

TR4110IP

SMEG
ELITE

Esthétique Victoria

EAN13: 8017709195069

Famille: Centres de cuisson

Taille du centre de cuisson: 110x60 cm

Esthétique: Victoria

Couleur: Crème

Type de plan de cuisson: Induction

Type du four principal: Chaleur tournante

Type du four secondaire: Chaleur brassée

Classe d'efficacité énergétique première cavité: A

Classe d'efficacité énergétique seconde cavité: A



TYPE



- Alimentation: Electrique
- Source de chaleur seconde cavité: Electrique
- Type du four principal: Chaleur tournante
- Système de nettoyage: Vapor Clean

- Famille: Centres de cuisson
- Taille du centre de cuisson: 110x60 cm
- Source de chaleur première cavité: Electrique
- Type de plan de cuisson: Induction
- Type du four secondaire: Chaleur brassée

ESTHÉTIQUE

- Design: Victoria
- Couleur: Crème
- Porte: avec cadre
- Couleur de la poignée: Inox brossé
- Finitions du bandeau de commandes: Tôle émaillée colorée
- Couleur des manettes: Inox
- Type de verre: Noir
- Compartiment de rangement: Tiroir

- Esthétique: Victoria
- Matériau: Emaillé
- Poignée: Smeg Victoria
- Dossier: Oui
- Manettes de commande: Smeg Victoria
- Nombre de manettes: 10
- Type d'afficheur: Electronique 5 touches
- Plinthe: Anthracite

PROGRAMMES / FONCTIONS

Fonctions de cuisson traditionnelle



- Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité: 5

Fonctions de nettoyage



- Nombre de fonctions - Four principal: 7
- Fonctions de nettoyage deuxième cavité: Vapor clean

PROGRAMMES / FONCTIONS FOUR SECONDAIRE

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité



- Nombre de fonction - Four secondaire: 7
- Autres fonctions deuxième cavité: Décongélation selon le temps

PROGRAMMES / FONCTIONS TROISIÈME FOUR

- Nombre de fonction - Troisième four: 1

OPTIONS DES TABLES DE CUISSON



- Verrouillage commandes / Sécurité enfants: Oui

OPTIONS FOUR PRINCIPAL

- Programmateur/Minuteur: Oui
- Température minimum: 50 °C
- Signal sonore fin de cuisson: Oui
- Température maximum: 260 °C

OPTIONS FOUR SECONDAIRE

• Température minimum: 50 °C

• Température maximum: 260 °C

OPTIONS TROISIÈME FOUR

• Température minimum: 50 °C

• Température maximum: 260 °C

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TABLE DE CUISSON



- Position 2ème foyer: Arrière gauche
- Position 4ème foyer: Arrière droit
- Typologie 1er foyer: Induction - Simple
- Typologie 3ème foyer: Induction - Simple
- Typologie 5ème foyer: Induction - Simple
- Dimensions 2ème foyer: Ø 21.5 cm
- Dimensions 4ème foyer: Ø 21.5 cm
- Puissance 1er foyer: 1300 W
- Puissance 3ème foyer: 2300 W
- Puissance 5ème foyer: 1300 W
- Puissance booster 2ème foyer: 3000 W
- Puissance booster 4ème foyer: 3000 W
- Auto-arrêt en cas de surchauffe: Oui

- Nombre total de foyers: 5
- Position 1er foyer: Avant gauche
- Position 3ème foyer: Central
- Position 5ème foyer: Avant droit
- Typologie 2ème foyer: Induction - Simple
- Typologie 4ème foyer: Induction - Simple
- Dimensions 1er foyer: Ø 17.5 cm
- Dimensions 3ème foyer: Ø 26.5 cm
- Dimensions 5ème foyer: Ø 17.5 cm
- Puissance 2ème foyer: 2300 W
- Puissance 4ème foyer: 2300 W
- Puissance booster 1er foyer: 1400 W
- Puissance booster 3ème foyer: 3000 W
- Puissance booster 5ème foyer: 1400 W
- Adaptation automatique au diamètre des casseroles: Oui
- Indicateur zone sélectionnée: Oui

• Indication minimale diamètre d'utilisation: Oui

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR PRINCIPAL



- Matériau de la cavité: Email Ever Clean
- Type de niveaux de cuisson: Supports en métal
- Type d'éclairage: Halogène
- Nombre de turbines: 1

- Type d'ouverture de la porte: Latérale
- Porte démontable: Oui
- Vitre intérieure démontable: Oui
- Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte: 1
- Type de gril: Electrique
- Puissance résistance gril fort: 2700 W
- Puissance résistance circulaire: 2700 W

- Volume net de la cavité : 61 l
- Capacité brute (litres): 70 l
- Nombre de niveaux de cuisson: 4
- Nombre de lampes: 1
- Puissance de l'éclairage: 40 W
- Options de programmation de la durée de cuisson: Début et fin de cuisson
- Ouverture de la porte latérale: Oui
- Porte intérieure plein verre: Oui
- Nombre de vitres de la porte du four: 3
- Thermostat de sécurité: Oui
- Système de refroidissement: Tangentiel
- Puissance résistance gril: 1700 W
- Contrôle de température: Electromécanique

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR SECONDAIRE



- Matériau de la cavité: Email Ever Clean
- Type de niveaux de cuisson: Supports en métal
- Type d'éclairage: Halogène
- Type d'ouverture de la porte: Latérale
- Porte démontable: Oui
- Vitre intérieure démontable: Oui
- Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte: 1
- Type de gril: Electrique
- Puissance résistance gril: 1700 W
- Contrôle de température: Electromécanique
- Puissance résistance voûte: 1000 W

- Volume net de la cavité secondaire: 61 l
- Capacité brute (litres): 70 l
- Nombre de niveaux de cuisson: 4
- Nombre de lampes: 1
- Puissance de l'éclairage: 40 W
- Ouverture de la porte abattante: Oui
- Porte intérieure plein verre: Oui
- Nombre de vitres de la porte du four: 3
- Thermostat de sécurité: Oui
- Système de refroidissement: Tangentiel
- Grill abattant: Oui
- Puissance résistance gril fort: 2700 W
- Puissance résistance sole: 1200 W

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TROISIÈME FOUR



- Matériau de la cavité: Email Ever Clean
- Type de niveaux de cuisson: Supports en métal
- Type d'éclairage: Incandescence
- Type d'ouverture de la porte: Abattante
- Porte intérieure plein verre: Oui

- Capacité nette (litres) - Troisième four: 36 l
- Capacité brute (litres): 41 l
- Nombre de niveaux de cuisson: 2
- Nombre de lampes: 1
- Puissance de l'éclairage: 25 W
- Porte démontable: Oui
- Vitre intérieure démontable: Oui

- Nombre de vitres de la porte du four: 3
- Thermostat de sécurité: Oui
- Type de gril: Electrique
- Puissance résistance gril fort: 2700 W

- Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte: 1
- Système de refroidissement: Tangentiel
- Grill abattant: Oui
- Contrôle de température: Electromécanique

PERFORMANCE / ETIQUETTE ENERGÉTIQUE

A

- Consommation d'énergie par cycle en convection forcée: 0.77 KWh
- Consommation d'énergie en convection naturelle : 0.95 KWh
- Consommation énergétique zone 4: 182.6 Wh/Kg

- Classe d'efficacité énergétique première cavité: A
- GAZ - Consommation d'énergie par cycle en mode chaleur tournante première cavité: 2.77 MJ
- GAZ - Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle: 3.42 MJ
- Consommation énergétique zone 2: 182.6 Wh/Kg
- Consommation énergétique zone 3: 142 Wh/Kg
- Consommation énergétique zone 5: 176.7 Wh/Kg

PERFORMANCE/ETIQUETTE ÉNERGÉTIQUE - SECOND MOUFLE

A

- Consommation d'énergie en convection naturelle deuxième four: 0.95 KWh
- Consommation d'énergie par cycle en convection forcée, deuxième cavité: 0.85 KWh

- Classe d'efficacité énergétique seconde cavité: A
- Gaz -Consommation d'énergie en convection naturelle deuxième cavité: 3.42 MJ
- Gaz -Consommation d'énergie en convection forcée deuxième cavité: 3.06 MJ

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Puissance nominale électrique (W): 19500 W
- Tension (V): 220-240 V
- Fréquence (Hz): 50/60 Hz

- Intensité (A): 53 mm
- Tension (V): 380-415 V

INFORMATIONS LOGISTIQUES

- Dimensions du produit (mm): 900x1100x600 mm

ACCESSOIRES INCLUS FOUR PRINCIPAL

- Grille four avec arrêt arrière: 2
- Lèchefrite profond 40 mm: 1

- Grille intégrée au lèchefrite: 1
- Kit rails télescopiques à sortie partielle: 1

ACCESSOIRES INCLUS - FOUR SECONDAIRE

- Grille four avec arrêt arrière: 2
- Lèchefrite profond 40 mm: 1

- Grille intégrée au lèchefrite: 1
- Kit rails télescopiques à sortie partielle: 1

ACCESSOIRES INCLUS TROISIÈME FOUR

- Grille four avec arrêt arrière: 1

- Lèchefrite profond 40 mm: 1

ACCESSOIRES EN OPTION

- Lèchefrite en verre avec grille inox profondeur 40 mm: **BVG**

- 1 kit Rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 41,85 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.: **GT1T-2**

- 1 kit Rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 28,5 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.: **GT1P-2**

- Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 31,5 cm Longueur : 32,5 cm: **PALPZ**
- Pierre à pizza rectangulaire sans poignées Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm : **PPR2**
- Pierre à pizza ronde, diamètre 35 cm, avec 2 poignées accessoire non adapté aux fours micro-ondes: **PRTX**
- Crédence murale en inox 100 x 75 cm pour centre de cuisson Victoria TR4110: **KIT1TR41X**
- Crédence murale en verre crème, 110 cm, pour centres de cuisson TR4110: **SPG110P**

- Crédence murale émaillée noire 100 x 75 cm pour centre de cuisson Victoria TR4110: **KIT1TR41N**
- Crédence murale en verre noir, 110 cm, pour centres de cuisson TR4110: **SPG110NE**

VERSIONS

- TR4110IBL: Noir

- TR4110IX: Inox



A : La classe A des produits Smeg garanti 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.



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 pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



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 sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée ou 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 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 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.



Résistance grill 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.



Turbine + Résistance grill (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).



Turbine + Résistance grill (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.



Résistance grill : la chaleur de la résistance du grill permet d'obtenir d'excellents résultats de grillage, en particulier avec des viandes de moyenne/petite épaisseur et, en combinaison avec le tournebroche (selon le modèle), permet de donner à la fin de la cuisson une coloration uniforme. Idéal pour les saucisses, les côtes, le bacon. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément qui permet de griller sur une grande surface (gril large). Cette fonction dans ces modèles permet de griller uniformément de grandes quantités de nourriture, surtout la viande.



Lumière



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 tout 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 basculant : La présence d'un gril basculant, 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.

