

# TR4110BL1

Lieden koko	110x60 cm
Uunien lukumäärä	2
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Kaasu
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
2. uunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709176648
Energialuokka	A
Energiatohokkuusluokka, toinen uuni	A



## Estetiikka



Estetiikka	Victoria	Painikkeiden väri	Musta
Väri	Musta	Säätimien lukumäärä	12
Design	Victoria	Väripainatus	Hopea
Ovi	Mukana paneeli	Kahva	Smeg Victoria
Seisova	Kyllä	Kahvan väri	Harjattua ruostumatonta terästä
Keittoastiatuen tyyppi	Valurauta	Lasin tyyppi	Musta
Tason väri	Musta emali	Jalusta	Antrasiitti
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi	Säilytystila	Laatikko
Säätimet	Smeg Victoria	Logo	assembled 50's
Säätimien väri	Ruostumaton teräs	Logon sijainti	Seisova
Näytön tyyppi	5 elektronista painiketta		

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä 5  
Perintieset paistotoiminnot



Staattinen



Puhallinavusteinen



Puhallin



Eco



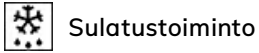
Tuuletin

Puhdistustoiminnot



Vapor clean

## Muut toiminnot



Sulatustoiminto

## Lisäuunin ohjelmat/toiminnot

Paistotoiminnot, toinen uuni 5

Perinteiset paistotoiminnot, toinen uuni



Staattinen



Puhallinvusteinen



Grilli tuulettimella (suuri)



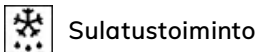
Alusta



Tuuletettu alusta

Höyrypuhdistus

Muut toiminnot, toinen uuni



Sulatustoiminto

## Kolmannen uunin ohjelmat/toiminnot

Kolmosuunin toimintojen määrä 1

Uunin valo

Suuri grillivastus

## Keittotason tekniset ominaisuudet



Keittoalueita yhteensä 7

Vasemmalla - Kaasu - 2URP (kaksois) - 4.20 kW

Edessä vasemmalla - Kaasu - AUX - 1.00 kW

Takana vasemmalla - Kaasu - RP - 2.90 kW

Edessä keskellä - Kaasu - RP - 2.90 kW

Takana keskellä - Kaasu - AUX - 1.00 kW

Edessä oikealla - Kaasu - SRD - 1.80 kW

Takana oikealla - Kaasu - SRD - 1.80 kW

Polttimet Tavallinen

Kaasun turvasuuttimet Kyllä

Automaattinen elektroninen sytytys Kyllä

Polttimien suojukset Mattamusta emalointi

## Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä 1

Luukun lasien määrä 3

Nettoilavuus, 1. uuni 61 l

Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä 1

Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	70 l	Turvatermostaatti	Kyllä
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Hyllyjen määrä	4	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	316x460x412 mm
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Valojen tyyppi	Halogeeni	Alavastuksen teho	1200 W
Valoteho	40 W	Ylävastuksen teho	1000 W
Aika-asetus	Aloitus ja pysäytys	Grillivastus	1700 W
Oven avaaminen	Aukeaa sivulta	Suuren grillin teho	2700 W
Irrotettava luukku	Kyllä	Kiertoilmavastuksen teho	2700 W
Sisäluukku kokolasia	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö
Irrotettava sisäluukku	Kyllä		

## Vaihtoehdot, Uuni

Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	260 °C

## Lisäuunin tekniset ominaisuudet



Toisen paistotilan nettotilavuus	61 l	Luukun lasien määrä	3
Bruttotilavuus, 2. uuni	70 l	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	1
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Turvatermostaatti	Kyllä
Hyllyjen määrä	4	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	316x444x425 mm
Valojen lukumäärä	1	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Valon tyyppi	Halogeeni	Alavastuksen teho	1200 W
Valoteho	40 W	Ylempi lämpöelementti - tehokkuus	1000 W
Oven avaus	Avautuu sivulta	Grillivastus	1700 W
Irrotettava luukku	Kyllä	Suuren grillin teho	2700 W
Sisäluukku kokolasia	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö
Irrotettava sisäluukku	Kyllä	Kääntyvä grilli	Kyllä

## Lisäuunin vaihtoehdot

Vähimmäislämpötila	50 °C	Enimmäislämpötila	260 °C
--------------------	-------	-------------------	--------

## Kolmannen uunin tekniset ominaisuudet



3. uunin nettotilavuus	36 l	Irrotettava sisäluukku	Kyllä
------------------------	------	------------------------	-------

<b>Bruttotilavuus, 3 uuni</b>	41 l	<b>Luukun lasien määrä</b>	3
<b>Uunin sisämateriaali</b>	Ever Clean -emali	<b>Lämpöaheijastavien luukun lasien määrä</b>	1
<b>Hyllyjen määrä</b>	2	<b>Turvatermostaatti</b>	Kyllä
<b>Hyllyjen tyyppi</b>	Metallitelineet	<b>Jäähdytysjärjestelmä</b>	Tangentiaalinen
<b>Valojen lkm</b>	1	<b>Uunin nettosisämitat (k x l x s)</b>	169x440x443 mm
<b>Valon tyyppi</b>	Hehkulamppu	<b>Lämpötilansäätö</b>	Sähkömekaaninen
<b>Valoteho</b>	25 W	<b>Suuren grillin teho</b>	2700 W
<b>Oven avaus</b>	Läppä alhaalla	<b>Grillin tyyppi</b>	Sähkö
<b>Irrotettava luukku</b>	Kyllä	<b>Kääntyvä grilli</b>	Kyllä
<b>Sisäluukku kokolasia</b>	Kyllä		

## Kolmannen uunin vaihtoehdot

<b>Vähimmäislämpötila</b>	50 °C	<b>Enimmäislämpötila</b>	260 °C
---------------------------	-------	--------------------------	--------

## Pääuunin varusteet



<b>Valurautainen wokpannuteline</b>	1	<b>Uuniritilä</b>	1
<b>Ritilä, taka- ja sivupysäytys</b>	2	<b>Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä</b>	1
<b>40mm syvä uunipelti</b>	1		

## Lisäuunin varusteet



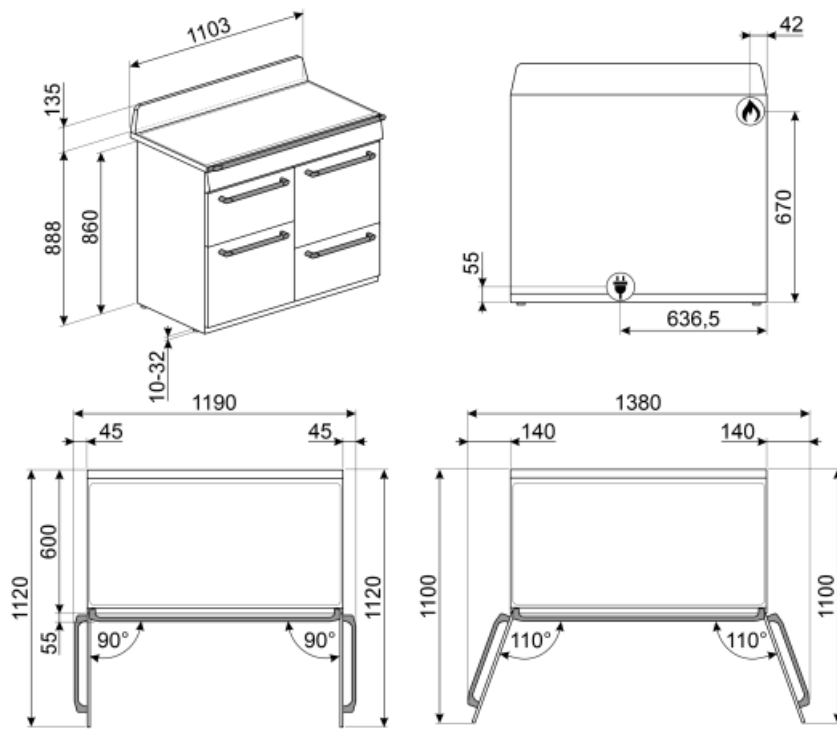
<b>Ritilä, taka- ja sivupysäytys</b>	2	<b>Uuniritilä</b>	1
<b>40mm syvä uunipelti</b>	1	<b>Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä</b>	1

## Kolmannen uunin varusteet

<b>Ritilä, taka- ja sivupysäytys</b>	1	<b>40mm syvä uunipelti</b>	1
--------------------------------------	---	----------------------------	---

## Sähköliitântä

<b>Sähköliitântä</b>	8400 W	<b>Kokeilujohto</b>	Kyllä
<b>Virta</b>	37 A	<b>Johdon tyyppi</b>	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
<b>Jännite</b>	220-240 V	<b>Taajuus</b>	50/60 Hz
<b>Jännite 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Pääte</b>	5 napaa
<b>Asennetun sähköjohdon tyyppi</b>	Kyllä, yksivaihe		



## Not included accessories



### KITH4110

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu TR4110-liesille



### SFLK1

Lapsilukko



### PRTX

Tulenkestävä pizzakivi, jossa kahvat. S=35 cm Ei soveltu mikroaaltouuneille. Soveltuu kaasuuuneille, asetetaan ritilälle.



### TPKTR

Teppanyaki grill plate for TR4110 cookers



### BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



### KIT600TR4110

Peitelista tason takapuolelle, soveltuu TR4110 Victoria -liesille



### 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.



### GTT

\*\*Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)\*\* Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



### 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.



### GTP

\*\*Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)\*\* Ulosveto: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



### BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



### KIT1TR41N

Roiskesuojus 110x75 cm, soveltuu TR4110 Victoria -liesille, musta



### KITP65TR41

Syvyyden lisäyssarja (650 mm), soveltuu TR4110-liesille



### BGTR4110

Valurautainen grillialusta, soveltuu Victoria-liesille TR4110



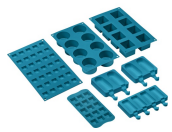
### PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



### BN640













Emaloitu pelti, 40mm syvä


















### SMOLD

7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -60°C – +230°C

## Symbols glossary (TT)

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  Raskaan käytön valurautaiset keittoritilät: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.
-  Kun katkaisija on tämän symbolin kohdalla, lämmitys ei ole mahdollinen, vaikka termostaatti olisikin käännettynä.
-  Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista
-  Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsytämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.
-  Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.
-  Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.
-  Alusta: lämpöä tulee vain tilan alaosasta. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasuuunien symboli osoittaa kaasupoltinta.
-  Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.
-  ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin



-  **Grilliosa:** Grillin käyttö tarjoaa erinomaisia tuloksia keski- ja pienikokoista lihaa kypsennettäessä erityisesti silloin, kun myös paistivartaassa kypsennetään (jos mahdollista). Ihanteellinen myös makkaran ja pekonin kypsennykseen.
-  **Valo**
-  **Sisäluukun lasi:** voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  **Uunissa on 2 eri kypsennystasoa.**
-  **Teleskoopikiskot:** voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.
-  **Kalteva grilli:** kalteva grilli voidaan irrottaa helposti vastuksen liikuttamiseksi ja laitteen katon puhdistamiseksi yhdessä helppossa vaiheessa.
-  **Höyrypuhdistus:** yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  **Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.**
-  **Puhallin ja grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **Sivuvalot:** Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **Uunissa on 4 eri kypsennystasoa.**
-  **Elektroninen ohjaus:** Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.
-  **Huippunopeat polttimet:** Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.
-  **Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.**

## Benefit (TT)

---

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Gas hob**

Induction offers fast cooking and precise temperature control

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

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Buttons control**

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

### **Telescopic guides**

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

#### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

#### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

#### **Drawer storage compartment**

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

#### **BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

#### **Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)