



## TR4110IX

**Victoria**

SMEG ELITE

Centre de cuisson, 110 cm,  
inox, deux fours + grill,  
vapor clean, induction  
Classe énergétique A A

EAN13: 8017709195076

**Plan de cuisson à induction :**

5 foyers dont :

Ar gauche : 2,30 kW - Booster 3,00 kW

Av gauche : 1,30 kW - Booster 1,40 kW

Central : 2,30 kW - Booster 3,00 kW

Ar droit : 2,30 kW - Booster 3,00 kW

Av droit : 1,30 kW - Booster 1,40 kW

Puissance nominale induction : 9,50 kW

Commandes par manettes à doseur d'énergie

Indication minimale diamètre d'utilisation

5 boosters (pendant 10 min. renouvelables)

9 niveaux de puissance

Accélérateur de chauffe sur tous les foyers

Affichage chaleur résiduelle

Anti-surchauffe

Sécurité enfants, verrouillage commandes

Racloir de nettoyage

**En haut à droite - Four électrique, multifonction,  
Vapor Clean :**



7 fonctions

Progr. électronique début et fin de cuisson

Sélecteur temp. 50 à 260°C

**Chaleur tournante et Gril**

**Nettoyage Vapor Clean**

Volume net 61 lt, brut 70 lt

Dimensions nettes de la cavité :  
(H x L x P) : 316 x 444 x 425 mm

Supports latéraux en métal

Eclairage halogène

Porte tempérée triple vitre

Ouverture latérale de la porte

Puissance gril : 2,7 kW

Conso. d'énergie : en convection forcée: 0,85 kW/h /  
convection naturelle: 0,95 kW/h

**En bas à gauche - Four électrique, multifonction  
Vapor Clean :**



7 fonctions

Sélecteur températures 50 à 260°C



## Nettoyage Vapor Clean

Volume net 61 lt, brut 70 lt

Dimensions nettes de la cavité :  
(H x L x P) : 316 x 444 x 425 mm

Nettoyage aisément par gril abattant

Supports latéraux en métal

Eclairage halogène

Ouverture latérale de la porte

Puissance gril : 2,7 kW

Conso. d'énergie : en convection forcée: 0,85 kW/h /  
convection naturelle: 0,95 kW/h

En haut à gauche - Gril variable :



Puissance maxi gril 2,70 kW

Sélecteur temp. 50 à 260°C

Volume net 36 litres, brut 41 litres

Dimensions nettes de la cavité :  
(H x L x P) : 169 x 440 x 443 mm

Supports latéraux en métal

Nettoyage aisément par gril abattant

Eclairage 1 lampe

En bas à droite :

Tiroir de rangement coulissant

Dosseret émaillé noir, côtés et plinthe anthracite

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale électrique : 19,50 kW

Commutable mono / tri phasé

Accessoires inclus :

2 kit rails télescopiques à sortie partielle

5 grilles

2 lèchefrites (profondeur 40 mm) avec grille intégrée

1 lèchefrite (profondeur 40 mm)

## Fonctions



Four principal

Four auxiliaire

## Options

- **KIT1TR41X** - Crédence murale inox
- **KITH4110** - Support pour hauteur 95 cm
- **KTR110XE** - Inox
- **GT1T-2** - Kit rails télescopiques à sortie totale
- **GT1P-2** - Kit rails télescopiques à sortie partielle
- **TPK** - Plaque Teppan Yaki
- **PRTX** - Pierre à pizza ronde avec poignées
- **PALPZ** - Spatule à pizza

## Versions

- **TR4110IP** - Crème
- **TR4110IBL** - Noir
- **TR4110IRW** - Bordeaux
- **TR4110IPG** - Vert d'eau
- **TR4110IWH** - Blanc

**SMEG France**  
9, Rue Linus Carl Pauling  
CS 80548  
**76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex**  
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14  
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77

Centre de cuisson > 90 cm  
 type de plan: Induction

5

Double cavité

type de four: Vapor Clean

110 cm

inox

classe énergétique AA



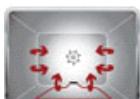
## Four principal



### Résistances sole (cuisson finale):



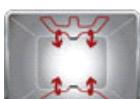
La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.



### Turbine + Résistances sole (cuisson delicate):



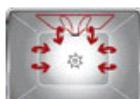
Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.



### Résistances 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 ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



### Turbine + Résistances gril large (gril fort ventile):



L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.



### Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):



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. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.



### Résistances gril large (gril fort):



En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.



### Vapor Clean:

Cette fonction assistée simplifie le nettoyage des fours, grâce à une petite quantité d'eau posée dans la cavité du fond de four prévue à cet effet.

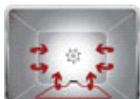
## Four auxiliaire



### Résistances sole (cuisson finale):



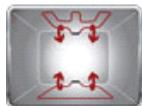
La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.



### Turbine + Résistances sole (cuisson delicate):



Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.

**Résistances 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 ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.

**Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:**

Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissos homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.

**Turbine + Résistances gril large (gril fort ventile):**

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.

**Décongélation:**

La décongélation rapide est favorisée par la mise en marche d'une turbine qui assure une répartition uniforme d'air à température ambiante à l'intérieur du four. Idéale pour tout type d'aliment.

**Vapor Clean:**

Cette fonction assistée simplifie le nettoyage des fours, grâce à une petite quantité d'eau posée dans la cavité du fond de four prévue à cet effet.



**TR4110IX**

Victoria

Centre de cuisson > 90 cm  
type de plan: Induction



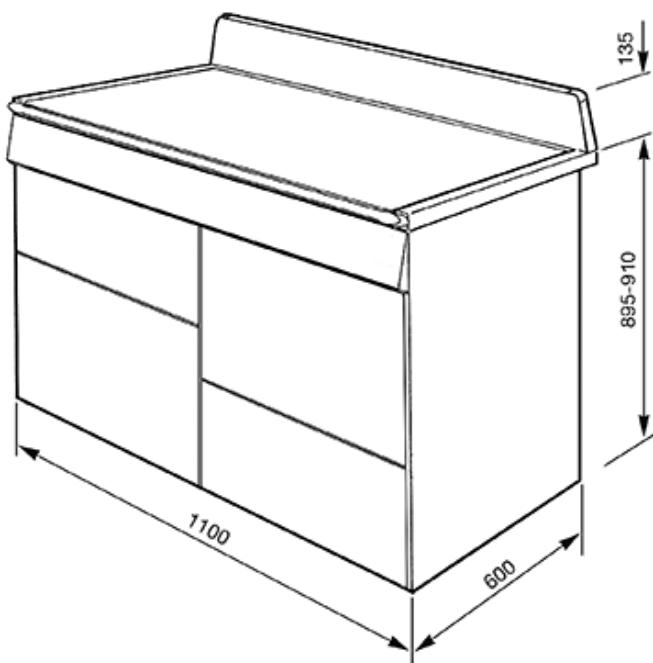
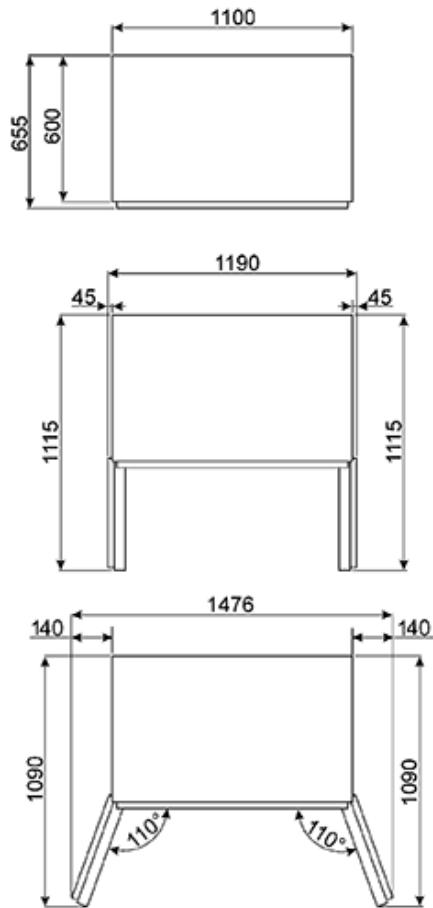
5 Double cavité

type de four: Vapor Clean

110 cm

inox

classe énergétique AA



SMEG France  
9, Rue Linus Carl Pauling  
CS 80548  
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex  
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14  
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77