TR4110X-1

Komfurstørrelse	110x60 cm
Antal rummed energimærke	2
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Primær ovntype	Ventilatorassisteret
Rengøringssystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709295066
Energieffektivitetsklasse	A
Energieffektivitetsklasse, andet rum	A

Æstetik

Æstetik	Victoria	**Display**	elektronisk 5 knapper
Farve	Rustfrit stål	**Farve på knapper**	Sort
Finish	Børstet	**Ant. knapper**	12
Design	Victoria	**Farve silketryk**	Sort
Låge	Med ramme	**Håndtag**	Smeg Victoria
Liste	Ja	**Håndtag farve**	Børstet rustfrit stål
Pandeholder type	Støbejern	**Glastype**	Stopsol
Farve på kogeplade	Sort emalje	**Sokkel**	Antracit
Kommandopanel finish	Rustfrit stål	**Opbevaringsrum**	Skuffe
Betjeningsknapper	Smeg Victoria	**Logo**	samlede 50ere
Betjening farve	Rustfrit stål	**Logoposition**	Liste

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 5

Traditionelle madlavningsfunktioner

Statisk

Med ventilator

Varmluft

Eco

Ventilator-assisteret bund

Rengøringsfunktioner

Damprens

Andre funktioner

Optøning

Programmer/funktioner ekstra ovn

Madlavningsfunktioner, 2. rum	5

Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum

Statisk | Med ventilator | Varmluft

Eco | Bund med ventilator

Damprens

Andre funktioner, 2. rum

Optøning

Programmer/Funktioner tredje ovn

Ant. funktioner tredje ovn	1
Ovnlys	
Fuld grill	

Komfur tekniske egenskaber

UR

Zoner i alt 7

Venstre - Gas - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW
Forrest til venstre - Gas - AUX - 1.00 kW
Bagest til venstre - Gas - Hurtig - 2.90 kW
Forrest i midten - Gas - RP - 2.90 kW
Bagest center - Gas - AUX - 1.00 kW
Forrest til højre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW
Bagest højre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Blus	Standard	**Gas sikkerhedsventiler**	Ja
Automatisk elektronisk tænding	Ja	**Kogepladeskjulere**	Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber

Antal lamper	1	**Aftagelige indvendig låge**	Ja
Ventilatorantal	1		
Nettovolumen, 1. rum	61 l	**Samlet antal lågeglas**	3

Bruttovolumen, 1. hulrum	70 l
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje
Antal hylder	4
Hyldetype	Metalhylder
Type af lamper	Halogen
Lys effekt	40 W
Tidsindstilling	Start og stop
Lågeåbning	Sideåbning
Låge med sideåbning	Ja
Aftagelig låge	Ja
Inderlåge i fuldt glas	Ja
Antal termoreflekterende lågeglas	1
Sikkerhedstermostat	Ja
Kølesystem	Tangentiel
Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	316x460x412 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
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja
Min. temperatur	50 °C
Maksimal temperatur	260 °C

Ekstra ovn tekniske egenskaber

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

Valg ekstra ovn

Min. temperatur	50 °C
Maksimal temperatur	260 °C

Tredje ovn tekniske egenskaber

Netto volumen, 3. rum	36 l
Bruttovolumen, 3. rum	41 l
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje
Antal hylder	2
Hyldetype	Metalhylder
Antal lamper	1
Type af lamper	Glødepære
Lys effekt	25 W
Lågeåbning	Flap ned
Aftagelig låge	Ja
Inderlåge i fuldt glas	Ja
Aftagelige indvendig låge	Ja
Samlet antal lågeglas	3
Antal termoreflekterende lågeglas	1
Sikkerhedstermostat	Ja
Kølesystem	Tangentiel
Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	169x440x443 mm
Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Stor grill – effekt	2700 W
Grill-type	Elektrisk
Hældegitter	Ja

Valg tredje ovn

Min. temperatur	50 °C
Maksimal temperatur	260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

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

Medfølgende tilbehør ekstra ovn

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

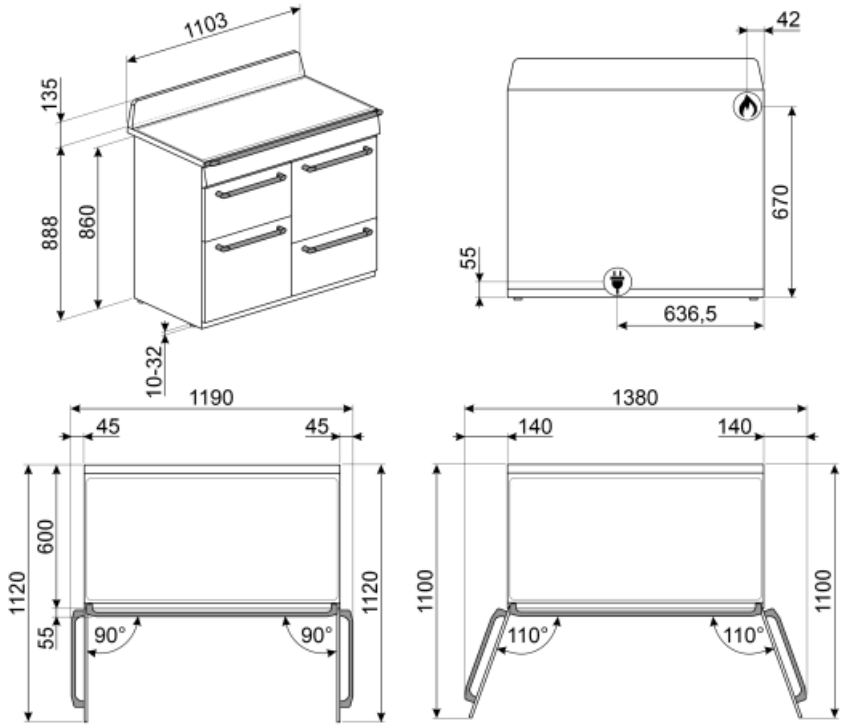
Medfølgende tilbehør tredje ovn

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

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	8400 W
Nuværende	37 A
Spænding	220-240 V
Kontroller ledning	Ja
Ledningstype	Ja, dobbelt- og trefaset
Frekvens	50/60 Hz
Morsettiera	5 ben

Spænding 2 (V)	380-415 V
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset



Not included accessories

KITH4110

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til TR4110 fritstående komfurer

GTP

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

BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret

WOKGHU

Cast-Iron WOK Support

BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb

KIT600TR4110

Dækstrimmel til kogeplade bagside, passer til TR4110 Victoria fritstående komfurer

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.

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.

PRTX

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

TPKTR

Teppanyaki grill plate for TR4110 cookers

KIT1TR41N

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

KITP65TR41

Dybdeudvidelsessæt (650 mm), passer til TR4110 fritstående komfurer

BGTR4110

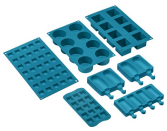
Støbejerns grillplade der passer til Victoria fritstående Komfurer TR4110

PALPZ

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

GTT

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



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C

BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb

Symbols glossary (TT)

A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family

Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.

Triple glaslåger: Antal glaslåger.

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.

Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra 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.

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

Lys

Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.

Ovnrummet har 2 forskellige tilberedningsniveauer.

Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.

Med kontakten på dette symbol er opvarmning ikke mulig, selvom termostaten drejes.

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

Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.

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.

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.

Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

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.

Hældegitter: hældegitteret kan let hægtes 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.

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.

Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.