

# TR4110AZ

Taille du piano de cuisson	110x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principal	Chaleur tournante
Type du four secondaire	Chaleur brassée
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709184278
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	A



## Esthétique



Design	Victoria
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée
Esthétique	Victoria
Logo	Années 50 en relief
Couleur	Bleu Azur
Position du logo	Dosseret
Finition	Brillant
Dosseret	Oui
Couleur de la table de cuisson	Émaille noir
Type de grilles	Fonte
Type de commandes	Manettes

Manettes de commande	Smeg Victoria
Couleur des manettes	Inox
Nombre de manettes	12
Couleur de la sérigraphie	Noir
Type d'afficheur	Électronique 5 touches
Porte	avec cadre
Type de verre	Noir
Poignée	Smeg Victoria
Couleur de la poignée	Inox brossé
Compartiment de rangement	Tiroir
Plinthe	Anthracite

## Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	5
Fonctions de cuisson traditionnelle	

 Statique

 Chaleur brassée

 Chaleur tournante

 Eco

 Sole ventilée

## Fonctions supplémentaires



Décongélation

## Fonction de nettoyage



Vapor Clean

## Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité 5

### Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité



Statique



Chaleur brassée



Chaleur tournante



Eco



Sole ventilée

### Vapor Clean



### Fonction de nettoyage deuxième cavité

### Fonctions supplémentaires



Décongélation

## 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

Chapeaux de brûleurs gaz

Emaillés noir mat

## Caractéristiques techniques four principal



<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	3
<b>Volume net de la cavité</b>	61 l	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	1
<b>Capacité brute (litres)</b>	70 l	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Système de refroidissement</b>	Tangential
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	4	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	316x460x412 mm
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Puissance résistance sole</b>	1200 W
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Puissance résistance voûte</b>	1000 W
<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Puissance résistance gril</b>	1700 W
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Latérale	<b>Puissance résistance gril fort</b>	2700 W
<b>Porte démontable</b>	Oui	<b>Puissance résistance circulaire</b>	2700 W
<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui	<b>Type de gril</b>	Electrique
<b>Vitre intérieure démontable</b>	Oui		

## Options four principal

<b>Programmateur/Minuteur</b>	Oui	<b>Température minimale</b>	50 °C
<b>Signal sonore fin de cuisson</b>	Oui	<b>Température maximale</b>	260 °C

## Caractéristiques techniques four secondaire



<b>Volume net de la cavité secondaire</b>	61 l	<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	3
<b>Capacité brute (litres)</b>	70 l	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	1
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	4	<b>Système de refroidissement</b>	Tangential
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	316x444x425 mm
<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Puissance résistance sole</b>	1200 W
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Puissance résistance voûte</b>	1000 W
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Latérale	<b>Puissance résistance gril</b>	1700 W
<b>Porte démontable</b>	Oui	<b>Puissance résistance gril fort</b>	2700 W
<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui		
<b>Vitre intérieure démontable</b>	Oui		

Type de gril	Electrique
Gril abattant	Oui

## Options four secondaire

Température minimale 50 °C

Température maximale 260 °C

## Caractéristiques techniques troisième four



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

## Options troisième four

Température minimale 50 °C

Température maximale 260 °C

## Accessoires inclus four principal



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

## Accessoires inclus - Four secondaire



Grille avec arrêt arrière et latéral	2	Grille intégrée au lèchefrite	1
--------------------------------------	---	-------------------------------	---

Lèchefrite profond 40 mm 1

Kit rails télescopiques à 1 sortie partielle

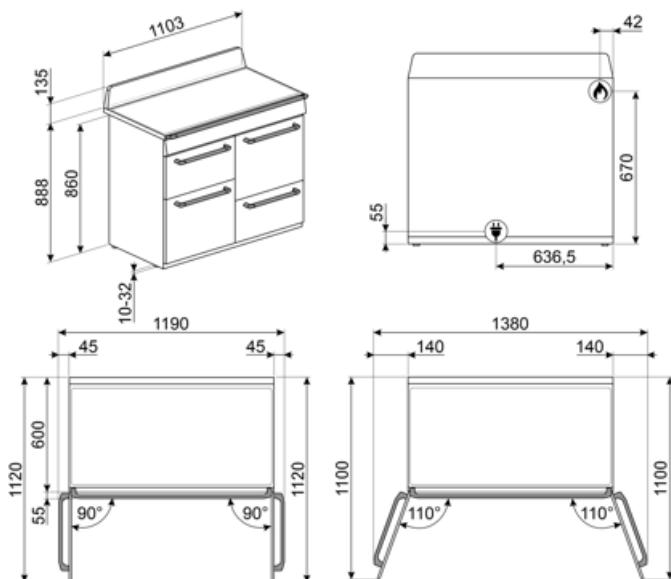
## Accessoires inclus troisième four

Grille avec arrêt arrière et latéral 1

Lèchefrite profond 40 mm 1

## Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	8400 W	Petit câble pour l'essai	Oui
Intensité	37 A	Modalités de connexion supplémentaires	Oui, bi et triphasé
Tension	220-240 V	Fréquence	50/60 Hz
Tension 2	380-415 V	Borne de raccordement	5 pôles
Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé	Type de prise	Non



## Accessoires Compatibles

### AIRFRY



Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.

### BBQ



Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.

### BN640



Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm

### AIRFRY2



Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

### BN620-1



Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



### BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



### GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



### KIT1TR411N

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



### KITH4110

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



### GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



### KIT600TR4110

Bandé de protection pour l'arrière de la table de cuisson, convenant aux centres de cuisson Victoria TR4110



### KITP65TR41

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

**PALPZ**

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

**SFLK1**

Sécurité enfants

**SMOLD**

Jeu de 7 moules en silicone pour les  
glaces, sucettes, pralines, glaçons ou  
pour portionner les aliments. Utilisables  
de -60°C à +230°C

## Symbols glossary

 A	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.
 Installation en hauteur		 Refroidissement tangential : 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 : la décongélation est facilitée par l'activation d'un ventilateur spécial qui assure une répartition uniforme de l'air à température ambiante dans le four. Idéal pour tout type d'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 réflechissantes 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 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 pour 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.
 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.
 Gril fort : L'utilisation du gril donne d'excellents résultats lors de la cuisson de viandes de moyennes et petites portions, surtout lorsqu'il est associé à un tournebroche (lorsque cela est possible). La fonction est également idéale pour la cuisson des saucisses et du bacon.		 Lumière

	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.		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 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.		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.
	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.		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.
	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.		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.
 UR	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.		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 graisseux et de les retirer facilement.
 36 lt	Indique le volume utile de la cavité du four.	 61 lt	Indique le volume utile de la cavité du four.
	Commandes par manettes		

---

## Benefit (TT)

---

### **Plan de cuisson gaz**

Le contrôle permanent de la source de chaleur et du changement de température est simple et immédiat

Equipé d'un thermocouple, l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint pour plus de sécurité.

### **Vapor Clean**

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

### **Contrôle par boutons**

Réglage de la minuterie facile et intuitif avec de simples boutons

### **Tiroir de rangement**

Plus d'espace grâce au tiroir de rangement, idéal pour ranger les accessoires ou les ustensiles de cuisine

### **Convection réelle**

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent un flux de chaleur aérodynamique parfait, permettant une cuisson homogène et plus rapide à l'intérieur de la cavité.

### **Cuisson multi-niveaux**

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

### **Eclairage halogène multi-niveaux**

L'éclairage halogène multi-niveaux garantit une excellente visibilité

### **Vitre interne démontable**

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

### **Refroidissement tangentiel**

Meilleure circulation de l'air avec le nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dosseret

### **Rails télescopiques**

Extraction et insertion pratiques des lèchefrites dans le four en toute sécurité grâce aux rails télescopiques

### **Porte froide**

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre extérieure de la porte reste froide, pour éviter tout risque de brûlure



---

**AIRFRY (accessoire en option)**

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

**STONE (accessoire en option)**

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)

**BBQ (accessoire en option)**

Cuisson barbecue directement au four avec le grille viande double face (accessoire BBQ en option)

**Hauteur ajustable**

Plan de cuisson parfaitement au niveau de la zone de travail grâce à des pieds réglables

**Cavité isothermique**

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique