

TR4110IP

Victoria

110 CM SPIS MED 3 UGNAR OCH INDUKTIONSHÅLL,
GRÄDDFÄRGAD,
ENERGIKLASS:A

EAN13: 8017709195069

Induktionshäll med 5 zoner:

Vänster bak: Ø 215 mm, 2300 W

Vänster fram: 1300 W

Mitten: Ø 265 mm, 2300 W

Höger bak: Ø 215 mm, 2300 W

Höger fram: Ø 175 mm, 1300 W

Elektronisk display med 5 knappar

Huvudugn

7 funktioner

Ugnsvolym:

Netto: 61 liter

Brutto: 68 liter

Temperatur: 50-260° C

4 tillagningsnivåer

Timer och koktidslarm

Lättrengörig emaljeringssyta "Ever clean"

Ugnsbelysning: (1x40 W)

Tangenitalt kylsystem

Avtagbar treglaslucka

Grilleffekt: 2700 W

Energiförbrukning (enl. EN50304):
0,85 kW/h (varmluft) 0,95 kW/h (konventionell)

Extraugn

7 funktioner

Ugnsvolym:

Netto: 63 liter

Brutto: 68 liter

Temperatur: 50-260° C

4 tillagningsnivåer

Lättrengörig emaljeringssyta "Ever clean"

Ugnsbelysning: (1x40 W)

Tangenitalt kylsystem

Avtagbar treglaslucka

Grilleffekt: 2700 W

Energiförbrukning (enl. EN50304):
0,85 kW/h (varmluft) 0,95 kW/h (konventionell)

Tredje ugn

7 funktioner

Ugnsvolym:



Netto: 36 liter

Brutto: 41 liter

Temperatur: 50-260° C

Lättrengörig emaljeringssyta "Ever clean"

2 tillagningsnivåer

Ugnsbelysning

Tangenitalt kylsystem

Avtagbar treglaslucka

Grilleffekt: 2700 W

Energiförbrukning (enl. EN50304):
0,85 kW/h (varmluft) 0,95 kW/h (konventionell)

Standardtillbehör huvudugn:

2 Ugns-galler med bakre stopp

1 Galler

1 Plåt (40 mm)

1 par delvis utdragbara teleskopskenor

Standardtillbehör extraugn:

2 Ugns-galler med bakre stopp

1 Galler till plåt

1 Plåt (40 mm)

1 par delvis utdragbara teleskopskenor

Standardtillbehör tredje ugn:

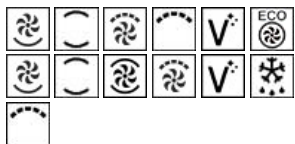
1 Ugns-galler med bakre stopp

1 Plåt (40 mm)

Justerbar höjd från 895-910 mm

Anslutningseffekt: 19500 W

Funktioner



Stora ugnen

Lilla ugnen

Versioner

- **TR4110IX** - Rostfritt stål
- **TR4110IBL** - Svart

SMEG SVERIGE AB
Dockplatsen 1
211 19 Malmö
Tel.: +46 40669 54 90
info@smeg.se



Stora ugnen



FLÄKT + UNDERVÄRME (KÄNSLIG TILLAGNING):

För snabbare tillagning. Föreslås för att sterilisera eller avsluta tillagning av livsmedel som redan tillagats på ytan men inte inuti och som alltså kräver extra dämpad värme. Idealisk för alla livsmedelstyper.



ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL TILLAGNING):

Värme som kommer samtidigt ovanifrån och underifrån medger tillagning av alla typer av livsmedel. Den traditionella tillagningen, även kallad statisk eller konventionell, indikeras för att laga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer, bröd, paj; den indikeras också speciellt för fett kött såsom gås eller anka.



FLÄKT + GRILLELEMENT STOR (STOR VENTILERAD GRILL):

Luften producerar genom den avhårdade turbinen värme som genereras av grillen för optimal grillning även för tjocka köttstycken.



GRILLELEMENT STOR (STARK GRILL):

Vid val av denna funktion gör värmen som kommer från den övre serpentinen med stark effekt att man får perfekt grillning. Kombinationen med grillspett (enligt modell) ger också en jämn färg vid slutet av tillagningen. Idealiskt vid grillning av en större mängd livsmedel såsom en rostbiff eller en lammstek.



Vapor Clean

Vapor Clean. Rengöringsprogram med ånga.



Varmluft + fläkt- ECO:

Varmluft + fläkt- ECO

Lilla ugnen



FLÄKT + UNDERVÄRME (KÄNSLIG TILLAGNING):

För snabbare tillagning. Föreslås för att sterilisera eller avsluta tillagning av livsmedel som redan tillagats på ytan men inte inuti och som alltså kräver extra dämpad värme. Idealisk för alla livsmedelstyper.



ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL TILLAGNING):

Värme som kommer samtidigt ovanifrån och underifrån medger tillagning av alla typer av livsmedel. Den traditionella tillagningen, även kallad statisk eller konventionell, indikeras för att laga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer, bröd, paj; den indikeras också speciellt för fett kött såsom gås eller anka.



FLÄKT + ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL VENTILERAD TILLAGNING):

Turbinens funktion i förening med traditionell tillagning säkerställer homogen tillagning även med komplicerade recept. Idealiskt för biskvier och kakor som tillagas samtidigt på flera nivåer.



FLÄKT + GRILLELEMENT STOR (STOR VENTILERAD GRILL):

Luften producerar genom den avhårdade turbinen värme som genereras av grillen för optimal grillning även för tjocka köttstycken.



Vapor Clean

Vapor Clean. Rengöringsprogram med ånga.



UPPTNING:



Snabb upptining underlättas genom igångsättande av en turbin som säkerställer en jämn fördelning av rumstempererad luft inne i ugnen. Idealiskt för alla typer av livsmedel.



GRILLELEMENT STOR (STARK GRILL):



Vid val av denna funktion gör värmen som kommer från den övre serpentinen med stark effekt att man får perfekt grillning.

Kombinationen med grillspett (enligt modell) ger också en jämn färg vid slutet av tillagningen. Idealiskt vid grillning av en större mängd livsmedel såsom en rostbiff eller en lammstek.

