Downloaded from www.vandenborre.be

TR4110IP Nouveau

Victoria

Centre de cuisson, 110 x 60 cm, crème, 2 fours + cavité gril, table de cuisson induction
Classe énergétique fours A

EAN13: 8017709195069

5 zones induction avec booster dont:

- Avant gauche: 1300 W - booster - 1400 W - Ø 175 mm
- Arrière gauche: 2300 W - booster - 3000 W - Ø 215 mm
- Central: 2300 W - booster - 3000 W - Ø 265 mm
- Avant droite: 1300 W - booster - 1400 W - Ø 175 mm
- Arrière droite: 2300 W - booster - 3000 W - Ø 215 mm

Adaptation automatique au diamètre du récipient

Indication zone sélectionnée

Auto-arrêt en cas de surchauffement

Verrouillage commandes (sécurité enfants)

FOUR EN HAUT A DROITE:

Electrique, multifonction, Vapor Clean

- Volume net: 63 litres
- 4 niveaux de cuisson
- Moufle gris émail Ever Clean
- Programmateur électronique
- Température de 50° à 260° C
- Voûte mobile
- Eclairage 1 lampe halogène
- Porte triple vitre
- Puissance gril: 2700 W

Accessoires:

- Rails télescopiques 1 niveau (sortie partielle)
- 1 lèchefrite profondeur 40 mm avec grille
- 2 grilles avec arrêt

FOUR EN BAS A GAUCHE:

Electrique, multifonction, Vapor Clean:

- Volume net: 63 litres
- 4 niveaux de cuisson
- Moufle gris émail Ever Clean
- Programmateur électronique
- Température de 50° à 260° C
- Voûte mobile
- Eclairage 1 lampe halogène
- Porte triple vitre
- Puissance gril: 2700 W

Downloaded from www.vandenborre.be

Accessoires:

- Rails télescopiques 1 niveau (sortie partielle)
- 1 lèchefrite profondeur 40 mm avec grille
- 2 grilles avec arrêt

FOUR EN HAUT A GAUCHE:

Electrique, gril

- Volume net: 36 litres
- 2 niveaux de cuisson
- Moufle gris émail Ever Clean
- Température de 50° à 300° C
- Voûte mobile
- Eclairage 1 lampe halogène
- Porte triple vitre
- Puissance grill: 2700 W

Accessoires:

- 1 lèchefrite profondeur 40 mm
- 2 grilles avec arrêt

COMPARTIMENT EN BAS A DROITE:

Tiroir de rangement

FONCTIONS

Four à gauche

Four à droite

Versions

- **TR4110IX** - Centre de cuisson Victoria 110 cm, inox
- **TR4110IBL** - Centre de cuisson Victoria 110 cm, noir brillant

SMEG Belgium NV
Schoonmansveld 12
2870 Puurs
Tel.: +32 03 860 96 96
Fax : +32 03 886 06 66

Downloaded from www.vandenborre.be

TR4110IP

Victoria

electrique
110 cm
crème
type de table de cuisson: induction
classe énergétique A

Four à gauche

Classe énergétique A:

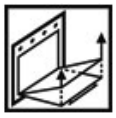
Les fours et centres de cuisson Smeg permettent de réduire la consommation d'énergie jusqu'à 20% par rapport à la classe A, afin de maintenir une efficacité maximale et de garantir un meilleur respect de l'environnement.

Email Ever Clean:

La cavité du four est traitée avec un émail pyrolytique Ever Clean qui réduit l'adhésion des graisses de cuisson et favorise un meilleur nettoyage des parois du four.

Voûte mobile:

Une solution exclusive protégeant la paroi supérieure du four en retenant les gouttes de graisse. Il est facilement amovible et peut même être lavé au lave-vaisselle

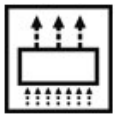


Porte démontable:

la porte du four dispose d'une vitre inérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et de favoriser une hygiène plus en profondeur.

Nombre de vitre:

Ces symboles informent l'utilisateur sur le nombre de vitre de la porte du four. Pour les portes triple vitre par exemple, ceci permet de maintenir l'extérieur de la porte du four à basse température durant la cuisson, en garantissant une sécurité maximale.



Ventilation forcée de refroidissement:

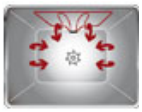
Ce système permet de garder la porte du four à une température controlée pendant la cuisson, temps préservant les extrémités des meubles aux alentours.

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.

Résistance sole (cuisson finale):

La chaleur provenant seulement 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.



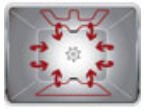
Turbine + résistance gril large (gril fort ventile):

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

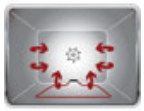
Décongélation:

La décongélation rapide est favorisée par la mise 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. Bien que l'on tourne le thermostat, ce symbole empêche l'activation de la température. Idéale pour la décongélation.

Downloaded from www.vandenborre.be



Turbine + résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle ventilee):
Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.



Turbine + résistance 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.

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.

Volume des moufle:
Ce sybmoles informent l'utilisatuer sur le volume net des moufles des fours, excluant ainsi les accessoires et autres élements intégrés dans les mouffles.

Niveaux de cuisson:
Ces symboles informent l'utilisateur sur le nombre de niveaux de cuisson présents dans le moufle du four. Pour les fours disposants d'un grand volume par exemple, les 5 niveaux de cuisson permettent de cuisiner des plats simultanément, en assurant une réduction des consommations.

Rails télescopiques:
ils permettent d'introduire et extraire, complètement ou partiellement, les lèchefrites du four pour une meilleure facilité d'utilisation, en évitant d'insérer la main dans le four chaud

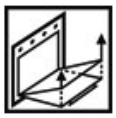
Lampes:
Les hottes sont dotées d'un éclairage par lampes halogènes ou lampes à incandescence. L'éclairage peut être activé séparément du fonctionnement de la hotte pour éclairer le plan de travail.

Four à droite

Classe énergétique A:
Les fours et centres de cuisson Smeg permettent de réduire la consommation d'énergie jusqu'à 20% par rapport à la classe A, afin de maintenir une efficacité maximale et de garantir un meilleur respect de l'environnement.

Email Ever Clean:
La cavité du four est traitée avec un émail pyrolytique Ever Clean qui réduit l'adhésion des graisses de cuisson et favorise un meilleur nettoyage des parois du four.

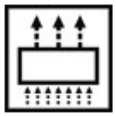
Voûte mobile:
Une solution exclusive protégeant la paroi supérieure du four en retenant les gouttes de graisse. Il est facilement amovible et peut même être lavé au lave-vaisselle



Porte démontable:
la porte du four dispose d'une vitre inérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et de favoriser une hygiène plus en profondeur.

Nombre de vitre:
Ces symboles informent l'utilisateur sur le nombre de vitre de la porte du four. Pour les portes triple vitre par exemple, ceci permet de maintenir l'extérieur de la porte du four à basse température durant la cuisson, en garantissant une sécurité maximale.

Downloaded from www.vandenborre.be

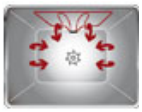


Ventilation forcée de refroidissement:
Ce système permet de garder la porte du four à une température controlée pendant la cuisson, temps préservant les extrémités des meubles aux alentours.

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.

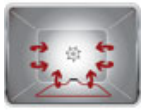
Résistance gril large (gril fort):
En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller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

Résistance sole (cuisson finale):
La chaleur provenant seulement 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 + résistance 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 + résistance 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. De plus, en cuisson à une température inférieure à 200°C, on limite les éclaboussures de graisse et donc un nettoyage plus rapide de l'enceinte du four.



Turbine + résistance 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.

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.

Volume des moufle:
Ce sybmoles informent l'utilisatuer sur le volume net des moufles des fours, excluant ainsi les accessoires et autres élements intégrés dans les mouffles.

Niveaux de cuisson:
Ces symboles informent l'utilisateur sur le nombre de niveaux de cuisson présents dans le moufle du four. Pour les fours disposants d'un grand volume par exemple, les 5 niveaux de cuisson permettent de cuisiner des plats simultanément, en assurant une réduction des consommations.

Rails télescopiques:
ils permettent d'introduire et extraire, complètement ou partiellement, les lèchefrites du four pour une meilleure facilité d'utilisation, en évitant d'insérer la main dans le four chaud

Lampes:
Les hottes sont dotées d'un éclairage par lampes halogènes ou lampes à incandescence. L'éclairage peut être activé séparément du fonctionnement de la hotte pour éclairer le plan de travail.

SMEG Belgium NV
Schoonmansveld 12
2870 Puurs
Tel.: +32 03 860 96 96
Fax : +32 03 886 06 66

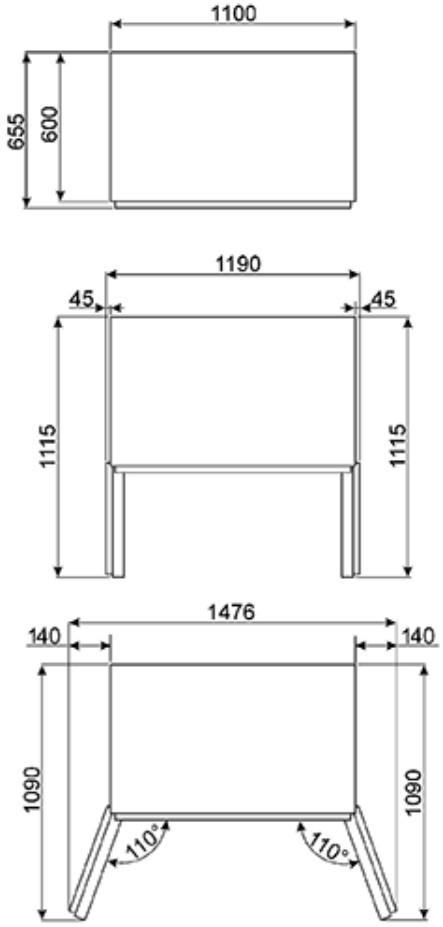
Downloaded from www.vandenborre.be

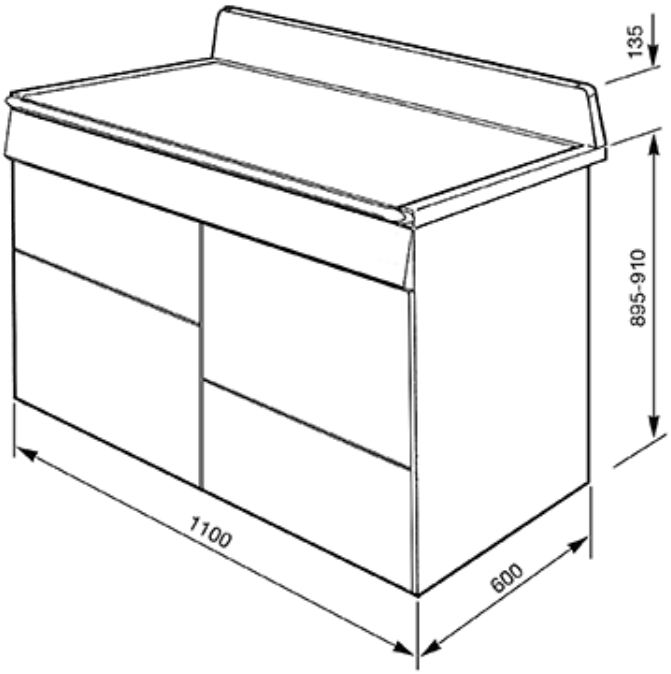
smeg
design & technologie

TR4110IP

Victoria

electrique
110 cm
crème
type de table de cuisson: induction
classe énergétique A





SMEG Belgium NV
Schoonmansveld 12
2870 Puurs
Tel.: +32 03 860 96 96
Fax : +32 03 886 06 66