

TR4110IP2

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	8017709312442
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	A



Estetisk linje



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

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 5
 Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Statisk



Ventilert



Varmluft

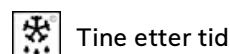


Eco



Vifte assistert base

Andre funksjoner



Tine etter tid

Rengjøringsfunksjoner

 Damprens

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-emaile	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

Medfølgende tilbehør til 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	Støpseltype	Nei



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

Emaljert brett, 40mm dypt



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.



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KIT600TR4110

Pyntelist for bakside platetopp, egnet for TR4110 Victoria-komfyrer



KITP65TR41

Dybdeforlengersett (650 mm), egnet for TR4110-komfyrer



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KIT1TR41N

Veggplate 110x75 cm, egnet for TR4110 Victoria-komfyrer, sort



KITH4110

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for TR4110-komfyrer



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



SFLK1

Barnesikring





SMOLD















Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C




















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.

Symbols glossary

 A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family	 Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.
 Stablet installasjon: Stablet installasjon	 Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
 Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.	 Trippel glassdør: Antall glassdører.
 ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.	 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
 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.	 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.
 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.	 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.
 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	 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 brukning av retten.

-  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.
-  Lampe
-  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.
-  Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.
-  Ovnkammeret har 2 forskjellige steknivåer.
-  Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.
-  Tiltbar rist: Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  Bryterknottkontroll
-  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.
-  Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.
-  Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  Ovnkammeret har 4 forskjellige steknivåer.
-  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, pudding.
-  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.

Benefit (TT)

Induksjonstopp

Induksjon gir rask matlaging og nøyaktig temperaturkontroll

Når man bruker egnede kokekar er induksjon enkel å bruke og vedlikeholde, samt sikker og reaktiv.

Damprens

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

Knappekontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med enkle knapper

Oppbevaringsskuff

Mer plass takket være den nedre skuffen, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr

Ekte konveksjon

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

Teleskopskinner

Brettene er enkle å ta ut og sikre å sette inn, takket være teleskopskinnene

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

BBQ (ekstra tilbehør)

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

Pizza-stein (ekstra tilbehør)

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

Kald dør

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

Enkel turbin

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme