

TR4110X-1

Komfurstørrelse
 Antal rummed energimærke
 Hulrumsvarmekilde
 Komfur type
 Hovedovn, type
 Primær ovntype
 Rengøringssystem hovedovn
 EAN-kode
 Energieffektivitetsklasse
 Energieffektivitetsklasse, andet rum

110x60 cm
 2
 Elektrisk
 Gas
 Termoventileret ovn
 Ventilatorassisteret
 Damprens
 8017709295066
 A
 A



Æstetik



Æstetik
Design
Farve
Finish
Kommandopanel finish
Logo
Logoposition
Liste
Farve på kogeplade
Pandeholder type
Type af betjeningsindstilling

Victoria
 Victoria
 Rustfrit stål
 Blank
 Rustfrit stål
 samlede 50ere
 Liste
 Ja
 Sort emalje
 Støbejern
 Betjeningsknapper

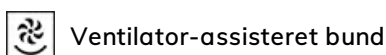
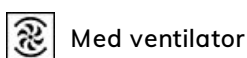
Betjeningsknapper
Betjening farve
Ant. knapper
Farve silketryk
Display
Låge
Glastype
Håndtag
Håndtag farve
Opbevaringsrum
Sokkel

Smeg Victoria
 Rustfrit stål
 12
 Sort
 elektronisk 5 knapper
 Med ramme
 Stopsol
 Smeg Victoria
 Børstet rustfrit stål
 Skuffe
 Antracit

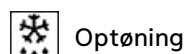
Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner
Traditionelle madlavningsfunktioner

5



Andre funktioner



Rengøringsfunktioner

 Damprens

Programmer/funktioner ekstra ovn

Madlavningsfunktioner, 2. rum

5

Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum

 Statisk

 Med ventilator

 Varmluft

 Eco

 Bund med ventilator

Damprens



Rengøringsfunktioner, 2. rum

Andre funktioner, 2. rum

 Optøning

Programmer/Funktioner tredje ovn

Ant. funktioner tredje ovn

1

Ovnlys



Fuld grill



Komfur tekniske egenskaber



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

Ventilatorantal 1

Aftagelige indvendig
låge Ja

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

Samlet antal lågeglas	3
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
Varmeluftselement - 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
Bruttovolumen, 2. rum	70 l
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile
Antal hylder	4
Hylde type	Metalhylder
Antal lamper	1
Type af lamper	Halogen
Lys, effekt	40 W
Lågeåbning	Åbning i siden
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
Hældegitte	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-emaile
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
Hældegitte	Ja

Valg tredje ovn

Min. temperatur 50 °C

Maksimal temperatur 260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn



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

Medfølgende tilbehør ekstra ovn



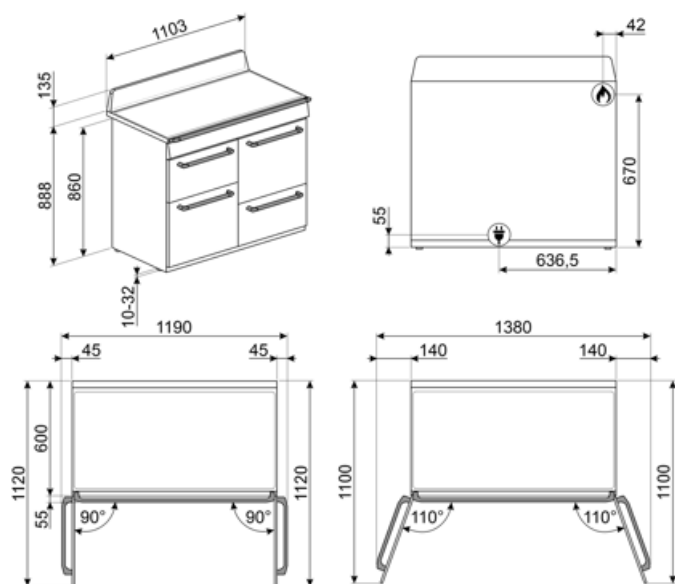
Rist med bag- og sidestop	2	Gitterindsats	1
40mm dyb plade	1	Teleskopskinne, delvist udtræk	1

Medfølgende tilbehør tredje ovn

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

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	8400 W	Kontroller ledning	Ja
Nuværende	37 A	Ledningstype	Ja, dobbelt- og trefaset
Spænding	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spænding 2 (V)	380-415 V	Morsettiera	5 ben
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset		



Compatible Accessories

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.



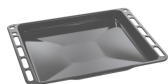
BGTR4110

Støbejerns grillplade der passer til Victoria fritstående Komfurer TR4110



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTP

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



KIT1TR41N

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



KITH4110

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til TR4110 fritstående komfurer



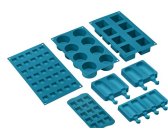
PALPZ

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



SMOLD

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



WOKGHU

Cast-Iron WOK Support



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.



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTT

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



KIT600TR4110

Dækstrimmel til kogeplade bagside, passer til TR4110 Victoria fritstående komfurer



KITP65TR41

Dybdeudvidelsessæt (650 mm), passer til TR4110 fritstående komfurer



SFLK1

Børnesikring



TPKTR

Teppanyaki grill plate for TR4110 cookers



Symbols glossary

	Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Installation i søjle: Installation i søjle		Knapbetjening
	Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.		Med kontakten på dette symbol er opvarmning ikke mulig, selvom termostaten drejes.
	Triple glaslåger: Antal glaslåger.		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 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.		Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra 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.
	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.		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.
	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		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.
	Lys		Inderlåge i ren glas: Inderlåge 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.



Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.



Hældegitte: hældegitteet 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.



Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.



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.

Benefit (TT)

Gaskomfur

Gas giver permanent kontrol over varmekilden, og temperaturændringen er øjeblikkelig

Udstyret med et termoelement afbrydes gasforsyningen, hvis flammen slukkes, for større sikkerhed.

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.

Knapkontrol

Nem og intuitiv timerindstilling med enkle knapper

Skuffeopbevaringsrum

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

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.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænklade

Teleskop-skiner

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

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

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)

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)

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Enkelt turbine

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