

# TR4110IP2

Komfurstørrelse	110x60 cm
Antal rummed energimærke	2
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Primær ovntype	Ventilatorassisteret
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709312442
Energieffektivitetsklasse	A
Energieffektivitetsklasse, andet rum	A



## Æstetik



Design	Victoria	Betjening farve	Rustfrit stål
Kommandopanel finish	Metalemaljeret	Ant. knapper	10
Æstetik	Victoria	Farve silketryk	Sort
Logo	samlede 50ere	Display	elektronisk 5 knapper
Farve	Creme	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

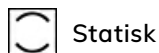
## Rengøringsfunktioner



## Programmer/funktioner ekstra ovn

Madlavningsfunktioner, 2. rum 6

Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum



Statisk



Med ventilator



Eco



Stor grill

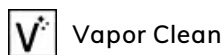


Ventilator grill (stor)



Bund med ventilator

Rengøringsfunktioner, 2. rum



## Programmer/Funktioner tredje ovn

Ant. funktioner tredje ovn 1



## 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		
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile		

<b>Antal hylder</b>	4	<b>Sikkerhedstermostat</b>	Ja
<b>Hyldetype</b>	Metalhylder	<b>Kølesystem</b>	Tangentiel
<b>Type af lamper</b>	Halogen	<b>Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)</b>	316x460x412 mm
<b>Lys effekt</b>	40 W	<b>Temperaturstyring</b>	Elektro-mekanisk
<b>Tidsindstilling</b>	Start og stop	<b>Bund-varmelegeme effekt</b>	1200 W
<b>Lågeåbning</b>	Sideåbning	<b>Øvre varmelegeme - effekt</b>	1000 W
<b>Aftagelig låge</b>	Ja	<b>Grillelement</b>	1700 W
<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja	<b>Stor grill – effekt</b>	2700 W
		<b>Varmluftselement - effekt</b>	2700 W
		<b>Grill-type</b>	Elektrisk

## Valg hovedovn

<b>Timer</b>	Ja	<b>Min. temperatur</b>	50 °C
<b>Lydalarm for slut på tilberedning</b>	Ja	<b>Maksimal temperatur</b>	260 °C

## Ekstra ovn tekniske egenskaber



<b>Ventilatorantal</b>	1	<b>Samlet antal lågeglas</b>	3
<b>Netto volumen, 2. rum</b>	61 l	<b>Antal termoreflekterende lågeglas</b>	1
<b>Bruttovolumen, 2. rum</b>	70 l	<b>Sikkerhedstermostat</b>	Ja
<b>Ovnrum materiale</b>	Ever Clean-emaile	<b>Kølesystem</b>	Tangentiel
<b>Antal hylder</b>	4	<b>Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)</b>	316x444x425 mm
<b>Hyldetype</b>	Metalhylder	<b>Temperaturstyring</b>	Elektro-mekanisk
<b>Antal lamper</b>	1	<b>Bund-varmelegeme effekt</b>	1200 W
<b>Type af lamper</b>	Halogen	<b>Øverste varmeelement - effekt</b>	1000 W
<b>Lys, effekt</b>	40 W	<b>Grillelement - effekt</b>	1700 W
<b>Lågeåbning</b>	Åbning i siden	<b>Stor grill – effekt</b>	2700 W
<b>Aftagelig låge</b>	Ja	<b>Grill-type</b>	Elektrisk
<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja	<b>Hældegitte</b>	Ja
<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja		

## Valg ekstra ovn

<b>Min. temperatur</b>	50 °C	<b>Maksimal temperatur</b>	260 °C
------------------------	-------	----------------------------	--------

## Tredje ovn tekniske egenskaber



<b>Netto volumen, 3. rum</b>	36 l	<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja
<b>Bruttovolumen, 3. rum</b>	41 l	<b>Samlet antal lågeglas</b>	3
<b>Ovnrum materiale</b>	Ever Clean-emaIje	<b>Antal termoreflekterende lågeglas</b>	1
<b>Antal hylder</b>	2	<b>Sikkerhedstermostat</b>	Ja
<b>Hylde type</b>	Metalhylder	<b>Kølesystem</b>	Tangentiel
<b>Antal lamper</b>	1	<b>Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)</b>	169x440x443 mm
<b>Type af lamper</b>	Glødepære	<b>Temperaturstyring</b>	Elektro-mekanisk
<b>Lys effekt</b>	25 W	<b>Stor grill – effekt</b>	2700 W
<b>Lågeåbning</b>	Flap ned	<b>Grill-type</b>	Elektrisk
<b>Aftagelig låge</b>	Ja	<b>Hældegitte</b>	Ja
<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja		

## Valg tredje ovn

<b>Min. temperatur</b>	50 °C	<b>Maksimal temperatur</b>	260 °C
------------------------	-------	----------------------------	--------

## Medfølgende tilbehør hovedovn



<b>Rist med bag- og sidestop</b>	2	<b>Gitterindsats</b>	1
<b>40mm dyb plade</b>	1	<b>Teleskopskinne, delvist udtræk</b>	1

## Medfølgende tilbehør ekstra ovn



<b>Rist med bag- og sidestop</b>	2	<b>Gitterindsats</b>	1
<b>40mm dyb plade</b>	1	<b>Teleskopskinne, delvist udtræk</b>	1

## Medfølgende tilbehør tredje ovn

<b>Rist med bag- og sidestop</b>	1	<b>40mm dyb plade</b>	1
----------------------------------	---	-----------------------	---

## Elektrisk tilslutning

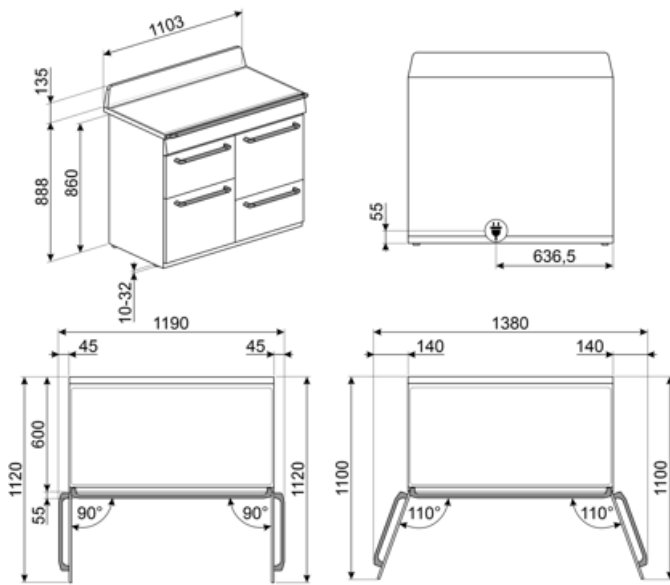
<b>Elektrisk klassificering</b>	16500 W	<b>Strømforsyning</b>	150 cm
<b>Nuværende</b>	46 A	<b>ledningslængde</b>	
<b>Spænding</b>	220-240 V	<b>Ledningstype</b>	Ja, dobbelt- og trefaset
<b>Spænding 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Frekvens</b>	50 Hz
		<b>Morsettiera</b>	5 ben

Type elektrisk kabel  
installeret

Ja, enkeltfaset

Stik

Nej



## 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

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

\*\*Udtrækelige teleskop-skiner (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



### AIRFRY2

Luffriture 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 udtrækelige teleskop-skiner (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

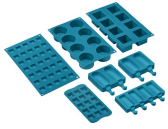
Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm





### 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



### SFLK1















Børnesikring




















### 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

 <p>Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>	 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>
 <p>Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.</p>	 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>
 <p>ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</p>	 <p>Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatorer sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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</p>	 <p>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.</p>

-  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.
-  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.
-  Hældegitte: hældegitte kan let hænges af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  Knapbetjening
-  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.

---

## 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-skiner

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

### Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

### **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)

### **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)

### **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