

TR4110BL1

| | |
|---|-------------------|
| Produktabmessung | 110x60 cm |
| Zahl der Garräume mit Energielabel | 2 |
| Wärmequelle des Garräume | Elektro |
| Wärmequelle des Kochfeldes | Gas |
| Typ Garraum 1 | Umluft + Heißluft |
| Typ Garraum 2 | Umluft |
| Reinigungssystem Garraum | Vapor Clean |
| EAN-Code | 8017709176648 |
| Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D) | A |
| Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala von A+++ bis D) | A |








Ästhetik



| | | | |
|---------------------------------|-------------------|--|---------------------|
| Design | Victoria | Bedienknebel | Victoria |
| Bedienoberfläche | Metall lackiert | Farbe/Material der Bedienknebel | Metall |
| Ästhetik | Victoria | Anzahl der Bedienknebel | 12 |
| Logo | 50's Style | Farbe des Dekors | Silber |
| Farbe | Schwarz | Display | Digitaluhr 5 Tasten |
| Position des Markenlogos | Spritzleiste | Gerätetür | Mit Rahmen |
| Oberfläche | Hochglanz | Glasart | Schwarz |
| Spritzleiste | Ja | Türgriff | Victoria |
| Farbe der Kochmulde | Schwarz emailiert | Material des Türgriffs | Edelstahl gebürstet |
| Art der Topfträger | Gusseisen | Staufach im Sockelbereich | Schublade |
| Bedienung | Bedienknebel | Gerätesockel | Anthrazit |

Programme / Funktionen

| | |
|-------------------------------------|---|
| Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 | 5 |
| Art der Garfunktionen, Garraum 1 | |

| | | |
|---|---|--|
|  Statisch |  Ober-/Unterhitze + Umluft |  Heißluft |
|  ECO |  Unterhitze + Umluft | |

Sonderfunktionen Garraum 1

 Auftauen

Reinigungsfunktion, Garraum 1

 Vapor Clean


Programme / Funktionen sekundärer Backofen


Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2


5

Garfunktionen, Garraum 2

 Statisch

 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

1

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

Züandsicherung

Einhandzündvorrichtung

Brennerdeckel

Schwarz-Matt emailliert

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



| | | | |
|--|-----------------------------------|---|-------------------|
| Anzahl der Garraumbeleuchtungen | 1 | Anzahl der Türverglasungen | 3 |
| Nutzbares Garraumvolumen | 61 l | Anzahl der Thermo-Türverglasungen | 1 |
| Bruttovolumen Garraum | 70 l | Sicherheitsthermostat | Ja |
| Material Garraum | Ever Clean Emaillierung | Kühlsystem | Kühlgebläse |
| Anzahl der Garebenen | 4 | Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT) | 316x460x412 mm |
| Art der Einschubschienen | Einhängerrahmen verchromt | Temperaturregelung | Elektromechanisch |
| Art der Beleuchtung | Halogen | Leistung der Unterhitze | 1200 W |
| Leistung der Beleuchtung | 40 W | Leistung der Oberhitze | 1000 W |
| Programmierung der Garzeit | Start Gardauer mit Endabschaltung | Leistung des Kleinflächengrills | 1700 W |
| Art der Türöffnung | Seitliche Türöffnung | Leistung des Großflächengrills | 2700 W |
| Abnehmbare Gerätetür | Ja | Leistung der Heißluft | 2700 W |
| Vollglasinnentür | Ja | Art des Grills | Elektrisch |
| Vollglasinnentür herausnehmbar | Ja | | |

Optionen primärer Garraum 1

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

Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



| | | | |
|--|---------------------------|---|-------------------|
| Nutzbares Garraumvolumen 2 | 61 l | Anzahl der Türverglasungen | 3 |
| Bruttovolumen Garraum 2 | 70 l | Anzahl der Thermo-Türverglasungen | 1 |
| Material Garraum | Ever Clean Emaillierung | Sicherheitsthermostat | Ja |
| Anzahl der Garebenen | 4 | Kühlsystem | Kühlgebläse |
| Art der Einschubschienen | Einhängerrahmen verchromt | Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT) | 316x444x425 mm |
| Anzahl der Garraumbeleuchtungen | 1 | Temperaturregelung | Elektromechanisch |
| Art der Beleuchtung | Halogen | Leistung der Unterhitze | 1200 W |
| Leistung der Beleuchtung | 40 W | Leistung der Oberhitze | 1000 W |
| Türöffnung | Seitliche Türöffnung | Leistung des Kleinflächengrills | 1700 W |
| Abnehmbare Gerätetür | Ja | Leistung des Großflächengrills | 2700 W |
| Vollglasinnentür | Ja | Art des Grills | Elektrisch |
| Vollglasinnentür herausnehmbar | Ja | Grill abklappbar | Ja |

Optionen sekundärer Garraum 2

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

Technische Eigenschaften Zusatzbackofen



| | | | |
|---------------------------------|--------------------------|--------------------------------------|-------------------|
| Nutzbares Garraumvolumen 3 | 36 l | Vollglasinnentür herausnehmbar | Ja |
| Bruttovolumen Garraum 3 | 41 l | Anzahl der Türverglasungen | 3 |
| Material Garraum | Ever Clean Emaillierung | Anzahl der Thermo-Türverglasungen | 1 |
| Anzahl der Garenbenen | 2 | Sicherheitsthermostat | Ja |
| Art der Einschubschienen | Einhängerahmen verchromt | Kühlsystem | Kühlgebläse |
| Anzahl der Garraumbeleuchtungen | 1 | Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT) | 169x440x443 mm |
| Art der Beleuchtung | Glühlampe | Temperaturregelung | Elektromechanisch |
| Leistung der Beleuchtung | 25 W | Leistung des Großflächengrills | 2700 W |
| Türöffnung | Klapptür | Art des Grills | Elektrisch |
| Abnehmbare Gerätetür | Ja | Grill abklappbar | Ja |
| Vollglasinnentür | Ja | | |

Optionen zusätzlicher Garraum 3

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

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



| | | | |
|---------------------------------|---|------------------------------|---|
| Wokring aus Gußeisen | 1 | Auflagerost | 1 |
| Grillrost mit Tiefensperre | 2 | Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene | 1 |
| Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm) | 1 | | |

Serienzubehör sekundärer Garraum 2



| | | | |
|---------------------------------|---|--------------------------------------|---|
| Grillrost mit Tiefensperre | 2 | Auflagerost für Backblech/Fettpfanne | 1 |
| Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm) | 1 | Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene | 1 |

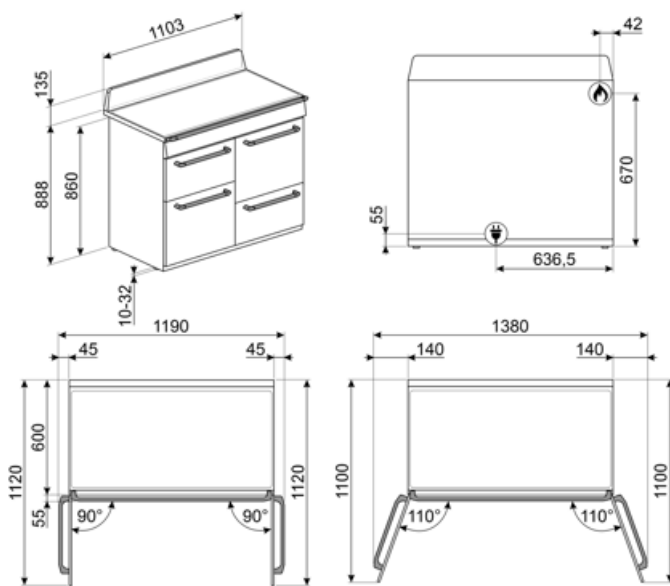
Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

| | | | |
|----------------------------|---|---------------------------------|---|
| Grillrost mit Tiefensperre | 1 | Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm) | 1 |
|----------------------------|---|---------------------------------|---|

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert 8400 W
Absicherung 37 A
Spannung 1 (V) 220-240 V
Spannung 2 (V) 380-415 V
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels Einphasig

Prüfkabel Ja
Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten Zwei- oder dreiphasig
Frequenz 50/60 Hz
Anschlussleiste 5-polig
Netzstecker Nein



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.



BBQ

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



BN640

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



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



KIT1TR41N

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



KITH4110

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



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.



BN620-1

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



BNP608T

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).



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



KIT600TR4110

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



KITP65TR41

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





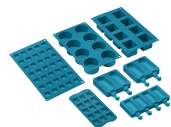
PALPZ

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



SFLK1























Kindersicherung.










SMOLD

Set aus 7 Silikonformen für Eiscreme, Stieleis, Pralinen, Eiswürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -60°C bis +230°C (Backöfen).

Symbolverzeichnis

| | | | |
|--|--|---|---|
|  | Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit. |  | Energieeffizienzklasse A |
|  | Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgefertigt. |  | 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 außen. |
|  | 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. |  | 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-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 einzulegen. |
|  | 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. |
|  | Beleuchtung |  | Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum. |
|  | Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden. |  | Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums. |
|  | Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 2 Garebenen. |  | Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 4 Garebenen. |

-
-  Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,
-  Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.
-  Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.
-  Nutzvolumen 61 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.
-  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.
-  Ultrarapid-Superblitzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.
-  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

Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

BBQ (optionales Zubehör)

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

Pizzastein (optionales Zubehör)

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

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)