

TR4110IGR2

Categorie fornuis	110x60 cm
N. of cavities with energy label	2
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Geventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709312459
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	A



Design

Design	Victoria	Kleur toetsen	Zwart
Kleur	Leigrijs	Aantal bedieningsknoppen	10
Design	Victoria	Kleur serigrafie	Zwart
Deur	Met kader	Handgreep	Smeg Victoria
Upstand	Ja	Kleur handgreep	Geborsteld inox
Kleur kookplaat	Black enamel	Type glas	Zwart
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	Plint	Antraciet
Bedieningsknoppen	Smeg Victoria	Opbergruimte	Opbergvak met lade
Kleur bedieningsknoppen	Inox	Logo	assembled 50's
Display	Elektronisch 5 toetsen	Positie logo	Upstand

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties 5
Traditionele bereidingsfuncties



Statisch



Geventileerd



Circulatie (ventilator + circulaire)



ECO




Geventileerde onderwarmte

Reinigingsfuncties



Vapor Clean reiniging

Overige functies

 Ontdooien op tijd

Programma's / Functies secundaire oven

Aantal kookfuncties 6


Traditionele bereidingsfuncties, 2e oven

 Statisch

 Geventileerd

 ECO

 Grote grill

 Ventilator + grote grill

 Geventileerde onderwarmte

Reinigingsfunctie 2e oven

 Vapor Clean reiniging

Programma's / Functies derde oven

Aantal functies derde oven 1

Licht 

Grote vlakgrill 

Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 5

Linksvoor - Inductie - enkel - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm

Linksachter - Inductie - enkel - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm

Midden - Inductie - enkel - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 27.0 cm

Rechtsachter - Inductie - enkel - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - enkel - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm

Automatisch uitschakelen i.g.v. oververhitting Ja Indicator minimaal te gebruiken diameter Ja

Automatische aanpassing panafmeting Ja Indicator geselecteerde zone Ja

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen 1 Uitneembaar glas binnendeur Ja

Aantal ventilatoren 1 Aantal ruiten ovendeur 3

Netto volume 1e oven 61 l

Bruto volume, oven 1 70 l

Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Aantal kookniveaus	4	Veiligheidsthermostaat	Ja
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Koelsysteem	Mantelkoeling
Type licht	Halogeen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	316x460x412 mm
Vermogen lamp	40 W	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind	Onderwarmte - vermogen	1200 W
Opening deur	Side opening	Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Side opening door	Ja	Grill - vermogen	1700 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Circulatie - vermogen	2700 W
		Grill type	Elektrisch

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

Technische specificaties secundaire oven



Aantal ventilatoren	1	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Netto volume 2e oven	61 l	Aantal ruiten ovendeur	3
Bruto volume, oven 2	70 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Veiligheidsthermostaat	Ja
Aantal kookniveaus	4	Koelsysteem	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	316x444x425 mm
Aantal lampen	1	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Type lamp	Halogeen	Onderwarmte - vermogen	1200 W
Vermogen lamp	40 W	Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Opening deur	Side opening	Grill - vermogen	1700 W
Side opening door	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Type grill	Elektrisch
Volledig glazen binnendeur	Ja	Kantelbare grill	Ja

Opties secundaire oven

Minimum temperatuur 50 °C

Maximum temperatuur 260 °C

Technische specificaties derde oven



Netto volume, 3e oven	36 l	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Bruto volume, oven 3	41 l	Aantal ruiten ovendeur	3
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Aantal kookniveaus	2	Veiligheidsthermostaat	Ja
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Koelsysteem	Mantelkoeling
Aantal lampen	1	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	169x440x443 mm
Type lamp	Gloeilamp	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Vermogen lamp	25 W	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Opening deur	Neerwaarts	Type grill	Elektrisch
Uitneembare ovendeur	Ja	Kantelbare grill	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja		

Opties derde oven

Minimum temperatuur 50 °C

Maximum temperatuur 260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Ovenrooster met stop	2	Inzetrooster	1
Bakplaat (40 mm)	1	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1

Meegeleverde accessoires secundaire oven



Ovenrooster met stop	2	Inzetrooster	1
Bakplaat (40 mm)	1	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1

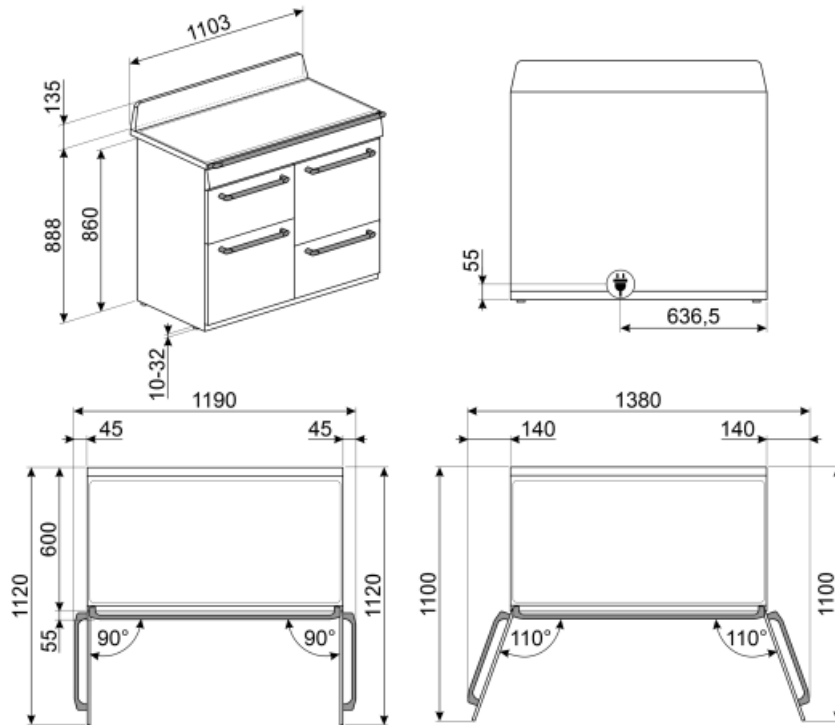
Meegeleverde accessoires derde oven

Ovenrooster met stop	1	Bakplaat (40 mm)	1
----------------------	---	------------------	---

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	16500 W
Stroom	46 A
Spanning	220-240 V
Spanning 2 (V)	380-415 V

Frequentie	50 Hz
Lengte voedingskabel	150 cm
Connection box	5 polig



Not included accessories



KITH4110

Height extension kit (950mm), black, suitable for TR4110 cookers (945-965mm)



SFLK1

Child lock



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



BN620-1

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



SCRP

Schrapper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten



KIT600TR4110

Cover strip for hob back side, suitable for TR4110 Victoria cookers



TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



AIRFRY



GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



KIT1TR41N

Splashback black, 110cm, suitable for TR4110 Victoria cookers



KITP65TR41

Depth extension kit (650 mm), black, suitable for TR4110 cookers



GT1P-2

Partially extractable telescopic guides (1 level) for ovens with metal frames. Length: 355.5 mm, extraction: 285 mm. Material: Stainless steel AISI 430 polished.



BBQ

Dubbelzijdig



KIT1TR41X

Splashback st/steel, 110cm, suitable for TR4110 Victoria cookers



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat,
315x325 mm



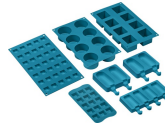
BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and
60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for
cooking and roasting meat and fish in
sauces. Also ideal for experimenting
with lighter and crunchy side dishes



GTT

















Volledig uitschuifbare telescopische
rails (1 niveau) voor traditionele ovens
(SF-).
















SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes,
pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot
230°C.

Symbols glossary (TT)

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.</p>
 <p>Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.</p>	 <p>Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.</p>
 <p>Triple glazed doors: Number of glazed doors.</p>	 <p>ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.</p>
 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 ° C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking</p>	 <p>Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.</p>
 <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p>	 <p>Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.</p>
 <p>Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.</p>	 <p>De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.</p>
 <p>Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.</p>	 <p>Grill element: Using of grill gives excellent results when cooking meat of medium and small portions, especially when combined with a rotisserie (where possible). Also ideal for cooking sausages and bacon.</p>
 <p>Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.</p>	 <p>Light</p>

-
- | | |
|--|---|
|  <p>Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.</p> |  <p>Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.</p> |
|  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p> |  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p> |
|  <p>Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.</p> |  <p>The oven cavity has 2 different cooking levels.</p> |
|  <p>The oven cavity has 4 different cooking levels.</p> |  <p>Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.</p> |
|  <p>Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.</p> |  <p>Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.</p> |
|  <p>Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.</p> |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> | |