

TR4110IPG

Komfurstørrelse	110x60 cm
Antal rummed energimærke	2
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Primær ovntype	Ventilatorassisteret
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709235093
Energieffektivitetsklasse	A
Energieffektivitetsklasse, andet rum	A









Æstetik

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

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 6

Traditionelle madlavningsfunktioner


 Statisk	 Med ventilator	 Varmluft
 Eco	 Stor grill	 Ventilator-assisteret bund

Rengøringsfunktioner


 Damprens

Programmer/funktioner ekstra ovn

Rengøringsfunktioner, 2. rum

 Vapor Clean

Andre funktioner, 2. rum

 Optøning på tid

Programmer/Funktioner tredje ovn

Ant. funktioner tredje ovn

1

Ovnlys



Fuld grill



Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 5

Forrest til venstre - Induktion - enkelt - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 17.5 cm

Bagest til venstre - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.5 cm

Central - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 26.5 cm

Bagest til højre - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.5 cm

Forrest til højre - Induktion - enkelt - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 17.5 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

Ventilatorantal

1

Nettovolumen, 1. rum

61 l

Bruttovolumen, 1. hulrum

70 l

Ovnrum materiale

Ever Clean-emaile

Antal hylder

4

Hylde type

Metalhylder

Type af lamper

Halogen

Lys effekt

40 W

Tidsindstilling

Start og stop

Lågeåbning

Sideåbning

Aftagelig låge

Ja

Inderlåge i fuldt glas

Ja

Aftagelige indvendig låge

Ja

Samlet antal lågeglas

3

Antal

1

termoreflekterende lågeglas

Sikkerhedstermostat

Ja

Kølesystem

Tangentiel

Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)

316x444x425 mm

Temperaturstyring

Elektro-mekanisk

Bund-varmelegeme effekt

1200 W

Øvre varmelegeme - effekt

1000 W

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



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

Valg ekstra ovn

Min. temperatur	50 °C	Maksimal temperatur	260 °C
-----------------	-------	---------------------	--------

Tredje ovn tekniske egenskaber



Netto volumen, 3. rum	36 l	Aftagelige indvendig låge	Ja
Bruttovolumen, 3. rum	41 l	Samlet antal lågeglas	3
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile	Antal termoreflekterende lågeglas	1
Antal hylder	2	Sikkerhedstermostat	Ja
Hylde type	Metalhylder	Kølesystem	Tangentiel
Antal lamper	1	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	169x440x443 mm
Type af lamper	Glødepære	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Lys effekt	25 W		
Lågeåbning	Flap ned		
Aftagelig låge	Ja		

Inderlåge i fuldt glas	Ja	Stor grill – effekt	2700 W
		Grill-type	Elektrisk
		Hældegitte	Ja

Valg tredje ovn

Min. temperatur	50 °C	Maksimal temperatur	260 °C
------------------------	-------	----------------------------	--------

Medfølgende tilbehør hovedovn



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

Medfølgende tilbehør ekstra ovn



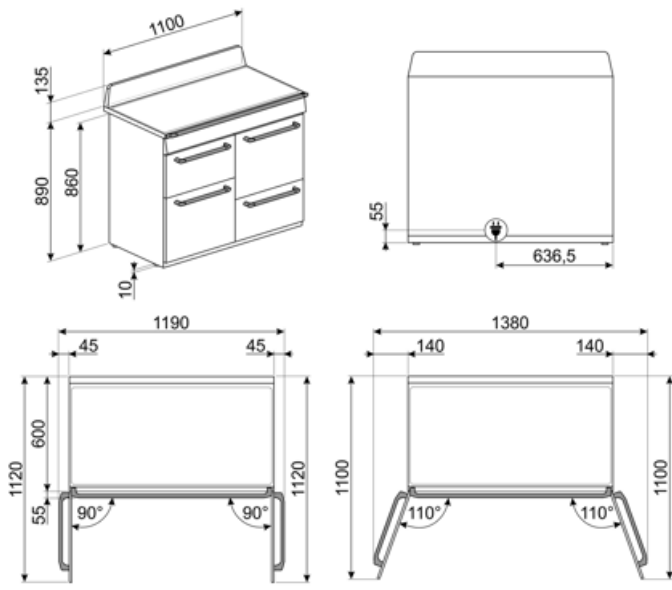
Rist med bag- og sidestop	2	Gitterindsats	1
40mm dyb plade	1	Teleskopskinne, delvist udtræk	1

Medfølgende tilbehør tredje ovn

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

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	19500 W	Strømforsyning	150 cm
Nuværende	53 A	ledningslængde	
Spænding	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spænding 2 (V)	380-415 V	Morsettiera	5 ben

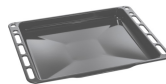


Not included accessories



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTP

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



GTT

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



KIT1TR41N

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



PALPZ

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



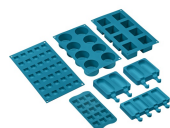
PRTX

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



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

Symbols glossary (TT)

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.</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>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 nedefra og ovenfra. Ventilatoreret 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 nedefra 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>Lys</p>	 <p>Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.</p>

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen. |  | Inderlåde i ren glas: Inderlåde i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren. |
|  | Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring. |  | Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen. |
|  | Ovnrummet har 2 forskellige tilberedningsniveauer. |  | Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer. |
|  | Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen. |  | 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. |
|  | Hældegitte: hældegitte kan let hænges af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin. |  | Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet. |
|  | Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter. |  | Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter. |

Benefit (TT)

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.

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.

Enkelt turbine

Ovnen har en ventilator udstyret med et cirkulært varmeelement, der tillader madlavning med roterende varme

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Knapkontrol

Nem og intuitiv timerindstilling med enkle knapper

Teleskop-skiner

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

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

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)

Skuffeopbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste skufferum, ideel til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber

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)