

TR4110BLD1

Categorie fornuis	110x60 cm
Aantal ovens met energielabel	2
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Geventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709202040
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	A



Design



Esthetiek	Victoria	Kleur knoppen	Roestvrij staal
Design	Victoria	Aantal bedieningsknoppen	12
Kleur	Zwart	Kleur serigrafie	Zilver
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	Display	Elektronisch 5 toetsen
Logo	assembled 50's	Deur	Met kader
Positie logo	Upstand	Type glas	Zwart
Upstand	Ja	Handgreep	Smeg Victoria
Kleur kookplaat	Zwart glanzend	Kleur handgreep	Geborsteld roestvrijstaal
Type pannendragers	Gietijzer	Opbergruimte	Lade
Type bediening	Bedieningsknoppen	Plint	Antraciet
Bedieningsknoppen	Smeg Victoria		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 6
Traditionele kookfuncties



Statisch



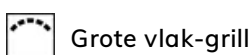
Geventileerd



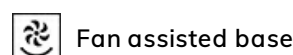
Circulaire



ECO



Grote vlak-grill



Fan assisted base

Schoonmaak functie








Vapor Clean


Programma's / functies secundaire oven

Kookfuncties ovenruimte 2 5

Traditionele kookfuncties, ovenruimte 2

 Statisch	 Geventileerd	 Fan grill (large)
 Bodem	 Fan-assisted bottom	

Reinigingsfuncties oven 2

 Vapor Clean

Overige functies oven 2

 Scongelamento a tempo

Programma's / functies derde oven

Aantal functies derde oven 1

Licht 

Grote vlakgrill 

Technische specificaties kookplaat

UR

Totaal aantal kookzones 7

Links - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW

Linksvoor - Gas - AUX - 1.00 kW

Linksachter - Gas - RP - 2.90 kW

Middenvoor - Gas - RP - 2.90 kW

Middenachter - Gas - AUX - 1.00 kW

Rechtsvoor - Gas - SRD - 1.80 kW

Rechtsachter - Gas - SRD - 1.80 kW

Type gasbranders	Standaard	Thermobeveiliging	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	Branderdeksels	Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	1	Aantal ruiten ovendeur	3
Netto inhoud	61 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Bruto inhoud 1e oven	70 l	Veiligheidsthermostaat	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille		

Aantal kookniveaus	4	Koelsysteem	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	316x444x425 mm
Soort verlichting	Halogeen	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Vermogen lamp	40 W	Onderwarmte - vermogen	1200 W
Instelling kooktijd	Start en stop	Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Deur openen	Side opening	Grill - vermogen	1700 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Circulatie - vermogen	2700 W
Uitneembaar glas binnendeur	Ja	Type grill	Elektrisch

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

Technische specificaties secundaire oven



Netto inhoud (l) oven 2	61 l	Aantal ruiten ovendeur	3
Bruto inhoud, 2e oven	70 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Veiligheidsthermostaat	Ja
Aantal kookniveaus	4	Koelsysteem	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	316x444x425 mm
Aantal lampen	1	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Soort verlichting	Halogeen	Onderwarmte - vermogen	1200 W
Vermogen lamp	40 W	Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Deur openen	Side opening	Grill - vermogen	1700 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Type grill	Elektrisch
Uitneembaar glas binnendeur	Ja	Kantelbare grill	Ja

Opties secundaire oven

Minimum temperatuur	50 °C	Maximum temperatuur	260 °C
----------------------------	-------	----------------------------	--------

Technische specificaties derde oven



Netto inhoud (l) oven 3	36 l	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Bruto inhoud, 3e oven	41 l	Aantal ruiten ovendeur	3
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Aantal kookniveaus	2	Veiligheidsthermostaat	Ja
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Koelsysteem	Mantelkoeling
Aantal lampen	1	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	169x440x443 mm
Soort verlichting	Gloeilamp	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Vermogen lamp	25 W	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Deur openen	naar beneden	Type grill	Elektrisch
Uitneembare ovendeur	Ja	Kantelbare grill	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja		

Opties derde oven

Minimum temperatuur	50 °C	Maximum temperatuur	260 °C
----------------------------	-------	----------------------------	--------

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Gietijzeren wokring	1	Bakplaat (40 mm)	1
Gietijzeren houder t.b.v. caffettiera	1	Inzetrooster	1
Rek met achter- en zijstop	2	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1

Meegeleverde accessoires secundaire oven



Rek met achter- en zijstop	2	Inzetrooster	1
Bakplaat (40 mm)	1	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1

Meegeleverde accessoires derde oven

Rek met achter- en zijstop	1	Bakplaat (40 mm)	1
-----------------------------------	---	-------------------------	---

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	8400 W	Testkabel	Ja
		Frequentie	50/60 Hz

Stroom

37 A

Aansluitkast

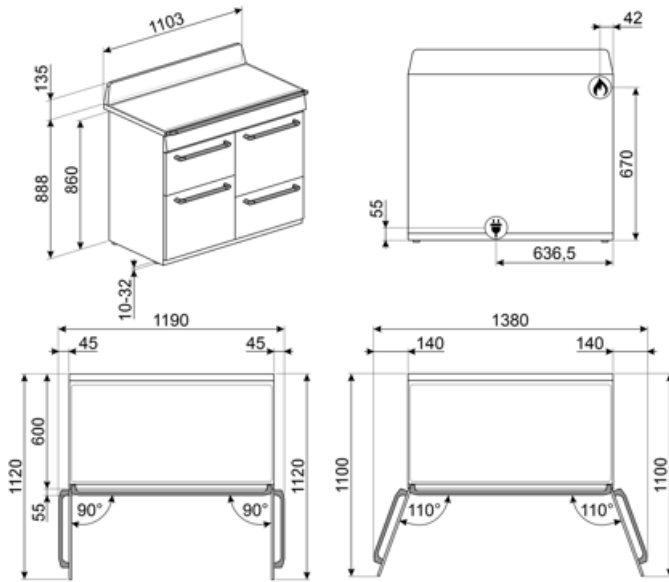
5 polig

Spanning

220-240 V

Spanning 2 (V)

380-415 V



Accessoires niet inbegrepen

AIRFRY

Airfryerrek AIRFRY . Ideaal voor traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee creëer je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



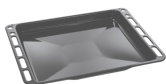
BGTR4110

Gietijzeren grillplaat geschikt voor Victoria Cookers TR4110



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KIT1TR41N

Splashback black, 110cm ,suitable for TR4110 Victoria cookers



KITH4110

Height extension kit (950mm), black, suitable for TR4110 cookers (945-965mm)



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



BBQ

Dubbelzijdig



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BNP608T

Teflon-coated tray, 8mm depth, to be placed on the grid



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KIT600TR4110

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



KITP65TR41

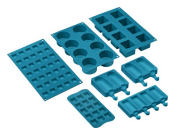
Depth extension kit (650 mm), black, suitable for TR4110 cookers



SFLK1

Kinderslot





SMOLD















Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C



















TPKTR

Stainless steel teppanyaki plate, suitable for Victoria TR4110 cookers and Symphony SYD4110

Symbols glossary

 <p>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</p>	 <p>Heavy duty gietijzeren pannendragers: voor maximale stabiliteit en sterkte.</p>
 <p>Installation in column: Installation in column</p>	 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>
 <p>Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p>	 <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>
 <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p>	 <p>Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.</p>
 <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p>	 <p>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p>
 <p>De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.</p>	 <p>Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.</p>
 <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment</p>	 <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p>

-  De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de oven gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.
-  Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.
-  Light
-  The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.
-  The oven cavity has 2 different cooking levels.
-  Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.
-  Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.
-  Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.
-  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
-  All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
-  verlichting
-  The oven cavity has 4 different cooking levels.
-  Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.
-  Ultrasnelle branders: Krachtige ultrasnelle branders bieden tot 5kw vermogen.
-  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
-  Knobs control

Benefit (TT)

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet