

# TR4110IBL

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	Induction
Type de four principal	Chaleur tournante
Type de four secondaire	Chaleur brassée
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709195052
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	A




## Esthétique

Design	Victoria	Nombre de manettes	10
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée	Couleur de la sérigraphie	Gris métal
Esthétique	Victoria	Type d'afficheur	Électronique 5 touches avec cadre
Logo	Années 50 en relief	Porte	Noir
Couleur	Noir	Type de verre	Noir
Position du logo	Dosseret	Poignée	Smeg Victoria
Dosseret	oui	Couleur de la poignée	Inox brossé
Couleur de la table de cuisson	Émaille noir	Compartment de rangement	Tiroir
Manettes de commande	Smeg Victoria	Plinthe	Anthracite
Couleur des manettes	Inox		


## 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

 Vapor Clean

## Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité 5

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité



Statique



Chaleur brassée



Gril fort ventilé



Résistance sole



Sole ventilée

Fonction de nettoyage deuxième cavité



Vapor Clean

Fonctions supplémentaires



Décongélation selon le temps

## Programmes / Fonctions troisième four

Nombre de fonction - Troisième four 1

Eclairage



Gril fort



## Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Induction - Simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 17.5 cm

Arrière gauche - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.5 cm

Central - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 26.5 cm

Arrière droit - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.5 cm

Avant droit - Induction - Simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 17.5 cm

Auto-arrêt en cas de surchauffe oui

Indication minimale diamètre d'utilisation oui

Adaptation automatique au diamètre des casseroles oui

Indicateur zone sélectionnée oui

## Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes 1

Nombre de turbines 1

Volume net de la cavité 61 l

Capacité brute (litres) 70 l

Vitre intérieure démontable oui

Nombre de vitres de la porte du four 3

<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	1
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	4	<b>Thermostat de sécurité</b>	oui
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	316x460x412 mm
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Puissance résistance sole</b>	1200 W
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Latérale	<b>Puissance résistance voûte</b>	1000 W
<b>Porte démontable</b>	oui	<b>Puissance résistance grill</b>	1700 W
<b>Porte intérieure plein verre</b>	oui	<b>Puissance résistance grill fort</b>	2700 W
		<b>Puissance résistance circulaire</b>	2700 W
		<b>Type de grill</b>	Electrique

## 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>	Tangentiel
<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 grill</b>	1700 W
<b>Porte démontable</b>	oui	<b>Puissance résistance grill fort</b>	2700 W
<b>Porte intérieure plein verre</b>	oui		
<b>Vitre intérieure démontable</b>	oui	<b>Type de grill</b>	Electrique
		<b>Gril abattant</b>	oui

## Options four secondaire

Température minimale 50 °C

Température maximale 260 °C

## Caractéristiques techniques troisième four



Capacité nette (litres) - Troisième four	36 l
Capacité brute (litres)	41 l
Matériau de la cavité	Email Ever Clean
Nombre de niveaux de cuisson	2
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal
Nombre de lampes	1
Type d'éclairage	Incandescence
Puissance de l'éclairage	25 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante
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)	169x440x443 mm
Contrôle de température	Electromécanique
Puissance résistance gril fort	2700 W
Type de gril	Electrique
Gril abattant	oui

## Options troisième four

Température minimale 50 °C

Température maximale 260 °C

## Accessoires inclus four principal



Grille avec arrêt arrière et latéral	2	Grille intégrée au lèche-frite	1
Lèche-frite profond 40 mm	1	Kit rails télescopiques à sortie partielle	1

## Accessoires inclus - Four secondaire



Grille avec arrêt arrière et latéral	2	Grille intégrée au lèche-frite	1
Lèche-frite profond 40 mm	1	Kit rails télescopiques à sortie partielle	1

## Accessoires inclus troisième four

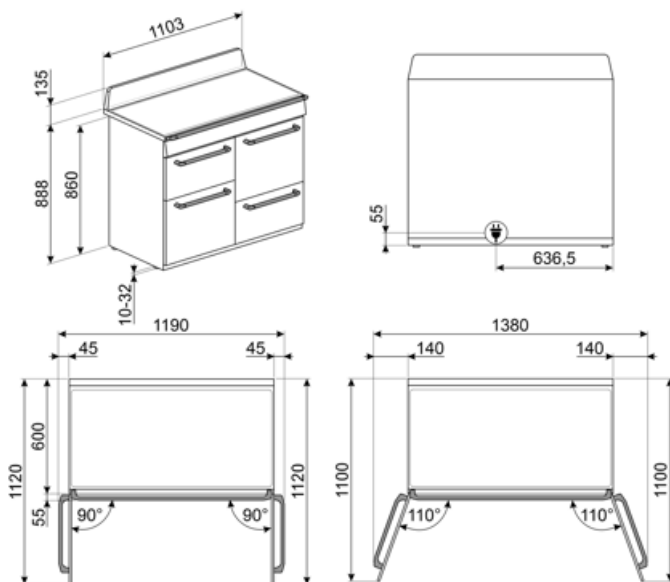
Grille avec arrêt arrière et latéral 1

Lèche-frite profond 40 mm 1

## Raccordement électrique

Puissance nominale électrique 19500 W  
 Intensité 53 A  
 Tension 220-240 V  
 Tension 2 380-415 V

Longueur du câble d'alimentation 150 cm  
 Fréquence 50/60 Hz  
 Borne de raccordement 5 pôles  
 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



### GRILLPLATE

Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.



### 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



### 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.



### 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



#### KITP65TR41

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



#### SCRP

Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki



#### PALPZ

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



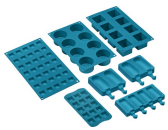
#### SFLK1

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

































#### TPKPLATE

Plaque universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.



## Symbols glossary

-  Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.
-  Installation en hauteur
-  Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'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.
-  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.
-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommations 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.
-  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.

 <p>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.</p>	 <p>Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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).</p>
 <p>Lumière</p>	 <p>Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.</p>
 <p>Induction : La plaque d'induction fonctionne au moyen de bobines circulaires qui émettent un champ magnétique uniquement en contact avec un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Vitres démontables : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.</p>	 <p>2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèchefrites 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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Indique le volume utile de la cavité du four.</p>	 <p>Indique le volume utile de la cavité du four.</p>

---

## Benefit (TT)

---

### Plan de cuisson induction

Cuisson rapide et contrôle précis de la température

Avec des ustensiles de cuisson adaptés, l'induction est sûre et réactive. Son entretien est facile.

### 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 dossier

### Rails télescopiques

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

### 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

### **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)

### **1 turbine**

Le four est doté d'une turbine équipée d'une résistance circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante