


TR4110IGR2

| | |
|-----------------------------------|---------------------|
| Bredd | 110x60 cm |
| Antal ugnar med energideklaration | 2 |
| Kavitetens värmekälla | Elektrisk |
| Typ av håll | Induktionshåll |
| Huvudugn, typ | Termoventilerad ugn |
| Typ av extraugn | Med Fläkt |
| Rengöringssystem huvudugn | Vapor Clean |
| EAN-kod | 8017709312459 |
| Energiklass | A |
| Energiklass, andra ugnen | A |

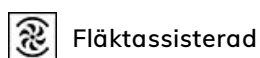


Estetisk linje

| | | | |
|--|----------------|------------------|------------------------|
|  | | | |
| Design | Victoria | Färg på vred | Rostfritt stål |
| Ytbehandling kontrollpanel | Rostfritt stål | Antal vred | 10 |
| Estetik | Victoria | Färg screentryck | Svart |
| Logotyp | assembled 50's | Typ av display | Elektronisk 5 knappar |
| Färg | Slate Grey | Lucka | Med panel |
| Position logga | Upstand | Typ av ugnsglas | Svart |
| Finish | Högblank | Ugnshandtag | Smeg Victoria |
| Bakkantslist | Ja | Färg på handtag | Borstat rostfritt stål |
| Färg på ram runt håll | Svart emalj | Ugnsutrymme | Låda |
| Typ av kontroller | Vred | Sockel | Antracit |
| Kontrollvred | Smeg Victoria | | |

Program/funktioner

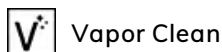
Antal tillagningsfunktioner 5
Traditionella tillagningsfunktioner



Övriga funktioner



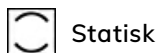
Rengöringsfunktioner



Program/funktioner - extraugn

Tillagningsfunktioner i ugn 2 6

Traditionella ugnsfunktioner i ugn 2



Statisk



Fläktassisterad



Eco



Stor grill

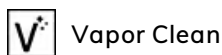


Fläkt + grill (stor)



Fläktassisterad undervärme

Rengöringsfunktioner i ugn 2



Program/funktioner - tredje ugn

Antal funktioner - tredje ugn 1

Ugnsbelysning



Stor grill



Tekniska egenskaper - häll



Totalt antal kokzoner 5

Vänster fram - Induktion-enkel - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm

Vänster bak - Induktion-enkel - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm

Mitten - Induktion-enkel - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 27.0 cm

Höger bak - Induktion-enkel - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm

Höger fram - Induktion-enkel - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm

Automatisk avstängning vid överhettning Ja Markering för minsta storlek av kokkärl Ja

Kokkärlsavkänning Ja Indikator för vald zon Ja

Tekniska specifikationer - huvudugn



| | | | |
|---------------------|------------------|---------------------------------------|----|
| Antal ljuskällor | 1 | Avtagbar innerlucka | Ja |
| Antal fläktar | 1 | Antal glas i ugnsluckan | 3 |
| Nettovolym 1:a ugn | 61 l | Antal värmereflekterande glas i lucka | 1 |
| Bruttovolym 1:a ugn | 70 l | Säkerhetstermostat | Ja |
| Material ugn | Ever Clean emalj | | |
| Antal hyllplan | 4 | | |

| | | | |
|----------------------|--------------|---------------------------------------|------------------|
| Antal hyllplan | 2 | Antal värmereflekterande glas i lucka | 1 |
| Typ av hyllplan | Metallskenor | Säkerhetstermostat | Ja |
| Antal ljuskällor | 1 | Kylsystem | Tangential |
| Typ av ljuskälla | Glödlampa | Nettomått på ugnens insida (HxBxD) | 169x440x443 mm |
| Effekt lampa | 25 W | Temperatur | Elektromekaniskt |
| Lucköppning | Underhängd | Stor grill - effekt | 2700 W |
| Avtagbar lucka | Ja | Typ av grill | Elektrisk |
| Innerlucka i helglas | Ja | Nedvikbart grillelement | Ja |

Alternativ för tredje ugn

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

Standardtillbehör - huvudugn och häll



| | | | |
|------------------------|---|----------------------------------|---|
| Galler med bakre stopp | 2 | Ugnsgaller | 1 |
| Ugnsplåt, 40 mm | 1 | Delvis utdragbara teleskopskenor | 1 |

Standardtillbehör - extraugn



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

Tillbehör som medföljer tredje ugnen

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

Elektrisk anslutning

| | | | |
|---------------------------------|-----------|-----------------------|------------------|
| Anslutningseffekt | 16500 W | Längd på kabel | 150 cm |
| Ström | 46 A | Typ av sladd | Ja, 2- och 3-fas |
| Spänning | 220-240 V | Frekvens | 50 Hz |
| Spänning (V) | 380-415 V | Typ av kopplingsplint | 5 Polig |
| Typ av elkabel som installerats | Ja, 1-fas | Typ av kontakt | Nej |



Kompatibela Tillbehör

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.



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.



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.



GRILLPLATE

Universell grillplatta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av kött, ost och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.



GTT

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



KIT600TR4110

Täcklist för spisens baksida, passar TR4110 Victoria-spisar



AIRFRY2

Luffritösplåt Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



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.



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



KITP65TR41

Fördjupningskit (650 mm), passar TR4110-spisar



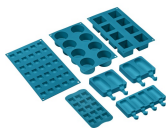
SCRP

Hällskrapa för keramiska hållar



SMOLD

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



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.



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar





















TPKPLATE

Universell platta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av fisk, ägg och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.



Symbols glossary

| | | | |
|--|--|---|---|
|  | Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag. |  | A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family |
|  | 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 |
|  | ECO-logic: alternativet låter dig begränsa apparatens energianvändning med verklig energibesparing. |  | 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. |  | 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 mittled) är perfekt för små mängder mat. |
|  | Belysning |  | Överhettningsskydd: Säkerhetssystemet som stänger av hällen automatiskt vid överhettning av elektroniken. |



Induktion: Funktionen i dessa hållar bygger på principen om elektromagnetisk induktion. Värmen genereras direkt i botten av pannan.



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.



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)

Induktionsspis

Induktion ger snabb matlagning och noggrann temperaturkontroll

Tack vare användning av lämpliga kokkärl är induktion enkelt att använda och upprätthålla, säkert och responsivt.

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

Justerbar höjd

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter

Isotermisk kavitet

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)

Enkel turbin

Ugnen har en fläkt utrustad med ett cirkulärt värmeelement vilket möjliggör matlagning med roterande värme