

# TR4110IGR2

Produktabmessung	110x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	2
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle des Kochfeldes	Induktion
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Typ Garraum 2	Umluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709312459
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 Bedienknebel	Metall
Design	Victoria	Anzahl der Bedienknebel	10
Farbe	Slate Grey	Farbe des Dekors	Schwarz
Bedienoberfläche	Metall lackiert	Display	Digitaluhr 5 Tasten
Logo	50's Style	Gerätetür	Mit Rahmen
Position des Markenlogos	Spritzleiste	Glasart	Schwarz
Spritzleiste	Ja	Türgriff	Victoria
Farbe der Kochmulde	Schwarz emailliert	Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
Bedienung	Bedienknebel	Staufach im Sockelbereich	Schublade
Bedienknebel	Victoria	Gerätesockel	Anthrazit

## 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. Ja

Automatische Anpassung des Topfdurchmessers Ja Automatische Anpassung des Topfdurchmessers Ja

Anzeige der Kochzone Ja

Topfdurchmessers

## Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der Garraumbeleuchtungen 1

Vollglasinnentür herausnehmbar Ja

<b>Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)</b>	1	<b>Anzahl der Türverglasungen</b>	3
<b>Nutzbares Garraumvolumen</b>	61 l	<b>Anzahl der Thermo-Türverglasungen</b>	1
<b>Bruttovolumen Garraum</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>	316x460x412 mm
<b>Art der Einschubschienen</b>	Einhängerahmen verchromt	<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>Programmierung der Garzeit</b>	Start Gardauer mit Endabschaltung	<b>Leistung Oberhitze/Grill</b>	1700 W
<b>Art der Türöffnung</b>	Türöffnung seitlich	<b>Leistung des Großflächengrills</b>	2700 W
<b>Abnehmbare Gerätetür</b>	Ja	<b>Leistung der Heißluft</b>	2700 W
<b>Vollglasinnentür</b>	Ja	<b>Art des Grills</b>	Elektrisch

## 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 der Oberhitze/Grill</b>	1700 W
<b>Türöffnung</b>	Türöffnung seitlich	<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

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

## Technische Eigenschaften Zusatzbackofen



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

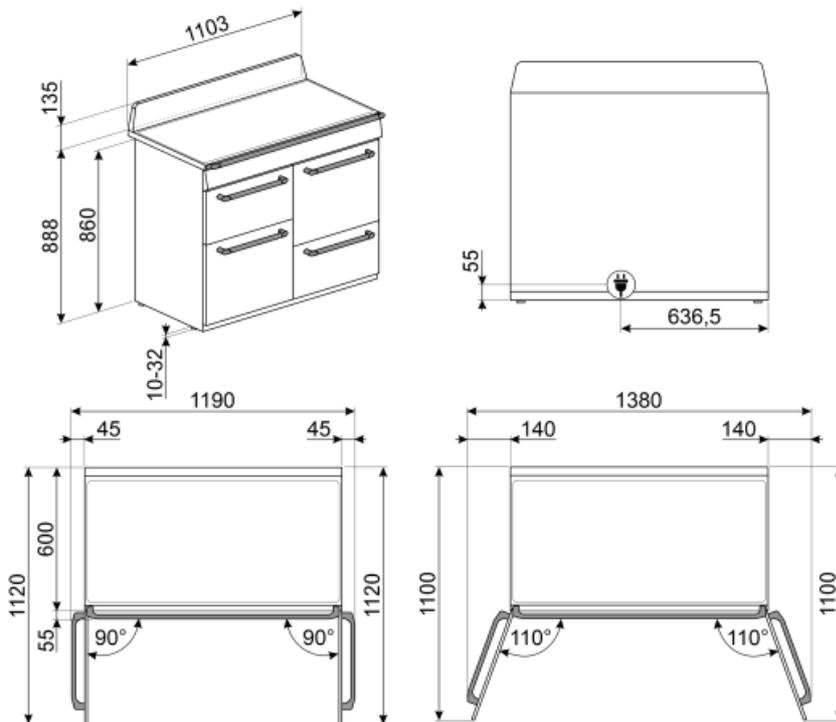
## Serienzubehör zusätzlicher Garraum 3

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  
**Typ des vorinstallierten Anschlusskabels** Einphasig

**Länge Netzkabel** 150 cm  
**Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten** Ja, zwei- oder dreiphasig  
**Frequenz** 50 Hz  
**Anschlussleiste** 5-polig



## Sonderzubehör

### KITH4110



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

### SFLK1



Kindersicherung.

### PRTX



Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Mettalleinfassung mit 2 Griffen, kompatibel für alle 60 cm Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Garraumbodens.

### GRILLPLATE



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.

### 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.

### 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.



### 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. Abmessungen inkl. Einfassung und gebogenen Griff HxBxT: 445x375x30 mm.

### GTP



Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.

### 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).

### KIT1TR41N



Metall-Rückwand, Schwarz, mit SMEG-Logo und integrierter Lüftungsöffnung, geeignet für alle 110 cm Victoria-Kochzentren (TR4110). BxHxT: 1095x759x40 mm.

### KITP65TR41



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

### 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. Antihaftbeschichtete 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.

### **BN640**



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

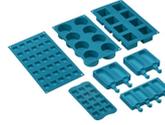
### **GTT**

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



### **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: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</p>
 <p>Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.</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>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>
 <p>Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).</p>	 <p>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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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 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 einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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 einzugeben.</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>Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</p>
 <p>Light</p>	 <p>Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.</p>

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.</p> |  <p>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>                                                                                                         |
|  <p>Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p>                                                                                                   |  <p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p>                                                                                                    |
|  <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 2 Garebenen.</p>                                                                                                                                     |  <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 4 Garebenen.</p>                                                                                                                                                        |
|  <p>Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,</p>                                                                            |  <p>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.</p> |
|  <p>Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.</p>                                                           |  <p>Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p>                                                                                                               |
|  <p>Nutzvolumen 36 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>                                                                                                                          |  <p>Nutzvolumen 61 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>                                                                                                                                             |
|  <p>Drehknebelbedienung</p>                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## Benefit (TT)

---

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Induction hob**

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### **Single turbine**

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Buttons control**

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

### **Telescopic guides**

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

### **Drawer storage compartment**

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

### **BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

### **Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)