

TR4110BLD1

Bredd	110x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitetens värmekälla	Elektrisk
Typ av håll	Gashäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Typ av extraugn	Med Fläkt
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709202040
Energiklass	A
Energiklass, andra ugnen	A



Estetisk linje



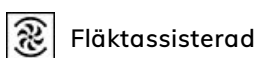
Estetik	Victoria	Färg på vred	Rostfritt stål
Design	Victoria	Antal vred	12
Färg	Svart	Färg screentryck	Silver
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål	Typ av display	Elektronisk 5 knappar
Logotyp	assembled 50's	Lucka	Med panel
Position logga	Upstand	Typ av ugnsglas	Svart
Bakkantslist	Ja	Ugnshandtag	Smeg Victoria
Färg på ram runt håll	Svart emalj	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Typ av pannställ	Gjutjärn	Ugnsutrymme	Låda
Typ av kontroller	Vred	Sockel	Antracit
Kontrollvred	Smeg Victoria		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 6
Traditionella tillagningsfunktioner



Statisk



Fläktassisterad



Varmluft



Eco



Stor grill



Fläktassisterad undervärme

Rengöringsfunktioner








Vapor Clean

Program/funktioner - extraugn

Tillagningsfunktioner i ugn 2 5


Traditionella ugnsfunktioner i ugn 2

- | | | |
|---|--|--|
|  Statisk |  Fläktassisterad |  Fläkt + grill (stor) |
|  Undervärme |  Fläktassisterad undervärme | |

Rengöringsfunktioner i ugn 2

-  Vapor Clean

Övriga funktioner i ugn 2

-  Tidsinställd upptining

Program/funktioner - tredje ugn

Antal funktioner - tredje ugn 1

Ugnsbelysning 

Stor grill 

Tekniska egenskaper - häll

UR

Totalt antal kokzoner 7

Vänster - Gas-2 URP (dubbel) - 4.20 kW

Vänster fram - Gas -AUX - 1.00 kW

Vänster bak - Gas- RP - 2.90 kW

Mitten fram - Gas- RP - 2.90 kW

Mitten bak - Gas -AUX - 1.00 kW

Höger fram - Gas- SRD - 1.80 kW

Höger bak - Gas- SRD - 1.80 kW

Brännare Standard

Säkerhetsventiler

Ja

Aktivering av gas via Ja

Brännarlock

Svart matt emalj

vred

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor 1

Nettovolym 1:a ugn 61 l

Antal glas i ugnsluckan 3

Bruttovolym 1:a ugn	70 l	Antal värmereflekterande glas i lucka	1
Material ugn	Ever Clean emalj	Säkerhetstermostat	Ja
Antal hyllplan	4	Kylsystem	Tangentialt
Typ av hyllplan	Metallstegar	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	316x444x425 mm
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Effekt lampa	40 W	Effekt undervärme	1200 W
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	Effekt övervärme	1000 W
Luckhängning	Sidohängd	Grillelement	1700 W
Avtagbar lucka	Ja	Värmeelement bred grill - effekt	2 700 W
Innerlucka i helglas	Ja	Effekt varmluftselement	2 700 W
Avtagbar innerlucka	Ja	Typ av grill	Elektrisk

Alternativ för huvudugn

Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	260 °C

Tekniska specifikationer - extraugn



Nettovolym 2:a ugn	61 l	Antal glas i ugnslucka	3
Bruttovolym 2:a ugn	70 l	Antal värmereflekterande glas i lucka	1
Material ugn	Ever Clean emalj	Skyddstermostat	Ja
Antal hyllplan	4	Kylsystem	Tangential
Typ av hyllplan	Metallstegar	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	316x444x425 mm
Antal ljuskällor	1	Temperatur	Elektromekaniskt
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Undervärme - effekt	1200 W
Effekt lampa	40 W	Övervärme - effekt	1000 W
Luckhängning	Sidohängd	Grillelement	1700 W
Avtagbar lucka	Ja	Stor grill - effekt	2700 W
Innerlucka i helglas	Ja	Typ av grill	Elektrisk
Avtagbar innerlucka	Ja	Nedvikbart grillelement	Ja

Alternativ för extraugn

Minimum temperatur	50 °C	Maximum temperatur	260 °C
---------------------------	-------	---------------------------	--------

Tekniska specifikationer - tredje ugnen



Nettovolym 3:e ugn	36 l	Avtagbar innerlucka	Ja
Bruttovolym 3:e ugn	41 l	Antal glas i ugnslucka	3
Material ugn	Ever Clean emalj	Antal värmereflekterande glas i lucka	1
Antal hyllplan	2	Säkerhetstermostat	Ja
Typ av hyllplan	Metallskenor	Kylsystem	Tangential
Antal ljuskällor	1	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	169x440x443 mm
Typ av ljuskälla	Glödlampa	Temperatur	Elektromekaniskt
Effekt lampa	25 W	Stor grill - effekt	2700 W
Lucköppning	Underhängd	Typ av grill	Elektrisk
Avtagbar lucka	Ja	Nedvikbart grillelement	Ja
Innerlucka i helglas	Ja		

Alternativ för tredje ugn

Min temperatur	50 °C	Max temperatur	260 °C
----------------	-------	----------------	--------

Standardtillbehör - huvudugn och häll



Wokhållare i gjutjärn	1	Ugnsplåt, 40 mm	1
Espressohållare	1	Ugnsgaller	1
Galler med bakre stopp	2	Delvis utdragbara teleskopskenor	1

Standardtillbehör - extraugn



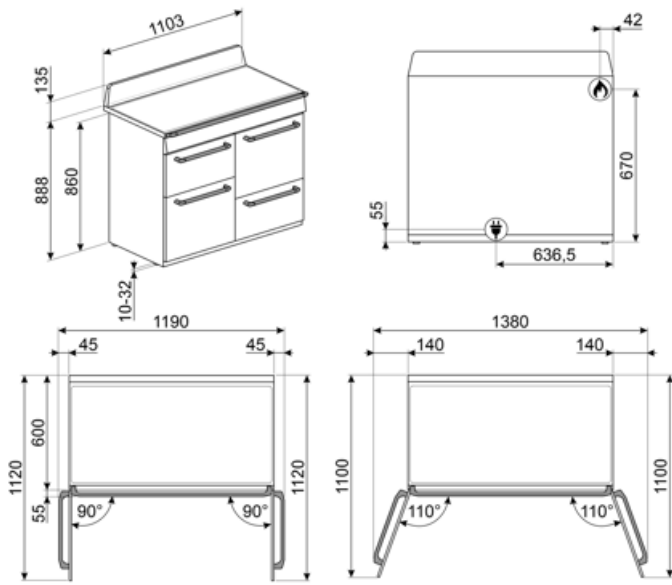
Galler med bakre stopp	2	Galler till plåt	1
Ugnsplåt, 40 mm	1	Teleskopskenor, delvis utdragbara	1

Standardtillbehör - tredje ugn

Galler med bakre stopp	1	Ugnsplåt, 40 mm	1
------------------------	---	-----------------	---

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	8400 W	Testkabel	Ja
Ström	37 A	Frekvens	50/60 Hz
Spänning	220-240 V	Typ av kopplingsplint	5 Polig
Spänning (V)	380-415 V		



Tillbehör ingår ej

AIRFRY

Insats för varmluftsfritering AIRFRY. Idealisk för att återskapa traditionell fritering i ugnen, men med färre kalorier och mindre fett. Det låter dig laga snabbt och enkelt rätter som pommes frites, stekta grönsaker och fisk, vilket säkerställer perfekt yta och krispighet.



BGTR4110

Grillplatta i gjutjärn, passar till Victoria-spisar TR4110



BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



KIT1TR41N

Stänkskydd 110x75 cm lämplig för TR4110 Victoria spisar, svart



KITH4110

Höjningskit (950 mm), passar TR4110-spisar



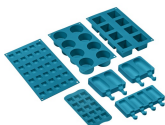
PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C



BBQ

Dubbelsidig grillplatta. Lämplig för att återskapa saftiga och krispiga rätter i ugnen med den typiska smaken av grillad matlagning. Den räfflade sidan är särskilt lämplig för kött och ostar. Den släta sidan för fisk, skaldjur och grönsaker.



BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



KIT600TR4110

Täcklist för spisens baksida, passar TR4110 Victoria-spisar



KITP65TR41

Fördjupningskit (650 mm), passar TR4110-spisar



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar

































TPKTR

Teppanyakigrillplatta för TR4110 med gashäll



Symbols glossary

 A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family	 Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.
 Installation i stapel	 Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
 Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.	 3 Skikt glas i luckan
 Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.	 Bas med fläkthfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.
 Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning	 Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.
 Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.	 Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.
 ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.	 Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.
 Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.	 Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.
 Belysning	 Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
 Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.	 Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.

-
- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | Ugnsutrymmet har 2 olika matlagingsnivåer. |  | Ugnsutrymmet har 4 olika matlagingsnivåer. |
|  | Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen. |  | Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar. |
|  | Nedvikbart grillelement: den nedvikbara grillen kan lätt hakas av för att flytta värmeelementet och rengöra apparatens överdel i ett enkelt steg. |  | Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW. |
|  | Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet. |  | Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter. |
|  | Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter. |  | Kontrollvred |

Benefit (TT)

Gasspis

Gas ger permanent kontroll över värmekällan och temperaturförändringen är omedelbar

Spisen är utrustad med ett termoelement vilket gör att gastillförseln stängs av om flammen släcks, vilket ger en högre säkerhet.

Vapor Clean

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

Knappkontroll

Enkel och intuitiv timerinställning med enkla knappar

Förvaringsutrymme med låda

Mer plats tack vare det nedre lådutrymmet som är perfekt för att förvara tillbehör eller köksredskap

Sann konvektion

De bästa matlagningsresultaten garanteras tack vare ventilerat, cirkulärt flöde

Flera fläktar och värmeelement garanterar ett perfekt, aerodynamiskt värmeflöde vilket möjliggör en homogen och snabbare tillagning inne i ugnskaviteten.

Matlagning på flera nivåer

Flera matlagningsnivåer möjliggör maximal användningsflexibilitet

Halogenbelysning på flera nivåer

Intern halogenbelysning på olika nivåer försäkrar utmärkt synlighet

Borttagbart innerglas

Luckans inre glas är enkla att ta bort för komplett rengöring

Tangentiell kylning

Nytt kylsystem med tvärströmsfläkt och luftflöde från luckan till stänkskyddet

Teleskopskenor

Enkelt uttag och säker insättning av bleck i ugnen tack vare teleskopskenor

Isotermisk kavitét

Den bästa matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

Grill (valfritt tillbehör)

Grilla direkt i ugnen med den dubbelsidiga grillen (Grill är ett valfritt tillbehör)

Pizzasten (alternativt tillbehör)

Baka med pizzasten och få mjuka, knapriga pizzor och jästprodukter (STEN valfritt tillbehör)

Kall lucka

Det yttre glaset i luckan är kallt under alla funktioner, vilket undviker alla typer av brännskador

AirFry (LUFTFRITÖS valfritt tillbehör)

Lättare och mer smakrik mat tack vare luftfritöskorgen (valfritt tillbehör)

Justerbar höjd

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter