

SYD4110I-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	Induction
Type de four principale	Chaleur tournante
Type de four secondaire	Chaleur brassée
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709308827
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	10
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
Couleur de la table de cuisson	Émaille noir	Plinthe	Noir
Finitions du bandeau de commandes	Inox	Compartment de rangement	Tiroir
Manettes de commande	Smeg Classica	Logo	Sérigraphié
Couleur des manettes	Inox	Position du logo	Bandeau de commandes

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

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 - 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 surchauffe Oui

Indicateur zone sélectionnée Oui

Adaptation automatique au diamètre des casseroles Oui

Affichage chaleur résiduelle Oui

Indication minimale diamètre d'utilisation Oui

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes 1

Vitre intérieure démontable Oui

Nombre de turbines 1

Volume net de la cavité	61 l	Nombre de vitres de la porte du four	3
Capacité brute (litres)	68 l	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	1
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Thermostat de sécurité	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	4	Système de refroidissement	Tangentiel
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	316x444x425 mm
Type d'éclairage	Halogène	Contrôle de température	Electromécanique
Puissance de l'éclairage	40 W	Puissance résistance sole	1200 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Puissance résistance voûte	1000 W
Type d'ouverture de la porte	Latérale	Puissance résistance gril	1700 W
Ouverture de la porte latérale	Oui	Puissance résistance gril fort	2700 W
Porte démontable	Oui	Puissance résistance circulaire	2700 W
Porte intérieure plein verre	Oui	Type de gril	Electrique

Options four principal

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

Caractéristiques techniques four secondaire



Nombre de turbines	1	Vitre intérieure démontable	Oui
Volume net de la cavité secondaire	61 l	Nombre de vitres de la porte du four	3
Capacité brute (litres)	68 l	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	1
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Thermostat de sécurité	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	4	Système de refroidissement	Tangentiel
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	316x444x425 mm
Nombre de lampes	1	Contrôle de température	Electromécanique
Type d'éclairage	Halogène	Puissance résistance sole	1200 W
Puissance de l'éclairage	40 W	Puissance résistance voûte	1000 W
Type d'ouverture de la porte	Latérale	Puissance résistance gril	1700 W
Ouverture de la porte abattante	Oui		
Porte démontable	Oui		
Porte intérieure plein verre	Oui		

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
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
Grill abattant	Oui

Options troisième four

Température minimum 50 °C

Température maximum 260 °C

Accessoires inclus four principal



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

Accessoires inclus - Four secondaire



Grille four avec arrêt arrière	2	Lèche-frite 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 16500 W

Fréquence (Hz) 50 Hz

électricité

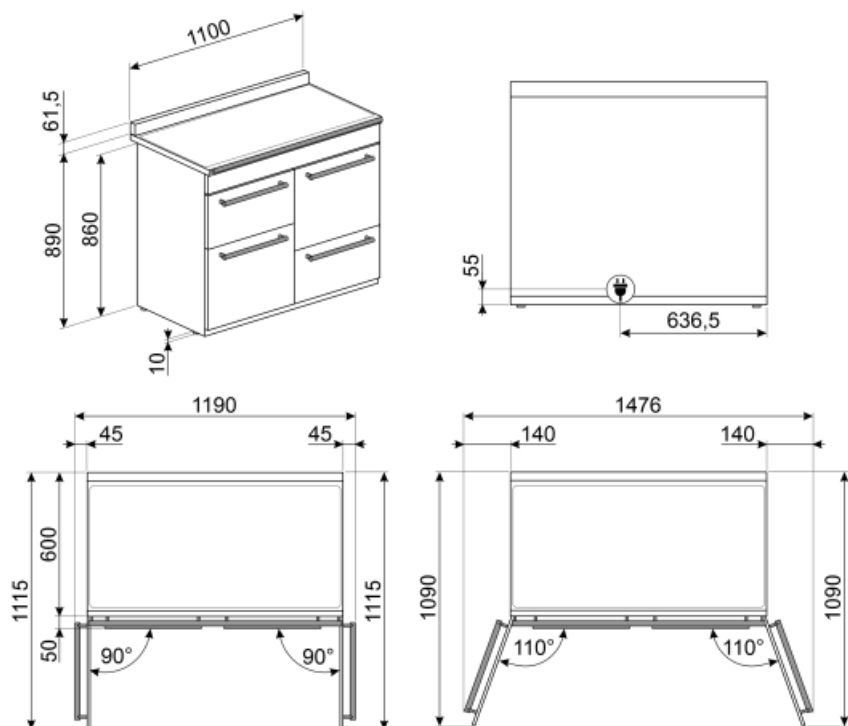
Longueur du câble 150 cm

Intensité (A) 45 A

d'alimentation (cm)

Tension (V) 220-240 V

Borne de raccordement 5 pôles



Not included accessories



TPK

Plaque teppan yaki en aluminium entourée en haut et en bas par une couche d'inox, à poser directement sur tables induction ou plan de cuisson des centres de cuisson induction. Dimensions : 325 x 265 x 20 mm (L x H x P sans poignées) 325 x 265 x 55 mm (L x H x P avec poignées)



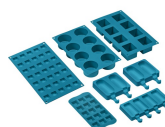
SFLK1

Sécurité enfants



SCRP

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



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



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.





















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.

Symbols glossary (TT)

- 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.
-  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.
-  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.
-  Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.
-  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.
-  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.

-  **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.
-  **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.
-  **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 :** 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.
-  **Indicateur de chaleur résiduelle :** Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle indique si la zone est encore chaude, l'utilisant ainsi pour garder les aliments au chaud. Lorsque la température est tombée en dessous de 60°C, la lumière s'éteint.
-  **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 gras et de les retirer facilement.
-  **Indique le volume utile de la cavité du four.**