


TR4110AZ

Størrelse komfyr	110x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Ventilert
Rengjøringsystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709184278
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	A



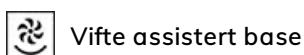
Estetisk linje

			
Estetikk	Victoria	Farge på knapper	Sort
Farge	Pastellblå	Antall kontroller	12
Design	Victoria	Farge på silketrykk	Sort
Ovnsdør	Med panel	Håndtak	Smeg Victoria
Kakefat	Ja	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Kasserollestativtype	Støpejern	Glasstype i ovnsdør	Sort
Hettefarge	Sort emalje	Sokkel	Antrasitt
Overflate kommandopanel	Emaljert metall	Oppbevaringsavdeling	Trommel
bryterne	Smeg Victoria	Logo	monterte 50`s
kontroller farge	Rustfritt stål	Posisjon logo	Kakefat
Type display	5 elektroniske knapper		

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 5

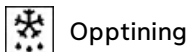
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Rengjøringsfunksjoner



Andre funksjoner



Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antall kokefunksjoner ovn 2 5

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2



Hydroclean



Andre funksjoner kammer 2



Programmer/funksjoner – tredje ovn

Antall funksjoner tredje ovn 1

Ovnslampe



Grill, stor



Tekniske data – kokeplate



Antall tilberedningssoner 7

Venstre - Gass - 2URP (dobbel) - 4.20 kW

Venstre foran - Gass - AUX - 1.00 kW

Venstre bak - Gass - RP - 2.90 kW

Midten foran - Gass - RP - 2.90 kW

Midten bak - Gass - AUX - 1.00 kW

Høyre foran - Gass - SRD - 1.80 kW

Høyre bak - Gass - SRD - 1.80 kW

Brennere Standard

Gass sikkerhetsarmatur Ja

Automatisk elektronisk
aktivering Ja

Brennerlokk Mattsort emaljert

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper 1

Antall glass i ovnsdøren 3

Nettovolum, stekeovn 1 61 l

Bruttovolum, stekeovn 1	70 l	Antall varmerefleterende glass i dør	1
Materiale ovnsrom	Ever clean-emaasje	Sikkerhetstermostat	Ja
Antall hyller	4	Kjølesystem	Tangential
Type hylleplan	Metalstativer	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	316x460x412 mm
Lystype	Halogen	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Lyseffekt	40 W	Undervarmeelement, effekt	1200 W
Tidsinnstilling	Start og stopp	Overvarmeelement – effekt	1000 W
Dør åpning type	sideåpning	Grillelement	1700 W
Avtakbar dør	Ja	Stor grill – effekt	2700 W
Innerdør i helglass	Ja	Varmluftselement - effekt	2700 W
Avtakbar innerdør	Ja	Grill type	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C

Tekniske data – ekstraovn



Nettovolum, stekeovn 2	61 l	Antall glass i ovnsdøren	3
Nettovolum, stekeovn 2	70 l	Antall varmerefleterende glass i dør	1
Materiale ovnsrom	Ever clean-emaasje	Sikkerhetstermostat	Ja
Antall hyller	4	Kjølesystem	Tangential
Type hylleplan	Metalstativer	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	316x444x425 mm
Antall lamper	1	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Lystype	Halogen	Undervarmeelement, effekt	1200 W
Lyseffekt	40 W	Overvarmeelement – effekt	1000 W
Dør åpning type	Sideåpning	Grillelement	1700 W
Avtakbar dør	Ja	Stor grill – effekt	2700 W
Innerdør i helglass	Ja	Grill type	Elektrisk
Avtakbar innerdør	Ja	vippe grill	Ja

Funksjoner for ekstraovn

Laveste temperatur	50 °C	Høyeste temperatur	260 °C
---------------------------	-------	---------------------------	--------

Tekniske data – tredje ovn



Nettovolum, stekeovn 3	36 l	Avtakbar innerdør	Ja
Bruttovolum, stekeovn 3	41 l	Antall glass i ovnsdøren	3
Materiale ovnsrom	Ever clean-emaile	Antall varmereflekerende glass i dør	1
Antall hyller	2	Sikkerhetstermostat	Ja
Type hylleplan	Metalstativer	Kjølesystem	Tangential
Antall lamper	1	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	169x440x443 mm
Lystype	Glødelampe	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Lyseffekt	25 W	Stor grill – effekt	2700 W
Dør åpning type	klaff ned	Grill type	Elektrisk
Avtakbar dør	Ja	vippe grill	Ja
Innerdør i helglass	Ja		

Funksjoner for tredje ovn

Laveste temperatur	50 °C	Høyeste temperatur	260 °C
---------------------------	-------	---------------------------	--------

Standardtilbehør – hovedovn



Wokholder i støpejern	1	Ovnsrist	1
Rist med bakre stopp og sidestopp	2	Delvis uttrekkbar teleskopskinne	1
40mm ovnsbrett	1		

Standardtilbehør – ekstraovn



Rist med bakre stopp og sidestopp	2	Ovnsrist	1
40mm ovnsbrett	1	Delvis uttrekkbar teleskopskinne	1

Standardtilbehør – tredje ovn

Rist med bakre stopp og sidestopp	1	40mm ovnsbrett	1
--	---	-----------------------	---

Elektrisk tilkobling

Testkabel	Ja
------------------	----

Elektrisk
tilkoblingseffekt 8400 W
Strøm 37 A
Spenning 220-240 V
Spenning (V) 380-415 V
Type strømkabel
installert Ja, enkel fase

Type ledning

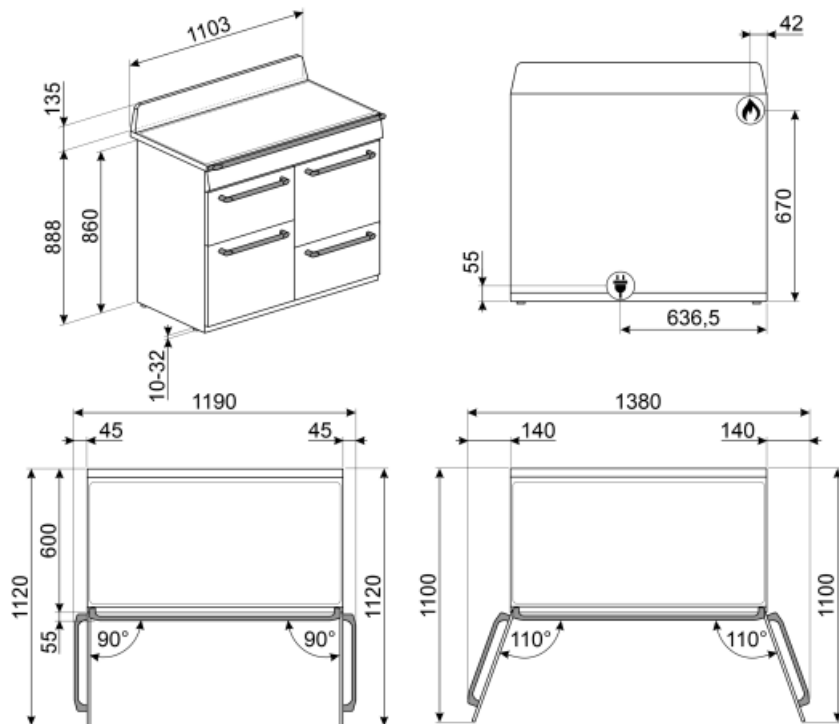
Ja, dobbel og trefase

Frekvens

50/60 Hz

Morsettiera

5-polet



Not included accessories



KITH4110

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for TR4110-komfyrer



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



KIT1TR41N

Veggplate 110x75 cm, egnet for TR4110 Victoria-komfyrer, sort



KITP65TR41

Dybdeforlengersett (650 mm), egnet for TR4110-komfyrer



BGTR4110

Grillplate i støpejern egnet for Victoria komfyrer TR4110



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



TPKTR

Teppanyaki grill plate for TR4110 cookers



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



KIT600TR4110

Pyntelist for bakside platetopp, egnet for TR4110 Victoria-komfyrer



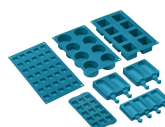
BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



GTT

















Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert











SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C

Symbols glossary (TT)

	Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Med bryteren på dette symbolet vil inge varming være mulig selv om termostaten er vridd.
	Trippel glassdør: Antall glassdører.		Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking
	Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.		Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
	Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.		Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.
	ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret		Grillelement: Bruk av grill gir ypperlige resultater når man skal tilberede kjøtt med middels eller liten størrelse, spesielt når kombinert med rotisserie (hvis relevant). Er også ideelt for å tilberede pølser og bacon.
	Lampe		Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.
	Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.		Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.

-
- | | |
|--|---|
|  Ovnkammeret har 2 forskjellige stekenivåer. |  Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer. |
|  Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen. |  Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger. |
|  Tiltbar rist: Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg. |  Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt. |
|  Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret. |  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter. |
|  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter. | |

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.

Gas hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

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.

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)