

TR4110X-1

Størrelse komfyr	110x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Ventilert
Rengjøringsystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709295066
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	A



Estetisk linje



Estetikk	Victoria
Design	Victoria
Farge	Rustfritt stål
Finish	Satinert
Overflate kommandopanel	Rustfritt stål
Logo	monterte 50`s
Posisjon logo	Kakefat
Kakefat	Ja
Hettefarge	Sort emalje
Kasserollestativtype	Støpejern
Type kontroll innstilling	Vridere

bryterne	Smeg Victoria
kontroller farge	Rustfritt stål
Antall kontroller	12
Farge på silketrykk	Sort
Type display	5 elektroniske knapper
Ovnsdør	Med panel
Glasstype i ovnsdør	Stopsol
Håndtak	Smeg Victoria
Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Oppbevaringsavdeling	Trommel
Sokkel	Antrasitt

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	5
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner	



Statisk



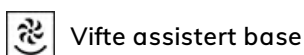
Ventilert



Varmluft



Eco



Vifte assistert base

Andre funksjoner



Optiming


Rengjøringsfunksjoner

 Damprens

Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antall kokefunksjoner ovn 2 5

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2

 Statisk

 Ventilert

 Varmluft

 Eco

 Vifte-assistert undervarme

Hydroclean



Andre funksjoner kammer 2

 Opptining

Programmer/funksjoner – tredje ovn

Antall funksjoner tredje ovn 1

Ovnslampe



Grill, stor



Tekniske data – kokeplate

UR

Antall tilberedningssoner 7

Venstre - Gass - 2URP (dobbel) - 4.20 kW

Venstre foran - Gass - AUX - 1.00 kW

Venstre bak - Gass - RP - 2.90 kW

Midten foran - Gass - RP - 2.90 kW

Midten bak - Gass - AUX - 1.00 kW

Høyre foran - Gass - SRD - 1.80 kW

Høyre bak - Gass - SRD - 1.80 kW

Brennere Standard

Gass sikkerhetsarmatur Ja

Automatisk elektronisk
aktivering Ja

Brennerlokk Mattsort emaljert

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper 1

Avtakbar innerdør Ja

Vifte nummer 1

Antall glass i ovnsdøren 3

Nettovolum, stekeovn 1	61 l	Antall varmereflekerende glass i dør	1
Bruttovolum, stekeovn 1	70 l	Sikkerhetstermostat	Ja
Materiale ovnsrom	Ever clean-emaIje	Kjølesystem	Tangential
Antall hyller	4	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	316x460x412 mm
Type hylleplan	Metalstativer	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Lystype	Halogen	Undervarmeelement, effekt	1200 W
Lyseffekt	40 W	Overvarmeelement – effekt	1000 W
Tidsinnstilling	Start og stopp	Grillelement	1700 W
Dør åpning type	sideåpning	Stor grill – effekt	2700 W
Avtakbar dør	Ja	Varmluftselement - effekt	2700 W
Innerdør i helglass	Ja	Grill type	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	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-emaIje	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	Stor grill – effekt	2700 W
Dør åpning type	klaff ned	Grill type	Elektrisk
Avtakbar dør	Ja	vippe grill	Ja
Innerdør i helglass	Ja		

Funksjoner for tredje ovn

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

Standardtilbehør – hovedovn



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

Standardtilbehør – ekstraovn



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

Standardtilbehør – tredje ovn

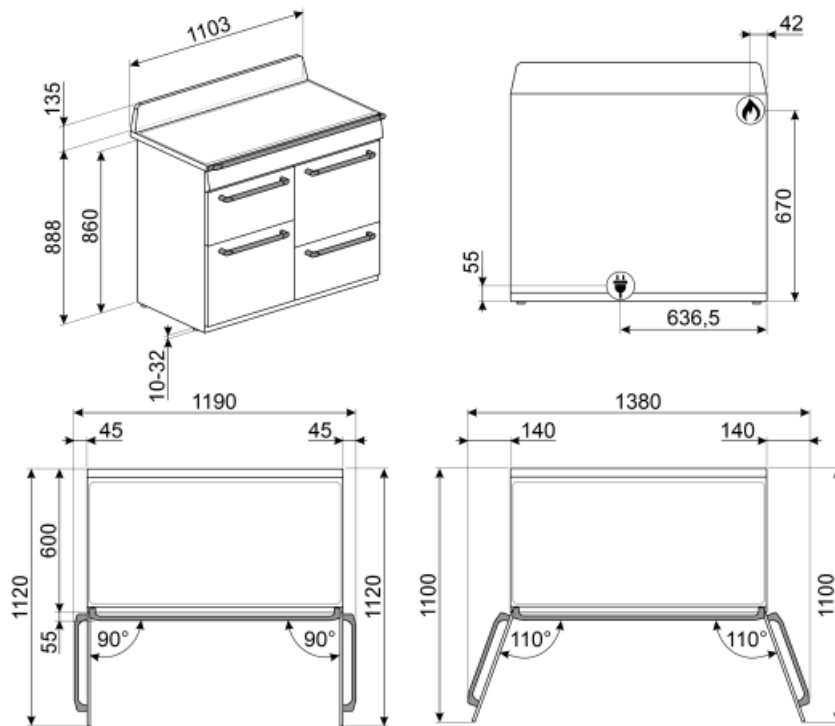
Rist med bakre stopp og sidestopp	1	40mm ovnsbrett	1
--	---	-----------------------	---

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	8400 W	Testkabel	Ja
Strøm	37 A	Type ledning	Ja, dobbel og trefase
Spenning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spenning (V)	380-415 V	Morsettiera	5-polet

Type strømkabel
installert

Ja, enkel fase



Not included accessories



KITH4110

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for TR4110-komfyrer



GTP

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



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte på rist



WOKGHU

Cast-Iron WOK Support



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



KIT600TR4110

Pyntelist for bakside platetopp, egnet for TR4110 Victoria-komfyrer



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



TPKTR

Teppanyaki grill plate for TR4110 cookers



KIT1TR41N

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



KITP65TR41

Dybdeforlengersett (650 mm), egnet for TR4110-komfyrer



BGTR4110

Grillplate i støpejern egnet for Victoria komfyrer TR4110



PALPZ

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

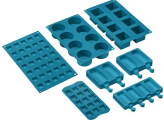
GTT

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



SMOLD

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






























BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



Symbols glossary (TT)

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.</p>
 <p>Stablet installasjon: Stablet installasjon</p>	 <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p>
 <p>Med bryteren på dette symbolet vil inge varming være mulig selv om termostaten er vridd.</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 sprekke-dannelser 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>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>Gassovner gir umiddelbar varmekontroll, redusert steketid og muligheten til bake ved mye lavere temperaturer enn elektriske ovner.</p>	 <p>Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.</p>
 <p>Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.</p>	 <p>Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p>

-
- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | 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. |  | Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt. |
|  | 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. |  | Bryterknottkontroll |

Benefit (TT)

Ekte konveksjon

De beste stekeytelsene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

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

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

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 stekenivåer 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)