia manopole</b>	Smeg Victoria
<b>Finitura pannello comandi</b>	Acciaio	<b>Colore manopole</b>	Acciaio
<b>Estetica</b>	Victoria	<b>N° manopole</b>	12
<b>Logo</b>	applicato anni '50	<b>Colore serigrafia</b>	Nero
<b>Colore</b>	Acciaio Inox	<b>Nome display</b>	Elettronico 5 tasti
<b>Posizione logo</b>	Alzatina	<b>Porta</b>	Con cornice
<b>Finitura</b>	Lucido	<b>Tipo vetro</b>	Stopsol
<b>Alzatina</b>	Sì	<b>Maniglia</b>	Smeg Victoria
<b>Colore pianale</b>	Nero lucido smaltato	<b>Colore maniglia</b>	Inox spazzolato
<b>Tipo griglie</b>	Ghisa	<b>Vano</b>	Cassetto
<b>Tipo di regolazione comandi piano</b>	Manopole	<b>Zoccolo</b>	Antracite

## Programmi / Funzioni forno principale

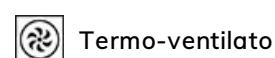
<b>N° funzioni di cottura</b>	5
<b>Funzioni cottura tradizionali</b>	



Statico



Ventilato



Termo-ventilato

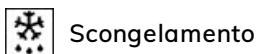


Eco

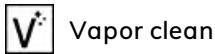


Base ventilata

#### Altre funzioni



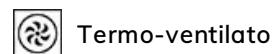
#### Funzioni pulizia



## Programmi / Funzioni forno secondario

N° funzioni di cottura seconda cavità 5

#### Funzioni cottura tradizionali seconda cavità



#### Vapor Clean



#### Funzioni pulizia seconda cavità

#### Altre funzioni forno 2



## Programmi / Funzioni terzo forno

N° funzioni terzo forno 1

#### Lampada



#### Grill largo



## Caratteristiche tecniche pianale



**Numero totale di zone di cottura 7**

Sinistra - Gas - Ultrarapido (dual) - 4.20 kW

Anteriore sinistra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Posteriore sinistra - Gas - Rapido - 2.90 kW

Anteriore centrale - Gas - Rapido - 2.90 kW

Posteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Anteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

**Tipo bruciatori gas** Standard

**Valvolatura di sicurezza** Sì

Accensione gas su manopole

**Cappellotti bruciatori** Smaltati nero opaco  
**gas**

## Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci	1	Vetro interno removibile	Sì
N° di ventole	1	N° vetri porta forno	3
Volume netto della cavità	61 l	N° vetri porta termoriflettenti	1
Volume lordo della prima cavità	70 l	Termostato di sicurezza	Sì
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
N° di ripiani	4	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	316x460x412 mm
Tipo ripiani	Telai	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Tipo di luci	Alogene	Resistenza suola - Potenza	1200 W
Potenza luce	40 W	Resistenza cielo - Potenza	1000 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine	Resistenza grill - Potenza	1700 W
Apertura porta	A bandiera	Resistenza grill largo - Potenza	2700 W
Porta smontabile	Sì	Resistenza circolare - Potenza	2700 W
Porta interna tuttovetro	Sì	Tipo grill	Elettrico

## Opzioni forno principale

Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	260 °C

## Caratteristiche tecniche forno secondario



Volume netto, seconda cavità	61 l	N°vetri porta forno	3
Volume lordo della seconda cavità	70 l	N° vetri porta termoriflettenti	1
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	Termostato di sicurezza	Sì
N° di ripiani	4	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Tipo ripiani	Telai	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	316x444x425 mm
N° di luci	1	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Tipo di luci	Alogene	Resistenza suola - Potenza	1200 W
Potenza luce	40 W	Resistenza cielo - Potenza	1000 W
Apertura porta	A bandiera	Resistenza grill - Potenza	1700 W
Porta smontabile	Sì	Resistenza grill largo - Potenza	2700 W
Porta interna tuttovetro	Sì		
Vetro interno removibile	Sì		



## Dotazione accessori terzo forno

Griglia forno con stop e fermi

Bacinella profonda 40mm

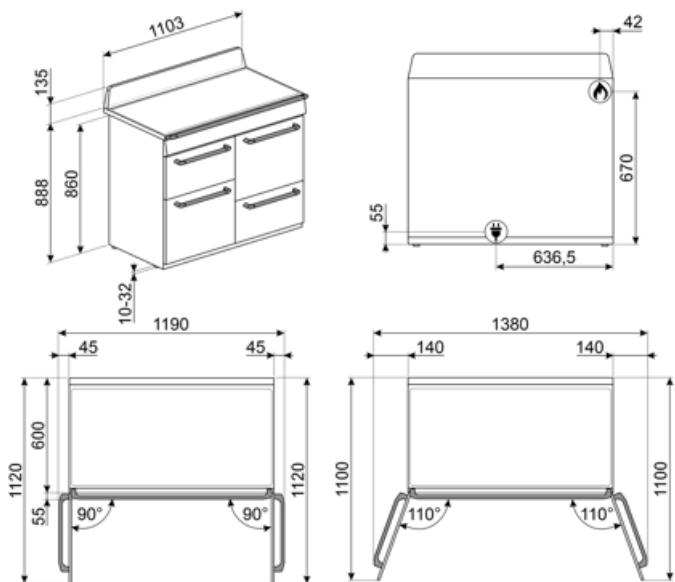
1

## Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico  
**Corrente** 37 A  
**Tensione** 220-240 V  
**Tensione 2 (V)** 380-415 V  
**Cavo elettrico** Installato, Monofase

**Cavetto collaudato**  
**Altre modalità di collegamento**  
**Frequenza** 50/60 Hz  
**Morsettiera** 5 poli  
**Spina** No

Sì, Monofase  
Bifase e Trifase  
50/60 Hz  
5 poli  
No



## Accessori Compatibili

### AIRFRY



Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.

### BBQ



Piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.

### BN640



Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### KIT1TR411N

Schiene nero, 110cm, per cucine Victoria TR4110



### KITH4110

Kit estensione altezza (950 mm), nero, per cucine TR4110 (945-965mm)



### PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.

### AIRFRY2



Teglia per frittura ad aria. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.

### BN620-1



Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



### BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia



### GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### KIT600TR4110

Kit copertura per installazione isola da inserire al posto dell'alzatina, per cucine Victoria TR4110



### KITP65TR41

Kit estensione profondità (650 mm), nero per cucine TR4110



### SFLK1

Blocco sicurezza

**SMOLD**

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

**WOKGHU**

Riduzione per pentola WOK

## Glossario simboli



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



Installazione a colonna.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Classe di efficienza energetica A



Controllo con manopole



Scongelamento: lo scongelamento viene favorito dall'attivazione di un'apposita ventola, che assicura una ripartizione uniforme di aria a temperatura ambiente all'interno del forno. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

**ECO**

**ECO:** cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di informare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



**Resistenza grill:** il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.



**Luce**



**Interno porta tuttovetro:** L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



**Vetro interno rimovibile:** Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.



**2 lampade alogene:** La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



**2 livelli di cottura:** Nel forno ausiliario delle cucine Smeg, 2 posizioni di cottura consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



**4 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



**Guide telescopiche:** Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.



**Controllo elettronico:** Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



**Grill basculante:** La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.



**Bruciatore Ultrarapido:** Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.



**Vapor clean:** la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Indica il volume utile della cavità del forno.

---

## Benefit

---

### **Piano cottura a gas**

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

### **Vapor Clean**

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione.

### **Buttons control**

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite semplici tasti

### **Scomparto inferiore a cassetto**

Più spazio grazie allo scomparto inferiore a cassetto, ideale per riporre accessori o utensili da cucina

### **True convection**

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

### **Cottura multi-livello**

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

### **Luci alogene multilivello**

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

### **Vetro interno rimovibile**

Pulizia facilitata della porta del forno grazie al vetro removibile

### **Raffreddamento tangenziale**

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

### **Guide Telescopiche**

Praticità nell'estrazione e inserimento delle bacinelle nel forno in tutta sicurezza grazie alle guide telescopiche

### **Porta fredda**

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione



---

**AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)**

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

**Pizza stone (accessorio opzionale)**

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)

**BBQ (accessorio opzionale)**

Barbecue direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

**Altezza regolabile**

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

**Cavità isoterma**

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

**Single turbine**

La ventola con un elemento riscaldante circolare consente di cucinare con calore rotante che si distribuisce in modo uniforme