

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



Design

Design	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
 Art der 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

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

Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	245 °C

Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	1	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Nutzbares Garraumvolumen 2	61 l	Anzahl der Türverglasungen	3
Bruttovolumen Garraum 2	70 l	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	1
Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung	Sicherheitsthermostat	Ja
Anzahl der Garebenen	4	Kühlsystem	Kühlgebläse
Art der Einschubschienen	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	Türöffnung seitlich	Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Türöffnung seitlich	Ja	Leistung des Großflächengrills	2700 W
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Art des Grills	Elektrisch
Vollglasinnentür	Ja	Grill abklappbar	Ja

Optionen sekundärer Garraum 2

Temperatur min.	50 °C	Temperatur max.	245 °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

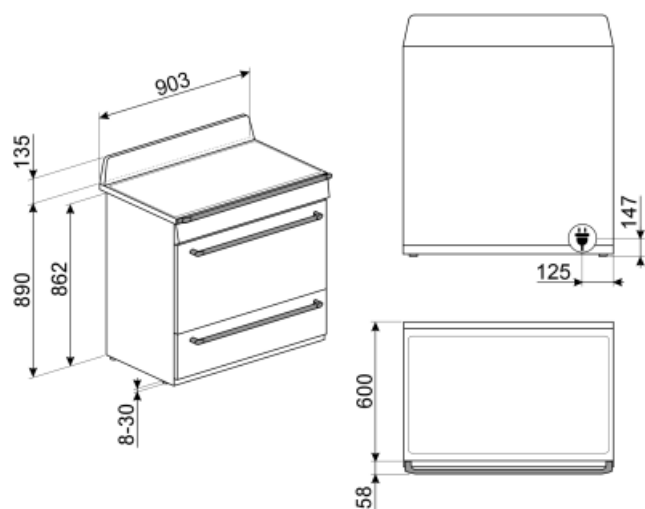
Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

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 Kochzentren mit Doppelbacköfen (nicht verwendbar mit 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 und 120 cm Kochzentren mit Doppelbacköfen



SCRIP

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 und Fisch 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, klappbarer Griff, kompatibel für: 60 cm ElektroBacköfen und Pizzasteine PPR2, PRTX.



BN640

Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen und 120cm Kochzentren mit Doppelbacköfen



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...



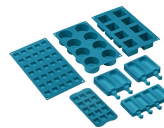
GTT

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>Kindersicherung: Einige Modelle sind mit einer Tastensperre ausgestattet, die eine versehentliche Änderung des Programms sperrt.</p>	 <p>Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.</p>
 <p>Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.</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>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 ° C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking</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>Fan assisted: Intense and homogeneous traditional cooking, also suitable for complex recipes. The fan is active and the heat comes from below and from above at the same time. Ventilated cooking ensures a faster and more homogeneous result, leaving fragrant foods outside and moister inside. Ideal for baked pasta, biscuits, roasts and cobblers.</p>	 <p>Static: Traditional cooking suitable for the preparation of one dish at a time. The fan is not active and the heat comes from below and from above at the same time. Static cooking is slower and more delicate, ideal in order to get well cooked and dry dishes even inside. Ideal for cooking all types of roasts, fatty meats, bread, filled cakes.</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>Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.</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. |  | 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. |
|  | Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven. |  | 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. | | |