

TR4110IBL2

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 Induktion

Umluft + Heißluft

Umluft

Vapor Clean

8017709312435

Α



Ästhetik



Design

Bedienoberfläche

Ästhetik Logo

Farbe

Position des

Markenlogos

Oberfläche

Spritzleiste

Farbe der Kochmulde

Bedienung

Bedienknebel

Victoria

Metall lackiert

Victoria

50's Style

Schwarz

Spritzleiste

Hochglanz

Schwarz emailliert

Bedienknebel

Victoria

Farbe/Material der

Bedienknebel

Anzahl der

Bedienknebel

Farbe des Dekors

Display

Gerätetür

Glasart Türgriff

Material des Türgriffs

Staufach im

Sockelbereich

Gerätesockel

Metall

10

Silber

Digitaluhr 5 Tasten

Mit Rahmen

Schwarz

Victoria

Edelstahl gebürstet

Schublade

Anthrazit

Programme / Funktionen

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

Statisch

Ober-/Unterhitze + Umluft



Heißluft

ECO

Unterhitze + Umluft



Sonderfunktionen Garraum 1



Reinigungsfunktion, Garraum 1



Programme / Funktionen sekundärer Backofen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2 6
Garfunktionen. Garraum 2

Statisch Ober-/Unterhitze + Umluft ECO ECO

Großflächengrill + Umluft Unterhitze + Umluft

Programme / Funktionen Zusatzbackofen

Anzahl der Garfunktionen, Zusatzgarraum 3
Garraumbeleuchtung

Großflächengrill

Technische Eigenschaften Kochfeld

Anzahl der Kochzonen 5

STOP

Vorne links - Induktion - 2.3 kW - Booster 3 kW - - \emptyset 21.0 cm Hinten links - Induktion - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - \emptyset 18.0 cm

Mitte - Induktion - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 27.0 cm

Hinten rechts - Induktion - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm Vorne rechts - Induktion - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm

Überhitzungsschutz Ja Dekor für min. Ja Automatische Ja Topfgröße

Anpassung des Anzeige der Kochzone Ja Topfdurchmessers

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1

Anzahl der 1 Vollglasinnentür
Garraumbeleuchtungen herausnehmbar
Anzahl der Ventilatoren 1 Anzahl der

(Umluft/Heißluft) Türverglasungen
Anzahl der ThermoTürverglasungen

SMEG SPA 15.12.2025

Ja

3

1

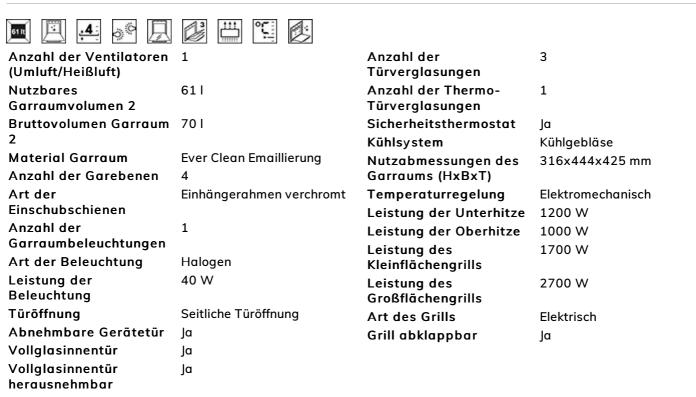


Nutzbares 61 I Sicherheitsthermostat Ja Garraumvolumen Kühlsystem Kühlgebläse Bruttovolumen Garraum 70 I Nutzabmessungen des 316x460x412 mm Garraums (HxBxT) **Material Garraum** Ever Clean Emaillierung **Temperaturregelung** Elektromechanisch Anzahl der Garebenen Leistung der Unterhitze 1200 W Art der Einhängerahmen verchromt 1000 W Einschubschienen Leistung der Oberhitze Leistung des 1700 W Art der Beleuchtung Halogen Kleinflächengrills Leistung der 40 W Leistung des 2700 W Beleuchtung Großflächengrills Programmierung der Start Gardauer mit 2700 W Garzeit Endabschaltung Leistung der Heißluft Seitliche Türöffnung Art des Grills Elektrisch Art der Türöffnung Abnehmbare Gerätetür Ja Vollglasinnentür la

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

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



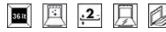
Technische Eigenschaften Zusatzbackofen

Glühlampe

25 W

Ever Clean Emaillierung

Einhängerahmen verchromt



36 I **Nutzbares** Garraumvolumen 3

Bruttovolumen Garraum 41 l 3

Material Garraum

Anzahl der Garebenen Art der

Einschubschienen

Anzahl der 1 Garraumbeleuchtungen

Art der Beleuchtung

Leistung der Beleuchtung

Türöffnung Klapptür

Abnehmbare Gerätetür Vollalasinnentür la Vollglasinnentür herausnehmbar

Anzahl der 3 Türverglasungen

Ja

1

Kühlgebläse 169x440x443 mm

2700 W

1

Elektromechanisch

Anzahl der Thermo-Türverglasungen

Sicherheitsthermostat Ja

Kühlsystem Nutzabmessungen des

Garraums (HxBxT) **Temperaturregelung**

Leistuna des Großflächengrills

Elektrisch Art des Grills

Grill abklappbar

Optionen zusätzlicher Garraum 3

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

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



Grillrost mit 2 **Auflagerost Tiefensperre** Teleskop-Teilauszug, 1 1 Ebene

Backblech/Fettpfanne

(H: 40 mm)

Ebene

Serienzubehör sekundärer Garraum 2



Grillrost mit 2 Auflagerost für 1 Tiefensperre Backblech/Fettpfanne Backblech/Fettpfanne Teleskop-Teilauszug, 1

(H: 40 mm)

Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

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



Elektrischer Anschluss

Elektrischer 16500 W

 ${\it Gesamtanschlusswert}$

Absicherung 46 A

Spannung 1 (V) 220-240 V **Spannung 2 (V)** 380-415 V

Typ des vorinstallierten Einphasig

Anschlusskabels

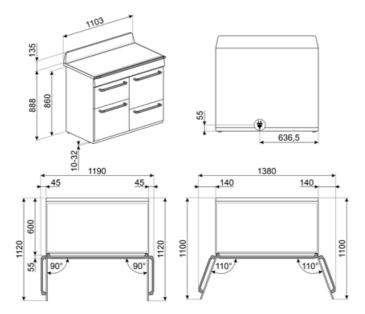
Länge Netzkabel 150 cm

Zwei- oder dreiphasig

Zusätzliche

Anschlussöglichkeiten

Frequenz 50 Hz Anschlussleiste 5-polig





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.

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



BN620-1

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



Backblech emailliert (H: 40 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).



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



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.



KITH4110

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



KIT600TR4110

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

Abdeckleiste Schwarz für Aufstellung

cm Victoria Kochzentren (TR4110..)

ohne Spritzleiste und Rückwand der 110



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 alossary

Symbols glossary			
S	Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.	A T	Energy efficiency class A
	Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.	Ø	Drehknebelbedienung
	Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.	**	Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.
3	Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.	ECO logic	Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).
	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.
&	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.
®	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
·	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.	Ċ	Beleuchtung

STOP °C∓

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 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

Single Turbine

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