TR4110IP2

Categorie fornuis	110x60 cm
Aantal ovens met energielabel	2
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Geventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709312442
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	A



Design

Design	Victoria	**Kleur knoppen**	Roestvrij staal
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	**Aantal bedieningsknoppen**	10
Esthetiek	Victoria	**Kleur serigrafie**	Zwart
Logo	assembled 50's	**Display**	Elektronisch 5 toetsen
Kleur	Crème	**Deur**	Met kader
Positie logo	Upstand	**Type glas**	Zwart
Afwerking	Glanzend	**Handgreep**	Smeg Victoria
Upstand	Ja	**Kleur handgreep**	Geborsteld roestvrijstaal
Kleur kookplaat	Zwart glanzend	**Opbergruimte**	Lade
Type bediening	Bedieningsknoppen	**Plint**	Antraciet
Bedieningsknoppen	Smeg Victoria		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 5

Traditionele kookfuncties

- Statisch
- Geventileerd
- Circulaire
- ECO
- Fan assisted base

Overige functies

- Ontdooien op tijd

Schoonmaak functie

Vapor Clean

Programma's / functies secundaire oven

Kookfuncties ovenruimte 2 6

Traditionele kookfuncties, ovenruimte 2

Statisch | Geventileerd | ECO

Grote vlak-grill | Fan grill (large) | Fan-assisted bottom

Reinigingsfuncties oven 2

Vapor Clean

Programma's / functies derde oven

Aantal functies derde oven 1

Licht

Grote vlakgrill

Technische specificaties kookplaat

Totaal aantal kookzones 5

Linksvoor - Inductie - enkel - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm

Linksachter - Inductie - enkel - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm

Midden - Inductie - enkel - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 27.0 cm

Rechtsachter - Inductie - enkel - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - enkel - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm

Automatische stop bij oververhitting	Ja	**Indicator minimaal te gebruiken diameter**	Ja
Automatische aanpassing panafmeting	Ja	**Indicator geselecteerde zone**	Ja

Technische specificaties primaire oven

Aantal lampen	1	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Aantal ventilatoren	1	**Aantal ruiten ovendeur**	3
Netto inhoud	61 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	1
Bruto inhoud 1e oven	70 l		

Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Aantal kookniveaus	4
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen
Soort verlichting	Halogeen
Vermogen lamp	40 W
Instelling kooktijd	Start en stop
Deur openen	Side opening
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Veiligheidsthermostaat	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	316x460x412 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Onderwarmte - vermogen	1200 W
Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Grill - vermogen	1700 W
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Circulatie - vermogen	2700 W
Type grill	Elektrisch

Opties primaire oven

Timer	Ja
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja
Minimum temperatuur	50 °C
Maximum temperatuur	260 °C

Technische specificaties secundaire oven



Aantal ventilatoren	1
Netto inhoud (l) oven 2	61 l
Bruto inhoud, 2e oven	70 l
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Aantal kookniveaus	4
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen
Aantal lampen	1
Soort verlichting	Halogeen
Vermogen lamp	40 W
Deur openen	Side opening
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal ruiten ovendeur	3
Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Veiligheidsthermostaat	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	316x444x425 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Onderwarmte - vermogen	1200 W
Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Grill - vermogen	1700 W
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Type grill	Elektrisch
Kantelbare grill	Ja

Opties secundaire oven

Minimum temperatuur	50 °C
Maximum temperatuur	260 °C

Technische specificaties derde oven



Netto inhoud (l) oven 3	36 l
Bruto inhoud, 3e oven	41 l
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Aantal kookniveaus	2
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen
Aantal lampen	1
Soort verlichting	Gloeilamp
Vermogen lamp	25 W
Deur openen	naar beneden
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal ruiten ovendeur	3
Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Veiligheidsthermostaat	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	169x440x443 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Type grill	Elektrisch
Kantelbare grill	Ja

Opties derde oven

Minimum temperatuur	50 °C	**Maximum temperatuur**	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Rek met achter- en zijstop	2	**Inzetrooster**	1
Bakplaat (40 mm)	1	**Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar**	1

Meegeleverde accessoires secundaire oven



Rek met achter- en zijstop	2	**Inzetrooster**	1
Bakplaat (40 mm)	1	**Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar**	1

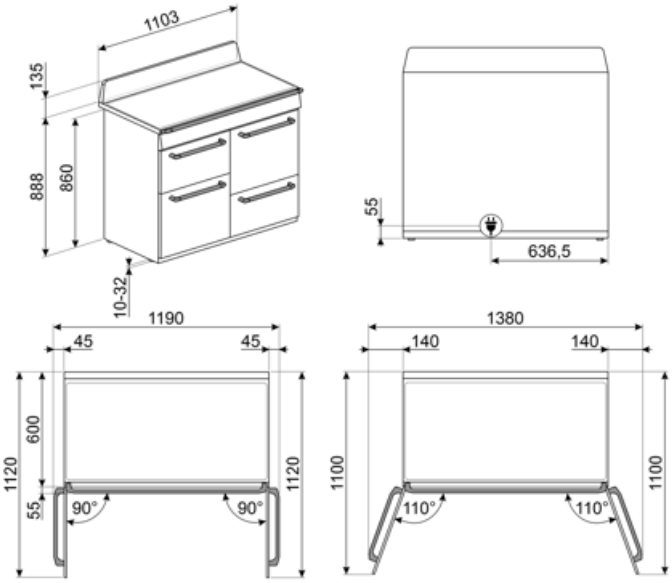
Meegeleverde accessoires derde oven

Rek met achter- en zijstop	1	**Bakplaat (40 mm)**	1

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	16500 W	**Lengte voedingskabel**	150 cm
Stroom	46 A	**Type stroomkabel**	Double and Three Phase
		Frequentie	50 Hz

Spanning	220-240 V	**Aansluitkast**	5 polig
		Stekker	Nee
Spanning 2 (V)	380-415 V		
Electric cable	Installed, Single phase		



Compatibele Accessoires

AIRFRY2

Air fryer tray. 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

Dubbelzijdig



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



BNP608T

Teflon-coated tray, 8 mm depth, to be placed on the grid



GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KIT1TR41N

Splashback black, 110cm ,suitable for TR4110 Victoria cookers



KIT600TR4110

Cover strip for hob back side, suitable for TR4110 Victoria cookers



KITH4110

Height extension kit (950mm), black, suitable for TR4110 cookers (945-965mm)



KITP65TR41

Depth extension kit (650 mm), black, suitable for TR4110 cookers



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



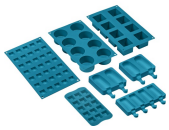
SFLK1

Kinderslot



SMOLD

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C



TPKPLATE



Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.

Symbols glossary



Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd



Installation in column: Installation in column.



Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald



ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken



Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.



De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.



A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.



Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.



Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.



De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.

De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.

Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.

Light

Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.

Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.

All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.

verlichting

The oven cavity has 2 different cooking levels.

The oven cavity has 4 different cooking levels.

Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.

Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.

Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.

Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

Knobs control

Benefit (TT)

Induction hob

Inductie zorgt voor snel koken met nauwkeurige temperatuurregeling

Inductie is veilig, nauwkeurig en eenvoudig in gebruik en onderhoud – mits gebruikt met geschikt kookgerei

Vapor Clean

Door water in een uitsparing onderin de oven te plaatsen, ontstaat er stoom die aangekoekte resten losweekt en het schoonmaken vergemakkelijkt

Door water in een uitsparing onderin de ovenruimte te plaatsen, ontstaat er stoom die aangekoekte resten losweekt en het schoonmaken vergemakkelijkt

Buttons control

Simpele knopbediening voor het gemakkelijk instellen van de timer

Drawer storage compartment

Extra opbergruimte in de lade onderaan – perfect voor kookgerei of accessoires

True-convection

Optimale kookprestaties dankzij een ventilatiesysteem met circulerende hetelucht

Meerdere ventilatoren en verwarmingselementen zorgen voor een perfecte aerodynamische luchtstroom, waardoor gerechten sneller en gelijkmatig garen in de ovenruimte.

Multilevel cooking

Meerdere bakniveaus zorgen voor maximale flexibiliteit tijdens het koken

Multilevel halogen light

Interne halogeenverlichting op meerdere niveaus zorgt voor perfect zicht op elk gerecht

Removalble inner glass

De binnenste ovenglaslagen zijn eenvoudig te verwijderen voor grondige reiniging

Tangential cooling

Nieuw koelsysteem met tangentiële ventilator en luchtstroom van deur tot achterwand voor betere temperatuurcontrole

Telescopic guides

Dankzij telescopische geleiders haal je bakplaten veilig en moeiteloos in en uit de oven

Adjustable height

Het kookoppervlak ligt gelijk met het werkblad dankzij verstelbare pootjes

Isothermic Cavity

De oven heeft een ventilator met een circulair verwarmingselement voor gelijkmatige heteluchtcirculatie

Cold door

Het buitenste glas van de ovendeur blijft koud tijdens gebruik, wat brandwonden voorkomt

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lichter en krokanter resultaat met het airfry-mandje (optioneel accessoire)

BBQ (optional accessory)

Barbecue-effect in de oven met het dubbelzijdige grillrooster (optioneel BBQ-accessoire)

Pizza stone (optional accessory)

Bakken op vuurvaste steen voor luchtige en krokante pizza's en deegwaren (optioneel STONE-accessoire)

Single turbine

De oven heeft een ventilator met een circulair verwarmingselement voor gelijkmatige heteluchtcirculatie