

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



Esthetiek

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

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 5
Traditionele kookfuncties



Statisch



Geventileerd



Circulaire



ECO




Fan assisted bottom

Schoonmaak functie



Vapor Clean

Overige functies

 Ontdooien op tijd

Programma's / functies secundaire oven


Kookfuncties ovenruimte 2 6

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

Opties primaire oven

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

Technische specificaties secundaire oven



Aantal ventilatoren	1	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Netto inhoud (l) oven 2	61 l	Aantal ruiten ovendeur	3
Bruto inhoud, 2e oven	70 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Veiligheidsthermostaat	Ja
Aantal kookniveaus	4	Koelsysteem	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	316x444x425 mm
Aantal lampen	1	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Soort verlichting	Halogeen	Onderwarmte - vermogen	1200 W
Vermogen lamp	40 W	Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Deur openen	Side opening	Grill - vermogen	1700 W
Side opening door	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Type grill	Elektrisch
Volledig glazen binnendeur	Ja	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	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Bruto inhoud, 3e oven	41 l	Aantal ruiten ovendeur	3
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Aantal kookniveaus	2	Veiligheidsthermostaat	Ja
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Koelsysteem	Mantelkoeling
Aantal lampen	1	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	169x440x443 mm
Soort verlichting	Gloeilamp	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Vermogen lamp	25 W	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Deur openen	naar beneden	Type grill	Elektrisch
Uitneembare ovendeur	Ja	Kantelbare grill	Ja
Volledig glazen binnendeur	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

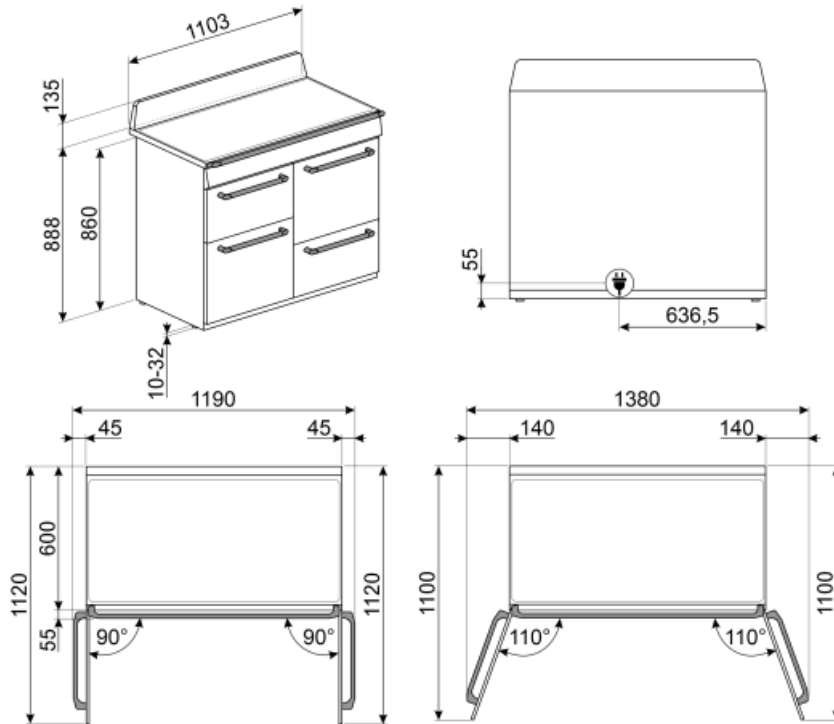
Meegeleverde accessoires derde oven

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

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde 16500 W
Stroom 46 A
Spanning 220-240 V
Spanning 2 (V) 380-415 V

Lengte voedingskabel 150 cm
Frequentie 50 Hz
Aansluitkast 5 polig



Accessoires niet inbegrepen

KITH4110



SFLK1

Kinderslot



PRTX



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.



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



KIT600TR4110



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.



AIRFRY

Airfryerrek AIRFRY . Ideaal voor traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee creëer je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



BNP608T

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



KIT1TR41N



KITP65TR41



GT1P-2

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau) voor ovens met metalen frame. Lengte: 355,5 mm, afzuiging: 285 mm. Materiaal: RVS AISI 430 gepolijst.



BBQ



KIT1TR41X





PALPZ

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



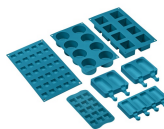
BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



GTT















Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)


















SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

- | | |
|--|---|
| <p> A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</p> | <p> Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd</p> |
| <p> Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p> | <p> Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p> |
| <p> Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p> | <p> ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken</p> |
| <p> 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.</p> | <p> 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.</p> |
| <p> 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.</p> | <p> De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovelement 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).</p> |
| <p> 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.</p> | <p> 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</p> |
| <p> De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovelement. 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.</p> | <p> De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovelement. 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.</p> |

-  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.
-  Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.
-  All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
-  verlichting
-  The oven cavity has 4 different cooking levels.
-  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.
-  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.
-  Light
-  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.
-  The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.
-  The oven cavity has 2 different cooking levels.
-  Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.
-  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.
-  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.