TR4110GR

Produktabmessung	110x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	2
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wäremequelle des Kochfeldes	Gas
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Typ Garraum 2	Umluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709271435
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
Bedienoberfläche	Metall lackiert
Ästhetik	Victoria
Logo	50`s Style
Farbe	Slate Grey
Position des Markenlogos	Spritzleiste
Oberfläche	Hochglanz
Spritzleiste	Ja
Farbe der Kochmulde	Schwarz emailliert
Art der Topfträger	Gusseisen
Bedienung	Bedienknebel

Bedienknebel	Victoria
Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Anzahl der Bedienknebel	12
Farbe des Dekors	Schwarz
Display	Digitaluhr 5 Tasten
Gerätetür	Mit Rahmen
Glasart	Stopsol-Silberglas
Türgriff	Victoria
Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
Sockelschublade	Schublade
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

Heißluft

ECO

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

UR

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 Zündsicherung**	Ja
Automatische Einhandzündvorrichtung	Ja	**Brennerdeckel**	Schwarz-Matt emailliert

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1

Anzahl der Garraumbeleuchtungen	1	**Vollglasinnentür herausnehmbar**	Ja
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	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	Einhängerahmen 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

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	Einhängerahmen 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 Garebenen	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



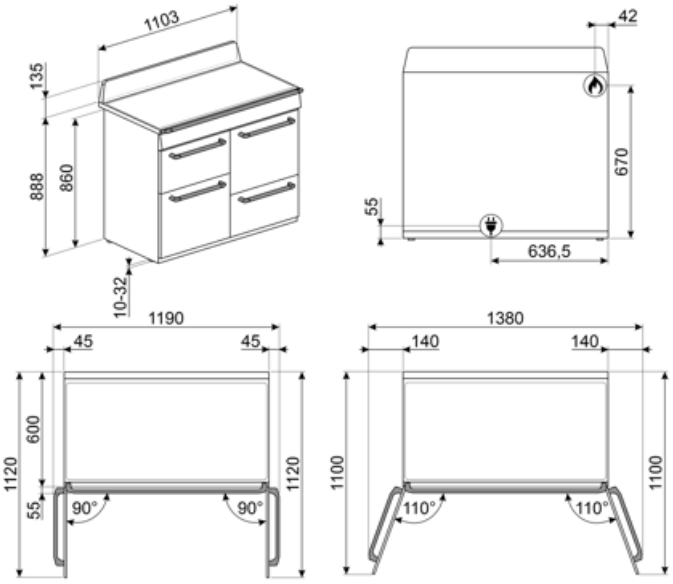
Grillrost mit Tiefensperre	2	**Auflagerost für Backblech/Fettpfanne**	1
Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1	**Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene**	1

Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

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

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	8400 W	**Zusätzliche Anschlussöglichkeiten**	Zwei- oder dreiphasig
Absicherung	37 A	**Frequenz**	50/60 Hz
Spannung 1 (V)	220-240 V	**Anschlussleiste**	5-polig
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig	**Netzstecker**	Nein
Prüfkabel	Ja		



Kompatibel Zubehör



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).



SFLK1

Kindersicherung.



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.



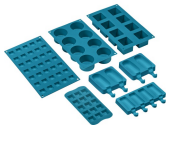
KITH4110

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



PALPZ

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



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.



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



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: 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.



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



Beleuchtung



Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 2 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.



Energieeffizienzklasse A



Drehknebelbedienung



Auftaufunktion: bei Wahl dieser Funktion sind die Heizwiderstände deaktiviert.



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



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



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.



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.



Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.



Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 4 Garebenen.



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.



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.



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

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)

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)

Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

Single Turbine

Der Ofen ist mit einem Ventilator und einem ringförmigen Heizelement ausgestattet, das das Garen mit Umluft ermöglicht.