

TR4110BL1

Categorie fornuis	110x60 cm
N. of cavities with energy label	2
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Geventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709176648
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	A



Design

			
Design	Victoria	Kleur toetsen	Zwart
Kleur	Zwart	Aantal	12
Design	Victoria	bedieningsknoppen	
Deur	Met kader	Kleur serigrafie	Zilver
Upstand	Ja	Handgreep	Smeg Victoria
Type pottendragers	Gietijzeren pottendragers	Kleur handgreep	Geborsteld inox
Kleur kookplaat	Black enamel	Type glas	Zwart
Afwerking	Gekleurd plaatstaal	Plint	Antraciet
bedieningspaneel		Opbergruimte	Opbergvak met lade
Bedieningsknoppen	Smeg Victoria	Logo	assembled 50's
Kleur	Inox	Positie logo	Upstand
bedieningsknoppen			
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

Programma's / Functies secundaire oven

Aantal kookfuncties 5

Traditionele bereidingsfuncties, 2e oven

 Statisch

 Geventileerd

 Ventilator + grote grill

 Onderwarmte

 Geventileerde onderwarmte

Vapor Clean reiniging



Overige functies 2e oven

 Ontdooien

Programma's / Functies derde oven

Aantal functies derde oven 1

Licht 

Grote vlakgrill 

Technische specificaties kookplaat

UR

Totaal aantal kookzones 7

Linksvoor - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW

Linksvoor - Gas - AUX - 1.00 kW

Linksachter - Gas - RP - 2.90 kW

Middenvoor - Gas - RP - 2.90 kW

Middenachter - Gas - AUX - 1.00 kW

Rechtsvoor - Gas - SRD - 1.80 kW

Rechtsachter - Gas - SRD - 1.80 kW

Type gasbranders Standaard

Automatische
vonkontsteking Ja

Thermobeveiliging

Branderdeksels

Ja

Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	1
Netto volume 1e oven	61 l
Bruto volume, oven 1	70 l
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Aantal kookniveaus	4
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen
Type licht	Halogeen
Vermogen lamp	40 W
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind
Opening deur	Side opening
Side opening door	Ja
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)	316x460x412 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Onderwarmte - vermogen	1200 W
Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Grill - vermogen	1700 W
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Circulatie - vermogen	2700 W
Grill type	Elektrisch

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

Technische specificaties secundaire oven



Netto volume 2e oven	61 l
Bruto volume, oven 2	70 l
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Aantal kookniveaus	4
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen
Aantal lampen	1
Type lamp	Halogeen
Vermogen lamp	40 W
Opening deur	Side opening
Side opening door	Ja
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)	316x444x425 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Onderwarmte - vermogen	1200 W
Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Grill - vermogen	1700 W
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Type grill	Elektrisch
Kantelbare grill	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



Gietijzeren wokring	1	Inzetrooster	1
Ovenrooster met stop	2	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1
Bakplaat (40 mm)	1		

Meegeleverde accessoires secundaire oven



Ovenrooster met stop	2	Inzetrooster	1
Bakplaat (40 mm)	1	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1

Meegeleverde accessoires derde oven

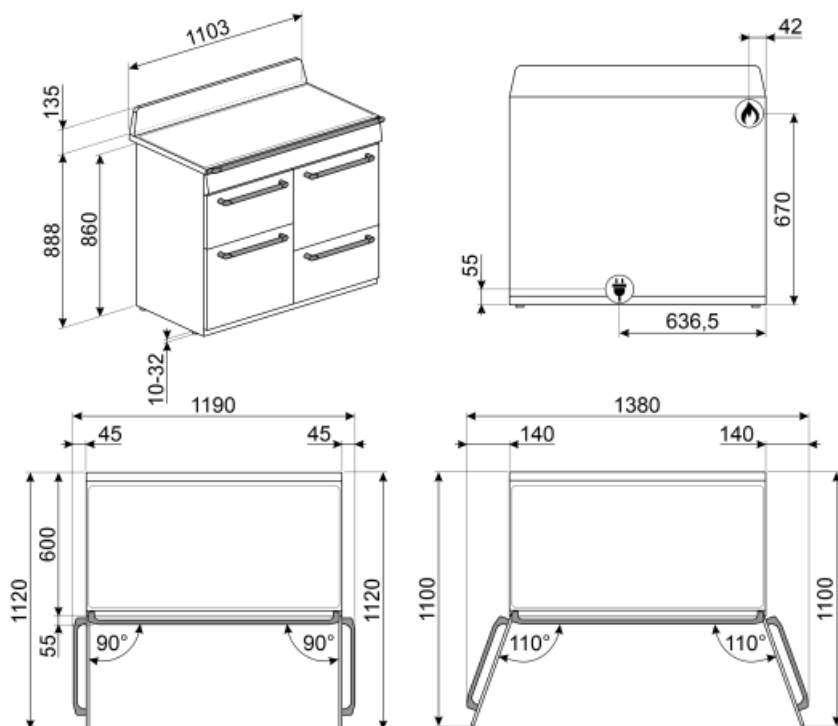
Ovenrooster met stop 1

Bakplaat (40 mm) 1

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde 8400 W
Stroom 37 A
Spanning 220-240 V
Spanning 2 (V) 380-415 V
Type of electric cable installed Yes, Single phase

Testkabel Ja
Type stroomkabel Yes, Double and Three Phase
Frequentie 50/60 Hz
Connection box 5 polig

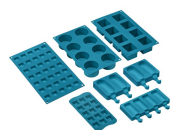


Not included accessories

	KITH4110 Height extension kit (950mm), black, suitable for TR4110 cookers (945-965mm)
	SFLK1 Child lock
	PRTX Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm
	TPKTR Stainless steel Teppanyaki plate, suitable for Victoria TR4110 cookers and Symphony SYD4110
	BN620-1 Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.
	KIT600TR4110 Cover strip for hob back side, suitable for TR4110 Victoria cookers
	BBQ Dubbelzijdig

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

	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
	BGTR4110 Cast iron grill plate suitable for Victoria Cookers TR4110
	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



SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

	Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.		Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.
	With the switch on this symbol, no heating is possible even if the thermostat is turned.		Triple glazed doors: Number of glazed doors.
	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		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
	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.		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.
	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.		Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy This symbol in gas ovens indicates the gas burner.
	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.		De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.
	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.		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.
	Light		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.		Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.
	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.		