

TR4110BL1

Produktabmessung

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums

Wäremequelle des Kochfeldes Typ Garraum 1

Typ Garraum 2

Reinigungssystem Garraum

EAN-Code

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

110x60 cm

2

Elektro Gas

Umluft + Heißluft

Umluft

Vapor Clean

8017709176648

Α



Ästhetik





Design

Bedienoberfläche

Ästhetik

Logo

Farbe Position des

Markenlogos

Oberfläche

Spritzleiste

Farbe der Kochmulde

Art der Topfträger

Bedienung

Victoria

Metall lackiert

Victoria

50's Style

Schwarz

Spritzleiste

Hochglanz

Schwarz emailliert

Gusseisen

Bedienknebel

Bedienknebel

Farbe/Material der

Bedienknebel

Anzahl der

Bedienknebel

Farbe des Dekors

Display

Gerätetür

Glasart

Türgriff

Material des Türgriffs

Staufach im

Sockelbereich

Gerätesockel

Victoria Metall

12

Silber

Digitaluhr 5 Tasten

Mit Rahmen Schwarz

Victoria

Edelstahl gebürstet

Schublade

Anthrazit

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 Art der Garfunktionen, Garraum 1

5

Statisch

Ober-/Unterhitze + Umluft



Heißluft

ECO



Unterhitze + Umluft



Sonderfunktionen Garraum 1



Reinigungsfunktion, Garraum 1



Vapor Clean

Programme / Funktionen sekundärer Backofen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2

Garfunktionen, Garraum 2

Statisch

8

Ober-/Unterhitze + Umluft



Großflächengrill + Umluft

Unterhitze



Unterhitze + Umluft

Vapor-Clean



Reinigungsfunktion, Garraum 2 Sonderfunktionen Garraum 2



Auftauen

Programme / Funktionen Zusatzbackofen

Anzahl der Garfunktionen, Zusatzgarraum 3 Garraumbeleuchtung

Großflächengrill



·--·

Technische Eigenschaften Kochfeld



Anzahl der Kochzonen 7

Links - Gas - DUAL Ultra Rapid Blitzbrenner (doppelt regelbar) - 4.20 kW

Vorne links - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW Hinten links - Gas - Starkbrenner - 2.90 kW

Vorne Mitte - Gas - Starkbrenner - 2.90 kW

Hinten Mitte - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW

Vorne rechts - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW Hinten rechts - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW

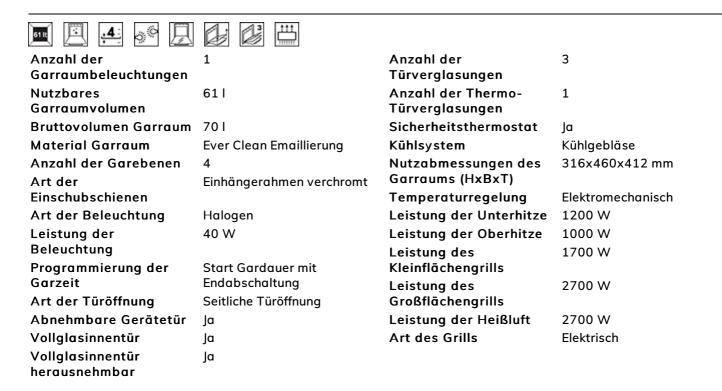
Typ Gasbrenner Standard Thermoelektrische Ja

Automatische Ja Zündsicherung

Einhandzündvorrichtung Brennerdeckel Schwarz-Matt emailliert

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1

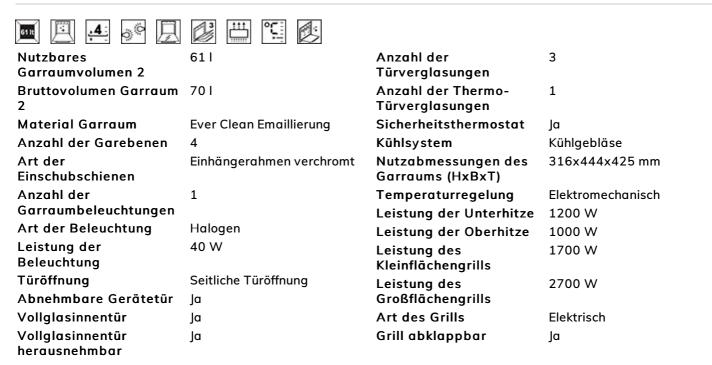




Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker Ja Temperatur min. 50 °C Akustisches Signal bei Ja Temperatur max. 260 °C Garzeitende

Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



Optionen sekundärer Garraum 2



50 °C 260 °C Temperatur min. Temperatur max.

Technische Eigenschaften Zusatzbackofen

Glühlampe

25 W

Ja

Klapptür











36 I

Ever Clean Emaillierung

Einhängerahmen verchromt

Nutzbares Garraumvolumen 3

Bruttovolumen Garraum 41 l

Material Garraum Anzahl der Garebenen

Art der

Einschubschienen Anzahl der

Garraumbeleuchtungen

Art der Beleuchtung Leistung der

Beleuchtung

Türöffnung Abnehmbare Gerätetür

Vollglasinnentür

Vollglasinnentür herausnehmbar

> Anzahl der Türverglasungen

Anzahl der Thermo-Türverglasungen

Sicherheitsthermostat

Kühlsystem Nutzabmessungen des

Garraums (HxBxT) **Temperaturregelung**

Leistung des Großflächengrills

Art des Grills la

Grill abklappbar

Ja

3

1

Ja

169x440x443 mm Elektromechanisch

2700 W

Kühlgebläse

Elektrisch

Optionen zusätzlicher Garraum 3

260 °C Temperatur min. 50°C Temperatur max.

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



Wokring aus Gußeisen 1 Grillrost mit 2

Tiefensperre

Backblech/Fettpfanne

(H: 40 mm)

Auflagerost

Teleskop-Teilauszug, 1 **Ebene**

Serienzubehör sekundärer Garraum 2



Grillrost mit 2 **Tiefensperre**

Backblech/Fettpfanne

(H: 40 mm)

Auflagerost für Backblech/Fettpfanne

Teleskop-Teilauszug, 1

Ebene

Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

Grillrost mit 1 Tiefensperre

Backblech/Fettpfanne

(H: 40 mm)

12.12.2025



Elektrischer Anschluss

Elektrischer

8400 W

37 A

Prüfkabel

Gesamtanschlusswert

Zusätzliche

Zwei- oder dreiphasig

Absicherung

220-240 V

Anschlussöglichkeiten

50/60 Hz

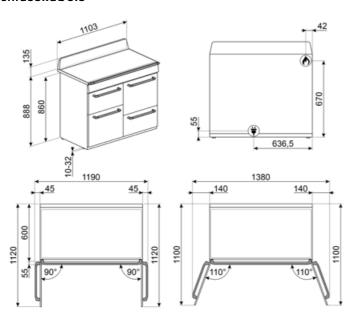
Ja

Spannung 1 (V) Spannung 2 (V)

380-415 V

Frequenz Anschlussleiste 5-polig

Typ des vorinstallierten Einphasig Anschlusskabels





Kompatibel Zubehör

AIRFRY

Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten.



AIRFRY2

Luftfrittier-Backblech für 60 cm Backöfen, für die Serie SO.../SOP... der Galileo Backöfen und 60 cm Kochz./Standherde mit Heißluft. Ideal. um im Backofen den Effekt des klassischen Frittierens zu erreichen, aber mit nur halb so vielen Kalorien und Fetten.



Beidseitig einsetzbare Grillplatte. Für die perfekte Zubereitung von saftigen und knusprigen Gerichten im Backofen mit dem typischen Grillaroma. Die gerippte Seite ist besonders für Fleisch und Käse geeignet, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und



BGTR4110

Barbecue-Grillplatte aus Gusseisen, geeignet für 110 cm Victoria-Gas-Kochzentren (TR4110)



Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



BN640

Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



Backblech für Feingebäck aus Aluminium, teflonbeschichtet (H: 8 mm), geeignet für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP.. und Kochz./Standherde (für Auflage auf Grillrost).



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



KIT1TR41N

Metall-Rückwand, Schwarz, mit SMEG-Logo und integrierter Lüftungsöffnung, geeignet für alle 110 cm Victoria-Kochzentren (TR4110). BxHxT: 1095x759x40 mm.



KIT600TR4110

Abdeckleiste Schwarz für Aufstellung ohne Spritzleiste und Rückwand der 110 cm Victoria Kochzentren (TR4110..)



KITH4110

Kit Erhöhung (950 mm), Schwarz, geeignet für 110 cm Victoria-Kochzentren (TR4110), Höhe 945-965



KITP65TR41



Kit Tiefenausgleich (650 mm), Schwarz, Aufstellung ohne Spritzleiste, geeignet für Victoria-Kochzentren (TR4110).



PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.

SMOLD



Kindersicherung.



Set aus 7 Silikonformen für Eiscreme, Stieleis, Pralinen, Eiswürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -

60°C bis +230°C (Backöfen).

TPKTR

SFLK1



Teppanyaki-Grillplatte aus Guss-Edelstahl, geeignet für alle 110 cm Victoria Kochzentren mit Gaskochmulde der Modelle TR4110...



Symbols glossary

***	Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.	A [Energy efficiency class A
	Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.	Φ	Drehknebelbedienung
!!!	Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.	*	Auftaufunktion: bei Wahl dieser Funktion sind die Heizwiderstände deaktiviert.
	Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.		Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äuße
*	Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.	8	Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so
	Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.		Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.
®	Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.	ECO	ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzu
	Grillelement: Die Verwendung des Grills führt zu hervorragenden Ergebnissen beim Garen von Fleisch in mittleren und kleinen Portionen, insbesondere in Kombination mit einem Drehspieß (sofern möglich). Auch ideal zum Garen von Würstchen und Speck.	(%)	Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.
: Ċ :	Beleuchtung	旦	Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.
Ø;	Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.	Ö	Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.
. <u>.2</u>	Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 2 Garebenen.	<u>.4</u>	Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 4 Garebenen.





Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,



Elektronische Temperatursteuerung: ermöglicht eine konstante Temperatur im Garraum mit einer Genauigkeit von ca. 2-3 °C. Optimal für das Garen von Speisen, die empfindlich auf Temperaturveränderungen reagieren.



Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.



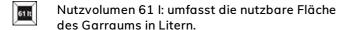
Ultrarapid-Superbltzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.



Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.



Nutzvolumen 36 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.





Benefit (TT)

Gaskochfeld

Gas ermöglicht eine ständige Kontrolle der Wärmequelle und die Temperaturänderung erfolgt direkt

Ausgestattet mit einem Thermoelement wird die Gaszufuhr unterbrochen, wenn die Flamme erloschen ist, was Sicherheit gewährleistet

Vapor Clean

Durch Einführen von Wasser in eine Vertiefung am Boden des Garraums wird Dampf erzeugt, der die Rückstände aufweicht und ihre Entfernung erleichtert

Tastensteuerung

Einfache und intuitive Timer-Einstellung mit einer einfachen Taste

Ablagefach

Mehr Platz dank des unteren Fachs, ideal für die Aufbewahrung von Zubehör oder Kochgeschirr

Umluft

Beste Kochleistungen durch ventilierte Umluftströmung garantiert

Mehrere Ventilatoren und Heizelemente garantieren einen perfekten aerodynamischen Wärmefluss, der ein gleichmäßiges und schnelles Garen im Inneren des Garraums ermöglicht

Multilevel Cooking

Mehrere Garebenen ermöglichen maximale Flexibilität bei der Nutzung

Multilevel Halogenlicht

Interne Halogenbeleuchtung auf verschiedenen Ebenen garantiert hervorragende Sichtbarkeit

Herausnehmbares Innenglas

Die Türinnenscheiben sind für eine vollständige Reinigung leicht herausnehmbar

Tangentiale Kühlung

Neues Kühlsystem mit tangentialem Gebläse und Luftstrom von der Tür zur Rückwand

Teleskopschienen

Einfaches Herausziehen und sicheres Einschieben der Backbleche in den Backofen dank der Teleskopschienen

Cool Door

Während jeder Funktion ist das Glas der Außentür kalt, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden

Air-Fry (AIRFRY optionales Zubehör)

Leichtere und schmackhaftere Speisen dank des Air-Fry-Korbs (optionales Zubehör)



Pizzastein (optionales Zubehör)

Backen mit feuerfestem Stein für weiche und knusprige Pizza und Backwaren aus Hefe (STONE optionales Zubehör)

BBQ (optionales Zubehör)

Grillen direkt im Backofen mit dem doppelseitigen Barbecue-Grill (BBQ optionales Zubehör)

Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz