

TR4110IGR2

Størrelse komfyr	110x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Ventilert
Rengjøringsystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709312459
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	A



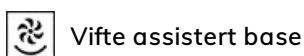
Estetisk linje

Estetikk	Victoria	Farge på knapper	Sort
Farge	Slate Grey	Antall kontroller	10
Design	Victoria	Farge på silketrykk	Sort
Ovnsdør	Med panel	Håndtak	Smeg Victoria
Kakefat	Ja	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Hettefarge	Sort emalje	Glasstype i ovnsdør	Sort
Overflate kommandopanel bryterne	Emaljert metall	Sokkel	Antrasitt
kontroller farge	Smeg Victoria	Oppbevaringsavdeling	Trommel
Type display	Rustfritt stål	Logo	monterte 50's
	5 elektroniske knapper	Posisjon logo	Kakefat

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 5


Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Rengjøringsfunksjoner




Andre funksjoner

 Tine etter tid

Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antall kokefunksjoner ovn 2 6


Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2

 Statisk

 Ventilert


 Eco

 Stor grill

 Vifte grill (stor)

 Vifte-assistert undervarme

Rensefunksjoner kammer 2

 Vapor Clean

Programmer/funksjoner – tredje ovn

Antall funksjoner tredje ovn 1

Ovnslampe 

Grill, stor 

Tekniske data – kokeplate



Antall tilberedningssoner 5

Venstre foran - Induksjon - enkel - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm

Venstre bak - Induksjon - enkel - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm

Midten - Induksjon - enkel - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 27.0 cm

Høyre bak - Induksjon - enkel - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm

Høyre foran - Induksjon - enkel - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm

Automatisk avstenging ved overheting Ja Angivelse av minste størrelse på stekepanne Ja

Kasserolledetektering Ja Indikator for valgt sone Ja

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper 1 Avtakbar innerdør Ja

Vifte nummer 1 Antall glass i ovnsdøren 3

Nettovolum, stekeovn 1 61 l Antall varmereflekerende glass i dør 1

Bruttovolum, stekeovn 1 70 l Materiale ovnsrom Ever clean-emaasje Sikkerhetstermostat Ja

Antall hyller 4

Type hylleplan	Metalstativer	Kjølesystem	Tangential
Lystype	Halogen	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	316x460x412 mm
Lyseffekt	40 W	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Tidsinnstilling	Start og stopp	Undervarmeelement, effekt	1200 W
Dør åpning type	sideåpning	Overvarmeelement – effekt	1000 W
Avtakbar dør	Ja	Grillelement	1700 W
Innerdør i helglass	Ja	Stor grill – effekt	2700 W
		Varmluftselement - effekt	2700 W
		Grill type	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

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

Tekniske data – ekstraovn



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



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

Standardtilbehør – ekstraovn



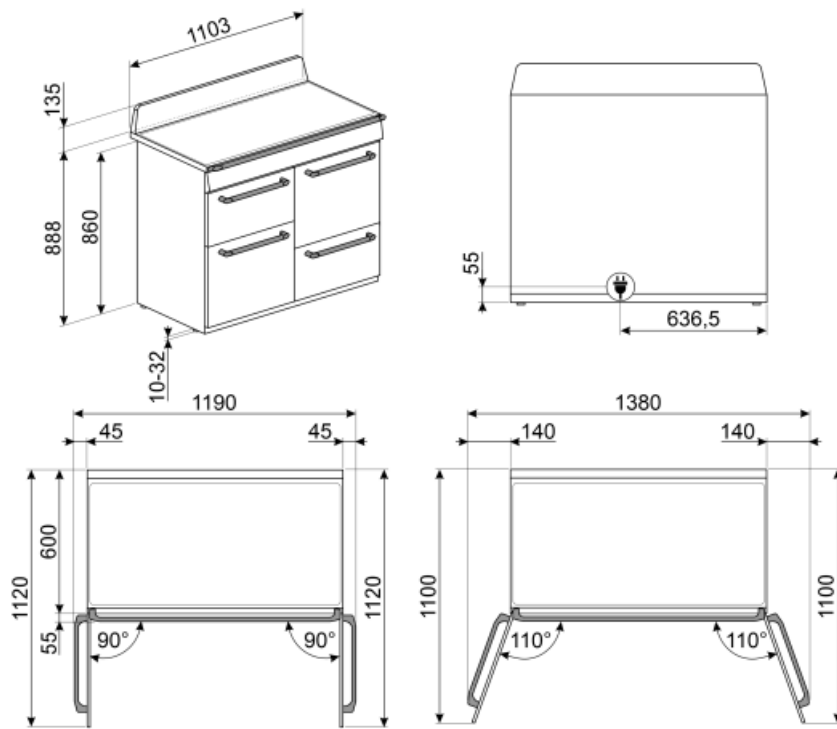
Rist med bakre stopp og sidestopp	2	Ovnsrist	1
40mm ovnsbrett	1	Delvis uttrekkbar teleskopskinne	1

Standardtilbehør – tredje ovn

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

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	16500 W	Lengde på strømledning (cm)	150 cm
Strøm	46 A	Type ledning	Ja, dobbel og trefase
Spenning	220-240 V	Frekvens	50 Hz
Spenning (V)	380-415 V	Morsettiera	5-polet
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase		



Not included accessories



KITH4110

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for TR4110-komfyrer



SFLK1

Barnesikring



PRTX

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



GRILLPLATE

Universalrist for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av kjøtt, ost og grønnsaker. Mål: 410 x 240 mm.



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



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.



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.



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



KIT600TR4110

Pyntelist for bakside platetopp, egnet for TR4110 Victoria-komfyrer



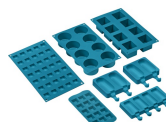
TPKPLATE

Universalplate for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av fisk, egg og grønnsaker. Mål: 410 X 240 mm.



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)

 <p>Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p>	 <p>Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.</p>
 <p>Trippel glassdør: Antall glassdører.</p>	 <p>ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.</p>
 <p>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</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>
 <p>Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Lampe</p>

-
- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes. |  | Induksjon: Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen. |
|  | 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. |
|  | 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.

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

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.

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

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)