

# TR4110IBL

## Produktabmessung

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums

Wärmequelle 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

Induktion

Umluft + Heißluft

Umluft

Vapor Clean

8017709195052

A

A



## Ästhetik

Design

Victoria

Bedienoberfläche

Metall lackiert

Ästhetik

Victoria

Logo

50's Style

Farbe

Schwarz

Position des Markenlogos

Spritzleiste

Spritzleiste

Ja

Farbe der Kochmulde

Schwarz emailiert

Bedienknebel

Victoria

Farbe/Material der Bedienknebel

Metall

Anzahl der

Bedienknebel

10

Farbe des Dekors

Silber

Display

Digitaluhr 5 Tasten

Gerätetür

Mit Rahmen

Glasart

Schwarz

Türgriff

Victoria

Material des Türgriffs

Edelstahl gebürstet

Staufach im Sockelbereich

Schublade

Gerätesockel

Anthrazit

## Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1

6

Art der Garfunktionen, Garraum 1



Statisch



Ober-/Unterhitze + Umluft



Heißluft



ECO



Großflächengrill



Unterhitze + Umluft

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

Reinigungsfunktion, Garraum 2



Vapor Clean

Sonderfunktionen Garraum 2



Auftauen nach Zeit

## Programme / Funktionen Zusatzbackofen

Anzahl der Garfunktionen, Zusatzgarraum 3

1

Garraumbeleuchtung



Großflächengrill



## Technische Eigenschaften Kochfeld



Anzahl der Kochzonen 5

Vorne links - Induktion - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 17.5 cm

Hinten links - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.5 cm

Mitte - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 26.5 cm

Hinten rechts - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.5 cm

Vorne rechts - Induktion - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 17.5 cm

Überhitzungsschutz Ja

Dekor für min. Ja

Automatische Ja

Topfgröße

Anpassung des  
Topfdurchmessers

Anzeige der Kochzone Ja

## Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der  
Garraumbeleuchtungen 1

Anzahl der Ventilatoren 1  
(Umluft/Heißluft)

Vollglasinnentür  
herausnehmbar Ja

Anzahl der  
Türverglasungen 3

Anzahl der Thermo-  
Türverglasungen 1

Nutzbares Garraumvolumen	61 l		
Bruttovolumen Garraum	70 l	Sicherheitsthermostat	Ja
Material Garraum	Ever Clean Emailierung	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 Emailierung	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



Nutzbare 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



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

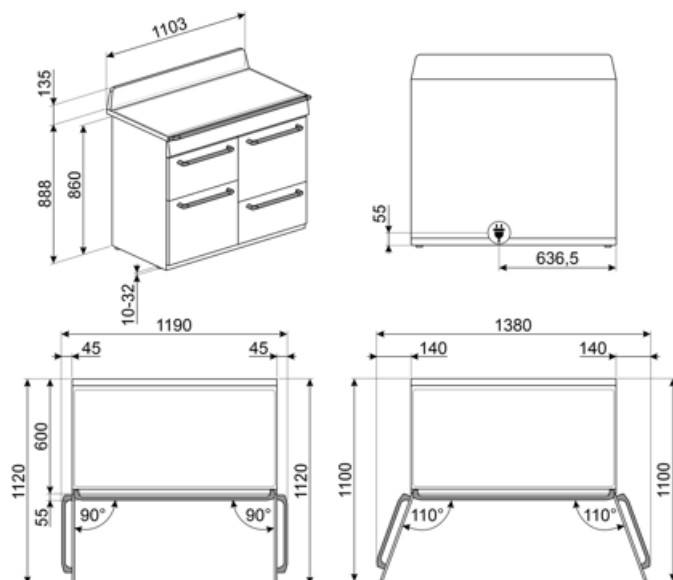
## Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

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

## Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	19500 W	Länge Netzkabel	150 cm
----------------------------------	---------	-----------------	--------

<b>Absicherung</b>	53 A	<b>Frequenz</b>	50/60 Hz
<b>Spannung 1 (V)</b>	220-240 V	<b>Anschlussleiste</b>	5-polig
<b>Spannung 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Netzstecker</b>	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.



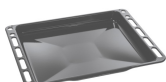
### BBQ

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



### GRILLPLATE

Universal Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Die antihafbeschichtete Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Käse und Gemüse. Abmessungen: 410x240 mm.



### 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).



### 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).



### 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.





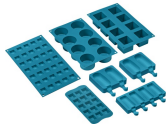
#### SCRP

Metall-Glasschaber für alle  
Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



#### 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).













#### TPKPLATE

Universal Teppanyaki-Grillplatte für  
Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und  
Elektro-Massekochfelder.  
Antihaftbeschichtete Oberfläche, ideal  
für die Zubereitung von Fisch, Eiern  
und Gemüse. Abmessungen: 410 x  
240 mm.

## Symbols glossary

	Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.		Energy efficiency class A
	Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.		Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
	Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.		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 äußere		Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggarren 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 einzu		Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.
	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		Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.
	Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.		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,		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.		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.		Nutzvolumen 61 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.

---

## Benefit (TT)

---

### **Induktionskochfeld**

Induktion bietet schnelles Kochen und präzise Temperaturkontrolle

Durch die Verwendung von geeignetem Kochgeschirr ist die Induktion einfach zu bedienen und zu warten, sicher und schnell

### **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 tangentialer Gebläse- und Luftströmung 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

#### **Single Turbine**

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