# TR4110AZ



| | |
|---|---|
| **מידה** | 110x60 cm |
| **מס' חללים עם תווית אנרגיה** | 2 |
| **מקור חום של תא התנור** | חשמל |
| **סוג הכיריים** | גז |
| **סוג תנור עיקרי** | אוורור חום |
| **סוג תנור שני** | בסיוע מאוורר |
| **מערכת ניקוי תנור ראשי** | ניקוי באדים |
| **קוד** EAN | 8017709184278 |
| **דרגת יעילות אנרגטית** | A |
| **קטגוריית יעילות אנרגטית, תא התנור השני** | A |

## אסתטיקה

| | | | |
|---|---|---|---|
| **עיצוב** | Victoria | **כפתורי בקרה** | Smeg Victoria |
| **גימור לוח בקרה** | מתכת בציפוי אמייל | **צבע בקרות** | נירוסטה |
| **סדרה עיצובית** | Victoria | **מס' בקרות** | 12 |
| **לוגו** | assembled 50's | **Serigraphy colour** | Black |
| **צבע** | כחול פסטל | **צג** | אלקטרוני 5 לחצנים |
| Logo position | Upstand | **דלת** | עם מסגרת |
| **גימור** | מבריק | **סוג זכוכית** | שחור |
| **מגן אחורי** | כן | **ידית** | Smeg Victoria |
| **צבע כיריים** | אמייל שחור | **צבע ידית** | נירוסטה מוברשת |
| **סוג מעמדי מחבתות** | ברזל יצוק | **תא אחסון** | מגירה |
| **סוג הגדרת בקרות** | כפתורי בקרה | **בסיס** | פחם אבן |

## תוכניות / פונקציות

**מס' פונקציות בישול** 5

**פונקציות בישול רגילות**

- סטטי
- בסיוע מאוורר
- מעגלי
- חסכוני
- תחתית בסיוע מאוורר

**פונקציות אחרות**

- הפשרה

**פונקציות ניקוי**

ניקוי באדים

## תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני

**פונקציות בישול, תא תנור שני** 5
**פונקציות בישול רגילות, תא התנור השני**

סטטי | בסיוע מאוורר | מעגלי

חסכוני | תחתית בסיוע מאוורר

**ניקוי באדים**

**פונקציות ניקוי, תא תנור שני**
**פונקציות אחרות, תא תנור שני**

הפשרה

## תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור שלישי

**מס' פונקציות תנור שלישי** 1
**תאורת תנור**
**גריל מלא**

## מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

**מספר אזורי בישול** 7

2 – גז שמאלי - UR (4.20 כפולות) kW
קדמי שמאלי - גז – AUX - 1.00 kW
אחורי שמאלי - גז – מהירות - 2.90 kW
קדמי אמצעי - גז – מהירות - 2.90 kW
אחורי אמצעי - גז – AUX - 1.00 kW
קדמי ימני - גז – מהיר למחצה - 1.80 kW
אחורי ימני - גז – מהיר למחצה - 1.80 kW

| | | | |
|---|---|---|---|
| **סוג מבערי גז** | סטנדרטי | **שסתומי בטיחות לגז** | כן |
| **הצתה אלקטרונית אוטומטית** | כן | **מכסי מבערים** | ציפוי אמייל שחור מאט |

## מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור

| | | | |
|---|---|---|---|
| **מס' נורות** | 1 | **מס' כולל של דלתות זכוכית** | 3 |

| | |
|---|---|
| **הנפח הנקי של תא התנור** | 61 l |
| **הנפח ברוטו של תא התנור הראשון** | 70 l |
| **חומר תא התנור** | אמייל נקי תמיד |
| **מספר המדפים** | 4 |
| **סוגי מדפים** | רשתות מתכת |
| **סוג נורה** | הלוגן |
| **הספק נורה** | 40 W |
| **הגדרת זמן בישול** | הפעלה ועצירה |
| **פתח דלת** | פתח צדי |
| **דלת נתיקה** | כן |
| **דלת פנימית מזכוכית לחלוטין** | כן |
| **דלת פנימית ניתקת** | כן |
| **מס' דלתות זכוכית מחזירות חום** | 1 |
| **תרמוסטט בטיחות** | כן |
| **מערכת קירור** | משיק |
| **מידות תא תנור לשימוש (ג)Xר(ע)** | 316x460x412 mm |
| **בקרת טמפרטורה** | אלטרומכני |
| **גוף חימום תחתון – הספק** | 1200 W |
| **גוף חימום עליון – הספק** | 1000 W |
| **אלמנט גריל** | 1700 W |
| **גריל גדול – הספק** | 2700 W |
| **גוף חימום מעגלי – הספק** | 2700 W |
| **סוג גריל** | חשמלי |

## אפשרויות תנור עיקרי, תנור

| | |
|---|---|
| **טיימר** | כן |
| **צליל התרעה לסיום הבישול** | כן |
| **טמפרטורה מינימלית** | 50 °C |
| **טמפרטורה מרבית** | 260 °C |

## מאפיינים טכניים של התנור המשני, תנור



| | |
|---|---|
| **הנפח הנקי של תא התנור השני** | 61 l |
| **הנפח ברוטו של תא התנור השני** | 70 l |
| **חומר תא התנור** | אמייל נקי תמיד |
| **מספר המדפים** | 4 |
| **סוגי מדפים** | רשתות מתכת |
| **מס' נורות** | 1 |
| **סוג נורה** | הלוגן |
| **הספק נורה** | 40 W |
| **פתח דלת** | פתח צדי |
| **דלת נתיקה** | כן |
| **דלת פנימית מזכוכית לחלוטין** | כן |
| **דלת פנימית ניתקת** | כן |
| **מס' כולל של זכוכיות דלתות** | 3 |
| **מס' זכוכית דלתות מחזירות חום** | 1 |
| **תרמוסטט בטיחות** | כן |
| **מערכת קירור** | משיק |
| **מידות תא תנור לשימוש (ג)Xר(ע)** | 316x444x425 mm |
| **בקרת טמפרטורה** | אלטרומכני |
| **גוף חימום תחתון – הספק** | 1200 W |
| **גוף חימום עליון – הספק** | 1000 W |
| **אלמנט גריל – הספק** | 1700 W |
| **גריל גדול – הספק** | 2700 W |
| **סוג גריל** | חשמלי |
| **גריל נוטה** | כן |

## אפשרויות תנור נוסף, תנור

| | |
|---|---|
| **טמפרטורה מינימלית** | 50 °C |
| **טמפרטורה מרבית** | 260 °C |

## מאפיינים טכניים של התנור השלישי, תנור



| | |
|---|---|
| **דלת פנימית ניתקת** | כן |

| | |
|---|---|
| **הנפח הנקי של תא התנור השלישי** | 36 l |
| **הנפח ברוטו של תא התנור השלישי** | 41 l |
| **חומר תא התנור** | אמייל נקי תמיד |
| **מספר המדפים** | 2 |
| **סוגי מדפים** | רשתות מתכת |
| **מס' נורות** | 1 |
| **סוג נורה** | להט |
| **הספק נורה** | 25 W |
| **פתח דלת** | פתיחה כלפי מטה |
| **דלת נתיקה** | כן |
| **דלת פנימית מזכוכית לחלוטין** | כן |
| **מס' כולל של זכוכיות דלתות** | 3 |
| **מס' זכוכיות דלתות מחזירות חום** | 1 |
| **תרמוסטט בטיחות** | כן |
| **מערכת קירור** | משיק |
| **מידות תא תנור לשימוש (ג)X(ר)X(ע)** | 169x440x443 mm |
| **בקרת טמפרטורה** | אלטרומכני |
| **גריל גדול – הספק** | 2700 W |
| **סוג גריל** | חשמלי |
| **גריל נוטה** | כן |

## אפשרויות תנור שלישי, תנור

| | |
|---|---|
| **טמפרטורה מינימלית** | 50 °C |
| **טמפרטורה מרבית** | 260 °C |

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



| | |
|---|---|
| **תמיכה לווק מברזל יצוק** | 1 |
| **רשת עם מעצור אחורי וצדי** | 2 |
| **מגש עמוק 40 מ"מ** | 1 |
| **רשת שתי וערב לגריל** | 1 |
| **מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית** | 1 |

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני



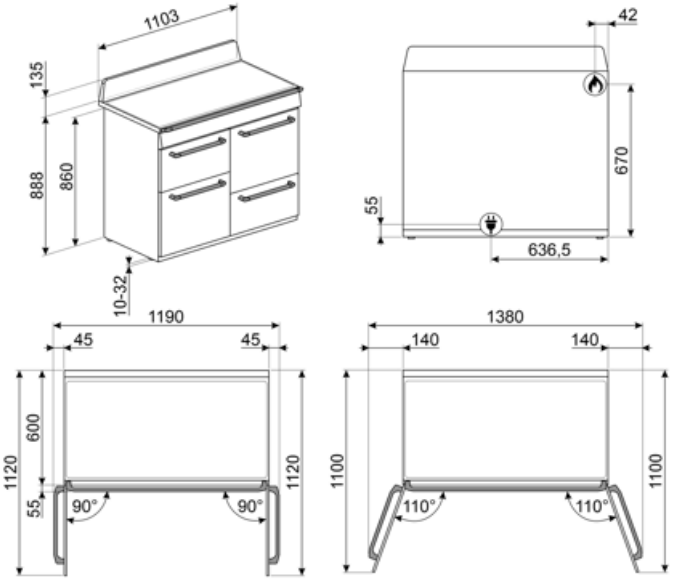
| | |
|---|---|
| **רשת עם מעצור אחורי וצדי** | 2 |
| **מגש עמוק 40 מ"מ** | 1 |
| **רשת שתי וערב לגריל** | 1 |
| **מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית** | 1 |

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור שלישי

| | |
|---|---|
| **רשת עם מעצור אחורי וצדי** | 1 |
| **מגש עמוק 40 מ"מ** | 1 |

## חיבור חשמלי

| | |
|---|---|
| **דירוג חיבור חשמלי** | 8400 W |
| **זרם** | 37 A |
| **מתח** | 220-240 V |
| **מתח (וולט) 2** | 380-415 V |
| **סוג כבל החשמל המותקן** | כן, שלב אחד |
| Cable testing | Yes, Single phase |
| **סוג כבל חשמל** | כן, שניים ושלושה שלבים |
| **תדר** | 50/60 Hz |
| **בלוק הדקים** | 5 poles |
| **תקע** | לא |


1103
135
888
860
10-32
42
670
55
636,5
1190
45
45
600
1120
1120
55
90°
90°
1380
140
140
1100
1100
110°
110°

# Compatible Accessories

### AIRFRY2



מגש אייר פרייר. מושלמת לחיקוי של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.

### BN620-1



מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ

### BNP608T



מגש מצופה טפלון, עומק 8 מ"מ, להנחה על הרשת

### GTT



מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה** לחלוטין (רמה אחת)** הוצאה: 433 מ""מ מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה

### KIT600TR4110



רצועת כיסוי לגב הכיריים, מתאימה לתנורי TR4110 Victoria

### KITP65TR41



ערכת להגדלת עומק (650 מ"מ), מתאימה לתנורי TR4110

### SFLK1



נעילת ילדים

### 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.

### BN640



מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ

### GTP



מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה** חלקית (רמה אחת)** הוצאה: 300 מ""מ מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה

### KIT1TR41N



ס"מ, מתאים 75xמשטח התזה 110 שחור, TR4110 Victoria לתנורי

### KITH4110



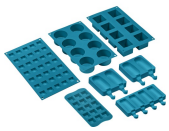
ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), מתאימה לתנורי TR4110

### PALPZ



את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ""מ אורך: 325 מ""מ

### SMOLD



סט של 7 תבניות סיליקון לגלידות, ארטיקים, פרלינים, קוביות קרח או חלוקת +230°C עד -60°C מזון. לשימוש בין

# Symbols glossary


מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.


התקנה בערימה: התקנה בערימה


עם המתג על הסמל הזה, לא ניתן לחמם גם אם התרמוסטט מופעל.


חלק פנימי בציפוי אמייל: החלק הפנימי בציפוי אמייל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע Smeg של כל תנורי לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.


מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפריטים שמבושלים בשיטות איטיות.


מעגלי: השילוב של מאוורר ושל אלמנט מעגלי יוצר שיטת בישול באוויר חם. מעניק יתרונות רבים, כולל ללא קדם-חימום אם זמן הבישול ארוך מ-20 דקות, ללא העברה של טעמים בעת בישול של מזונות שונים בו-בזמן, פחות חשמל וזמני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון.


אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.


דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.


תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.


לתא התנור 4 רמות בישול שונות.


בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיוק של 2-3°C. הדבר מאפשר לבשל מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.


מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.


הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.


בקרה בכפתורים


A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ A+++- עד D/G, בהתאם למשפחת המוצרים


מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.


דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.


בתנורי גז, המאוורר מפזר את החום Circogas: במהירות ובאופן שווה בתא התנור, ומונע העברה של טעמים בעת בישול של כמה מנות שונות בו-בזמן. בתנורים חשמליים שילוב זה מסיים מהר יותר את הבישול של מזונות שמוכנים מבחוץ, אך מחייב זמן רב יותר לבישול המזונות מבפנים, ללא השחמה נוספת.


אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפריטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.



חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.


אור


דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.


לתא התנור 2 רמות בישול שונות.


מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.


גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט.


ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.


הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

# Benefit (TT)

**כיריים גז**

הגז מספק שליטה קבועה על מקור החום ושינוי הטמפרטורה הוא מיידי

מצוידת בצמד תרמי, אספקת הגז מנותקת אם הלהבה נכבית למען בטיחות רבה יותר.

**ניקוי באדים**

החדרת מים לשקע המיועד בתחתית החלל יוצרת אדים שמרככים את השאריות ומקלים על הסרתן

החדרת מים לשקע המיועד בתחתית החלל יוצרת אדים שמרככים את השאריות ומקלים על הסרתן.

**בקרה בכפתורים**

הגדרת טיימר קלה ואינטואיטיבית עם כפתורים פשוטים

**מגירת אחסון**

יותר מקום אחסון הודות למגירה התחתונה, מושלת לאחסון אביזרים או כלי בישול

**הולכת חום אמיתית**

ביצועי הבישול הטובים ביותר מובטחים על ידי זרימה מעגלית מאוררת

מאווררים וגופי חימום מרובים מבטיחים זרימת חום אווירודינמית מושלמת, המאפשרים בישול הומוגני ומהיר יותר בתוך החלל.

**בישול מרובה דרגות**

מספר דרגות בישול מאפשרות גמישות מירבית בשימוש

**אור הלוגן בדרגות שונות**

תאורת הלוגן פנימית בדרגות שונות מבטיחה נראות מעולה

**זכוכית פנימית ניתנת להסרה**

זכוכיות דלת פנימיות שניתנות להסרה בקלות לניקוי מלא

**אוורור בזרימה צולבת**

מערכת קירור חדשה עם מאוורר זרימה צולבת וזרימת אוויר מהדלת לחיפוי הקיר

**מסילות טלסקופיות**

הוצאה קלה והכנסת בטוחה של תבניות לתנור הודות למסילות טלסקופיות

**דלת קרה**

במהלך כל פעולה, זכוכית הדלת החיצונית קרה, מונעת כל סכנת כוויות

AirFry (**אביזר אופציונלי של** AIRFRY)

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אביזר אופציונלי

**מנגל (אביזר אופציונלי)**

בישול מנגל ישירות בתנור עם הגריל הדו צדדי (אביזר מנגל אופציונלי)

**אבן פיצה (אביזר אופציונלי)**

(אופציונלי STONE אפייה עם אבן שמוט לקבלת פיצה רכה ופריכה ולמאפי שמרים (אביזר

**גובה מתכוונן**

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכווננות

**חלל איזותרמי**

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר