

# TR4110IP2

Produktbreite	110x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	2
Wärmequelle des Garraums	Strom
Wärmequelle des Kochfeldes	Induktion
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Typ Garraum 2	Umluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709312442
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A
Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A



## Ästhetik

Ästhetik	Victoria	Farbe/Material der Tasten	Schwarz
Farbe	Creme	Anzahl der Bedienknebel	10
Design	Victoria	Farbe des Dekors	Schwarz
Gerätetür	Mit Rahmen	Türgriff	Victoria
Spritzleiste	Ja	Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
Farbe der Kochmulde	Schwarz emailliert	Glasart	Schwarz
Bedienoberfläche	Metall lackiert	Gerätesockel	Anthrazit
Bedienknebel	Victoria	Staufach im Sockelbereich	Schublade
Farbe/Material der Bedienknebel	Metall	Markenlogo	50's Style
Display	Digitaluhr 5 Tasten	Position des Markenlogos	Spritzleiste

## Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 5  
 Art der Garfunktionen, Garraum 1



Statisch



Ober-/Unterhitze + Umluft



Heißluft



ECO




Unterhitze + Umluft

Reinigungsfunktion, Garraum 1









Vapor Clean

### Sonderfunktionen Garraum 1


 Auftauen nach Zeit

## Programme / Funktionen sekundärer Backofen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2 6  
 Garfunktionen, Garraum 2

 Statisch	 Ober-/Unterhitze + Umluft	 ECO
 Großflächengrill	 Großflächengrill + Umluft	 Unterhitze + Umluft

Reinigungsfunktion, Garraum 2

 Vapor Clean

## 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. Topfgröße	Ja
Automatische Anpassung des Topfdurchmessers	Ja	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 des Garraums</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>	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>	Türöffnung seitlich	<b>Leistung der Heißluft</b>	2700 W
<b>Türöffnung seitlich</b>	Ja	<b>Art des Grills</b>	Elektrisch
<b>Abnehmbare Gerätetür</b>	Ja		
<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>Vollglasinnentür herausnehmbar</b>	Ja
<b>Nutzbares Garraumvolumen 2</b>	61 l	<b>Anzahl der Türverglasungen</b>	3
<b>Bruttovolumen Garraum 2</b>	70 l	<b>Anzahl der Thermo-Türverglasungen</b>	1
<b>Material des Garraums</b>	Ever Clean Emaillierung	<b>Sicherheitsthermostat</b>	Ja
<b>Anzahl der Garebenen</b>	4	<b>Kühlsystem</b>	Kühlgebläse
<b>Art der Einschubschienen</b>	Verchromt	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	316x444x425 mm
<b>Anzahl der Garraumbeleuchtungen</b>	1	<b>Temperaturregelung</b>	Elektromechanisch
<b>Art der Beleuchtung</b>	Halogen	<b>Leistung der Unterhitze</b>	1200 W
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W	<b>Leistung der Oberhitze</b>	1000 W
<b>Türöffnung</b>	Türöffnung seitlich	<b>Leistung des Kleinflächengrills</b>	1700 W
<b>Türöffnung seitlich</b>	Ja	<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

## Optionen sekundärer Garraum 2

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

## Technische Eigenschaften Zusatzbackofen



Nutzbares Garraumvolumen 3	36 l	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Bruttovolumen Garraum 3	41 l	Anzahl der Türverglasungen	3
Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	1
Anzahl der Garebenen	2	Sicherheitsthermostat	Ja
Art der Einschubschienen	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

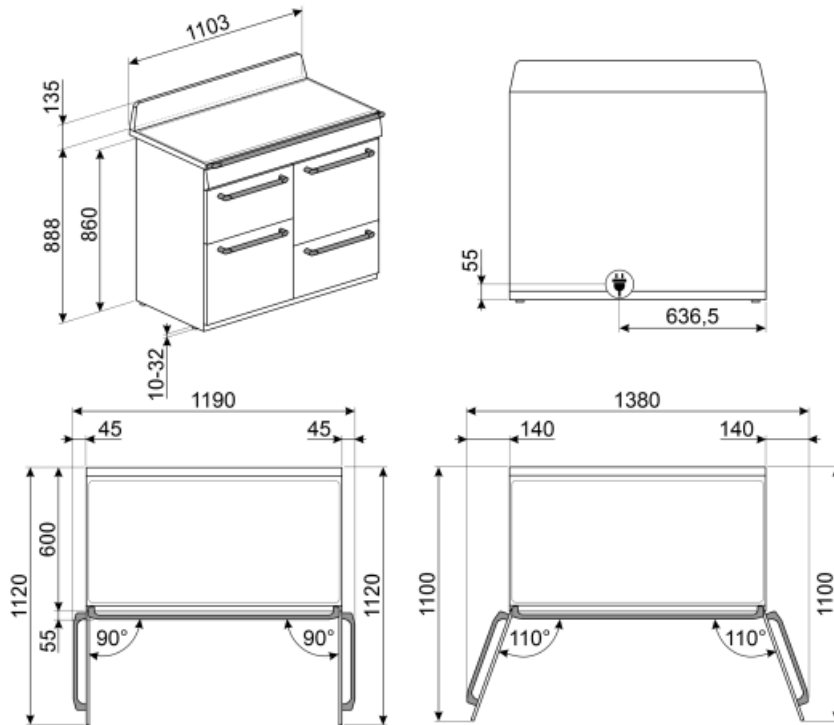
## Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

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

## Elektrischer Anschluss

**Elektrischer Gesamtanschlusswert** 16500 W  
**Absicherung** 46 A  
**Spannung** 220-240 V  
**Spannung 2** 380-415 V

**Frequenz** 50 Hz  
**Länge des Netzkabels** 150 cm  
**Anschlussleiste** 5-polig



## Sonderzubehör



### KITH4110

KIT Erhöhung (950 mm), Schwarz, geeignet für Kochzentren TR4110.. (945-965 mm)



### GT1T-2

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene, Edelstahl, kompatibel für alle 45-90 cm Backöfen ohne Dampffunktion und 120 cm Kochzentren mit Doppelbacköfen



### GTP



### BNP608T

Backblech für Feingebäck aus Aluminium, teflonbeschichtet (H: 8 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen und 120 cm breite Kochzentren mit Doppelbacköfen (nicht verwendbar auf Teleskopauszügen)



### PPR2

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, LxBxH: 420 x 375 x 18 mm, kompatibel für: emaillierte 60 cm Elektro-Backöfen mit und ohne Rundprägung des Backraumbodens.



### BN620-1

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



### SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder



### 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.



### SFLK1

Kindersicherung



### PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Mettaleinfassung mit 2 Griffen, kompatibel für: 60 cm emaillierte Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Backraumbodens.



### GRILLPLATE

Universal Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Die antihaftbeschichtete Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Käse und Gemüse. Abmessungen: 410 x 240 mm



### KIT1TR41N

Metallrückwand Schwarz Hochglanz mit SMEG-Logo und integrierter Lüftungsöffnung. BxHxT: 1095 x 759 x 40 mm, kombinierbar mit allen 110 cm Victoria Kochzentren TR4110...



### KITP65TR41

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



### GT1P-2

### KIT600TR4110

Abdeckleiste Schwarz für Aufstellung ohne Spritzleiste und Rückwand der 110 cm Victoria Kochzentren (TR4110..)



### TPKPLATE

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



### PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm. Einfache, bequeme Verwendung, perfekt, um Pizza, Brot und Gebäck sicher und professionell zu servieren.



### BN640

Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



### 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 Gemüse.



### KIT1TR41X

Edelstahlrückwand mit SMEG-Logo und integrierter Lüftungsöffnung. BxHxT: 1095 x 759 x 40 mm, kombinierbar mit allen 110 cm Victoria Kochzentren TR 4110...



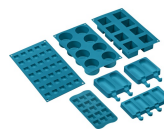
### GTT

\*\*Totally extractable telescopic guides (1 level)\*\* Extraction: 433 mm  
Material: Stainless steel AISI 430 polished



















### 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)



## Symbols glossary (TT)

 <p>A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</p>	 <p>Kindersicherung: ist eine Tastensperre, die eine versehentliche Änderung der Funktionen über das Display sperrt.</p>
 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>	 <p>Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.</p>
 <p>Triple glazed doors: Number of glazed doors.</p>	 <p>ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.</p>
 <p>Ever Clean Emaillierung: Es handelt sich um eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die säurebeständig ist und dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung wird bei über 850 °C eingebrannt und schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Backens reduziert wird.</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>Umluftbetrieb: Intensives und homogenes Backen, auch für komplexe Rezepte. Das Umluftgebläse ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Backen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Backergebnis, so dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.</p>	 <p>Ober-/Unterhitze: Traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von jeweils einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist langsamer aber schonender, ideal, um gut gebackene und trockene Gerichte auch im Inneren zu erhalten. Ideal zum Garen aller Arten von Braten, fettem Fleisch, Brot und Backwaren.</p>
 <p>Heissluft: Diese Funktion ist ideal, um alle Arten von Gerichten schonend zuzubereiten. Die Erhitzung kommt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig. Das Heißluftgebläse ist ideal für das Backen auf mehreren Ebenen.</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>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.</p>	 <p>Grill element: Using of grill gives excellent results when cooking meat of medium and small portions, especially when combined with a rotisserie (where possible). Also ideal for cooking sausages and bacon.</p>
 <p>Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.</p>	 <p>Light</p>



-  **Overheat protection:** The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.
-  **All glass inner door:** All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
-  **Side lights:** Two opposing side lights increase visibility inside the oven.
-  **The oven cavity has 4 different cooking levels.**
-  **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.
-  **Vapor Clean:** eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.
-  **The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.**
-  **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.
-  **The inner door glass:** can be removed with a few quick movements for cleaning.
-  **The oven cavity has 2 different cooking levels.**
-  **Teleskopschienen:** ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,
-  **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.
-  **The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.**