

# TR4110IX2

Categorie fornuis	110x60 cm
N. of cavities with energy label	2
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Geventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709312473
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	A



## Design

Design	Victoria	Kleur toetsen	Zwart
Kleur	Inox	Aantal bedieningsknoppen	10
Afwerking	Geborsteld inox	Kleur serigrafie	Zwart
Design	Victoria	Handgreep	Smeg Victoria
Deur	Met kader	Kleur handgreep	Geborsteld inox
Upstand	Ja	Type glas	Zwart
Kleur kookplaat	Black enamel	Plint	Antraciet
Afwerking bedieningspaneel	Inox	Opbergruimte	Opbergvak met lade
Bedieningsknoppen	Smeg Victoria	Logo	assembled 50's
Kleur bedieningsknoppen	Inox	Positie logo	Upstand
Display	Elektronisch 5 toetsen		

## Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	5
Traditionele bereidingsfuncties	



Statisch



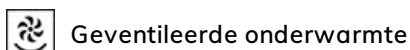
Geventileerd



Circulatie (ventilator + circulaire)




ECO




Geventileerde onderwarmte

## Reinigingsfuncties

 Vapor Clean reiniging

## Overige functies

 Ontdooien op tijd

## Programma's / Functies secundaire oven

Aantal kookfuncties 6


Traditionele bereidingsfuncties, 2e oven


 Statisch

 Geventileerd


 ECO

 Grote grill

 Ventilator + grote grill

 Geventileerde onderwarmte

Reinigingsfunctie 2e oven

 Vapor Clean reiniging

## Programma's / Functies derde oven

Aantal functies derde oven 1

Licht 

Grote vlakgrill 

## 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

Automatisch uitschakelen i.g.v. oververhitting Ja Indicator minimaal te gebruiken diameter Ja

Automatische aanpassing panafmeting Ja Indicator geselecteerde zone Ja

## Technische specificaties primaire oven



<b>Aantal lampen</b>	1	<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja
<b>Aantal ventilatoren</b>	1	<b>Aantal ruiten ovendeur</b>	3
<b>Netto volume 1e oven</b>	61 l	<b>Aantal thermo-reflecterende ruiten</b>	1
<b>Bruto volume, oven 1</b>	70 l	<b>Veiligheidsthermostaat</b>	Ja
<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling
<b>Aantal kookniveaus</b>	4	<b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b>	316x460x412 mm
<b>Type ovenrekken</b>	Metalen zijsteunen	<b>Temperatuurregeling</b>	Elektro-mechanisch
<b>Type licht</b>	Halogeen	<b>Onderwarmte - vermogen</b>	1200 W
<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Bovenwarmte - vermogen</b>	1000 W
<b>Opties bereidingstijdprogrammering</b>	Begin en eind	<b>Grill - vermogen</b>	1700 W
<b>Opening deur</b>	Side opening	<b>Grote vlakgrill - vermogen</b>	2700 W
<b>Side opening door</b>	Ja	<b>Circulatie - vermogen</b>	2700 W
<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja	<b>Grill type</b>	Elektrisch
<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja		

## Opties primaire oven

<b>Timer</b>	Ja	<b>Minimum temperatuur</b>	50 °C
<b>Geluidssignaal einde kooktijd</b>	Ja	<b>Maximum temperatuur</b>	260 °C

## Technische specificaties secundaire oven



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

## Opties secundaire oven

Minimum temperatuur 50 °C

Maximum temperatuur 260 °C

## Technische specificaties derde oven



Netto volume, 3e oven

36 l

Bruto volume, oven 3

41 l

Materiaal ovenruimte

Ever Clean emaille

Aantal kookniveaus

2

Type ovenrekken

Metalen zijsteunen

Aantal lampen

1

Type lamp

Gloeilamp

Vermogen lamp

25 W

Opening deur

Neerwaarts

Uitneembare ovendeur

Ja

Volledig glazen  
binnendeur

Ja

Uitneembaar glas  
binnendeur

Ja

Aantal ruiten ovendeur

3

Aantal thermo-  
reflecterende ruiten

1

Veiligheidsthermostaat

Ja

Koelsysteem

Mantelkoeling

Afmetingen bruikbare  
interne ovenruimte  
(hxbxd)

169x440x443 mm

Temperatuurregeling

Elektro-mechanisch

Grote vlakgrill -  
vermogen

2700 W

Type grill

Elektrisch

Kantelbare grill

Ja

## Opties derde oven

Minimum temperatuur 50 °C

Maximum temperatuur 260 °C

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Ovenrooster met stop

2

Bakplaat (40 mm)

1

Inzetrooster

1

Telescopische geleiders,  
gedeeltelijk  
uitschuifbaar

## Meegeleverde accessoires secundaire oven



Ovenrooster met stop

2

Bakplaat (40 mm)

1

Inzetrooster

1

Telescopische geleiders,  
gedeeltelijk  
uitschuifbaar

## Meegeleverde accessoires derde oven

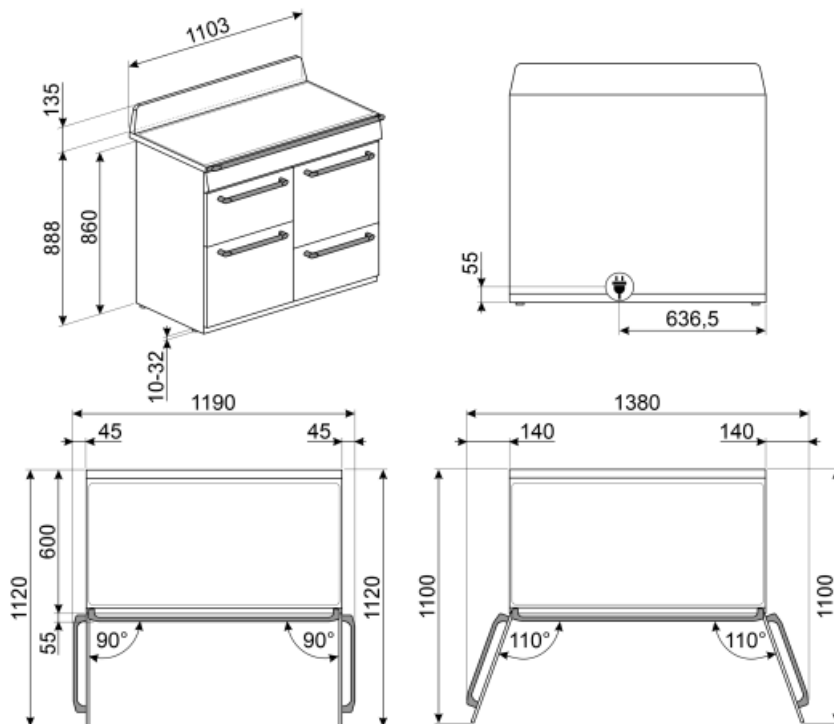
Ovenrooster met stop 1

Bakplaat (40 mm) 1

## Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde 16500 W  
Stroom 46 A  
Spanning 220-240 V  
Spanning 2 (V) 380-415 V

Frequentie 50 Hz  
Lengte voedingskabel 150 cm  
Connection box 5 polig



## Not included accessories



### KITH4110

Height extension kit (950mm), black, suitable for TR4110 cookers (945-965mm)



### SFLK1

Child lock



### PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



### 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.



### BN620-1

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



### SCRP

Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten



### KIT600TR4110

Cover strip for hob back side, suitable for TR4110 Victoria cookers



### 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.



### AIRFRY



### GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



### BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



### KIT1TR41N

Splashback black, 110cm, suitable for TR4110 Victoria cookers



### KITP65TR41

Depth extension kit (650 mm), black, suitable for TR4110 cookers



### GT1P-2

Partially extractable telescopic guides (1 level) for ovens with metal frames. Length: 355.5 mm, extraction: 285 mm. Material: Stainless steel AISI 430 polished.



### BBQ

Dubbelzijdig



### KIT1TR41X

Splashback st/steel, 110cm, suitable for TR4110 Victoria cookers



### **PALPZ**

Pizzapallet inox met plooibaar handvat,  
315x325 mm



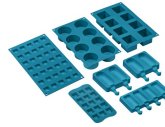
### **BN640**

Enamelled tray suitable for 45cm and  
60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for  
cooking and roasting meat and fish in  
sauces. Also ideal for experimenting  
with lighter and crunchy side dishes



### **GTT**

















Volledig uitschuifbare telescopische  
rails (1 niveau) voor traditionele ovens  
(SF-).
















### **SMOLD**

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes,  
pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot  
230°C.

## Symbols glossary (TT)

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.</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>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>Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.</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>Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.</p>
 <p>Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.</p>	 <p>De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.</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.  |   |  |