# 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 | **Manettes de commande** | Smeg Victoria |
| **Finitions du bandeau de commandes** | Tôle émaillée colorée | **Couleur des manettes** | Inox |
| | | **Nombre de manettes** | 12 |
| **Esthétique** | Victoria | **Couleur de la sérigraphie** | Noir |
| **Logo** | Années 50 en relief | | |
| **Couleur** | Bleu Azur | **Type d'afficheur** | Électronique 5 touches |
| **Position du logo** | Dosseret | **Porte** | avec cadre |
| **Finition** | Brillant | **Type de verre** | Noir |
| **Dosseret** | oui | **Poignée** | Smeg Victoria |
| **Couleur de la table de cuisson** | Émaille noir | **Couleur de la poignée** | Inox brossé |
| | | **Compartiment de rangement** | Tiroir |
| **Type de grilles** | Fonte | | |
| **Type de commandes** | Manettes | **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

UR

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

## Options four principal

| | |
|---|---|
| **Programmateur/Minuteur** | oui |
| **Signal sonore fin de cuisson** | oui |
| **Température minimale** | 50 °C |
| **Température maximale** | 260 °C |

## Caractéristiques techniques four secondaire



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

| | |
|---|---|
| **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) - 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 | **Gril abattant** | 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 |

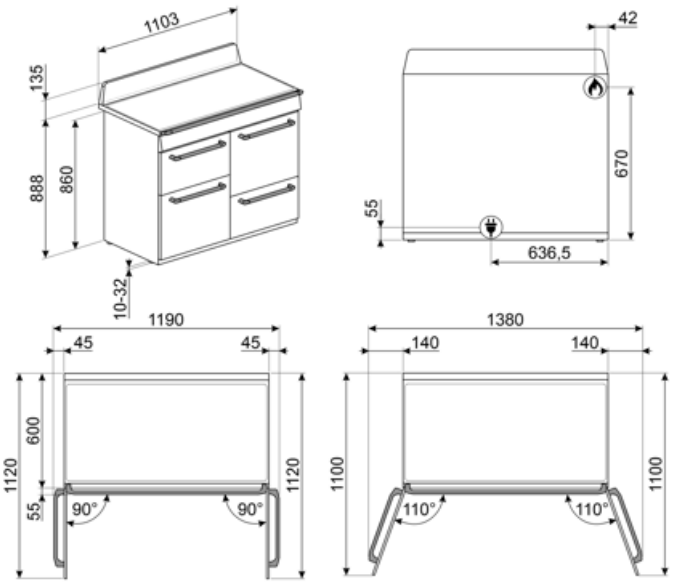
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Lèchefrite profond 40 mm** | 1 | **Kit rails télescopiques à sortie partielle** | 1 |

## 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



**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



**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**

Bande 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

**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



**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.



**KIT1TR41N**

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



**PALPZ**

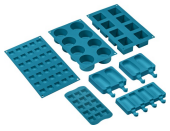
Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm





**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



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



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.



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 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.



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.



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.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



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.



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.



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



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 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.



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.

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.

Indique le volume utile de la cavité du four.

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)

**BBQ (accessoire en option)**

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

**STONE (accessoire en option)**

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

**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