

## TR4110IBL2

Produktabmessung	110x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	2
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wäremquelle des Kochfeldes	Induktion
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Typ Garraum 2	Umluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709312435
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	Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
	Bedienoberfläche	Metall lackiert	Anzahl der Bedienknebel	10
	Ästhetik	Victoria	Farbe des Dekors	Silber
	Logo	50's Style	Display	Digitaluhr 5 Tasten
	Farbe	Schwarz	Gerätetür	Mit Rahmen
	Position des Markenlogos	Spritzleiste	Glasart	Schwarz
	Oberfläche	Hochglanz	Türgriff	Victoria
	Spritzleiste	Ja	Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
	Farbe der Kochmulde	Schwarz emailliert	Staufach im Sockelbereich	Schublade
	Bedienung	Bedienknebel	Gerätesockel	Anthrazit
	Bedienknebel	Victoria		

## 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 nach Zeit

## Reinigungsfunktion, Garraum 1



Vapor Clean

## Programme / Funktionen sekundärer Backofen

### Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2

6

### Garfunktionen, Garraum 2



Statisch



Ober-/Unterhitze + Umluft



ECO



Großflächengrill



Großflächengrill + Umluft



Unterhitze + Umluft

## Programme / Funktionen Zusatzbackofen

### Anzahl der Garfunktionen, Zusatzgarraum 3

1

### Garraumbeleuchtung



### Großflächengrill



## Technische Eigenschaften Kochfeld



### Anzahl der Kochzonen 5

Vorne links - Induktion - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm

Hinten links - Induktion - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 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 Ja

Anpassung des Topfdurchmessers Anzeige der Kochzone Ja

## Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



### Anzahl der Garraumbeleuchtungen

1

Vollglasinnentür herausnehmbar

Ja

### Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)

1

Anzahl der Türverglasungen

3

Anzahl der Thermo-Türverglasungen

1

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

## Optionen primärer Garraum 1

<b>Kurzzeitwecker</b>	Ja	<b>Temperatur min.</b>	50 °C
<b>Akustisches Signal bei Garzeitende</b>	Ja	<b>Temperatur max.</b>	260 °C

## Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



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

## Optionen sekundärer Garraum 2

<b>Temperatur min.</b>	50 °C	<b>Temperatur max.</b>	260 °C
------------------------	-------	------------------------	--------

## Technische Eigenschaften Zusatzbackofen



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

## Optionen zusätzlicher Garraum 3

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

## Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

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

## Serienzubehör sekundärer Garraum 2

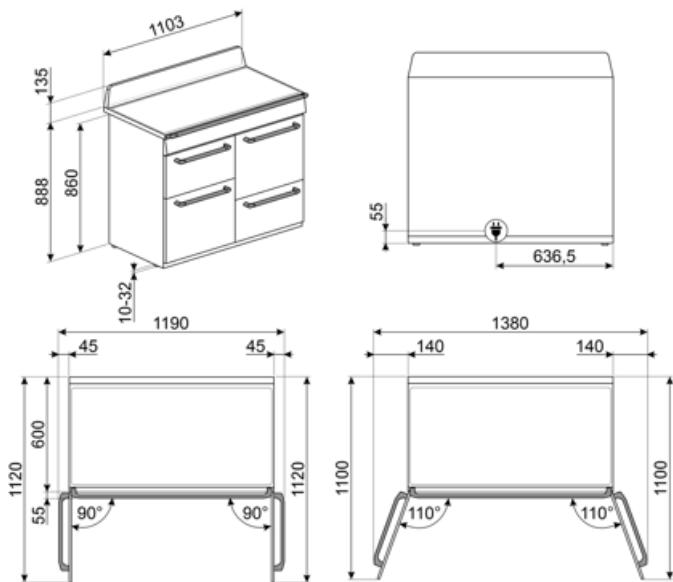
	<b>Grillrost mit Tiefensperre</b>	2	<b>Auflagerost für Backblech/Fettpfanne</b>	1
	<b>Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)</b>	1	<b>Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene</b>	1

## Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

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

## Elektrischer Anschluss

<b>Elektrischer Gesamtanschlusswert</b>	16500 W	<b>Länge Netzkabel</b>	150 cm
<b>Absicherung</b>	46 A	<b>Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten</b>	Zwei- oder dreiphasig
<b>Spannung 1 (V)</b>	220-240 V	<b>Frequenz</b>	50 Hz
<b>Spannung 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Anschlussleiste</b>	5-polig
<b>Typ des vorinstallierten Anschlusskabels</b>	Einphasig	<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 antihaltbeschichtete 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.

**SCR P**

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.

**SFL K1**

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

 Energy efficiency class A	 Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.
 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 Gerätertür.
 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-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitsparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzutragen.	 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.
	Klapbarer 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.
	Drehknebelbedienung		

---

## 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

### Tangentielle 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.