

TR4110IBL2

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité

Type de plan de cuisson

Type de four principal

Type du four secondaire

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

Classe d'efficacité énergétique seconde cavité

110x60 cm

2

Electrique

Induction

Chaleur tournante

Chaleur brassée

Vapor Clean

8017709312435

Α



Esthétique



Design Victoria

Finitions du bandeau de Tôle émaillée colorée

commandes

Victoria Esthétique

Années 50 en relief Logo

Noir Couleur Position du logo Dosseret **Finition Brillant** Oui Dosseret

Couleur de la table de

cuisson

Type de commandes Manettes

Manettes de commande Smeg Victoria Couleur des manettes

Nombre de manettes Couleur de la

sérigraphie

Type d'afficheur

Porte

Type de verre

Poignée Couleur de la poignée Compartiment de

rangement

Plinthe

Inox 10

Gris métal

Électronique 5 touches

avec cadre

Noir

Smeg Victoria Inox brossé

Tiroir

Anthracite

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson Fonctions de cuisson traditionnelle 5

Statique

Émaille noir

Chaleur brassée



Chaleur tournante

Eco



Sole ventilée



Fonctions supplémentaires



Décongélation selon le temps

Fonction de nettoyage



Vapor Clean

Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité



Statique



Chaleur brassée





Gril fort



Gril fort ventilé



Sole ventilée

Programmes / Fonctions troisième four

Nombre de fonction - Troisième four

Eclairage

Gril fort





Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Induction - Simple - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm

Arrière gauche - Induction - Simple - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm

Central - Induction - Simple - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 27.0 cm Arrière droit - Induction - Simple - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm

Avant droit - Induction - Simple - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm

Auto-arrêt en cas de

Oui

Indication minimale

Oui

surchauffe

Oui

diamètre d'utilisation

Adaptation automatique au

diamètre des casseroles

Indicateur zone sélectionnée

Oui

Caractéristiques techniques four principal

















Nombre de lampes Nombre de turbines

Volume net de la cavité 61 I Capacité brute (litres) 70 I

Vitre intérieure démontable

Oui

Nombre de vitres de la

porte du four



Matériau de la cavité Nombre de niveaux de cuisson Type de niveaux de cuisson Type d'éclairage Puissance de l'éclairage Options de programmation de la

Supports en métal

Email Ever Clean

Halogène 40 W

Début et fin de cuisson

durée de cuisson Type d'ouverture de la porte

Porte démontable Porte intérieure plein verre

Latérale

Oui Oui Nombre de vitres 1 thermo-réfléchissantes de la porte

Thermostat de sécurité Système de **Tangentiel** refroidissement

Dimensions nettes de la 316x460x412 mm cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance 1200 W sole

Puissance résistance 1000 W voûte

Puissance résistance

Puissance résistance gril fort

Puissance résistance circulaire

Type de gril

2700 W

1700 W

2700 W

Electrique

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui Signal sonore fin de Oui cuisson

Température minimale Température maximale 50 °C 260°C

1

Oui

Caractéristiques techniques four secondaire





















Nombre de turbines Volume net de la cavité 61 I secondaire

Capacité brute (litres) 70 I Matériau de la cavité

Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de cuisson

Nombre de lampes

Type d'éclairage Puissance de l'éclairage Type d'ouverture de la

porte

démontable

Porte démontable Porte intérieure plein verre

Vitre intérieure

Email Ever Clean

Supports en métal

Halogène 40 W

Latérale

Oui Oui

Oui

Nombre de vitres de la 3 porte du four

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte

Thermostat de sécurité

Système de **Tangentiel** refroidissement

Dimensions nettes de la 316x444x425 mm cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance sole

Puissance résistance voûte

Puissance résistance gril

Puissance résistance

gril fort Type de gril 2700 W

1700 W

1200 W

1000 W

Electrique **Gril** abattant Oui



Options four secondaire

Température minimale 50 °C Température maximale 260 °C

Caractéristiques techniques troisième four













Capacité nette (litres) -

Troisième four

Capacité brute (litres) Matériau de la cavité

Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de

cuisson

Nombre de lampes

Type d'éclairage

Puissance de l'éclairage 25 W Type d'ouverture de la

porte

Porte démontable Porte intérieure plein

verre







36 I

41 I

Email Ever Clean

Supports en métal

1

Incandescence

Abattante

Oui Oui Vitre intérieure Oui démontable

Nombre de vitres de la

porte du four

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermostat de sécurité

Système de Tangentiel

refroidissement

Dimensions nettes de la 169x440x443 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

2700 W

Puissance résistance

gril fort

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 2

et latéral

Lèchefrite profond 40

mm

Grille intégrée au

lèchefrite

Kit rails télescopiques à 1

sortie partielle

Accessoires inclus - Four secondaire



Grille avec arrêt arrière 2

et latéral

Lèchefrite profond 40

mm

Grille intégrée au

lèchefrite

Kit rails télescopiques à 1

sortie partielle



Accessoires inclus troisième four

Grille avec arrêt arrière 1

et latéral

Lèchefrite profond 40

mm

Raccordement électrique

Puissance nominale 16500 W

électrique

Intensité 46 A

Tension 220-240 V Tension 2 380-415 V

Type de câble

d'alimentation installé

Longueur du câble 150 cm

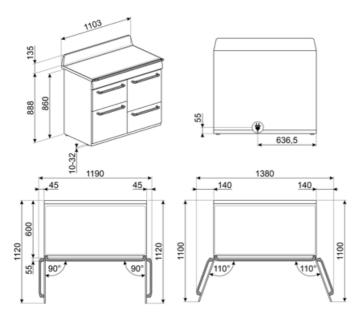
d'alimentation

Modalités de connexion Oui, bi et triphasé

1

supplémentaires

Fréquence 50 Hz Borne de raccordement 5 pôles



Oui, monophasé



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.



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.



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.



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



BNP608T

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



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.



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.



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.



KIT1TR41N

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



KIT600TR4110

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



PALPZ

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



SCRP

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



SFLK1

Sécurité enfants





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



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



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



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 selon le temps : 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.



ECO-logic: L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.



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.





ECO

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 : 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.

₩

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.

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).

Lumière

STOP °C∓ Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.

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.

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 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 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.

Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure facon 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.

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.



φ

Commandes par manettes



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 dosseret

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



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)

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)

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

1 turbine

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