SYD4110-1

Taille du centre de cuisson	110x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur première cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principale	Chaleur tournante
Type du four secondaire	Chaleur brassée
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709300524
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	A

Esthétique

Esthétique	Classica	**Type d'afficheur**	Tactile
Série	Sinfonia	**Nombre de manettes**	12
Couleur	Inox	**Couleur de la sérigraphie**	Noir
Design	Carré	**Poignée**	Smeg Classica
Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux	**Couleur de la poignée**	Inox brossé
Dosseret	Oui	**Type de verre**	Verre noir Eclipse
Type de grilles	Fonte	**Plinthe**	Noir
Couleur de la table de cuisson	Émaille noir	**Compartiment de rangement**	Tiroir
Finitions du bandeau de commandes	Inox	**Logo**	Sérigraphié
Manettes de commande	Smeg Classica	**Position du logo**	Bandeau de commandes
Couleur des manettes	Inox		

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 6

Fonctions de cuisson traditionnelle

Statique

Chaleur brassée

Chaleur tournante

Eco

Sole ventilée

Fonction de nettoyage

Vapor Clean

Fonctions supplémentaires

Décongélation selon le temps

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

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
Nombre de turbines	1
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
Ouverture de la porte latérale	Oui
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
Puissance résistance circulaire	2700 W
Type de gril	Electrique

Options four principal

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

Caractéristiques techniques four secondaire

Nombre de turbines	1
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
Ouverture de la porte abattante	Oui
Porte démontable	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

Porte intérieure plein verre	Oui	**Puissance résistance gril**	1700 W
		Puissance résistance gril fort	2700 W
		Type de gril	Electrique
		Grill abattant	Oui

Options four secondaire

Température minimum	50 °C	**Température maximum**	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	**Grill abattant**	Oui
Porte intérieure plein verre	Oui		

Options troisième four

Température minimum	50 °C	**Température maximum**	260 °C

Accessoires inclus four principal

Support en fonte pour Wok	1	**Lèchefrite profond 40 mm**	1
Grille four avec arrêt arrière	2	**Kit rails télescopiques à sortie partielle**	1
Grille intégrée au lèchefrite	1		

Accessoires inclus - Four secondaire

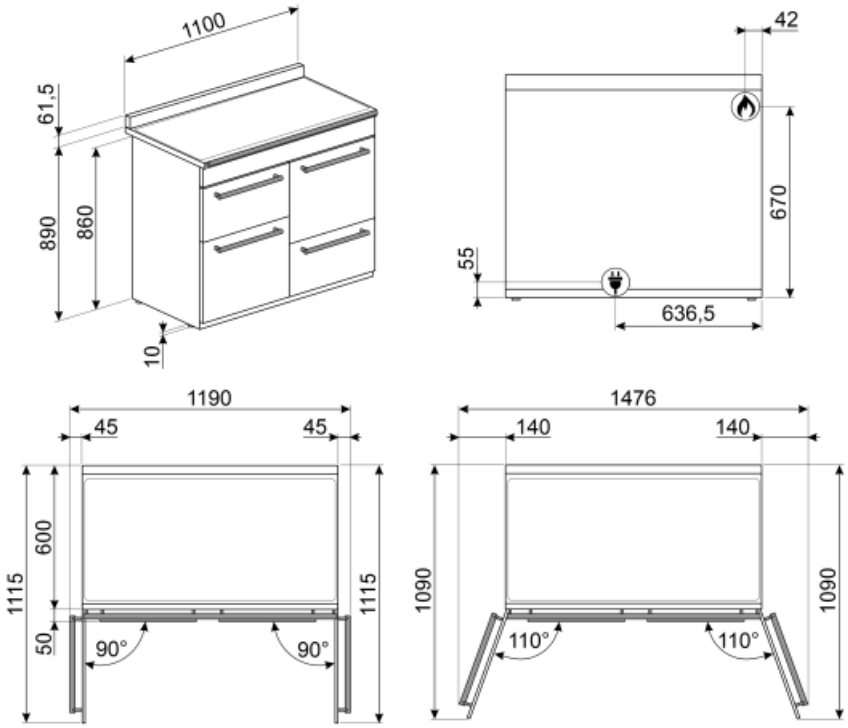
Grille four avec arrêt arrière	2	**Lèchefrite profond 40 mm**	1
Grille intégrée au lèchefrite	1	**Kit rails télescopiques à sortie partielle**	1

Accessoires inclus troisième four

Grille four avec arrêt arrière	1	**Lèchefrite profond 40 mm**	1

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	8400 W	**Fréquence (Hz)**	50/60 Hz
Intensité (A)	37 A	**Petit câble pour l'essai**	Oui
Tension (V)	220-240 V	**Borne de raccordement**	5 pôles
Tension (V)	380-410 V		



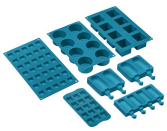
Not included accessories

SFLK1

Sécurité enfants

TPKTR

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



SMOLD

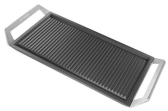
Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C

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.

BGTR4110

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Victoria TR4110



GRIDDLE

Grille viande universelle pour plans induction, gaz, vitrocéramique et barbecue. Surface antiadhésive.

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.

Symbols glossary (TT)

A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation 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.

Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.

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 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.

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.

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

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 graisseux et de les retirer facilement.

Indique le volume utile de la cavité du four.

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).

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.

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.