

# TR4110IBL2

Categorie fornuis	110x60 cm
Aantal ovens met energielabel	2
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Geventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709312435
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	A



## Design

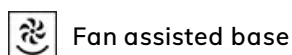


<b>Design</b>	Victoria	<b>Kleur knoppen</b>	Roestvrij staal
<b>Afwerking bedieningspaneel</b>	Gekleurd plaatstaal	<b>Aantal bedieningsknoppen</b>	10
<b>Esthetiek</b>	Victoria	<b>Kleur serigrafie</b>	Zilver
<b>Logo</b>	assembled 50's	<b>Display</b>	Elektronisch 5 toetsen
<b>Kleur</b>	Zwart	<b>Deur</b>	Met kader
<b>Positie logo</b>	Upstand	<b>Type glas</b>	Zwart
<b>Afwerking</b>	Glanzend	<b>Handgreep</b>	Smeg Victoria
<b>Upstand</b>	Ja	<b>Kleur handgreep</b>	Geborsteld roestvrijstaal
<b>Kleur kookplaat</b>	Zwart glanzend	<b>Opbergruimte</b>	Lade
<b>Type bediening</b>	Bedieningsknoppen	<b>Plint</b>	Antraciet
<b>Bedieningsknoppen</b>	Smeg Victoria		

## Programma's / functies

Aantal kookfuncties 5

Traditionele kookfuncties



Overige functies



## Schoonmaak functie



## Programma's / functies secundaire oven

Kookfuncties ovenruimte 2 6

Traditionele kookfuncties, ovenruimte 2



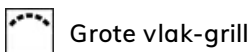
Statisch



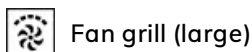
Geventileerd



ECO



Grote vlak-grill



Fan grill (large)



Fan-assisted bottom

## Programma's / functies derde oven

Aantal functies derde oven 1



## Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 5

Linksvoor - Inductie - enkel - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm

Linksachter - Inductie - enkel - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm

Midden - Inductie - enkel - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 27.0 cm

Rechtsachter - Inductie - enkel - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - enkel - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm

Automatische stop bij oververhitting Ja Indicator minimaal te gebruiken diameter Ja

Automatische aanpassing panafmeting Ja Indicator geselecteerde zone Ja

## Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen 1 Uitneembaar glas binnendeur Ja

Aantal ventilatoren 1

Netto inhoud 61 l

Bruto inhoud 1e oven 70 l

Materiaal ovenruimte Ever Clean emaille

Aantal kookniveaus 4

Type ovenrekken Metalen zijsteunen

Soort verlichting Halogeen

Uitneembaar glas binnendeur Ja

Aantal ruiten ovendeur 3

Aantal thermo-reflecterende ruiten 1

Veiligheidsthermostaat Ja

Koelsysteem Mantelkoeling

Vermogen lamp	40 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	316x460x412 mm
Instelling kooktijd	Start en stop	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Deur openen	Side opening	Onderwarmte - vermogen	1200 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Grill - vermogen	1700 W
		Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
		Circulatie - vermogen	2700 W
		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



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

## Opties secundaire oven

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

## Technische specificaties derde oven



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

## Opties derde oven

<b>Minimum temperatuur</b>	50 °C	<b>Maximum temperatuur</b>	260 °C
----------------------------	-------	----------------------------	--------

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



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

## Meegeleverde accessoires secundaire oven



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

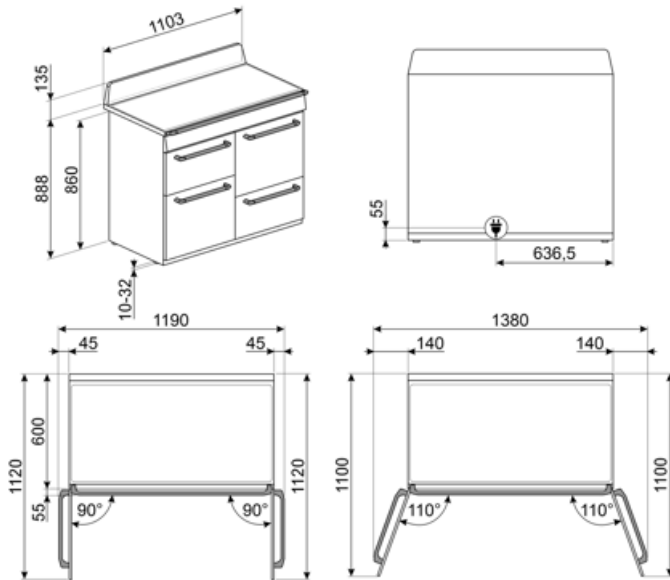
## Meegeleverde accessoires derde oven

<b>Rek met achter- en zijstop</b>	1	<b>Bakplaat (40 mm)</b>	1
-----------------------------------	---	-------------------------	---

## Elektrische aansluiting

<b>Aansluitwaarde</b>	16500 W	<b>Lengte voedingskabel</b>	150 cm
<b>Stroom</b>	46 A	<b>Type stroomkabel</b>	Double and Three Phase
		<b>Frequentie</b>	50 Hz

Spanning	220-240 V	Aansluitkast	5 polig
Spanning 2 (V)	380-415 V	Stekker	Nee
Electric cable	Installed, Single phase		



## Compatibele Accessoires

### 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.



### BBQ

Dubbelzijdig



### BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



### GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



### 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



### SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



### AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



### BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



### BNP608T

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



### 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



### 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




















### TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.

## Symbols glossary

 <p>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</p>	 <p>Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd</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>ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken</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>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
-  Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.
-  Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.
-  All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
-  The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.
-  verlichting
-  The oven cavity has 2 different cooking levels.
-  The oven cavity has 4 different cooking levels.
-  Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.
-  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.
-  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.
-  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
-  Knobs control

---

## Benefit (TT)

---

### Induction hob

Inductie zorgt voor snel koken met nauwkeurige temperatuurregeling

Inductie is veilig, nauwkeurig en eenvoudig in gebruik en onderhoud – mits gebruikt met geschikt kookgerei

### Vapor Clean

Door water in een uitsparing onderin de oven te plaatsen, ontstaat er stoom die aangekoekte resten losweekt en het schoonmaken vergemakkelijkt

Door water in een uitsparing onderin de ovenruimte te plaatsen, ontstaat er stoom die aangekoekte resten losweekt en het schoonmaken vergemakkelijkt

### Buttons control

Simpele knopbediening voor het gemakkelijk instellen van de timer

### Drawer storage compartment

Extra opbergruimte in de lade onderaan – perfect voor kookgerei of accessoires

### True-convection

Optimale kookprestaties dankzij een ventilatiesysteem met circulerende hetelucht

Meerdere ventilatoren en verwarmingselementen zorgen voor een perfecte aerodynamische luchtstroom, waardoor gerechten sneller en gelijkmatig garen in de ovenruimte.

### Multilevel cooking

Meerdere bakniveaus zorgen voor maximale flexibiliteit tijdens het koken

### Multilevel halogen light

Interne halogeenverlichting op meerdere niveaus zorgt voor perfect zicht op elk gerecht

### Removalble inner glass

De binnenste ovenglaslagen zijn eenvoudig te verwijderen voor grondige reiniging

### Tangential cooling

Nieuw koelsysteem met tangentiële ventilator en luchtstroom van deur tot achterwand voor betere temperatuurcontrole

### Telescopic guides

Dankzij telescopische geleiders haal je bakplaten veilig en moeiteloos in en uit de oven

### Adjustable height

Het kookoppervlak ligt gelijk met het werkblad dankzij verstelbare pootjes

**BBQ (optional accessory)**

Barbecue-effect in de oven met het dubbelzijdige grillrooster (optioneel BBQ-accessoire)

**Pizza stone (optional accessory)**

Bakken op vuurvaste steen voor luchtige en krokante pizza's en deegwaren (optioneel STONE-accessoire)

**Cold door**

Het buitenste glas van de ovendeur blijft koud tijdens gebruik, wat brandwonden voorkomt

**AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lichter en krokanter resultaat met het airfry-mandje (optioneel accessoire)

**Isothermic Cavity**

De oven heeft een ventilator met een circulair verwarmingselement voor gelijkmatige heteluchtcirculatie

**Single turbine**

De oven heeft een ventilator met een circulair verwarmingselement voor gelijkmatige heteluchtcirculatie