


TR4110GR

| | |
|---|-------------------|
| Taille du centre 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 de four secondaire | Chaleur brassée |
| Système de nettoyage four principal | Vapor Clean |
| Code EAN | 8017709271435 |
| Classe d'efficacité énergétique première cavité | A |
| Classe d'efficacité énergétique seconde cavité | A |








Esthétique

| | | | |
|--|------------------------|---------------------------|---------------------|
|  | | | |
| Esthétique | Victoria | Couleur des touches | Noir |
| Couleur | Gris Ardoise | 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 | Tôle émaillée colorée | 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 | Électronique 5 touches | | |

Programmes / Fonctions


| | |
|-------------------------------------|---|
| Nombre de fonctions de cuisson | 5 |
| Fonctions de cuisson traditionnelle | |

| | | |
|---|---|---|
|  Statique |  Chaleur brassée |  Chaleur tournante |
|  Eco |  Sole ventilée | |

Fonction de nettoyage

 Vapor Clean

Fonctions supplémentaires


 Décongélation


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



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

Options four principal

| | | | |
|-------------------------------------|-----|-----------------------------|--------|
| Programmateur/Minuteur | Oui | Température minimale | 50 °C |
| Signal sonore fin de cuisson | Oui | Température maximale | 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 |
| Porte démontable | Oui | | |
| Porte intérieure plein verre | Oui | | |

| | | | |
|-----------------------------|-----|--------------------------------|------------|
| Vitre intérieure démontable | Oui | 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 lèche-frite | 1 |
| Grille avec arrêt arrière et latéral | 2 | Kit rails télescopiques à sortie partielle | 1 |
| Lèche-frite profond 40 mm | 1 | | |

Accessoires inclus - Four secondaire



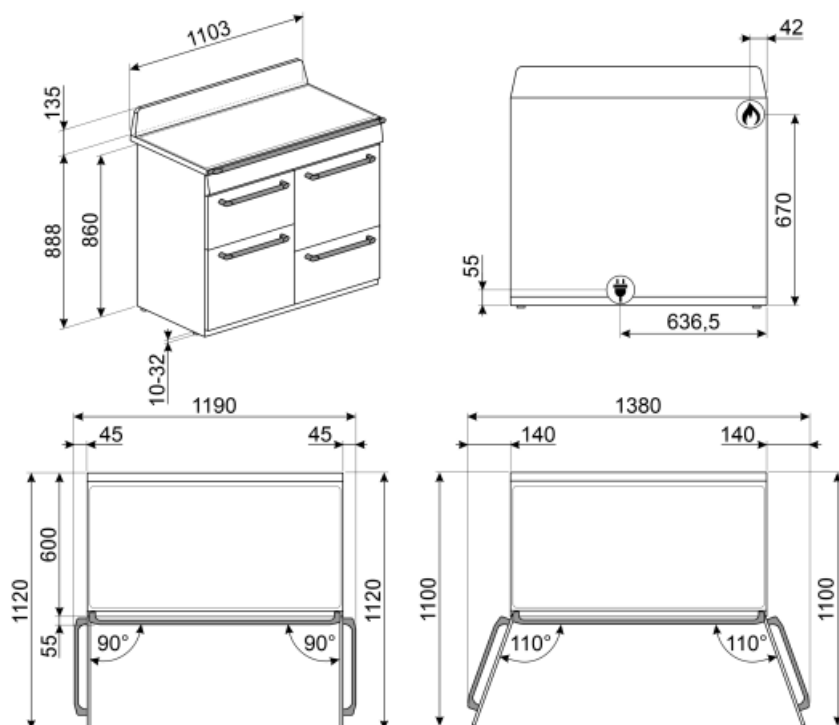
| | | | |
|--------------------------------------|---|--|---|
| Grille avec arrêt arrière et latéral | 2 | Grille intégrée au lèchefrite | 1 |
| Lèchefrite profond 40 mm | 1 | Kit rails télescopiques à sortie partielle | 1 |

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 |
| Type de câble d'alimentation installé | Oui, monophasé | Borne de raccordement | 5 pôles |



Not included accessories

KITH4110

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



SFLK1

Sécurité enfants



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.



TPKTR

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



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



KIT600TR4110

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



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.



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.



BNP608T

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



KIT1TR41N

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



KITP65TR41

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



BGTR4110

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Victoria 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.



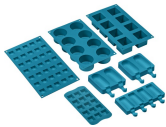
GTT

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.



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



PALPZ

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
















BN640

Lèchefrite émaillée, profondeur 40mm



Symbols glossary (TT)

-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  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.
-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  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
-  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.
-  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.
-  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 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.



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.

Benefit (TT)

True-convection

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé.

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent une diffusion optimale de la chaleur et permettent une **cuisson homogène et plus rapide** à l'intérieur du four.

Gas hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

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.

Single turbine

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

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)