

# TR4110BL1

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	8017709176648
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	A



## Estetisk linje



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

## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 5

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Statisk



Ventilert



Varmluft



Eco



Vifte assistert base

Andre funksjoner



Opptining

## Rengjøringsfunksjoner

 Damprens


## Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antall kokefunksjoner ovn 2 5

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2

 Statisk

 Ventilert

 Vifte grill (stor)

 Undervarme

 Vifte-assistert undervarme

Hydroclean



Rensefunksjoner kammer 2

Andre funksjoner kammer 2

 Opptining

## Programmer/funksjoner – tredje ovn

Antall funksjoner tredje ovn 1

Ovnslampe



Grill, stor



## Tekniske data – kokeplate

**UR**

Antall tilberedningssoner 7

Venstre - Gass - 2URP (dobbelt) - 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

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

## Funksjoner for hovedovn

<b>Timer</b>	Ja	<b>Laveste temperatur</b>	50 °C
<b>Lydsignal for tilberedningsslutt</b>	Ja	<b>Høyeste temperatur</b>	260 °C

## Tekniske data – ekstraovn



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

## Funksjoner for ekstraovn

<b>Laveste temperatur</b>	50 °C	<b>Høyeste temperatur</b>	260 °C
---------------------------	-------	---------------------------	--------

## Tekniske data – tredje ovn



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

## Funksjoner for tredje ovn

<b>Laveste temperatur</b>	50 °C	<b>Høyeste temperatur</b>	260 °C
---------------------------	-------	---------------------------	--------

## Standardtilbehør – hovedovn



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

## Standardtilbehør – ekstraovn



<b>Rist med bakre stopp og sidestopp</b>	2	<b>Ovnsrist</b>	1
<b>40mm ovnsbrett</b>	1	<b>Delvis uttrekkbar teleskopskinne</b>	1

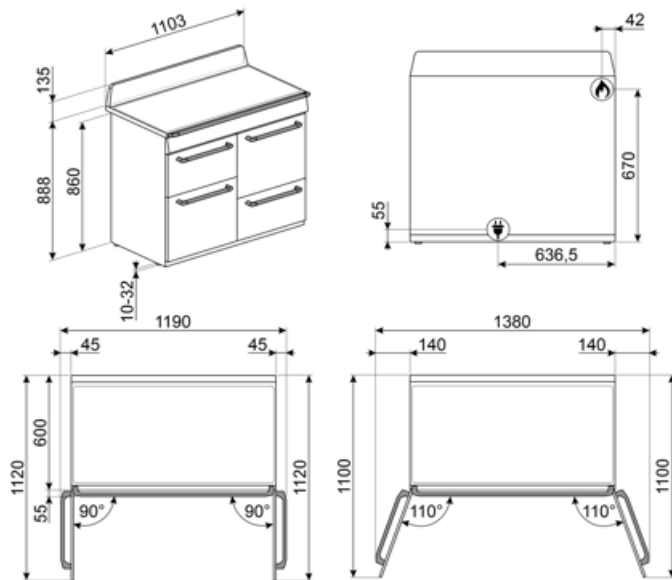
## Medfølgende tilbehør til tredje ovn

<b>Rist med bakre stopp og sidestopp</b>	1	<b>40mm ovnsbrett</b>	1
--	---	-----------------------	---

## Elektrisk tilkobling

<b>Testkabel</b>	Ja
------------------	----

Elektrisk tilkoblingseffekt	8400 W	Type ledning	Ja, dobbel og trefase
Strøm	37 A	Frekvens	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	5-polet
Spenning (V)	380-415 V	Støpseltype	Nei
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase		



## Compatible Accessories

### 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.



### 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.



### BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



### GTP

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



### KIT1TR41N

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



### KITH4110

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for TR4110-komfyrer



### PALPZ

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



### AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjenscape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



### BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



### GTT

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



### KIT600TR4110

Pyntelist for bakside platetopp, egnet for TR4110 Victoria-komfyrer



### KITP65TR41

Dybdeforlengersett (650 mm), egnet for TR4110-komfyrer



### SFLK1

Barnesikring























### SMOLD

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

## Symbols glossary

 A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family	 Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.
 Stablet installasjon: Stablet installasjon	 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.
 Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.	 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.
 Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.	 Lampe
 Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate 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 steknivåer.  |
|  | Ovnkammeret har 4 forskjellige steknivåer.  |  | 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.  |
|  | Bryterknottkontroll   |   |   |

---

## Benefit (TT)

---

### Gassplatetopp

Gass gir permanent kontroll over varmekilden og temperaturendringen er umiddelbar

Utstyrt med et termoelement, en sikkerhetsfunksjon som avbryter gasstilførselen hvis flammen slukker.

### Damprens

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

### Knappekontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med enkle knapper

### Oppbevaringsskuff

Mer plass takket være den nedre skuffen, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr

### Ekte konveksjon

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

### Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

### Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

### Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

### Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

### Teleskopskinner

Brettene er enkle å ta ut og sikre å sette inn, takket være teleskopskinnene

### Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

#### **Kald dør**

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

#### **Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)**

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

#### **Isotermisk ovnsrom**

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

#### **BBQ (ekstra tilbehør)**

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

#### **Pizza-stein (ekstra tilbehør)**

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)