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 du 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
Logo	Années 50 en relief	**Porte**	avec cadre
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	**Compartiment 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	**Vitre intérieure démontable**	oui
Nombre de turbines	1	**Nombre de vitres de la porte du four**	3
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
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

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 - Four secondaire

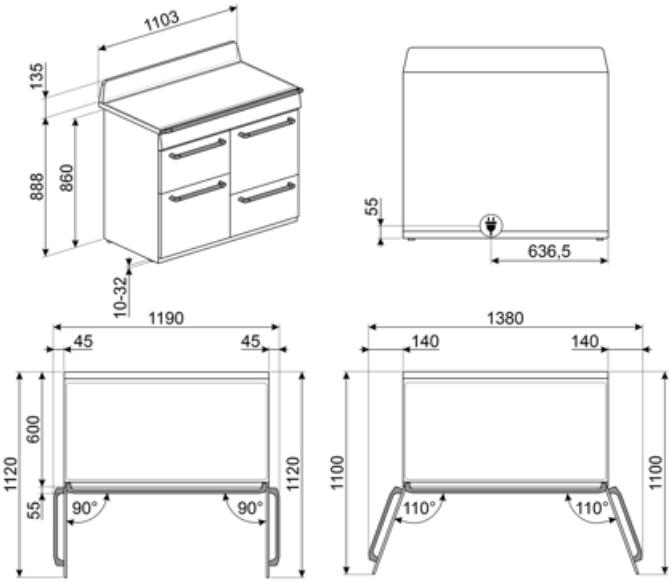
Grille avec arrêt arrière et latéral	2	**Grille intégrée au lèchefrite**	1
Lèchefrite profond 40 mm	1	**Kit rails télescopiques à sortie partielle**	1

Accessoires inclus troisième four

Grille avec arrêt arrière et latéral	1	**Lèchefrite profond 40 mm**	1

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	19500 W	**Longueur du câble d'alimentation**	150 cm
Intensité	53 A	**Fréquence**	50/60 Hz
Tension	220-240 V	**Borne de raccordement**	5 pôles
Tension 2	380-415 V	**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

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

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

KITP65TR41

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

SCRP

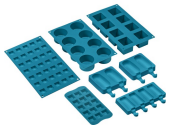
Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki

SFLK1

Sécurité enfants

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.



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

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.

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

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.

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.

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.

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

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.

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.

Indique le volume utile de la cavité du four.

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.

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).

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

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.

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.

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.

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

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