

TR4110IP2

Komfurstørrelse
 Antal rummed energimærke
 Hulrumsvarmekilde
 Komfur type
 Hovedovn, type
 Primær ovntype
 Rengøringsystem hovedovn
 EAN-kode
 Energieffektivitetsklasse
 Energieffektivitetsklasse, andet rum

110x60 cm
 2
 Elektrisk
 Induktion
 Termoventileret ovn
 Ventilatorassisteret
 Damprens
 8017709312442
 A
 A



Æstetik

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

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 5


Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Med ventilator	 Varmluft
 Eco	 Ventilator-assisteret bund	

Rengøringsfunktioner

 Damprens







Andre funktioner

 Optøning efter tid


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

 Vapor Clean
--

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-emaļje	Kølesystem	Tangentiel
Antal hylder	4		
Hylde type	Metalhylder		
Type af lamper	Halogen		

Lys effekt	40 W	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	316x460x412 mm
Tidsindstilling	Start og stop	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Lågeåbning	Sideåbning	Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Aftagelig låge	Ja	Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Grillelement	1700 W
		Stor grill – effekt	2700 W
		Varmluftselement - effekt	2700 W
		Grill-type	Elektrisk

Valg hovedovn

Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C

Ekstra ovn tekniske egenskaber



Ventilatorantal	1	Samlet antal lågeglas	3
Netto volumen, 2. rum	61 l	Antal termoreflekterende lågeglas	1
Bruttovolumen, 2. rum	70 l	Sikkerhedstermostat	Ja
Ovnrums materiale	Ever Clean-emaile	Kølesystem	Tangentiel
Antal hylder	4	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	316x444x425 mm
Hylde type	Metalhylder	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Antal lamper	1	Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Type af lamper	Halogen	Øverste varmeelement - effekt	1000 W
Lys, effekt	40 W	Grillelement - effekt	1700 W
Lågeåbning	Åbning i siden	Stor grill – effekt	2700 W
Aftagelig låge	Ja	Grill-type	Elektrisk
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Hældegitte	Ja
Aftagelige indvendig låge	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-emaile		
Antal hylder	2	Samlet antal lågeglast	3
Hylde type	Metalhylder	Antal termoreflekterende lågeglast	1
Antal lamper	1	Sikkerhedstermostat	Ja
Type af lamper	Glødepære	Kølesystem	Tangentiel
Lys effekt	25 W	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	169x440x443 mm
Lågeåbning	Flap ned	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Aftagelig låge	Ja	Stor grill – effekt	2700 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Grill-type	Elektrisk
		Hældegitte	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



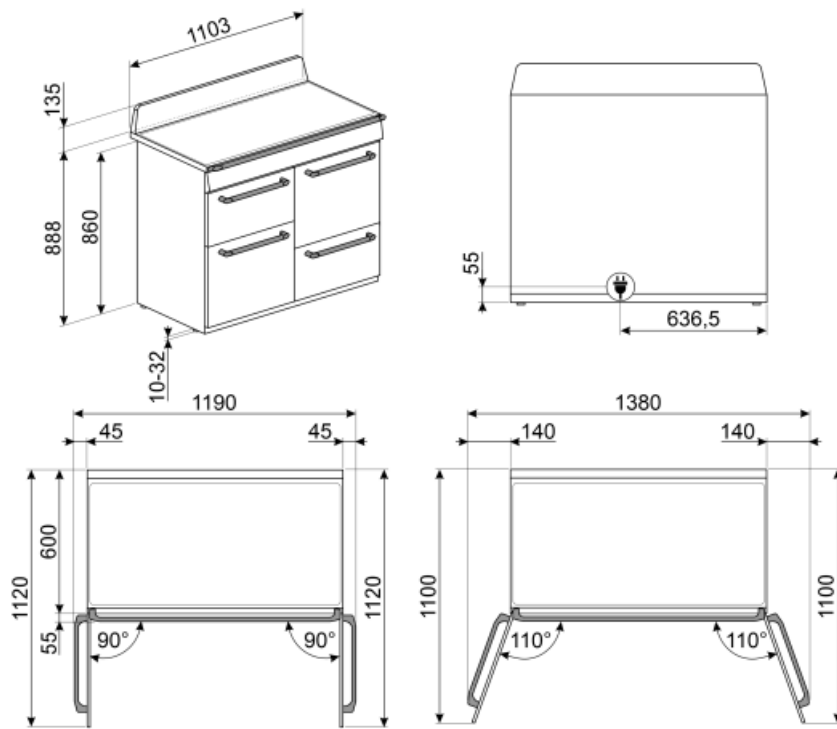
Rist med bag- og sidestop	2	Gitterindsats	1
40mm dyb plade	1	Teleskopskinne, delvist udtræk	1

Medfølgende tilbehør tredje ovn

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

Elektrisk tilslutning

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



Not included accessories



KITH4110

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til TR4110 fritstående komfurer



SFLK1

Børnesikring



PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.



GRILLPLATE

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



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



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



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

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



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



KIT1TR41N

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



KITP65TR41

Dybdeudvidelsessæt (650 mm), passer til TR4110 fritstående komfurer



KIT600TR4110

Dækstrimmel til kogeplade bagside, passer til TR4110 Victoria fritstående komfurer



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.

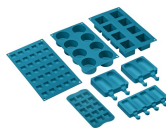


GTT

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

















**BN640**













Emaljeret bakke, 40 mm dyb

**SMOLD**

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

Symbols glossary (TT)

 <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>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 bækkerne, 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 madlavning 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>	 <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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Lys</p>

-  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.
-  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)

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)