

# TR4110IGR2

Taille du centre 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 de four secondaire	Chaleur brassée
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709312459
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	A



## Esthétique

Esthétique	Victoria	Couleur des touches	Noir
Couleur	Gris ardoise	Nombre de manettes	10
Design	Victoria	Couleur de la sérigraphie	Noir
Porte	avec cadre	Poignée	Smeg Victoria
Dosseret	Oui	Couleur de la poignée	Inox brossé
Couleur de la table de cuisson	Émaille noir	Type de verre	Noir
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée	Plinthe	Anthracite
Manettes de commande	Smeg Victoria	Compartment de rangement	Tiroir
Couleur des manettes	Inox	Logo	Années 50 en relief
Type d'afficheur	Electronique 5 touches	Position du logo	Dosseret

## Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 5  
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 6

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité

 Statique

 Chaleur brassée

 Eco

 Gril fort

 Gril fort ventilé

 Sole ventilée

Fonction de nettoyage deuxième cavité

 Vapor Clean

## 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

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

Nombre de turbines 1

Volume net de la cavité 61 l

Capacité brute (litres) 70 l

Vitre intérieure démontable Oui

Nombre de vitres de la porte du four 3

<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	1
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	4	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	316x460x412 mm
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Puissance résistance sole</b>	1200 W
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Latérale	<b>Puissance résistance voûte</b>	1000 W
<b>Ouverture de la porte latérale</b>	Oui	<b>Puissance résistance grill</b>	1700 W
<b>Porte démontable</b>	Oui	<b>Puissance résistance grill fort</b>	2700 W
<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui	<b>Puissance résistance circulaire</b>	2700 W
		<b>Type de grill</b>	Electrique

## Options four principal

<b>Programmateur/Minuteur</b>	Oui	<b>Température minimum</b>	50 °C
<b>Signal sonore fin de cuisson</b>	Oui	<b>Température maximum</b>	245 °C

## Caractéristiques techniques four secondaire



<b>Nombre de turbines</b>	1	<b>Vitre intérieure démontable</b>	Oui
<b>Volume net de la cavité secondaire</b>	61 l	<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	3
<b>Capacité brute (litres)</b>	70 l	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	1
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	4	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	316x444x425 mm
<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Puissance résistance sole</b>	1200 W
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Puissance résistance voûte</b>	1000 W
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Latérale	<b>Puissance résistance grill</b>	1700 W
<b>Ouverture de la porte abattante</b>	Oui	<b>Puissance résistance grill fort</b>	2700 W
<b>Porte démontable</b>	Oui	<b>Type de grill</b>	Electrique
<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui		

Gril abattant Oui

## Options four secondaire

Température minimum 50 °C

Température maximum 245 °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  
 Gril abattant Oui

## Options troisième four

Température minimum 50 °C

Température maximum 260 °C

## Accessoires inclus four principal



Grille avec arrêt arrière et latéral 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 avec arrêt arrière et latéral 2  
 Lèche-frite profond 40 mm 1

Grille intégrée au lèche-frite 1  
 Kit rails télescopiques à sortie partielle 1

## Accessoires inclus troisième four

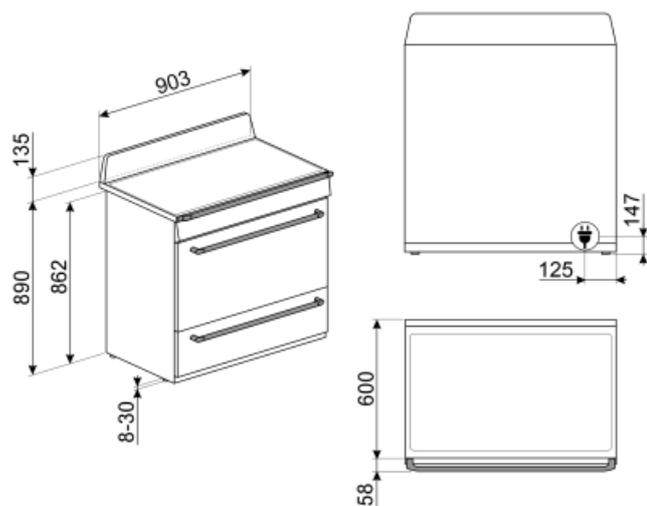
Grille avec arrêt arrière 1  
et latéral

Lèche-frite profond 40 1  
mm

## Raccordement électrique

Puissance nominale 16500 W  
électrique  
Intensité (A) 46 A  
Tension (V) 220-240 V  
Tension (V) 380-415 V

Fréquence (Hz) 50 Hz  
Longueur du câble  
d'alimentation (cm) 150 cm  
Borne de raccordement 5 pôles



## Not included accessories

### KITH4110



Support pour hauteur 950 mm, pour centres de cuisson TR4110, SYD4110

### GT1T-2



Kit rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 418,5 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.

### 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 lèche-frites.

### BNP608T



Lèche-frite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille

### PPR2



Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.

### BN620-1



Lèche-frite émaillé, profondeur 20mm

### SCRP



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

### 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.



### SFLK1

Sécurité enfants



### PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



### GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



### KIT1TR41N

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



### KITP65TR41

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



### GT1P-2

Kit rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 285 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



### KIT600TR4110

Cover strip for hob back side, suitable for TR4110 Victoria cookers



### TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



### PALPZ

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



### BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### BBQ

Grille viande double face BBQ.  
Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au grill. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes.



### KIT1TR41X

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



### 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.



### 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 (TT)

- A** 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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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 gras et de les retirer facilement.
-  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.



Indique le volume utile de la cavité du four.