

TR4110IPG

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	8017709235093
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	A



Estetisk linje

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

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 6

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Statisk



Ventilert



Varmluft



Eco



Stor grill



Vifte assistert base

Rengjøringsfunksjoner




Damprens

Programmer/funksjoner – ekstraovn

Rensefunksjoner kammer 2

 Vapor Clean

Andre funksjoner kammer 2

 Tidsstyrt tining

Programmer/funksjoner – tredje ovn

Antall funksjoner tredje ovn

1

Ovnslampe



Grill, stor



Tekniske data – kokeplate



Antall tilberedningssoner 5

Venstre foran - Induksjon - enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 17.5 cm

Venstre bak - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.5 cm

Midten - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 26.5 cm

Høyre bak - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.5 cm

Høyre foran - Induksjon - enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 17.5 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

Vifte nummer

1

Nettovolum, stekeovn 1

61 l

Bruttovolum, stekeovn 1

70 l

Materiale ovnsrom

Ever clean-emaasje

Antall hyller

4

Type hylleplan

Metalstativer

Lystype

Halogen

Lyseffekt

40 W

Tidsinnstilling

Start og stopp

Dør åpning type

sideåpning

Avtakbar dør

Ja

Innerdør i helglass

Ja

Avtakbar innerdør

Ja

Antall glass i ovnsdøren

3

Antall

1

varmereflekerende glass i dør

Sikkerhetstermostat

Ja

Kjølesystem

Tangential

Nettomål for ovnsrom (H x B x D)

316x444x425 mm

Temperaturkontroll

Elektromekanisk

Undervarmeelement, effekt

1200 W

Overvarmeelement – effekt

1000 W

Grillelement

1700 W

Stor grill – effekt

2700 W

Varmluftselement - effekt	2700 W
Grill type	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningssslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C

Tekniske data – ekstraovn



Nettovolum, stekeovn 2	61 l	Antall glass i ovnsdøren	3
Nettovolum, stekeovn 2	70 l	Antall varmereflekerende glass i dør	1
Materiale ovnsrom	Ever clean-omalje	Sikkerhetstermostat	Ja
Antall hyller	4	Kjølesystem	Tangential
Type hylleplan	Metalstativer	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	316x444x425 mm
Antall lamper	1	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Lystype	Halogen	Undervarmeelement, effekt	1200 W
Lyseffekt	40 W	Overvarmeelement – effekt	1000 W
Dør åpning type	Sideåpning	Grillelement	1700 W
Avtakbar dør	Ja	Stor grill – effekt	2700 W
Innerdør i helglass	Ja	Grill type	Elektrisk
Avtakbar innerdør	Ja	vippe grill	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-omalje	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		
Dør åpning type	klaff ned		
Avtakbar dør	Ja		

Innerdør i helglass	Ja	Stor grill – effekt	2700 W
		Grill type	Elektrisk
		vippe grill	Ja

Funksjoner for tredje ovn

Laveste temperatur	50 °C	Høyeste temperatur	260 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

Standardtilbehør – hovedovn



Ovnsrist med bakre stopp og sidestopp	2	Ovnsrist	1
40mm ovnsbrett	1	Delvis uttrekkbar teleskopskinne	1

Standardtilbehør – ekstraovn



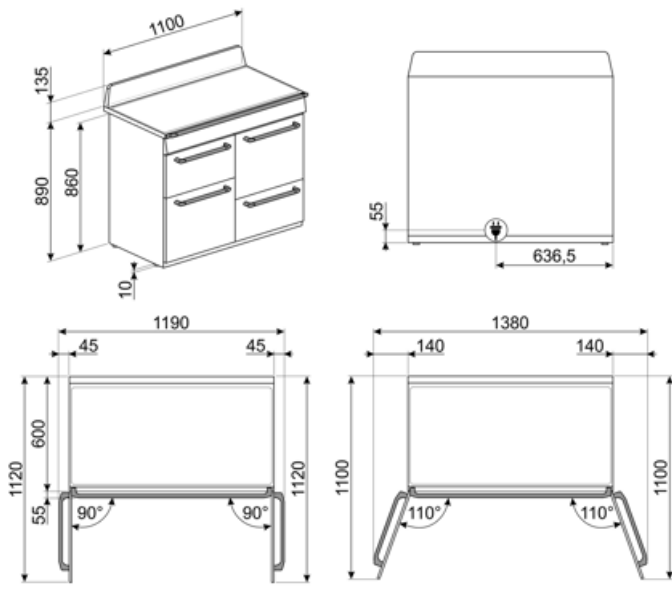
Rist med bakre stopp og sidestopp	2	Ovnsrist	1
40mm ovnsbrett	1	Delvis uttrekkbar teleskopskinne	1

Standardtilbehør – tredje ovn

Rist med bakre stopp og sidestopp	1	40mm ovnsbrett	1
-----------------------------------	---	----------------	---

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	19500 W	Lengde på strømledning (cm)	150 cm
Strøm	53 A	Frekvens	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	5-polet
Spenning (V)	380-415 V		

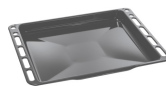


Not included accessories



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTP

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



GTT

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



KIT1TR41N

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



PALPZ

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



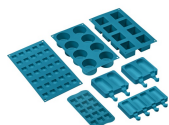
PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egnert for gassovner hvis de settes rett på risten.



SCRP



















Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper













SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.</p>
 <p>Stablet installasjon: Stablet installasjon</p>	 <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p>
 <p>Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.</p>	 <p>Trippel glassdør: Antall glassdører.</p>
 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler 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</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>
 <p>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 bruking av retten.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Lampe</p>	 <p>Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.</p>

-
- | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep. |  | Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen. |
|  | Ovnkammeret har 2 forskjellige stekenivåer. |  | Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer. |
|  | Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen. |  | 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, puddinger. |
|  | Tiltbar rist: Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg. |  | 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. |  | Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter. |

Benefit (TT)

Ekte konveksjon

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

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

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.

Enkel turbin

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

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

Knappekontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med enkle knapper

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

Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

Flernivåsteking

Flere steknivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

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)

Oppbevaringsskuff

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

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)