

TR4110X-1

Taille du centre de cuisson	110x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur première cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principale	Chaleur tournante
Type du four secondaire	Chaleur brassée
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709295066
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	A



Esthétique

			
Esthétique	Victoria	Couleur des touches	Noir
Couleur	Inox	Nombre de manettes	12
Design	Victoria	Couleur de la sérigraphie	Noir
Porte	avec cadre	Poignée	Smeg Victoria
Dosseret	Oui	Couleur de la poignée	Inox brossé
Type de grilles	Fonte	Type de verre	Stopsol
Couleur de la table de cuisson	Émaille noir	Plinthe	Anthracite
Finitions du bandeau de commandes	Inox	Compartment de rangement	Tiroir
Manettes de commande	Smeg Victoria	Logo	Années 50 en relief
Couleur des manettes	Inox	Position du logo	Dosseret
Type d'afficheur	Electronique 5 touches		

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	6
Fonctions de cuisson traditionnelle	

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante
 Eco	 Gril fort	 Sole ventilée

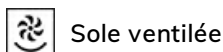
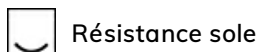
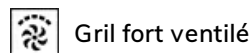
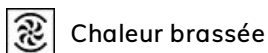
Fonction de nettoyage



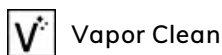
Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité 5

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité



Fonction de nettoyage deuxième cavité



Fonctions supplémentaires



Programmes / Fonctions troisième four

Nombre de fonction - Troisième four 1

Eclairage



Gril fort



Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 7

Gauche - Gaz - Ultra-rapide double commande - 4.20 kW

Avant gauche - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Arrière gauche - Gaz - Rapide - 2.90 kW

Avant central - Gaz - Rapide - 2.90 kW

Arrière central - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Avant droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Arrière droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Type de brûleur gaz Standard

Thermocouple

Oui

Allumage intégré aux manettes Oui

Chapeaux de brûleurs gaz

Emaillés noir mat

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes 1

Nombre de turbines	1	Vitre intérieure démontable	Oui
Volume net de la cavité	61 l		
Capacité brute (litres)	70 l	Nombre de vitres de la porte du four	3
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	1
Nombre de niveaux de cuisson	4	Thermostat de sécurité	Oui
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Système de refroidissement	Tangentiel
Type d'éclairage	Halogène	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	316x444x425 mm
Puissance de l'éclairage	40 W	Contrôle de température	Electromécanique
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Puissance résistance sole	1200 W
Type d'ouverture de la porte	Latérale	Puissance résistance voûte	1000 W
Ouverture de la porte latérale	Oui	Puissance résistance grill	1700 W
Porte démontable	Oui	Puissance résistance grill fort	2700 W
Porte intérieure plein verre	Oui	Puissance résistance circulaire	2700 W
		Type de grill	Electrique

Options four principal

Programmateurs/Minuteur	Oui	Température minimum	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximum	260 °C

Caractéristiques techniques four secondaire



Volume net de la cavité secondaire	61 l	Nombre de vitres de la porte du four	3
Capacité brute (litres)	70 l	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	1
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Thermostat de sécurité	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	4	Système de refroidissement	Tangentiel
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	316x444x425 mm
Nombre de lampes	1	Contrôle de température	Electromécanique
Type d'éclairage	Halogène	Puissance résistance sole	1200 W
Puissance de l'éclairage	40 W	Puissance résistance voûte	1000 W
Type d'ouverture de la porte	Latérale	Puissance résistance grill	1700 W
Ouverture de la porte abattante	Oui		
Porte démontable	Oui		

Porte intérieure plein verre	Oui	Puissance résistance gril fort	2700 W
Vitre intérieure démontable	Oui	Type de gril	Electrique
		Grill abattant	Oui

Options four secondaire

Température minimum	50 °C	Température maximum	260 °C
---------------------	-------	---------------------	--------

Caractéristiques techniques troisième four



Capacité nette (litres) - Troisième four	36 l	Vitre intérieure démontable	Oui
Capacité brute (litres)	41 l	Nombre de vitres de la porte du four	3
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	1
Nombre de niveaux de cuisson	2	Thermostat de sécurité	Oui
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Système de refroidissement	Tangentiel
Nombre de lampes	1	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	169x440x443 mm
Type d'éclairage	Incandescence	Contrôle de température	Electromécanique
Puissance de l'éclairage	25 W	Puissance résistance gril fort	2700 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Type de gril	Electrique
Porte démontable	Oui	Grill abattant	Oui
Porte intérieure plein verre	Oui		

Options troisième four

Température minimum	50 °C	Température maximum	260 °C
---------------------	-------	---------------------	--------

Accessoires inclus four principal



Support en fonte pour Wok	1	Lèchefrite profond 40 mm	1
Grille four avec arrêt arrière	2	Kit rails télescopiques à sortie partielle	1
Grille intégrée au lèchefrite	1		

Accessoires inclus - Four secondaire



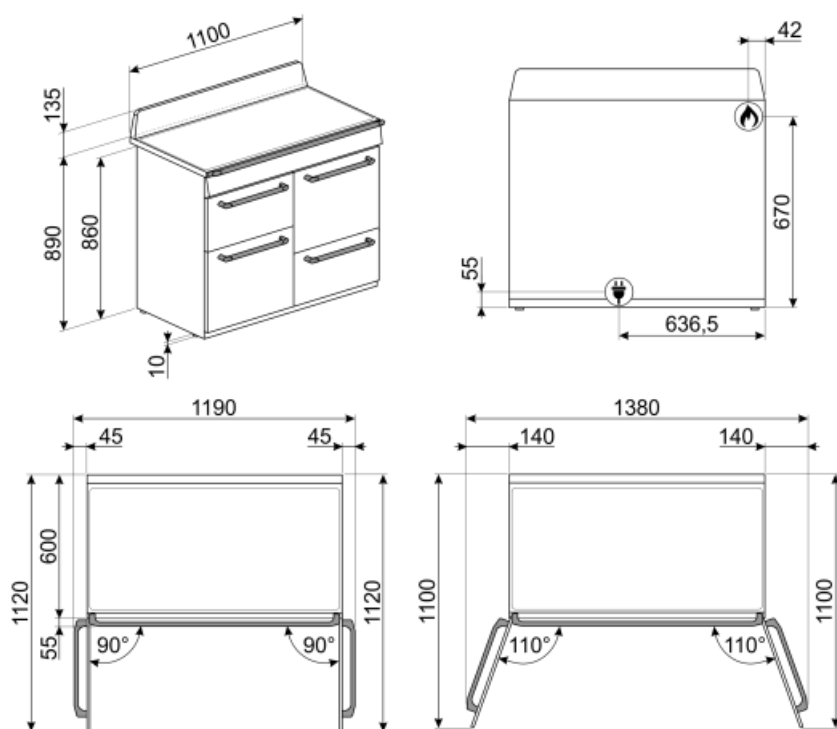
Grille four avec arrêt arrière	2	Lèchefrite profond 40 mm	1
Grille intégrée au lèchefrite	1	Kit rails télescopiques à sortie partielle	1

Accessoires inclus troisième four

Grille four avec arrêt arrière	1	Lèchefrite profond 40 mm	1
--------------------------------	---	--------------------------	---

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	8400 W	Tension (V)	380-415 V
Intensité (A)	37 A	Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Tension (V)	220-240 V	Borne de raccordement	5 pôles



Not included accessories



KITH4110

Support pour hauteur 950 mm, pour centres de cuisson TR4110, SYD4110



GT1T-2

Kit rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 418,5 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



WOKGHU

Support WOK en fonte



KIT1TR41N

Crédence murale, 110 x 75 cm, émaillé noir, pour centres de cuisson Victoria TR4110



GT1P-2

Kit rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 285 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



BVG

Lèchefrite en verre avec grille inox, profondeur 40 mm



PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable. Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



KITP65TR41X

Extension de profondeur, inox, 650 mm, pour centres de cuisson TR4110



GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level) Extraction: 300 mm Material: Stainless steel AISI 430 polished



TPKTR

Plaque teppan yaki en inox, pour centres de cuisson gaz Victoria TR4110 et Sinfonia SYD4110



PPR2

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BGTR4110

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Victoria TR4110



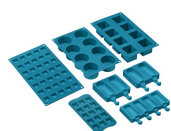
KIT1TR41X

Crédence murale, 110 x 75 cm, inox, pour centres de cuisson Victoria TR4110



GTT

Totally extractable telescopic guides (1 level) Extraction: 433 mm Material: Stainless steel AISI 430 polished



SMOLD

Set of 7 silicone moulds for ice creams, ice lollies, pralines, ice cubes or to portion food. Usable from -60°C to +230°C

Symbols glossary (TT)

A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie	 Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
 Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.	 Décongélation temporisée : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.
 Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.	 Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
 Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments	 Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.
 Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.	 Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.
 Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.	 Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.
 Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur.	 Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur.



Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



4 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 4 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.



Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Lumière



Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.



2 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 2 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.



Gril abattant : La présence d'un gril abattant, qui peut être facilement libéré, vous permet de déplacer l'élément chauffant et de nettoyer la partie supérieure du four d'un simple geste.



Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.