TR4110IBL2

Komfurstørrelse	110x60 cm
Antal rummed energimærke	2
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Primær ovntype	Ventilatorassisteret
Rengøringssystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709312435
Energieffektivitetsklasse	A
Energieffektivitetsklasse, andet rum	A



Æstetik

Design	Victoria	**Betjening farve**	Rustfrit stål
Kommandopanel finish	Metalemaljeret	**Ant. knapper**	10
Æstetik	Victoria	**Farve silketryk**	Sølv
Logo	samlede 50ere	**Display**	elektronisk 5 knapper
Farve	Sort	**Låge**	Med ramme
Logoposition	Liste	**Glastype**	Sort
Finish	Blank	**Håndtag**	Smeg Victoria
Liste	Ja	**Håndtag farve**	Børstet rustfrit stål
Farve på kogeplade	Sort emalje	**Opbevaringsrum**	Skuffe
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper	**Sokkel**	Antracit
Betjeningsknapper	Smeg Victoria		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 5

Traditionelle madlavningsfunktioner

- Statisk
- Med ventilator
- Varmluft
- Eco
- Ventilator-assisteret bund

Andre funktioner

- Optøning efter tid

Rengøringsfunktioner

Damprens

Programmer/funktioner ekstra ovn

Madlavningsfunktioner, 2. rum	6

Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum

Statisk | Med ventilator | Eco

Stor grill | Ventilator grill (stor) | Bund med ventilator

Programmer/Funktioner tredje ovn

Ant. funktioner tredje ovn	1
Ovnlys	
Fuld grill	

Komfur tekniske egenskaber

Zoner i alt 5

Forrest til venstre - Induktion - enkelt - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm
Bagest til venstre - Induktion - enkelt - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm
Central - Induktion - enkelt - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 27.0 cm
Bagest til højre - Induktion - enkelt - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm
Forrest til højre - Induktion - enkelt - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm

Automatisk slukning ved overophedning	Ja	**Visning af mindste pandediameter**	Ja
Panderegistrering	Ja	**Visning af valgt zone**	Ja

Primær ovn tekniske egenskaber

Antal lamper	1	**Aftagelige indvendig låge**	Ja
Ventilatorantal	1	**Samlet antal lågeglas**	3
Nettovolumen, 1. rum	61 l	**Antal termoreflekterende lågeglas**	1
Bruttovolumen, 1. hulrum	70 l	**Sikkerhedstermostat**	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	**Kølesystem**	Tangentiel
Antal hylder	4		
Hyldetype	Metalhylder		
Type af lamper	Halogen		

Lys effekt	40 W
Tidsindstilling	Start og stop
Lågeåbning	Sideåbning
Aftagelig låge	Ja
Inderlåge i fuldt glas	Ja

Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	316x460x412 mm
Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Grillelement	1700 W
Stor grill – effekt	2700 W
Varmluftselement - effekt	2700 W
Grill-type	Elektrisk

Valg hovedovn

Timer	Ja
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja

Min. temperatur	50 °C
Maksimal temperatur	260 °C

Ekstra ovn tekniske egenskaber



Ventilatorantal	1
Netto volumen, 2. rum	61 l
Bruttovolumen, 2. rum	70 l
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje
Antal hylder	4
Hyldetype	Metalhylder
Antal lamper	1
Type af lamper	Halogen
Lys, effekt	40 W
Lågeåbning	Åbning i siden
Aftagelig låge	Ja
Inderlåge i fuldt glas	Ja
Aftagelige indvendig låge	Ja

Samlet antal lågeglas	3
Antal termoreflekterende lågeglas	1
Sikkerhedstermostat	Ja
Kølesystem	Tangentiel
Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	316x444x425 mm
Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Øverste varmeelement - effekt	1000 W
Grillelement - effekt	1700 W
Stor grill – effekt	2700 W
Grill-type	Elektrisk
Hældegitter	Ja

Valg ekstra ovn

Min. temperatur	50 °C

Maksimal temperatur	260 °C

Tredje ovn tekniske egenskaber



Netto volumen, 3. rum	36 l

Bruttovolumen, 3. rum	41 l	**Aftagelige indvendig låge**	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	**Samlet antal lågeglas**	3
Antal hylder	2	**Antal termoreflekterende lågeglas**	1
Hyldetype	Metalhylder	**Sikkerhedstermostat**	Ja
Antal lamper	1	**Kølesystem**	Tangentiel
Type af lamper	Glødepære	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	169x440x443 mm
Lys effekt	25 W	**Temperaturstyring**	Elektro-mekanisk
Lågeåbning	Flap ned	**Stor grill – effekt**	2700 W
Aftagelig låge	Ja	**Grill-type**	Elektrisk
Inderlåge i fuldt glas	Ja	**Hældegitter**	Ja

Valg tredje ovn

Min. temperatur	50 °C	**Maksimal temperatur**	260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn



Rist med bag- og sidestop	2	**Gitterindsats**	1
40mm dyb plade	1	**Teleskopskinne, delvist udtræk**	1

Medfølgende tilbehør ekstra ovn



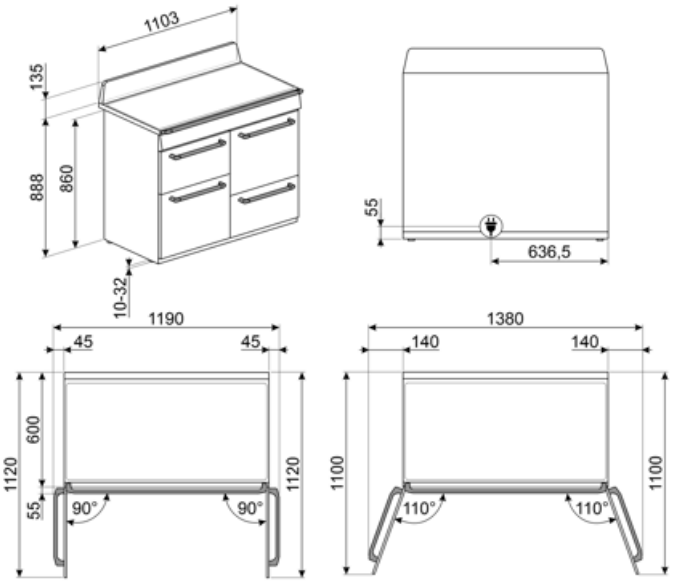
Rist med bag- og sidestop	2	**Gitterindsats**	1
40mm dyb plade	1	**Teleskopskinne, delvist udtræk**	1

Medfølgende tilbehør tredje ovn

Rist med bag- og sidestop	1	**40mm dyb plade**	1

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	16500 W	**Strømforsyning ledningslængde**	150 cm
Nuværende	46 A	**Ledningstype**	Ja, dobbelt- og trefaset
Spænding	220-240 V	**Frekvens**	50 Hz
Spænding 2 (V)	380-415 V	**Morsettiera**	5 ben
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset	**Stik**	Nej


1103
135
888
860
10-32
55
636,5
1190
45
45
600
1120
1120
55
90°
90°
1380
140
140
1100
1100
110°
110°

Compatible Accessories



AIRFRY2

Luftfriture bakke. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt bruning og sprødhed.



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KIT1TR41N

Splashback 110x75 cm passer til TR4110 Victoria fritstående komfurer, sort



KITH4110

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til TR4110 fritstående komfurer



PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



SFLK1

Børnesikring



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

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GRILLPLATE

Universalgryde til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af kød, ost og grøntsager. Dimensioner: 410 x 240 mm.



GTT

Udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KIT600TR4110

Dækstrimmel til kogeplade bagside, passer til TR4110 Victoria fritstående komfurer



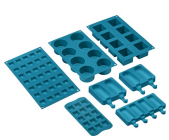
KITP65TR41

Dybdeudvidelsessæt (650 mm), passer til TR4110 fritstående komfurer



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C

TPKPLATE



Universalplade til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af fisk, æg og grøntsager. Dimensioner: 410 X 240 mm.

Symbols glossary



Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.



Installation i søjle: Installation i søjle



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



Triple glaslåger: Antal glaslåger.



Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen



Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.



Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.



Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Knapbetjening



Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.



ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.



Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.



Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.



ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet



Grill-legeme: Brug af grill giver fremragende resultater, når der tilberedes kød af mellemstore og små portioner, især når det kombineres med et rotisserie (hvor det er muligt). Også ideel til tilberedning af pølser og bacon.

Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.

Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.

Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.

Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.

Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Lys

Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.

Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.

Ovnrummet har 2 forskellige tilberedningsniveauer.

Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.

Hældegitter: hældegitteret kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Benefit (TT)

Induktionskomfur

Induktion giver hurtig tilberedning og præcis temperaturkontrol

Ved at bruge passende køkkenudstyr er induktion nem at bruge og vedligeholde, sikker og responsiv.

Damprens

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes der damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse.

Knapkontrol

Nem og intuitiv timerindstilling med enkle knapper

Skuffeopbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste skufferum, ideel til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Teleskop-skinner

Nem udsugning og sikker isætning af bakker i ovnen takket være teleskopskinner

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

Enkelt turbine

Ovnen har en ventilator udstyret med et cirkulært varmeelement, der tillader madlavning med roterende varme