TR4110BL1

Tűzhely mérete	110x60 cm
Rekeszek száma energiafogyasztási címkével	2
Sütőtér hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzőlap típusa	Gáz
Fő sütőtér típusa	Hőlégkeveréses
Második sütő típusa	Légkeveréses
Tisztító rendszer fő sütő	Gőztisztítás
EAN kód	8017709176648
Energiahatékonysági osztály	A
Energiahatékonysági osztály, második sütőtér	A



Design

Design	Victoria	**Vezérlőgombok**	Smeg Victoria
Vezérlőpanel felülete	Zománcozott fémfelület	**Vezérlőelemek színe**	Rozsdamentes acél
Design család	Victoria	**Vezérlőelemek száma**	12
Logó	assembled 50's	**Serigraphy colour**	Ezüst
Szín	Fekete	**Kijelző**	5 érintőgomb
Logo position	Upstand	**Ajtó**	Kerettel
Felületkezelés	Fényes	**Üveg típusa**	Fekete
Hátfal-magasítás	Igen	**Fogantyú**	Smeg Victoria
Főzőlap színe	Fekete	**Fogantyú színe**	Szálcsiszolt rozsdamentes acél
Edénytartó állványok típusa	Öntöttvas	**Tárolórekesz**	Fiók
Vezérlés típusa	Vezérlőgombok	**Lábazat**	Antracit

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 5

Hagyományos sütési funkciók

Statikus

Légkeveréses

Hőlégkeveréses

Eco

Légkeverés + alsó sütés

Egyéb funkciók

Leolvasztás

Tisztítási funkciók

Gőztisztítás

Programok / Funkciók, kiegészítő sütő

Sütési funkciók, 2. sütőtér 5

Hagyományos sütési funkciók, 2. sütőtér

Statikus

Légkeveréses

Légkeveréses grill (nagy)

Alsó sütés

Légkeveréses alsó

Gőztisztítás

Tisztító funkciók, 2. sütőtér

Egyéb funkciók, 2. sütőtér

Leolvasztás

Programok / Funkciók, harmadik sütő

Funkciók száma harmadik sütő 1

Sütővilágítás

Teljes grill

Főzőlap műszaki jellemzői

UR

Főzőzónák száma összesen 7

Bal - Gáz – 2UR (dupla) - 4.20 kW
Bal első - Gáz – AUX - 1.00 kW
Bal hátsó - Gáz – Gyors - 2.90 kW
Elöl középen - Gáz – Gyors - 2.90 kW
Hátsó középen - Gáz – AUX - 1.00 kW
Jobb első - Gáz – Félgyors - 1.80 kW
Jobb hátsó - Gáz – Félgyors - 1.80 kW

Gázégők típusa	Standard	**Gázbiztonsági szelepek**	Igen
Automatikus elektronikus gyújtás	Igen	**Égőfejek**	Matt fekete zománcozott

Fő sütő műszaki jellemzők

Világítás száma	1	**Ajtóüvegek száma összesen**	3

Sütőtér nettó térfogata	61 l
Bruttó térfogat, 1. sütőtér	70 l
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc
Sütőszintek száma	4
Sütőszintek típusa	Fémállványok
Világítás típusa	Halogén
Világítás teljesítménye	40 W
Sütési idő beállítása	Indítás és leállítás
Ajtónyitás típusa	Oldalra nyíló
Kivehető ajtó	Igen
Teljes üveg belső ajtó	Igen
Kivehető belső ajtóüveg	Igen
Hővisszaverő ajtóüvegek száma	1
Biztonsági termosztát	Igen
Hűtőrendszer	Tangenciális
Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	316x460x412 mm
Hőmérséklet szabályozás	Elektromechanikus
Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W
Felső fűtőelem teljesítmény	1000 W
Grillező elem	1700 W
Nagy grill teljesítmény	2700 W
Körfűtőszál teljesítmény	2700 W
Grill típusa	Elektromos

Fő sütőtér jellemzői

Időzítő	Igen
Sütés vége hangjelzés	Igen
Minimális hőmérséklet	50 °C
Maximális hőmérséklet	260 °C

Második sütő műszaki jellemzői



A második sütőtér nettó térfogata	61 l
Bruttó térfogat, 2. sütőtér	70 l
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc
Sütőszintek száma	4
Sütőszintek típusa	Fémállványok
Világítás száma	1
Világítás típusa	Halogén
Világítás teljesítménye	40 W
Ajtónyitás típusa	Oldalra nyíló
Kivehető ajtó	Igen
Teljes üveg belső ajtó	Igen
Kivehető belső ajtóüveg	Igen
Teljes ajtóüvegek száma	3
Hővisszaverő ajtóüvegek száma	1
Biztonsági termosztát	Igen
Hűtőrendszer	Tangenciális
Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	316x444x425 mm
Hőmérséklet szabályozás	Elektromechanikus
Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W
Felső fűtőelem teljesítmény	1000 W
Grillező elem teljesítmény	1700 W
Nagy grill teljesítmény	2700 W
Grill típusa	Elektromos
Lehajható grill fűtőelem	Igen

Opciók, kiegészítő sütő

Minimális hőmérséklet	50 °C
Maximális hőmérséklet	260 °C

Harmadik sütő műszaki jellemzői



Nettó térfogat, 3. sütőtér	36 l
Bruttó térfogat, 3. sütőtér	41 l
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc
Sütőszintek száma	2
Sütőszintek típusa	Fémállványok
Világítás száma	1
Világítás típusa	Izzólámpa
Világítás teljesítménye	25 W
Ajtónyitás típusa	Standard, lefelé nyíló
Kivehető ajtó	Igen
Teljes üveg belső ajtó	Igen
Kivehető belső ajtóüveg	Igen
Teljes ajtóüvegek száma	3
Hővisszaverő ajtóüvegek száma	1
Biztonsági termosztát	Igen
Hűtőrendszer	Tangenciális
Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	169x440x443 mm
Hőmérséklet szabályozás	Elektromechanikus
Nagy grill teljesítmény	2700 W
Grill típusa	Elektromos
Lehajható grill fűtőelem	Igen

Opciók, harmadik sütő

Minimális hőmérséklet	50 °C	**Maximális hőmérséklet**	260 °C

Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz



Öntöttvas wok tartó	1	**Grillrács**	1
Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	2	**Részlegesen kihúzható teleszkópos sütősín**	1
40 mm mély tepsi	1		

Mellékelt tartozékok a másodlagos sütőhöz



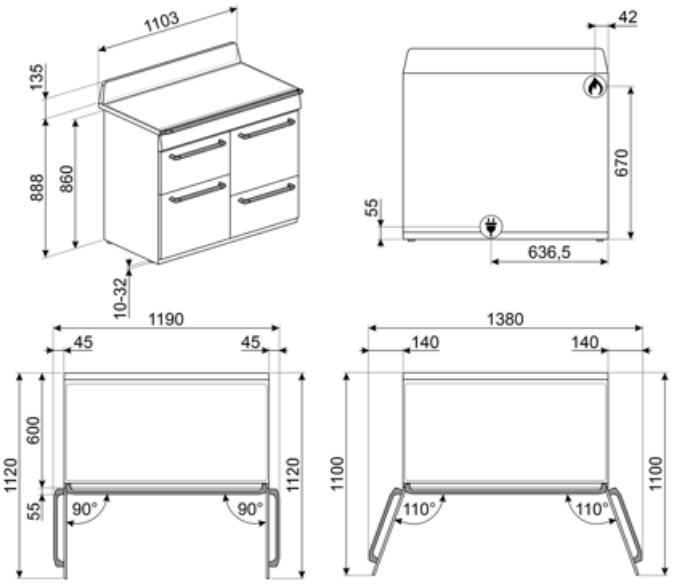
Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	2	**Grillrács**	1
40 mm mély tepsi	1	**Részlegesen kihúzható teleszkópos sütősín**	1

Mellékelt tartozékok a harmadik sütőhöz

Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	1	**40 mm mély tepsi**	1

Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	8400 W	**Cable testing**	Yes
Áramerősség	37 A	**További csatlakozási lehetőségek**	Igen, két- és háromfázisú
Feszültség	220-240 V	**Frekvencia**	50/60 Hz
Feszültség 2 (V)	380-415 V	**Sorkapocs**	5 poles
A telepített elektromos kábel típusa	Igen, egyfázisú	**Csatlakozódugó**	Nem



Compatible Accessories



AIRFRY2

Légsütő tálca. Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



BN620-1

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes a sós és édes sütemények széles skálájához.



BNP608T

8 mm mély teflonbevonatú tepsi, a rácsra kell helyezni



GTT

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



KIT600TR4110

Fedőszalag a főzőlap hátsó oldalához, TR4110 Victoria tűzhelyekhez használható



KITP65TR41

Mélységnövelő készlet (650 mm), fekete, TR4110 tűzhelyekhez alkalmas



SFLK1

Gyerekzár



BBQ

Kétoldalas lemezes grillsütő. Alkalmas a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húsokhoz és sajtokhoz. A sima oldal halakhoz, tengeri ételekhez és zöldségekhez.



BN640

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 540 mm. Tökéletes húsok és halak mártásban történő sütéséhez és pirításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális



GTP

Részben kihúzható teleszkópos vezetősínek(1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



KIT1TR41N

Fekete hátlap, 110 cm , TR4110 Victoria tűzhelyekhez



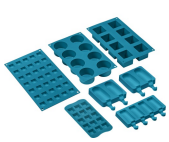
KITH4110

Magasságnövelő készlet (950 mm), fekete, TR4110 tűzhelyekhez (945-965 mm)



PALPZ

Pizzalapát összehajtható fogantyúval. Méretek H31,5 x M32,5 cm. Könnyen és kényelmesen használható és tárolható. Tökéletes pizza, kenyér és sós péksütemények biztonságos és professzionális tálalásához.



SMOLD

7 db-os szilikonforma készlet fagylaltokhoz, jégnyalókákhoz, pralinékhoz, jégkockákhoz vagy ételadaghoz. -60 °C és +230 °C között használható

Symbols glossary



A: Energiahatékonysági osztály



Oszlopba történő beépítés



Ha a kapcsoló ezen a szimbólumon van, fűtés nem lehetséges, még akkor sem, ha a termosztát be van kapcsolva.



Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélig, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellett, hogy kellemesen fényes, elősegíti a sütő falainak jobb tisztítását az alacsonyabb porozitásnak köszönhetően. 850°C feletti hőmérsékleten égetik ki, és tudományosan meghatározott ütemben, lassan polimerizálják, így biztosítják az egyenletes vastagságot és szilárdságot. Az Ever Clean zománc kifogástalan felületet biztosít mind a sütő belsejében, mind a tepsiken, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.



Légkeveréses: Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sültek és sütemények készítéséhez.



Alsó: a hő csak a sütőtér aljáról jön. A ventilátor nem aktív. Ideális édes és sós pitékhez, cobblerhez és pizzákhoz. A sütés befejezésére és az ételek ropogósabbá tételére tervezték. A gázsütőkben található szimbólum a gázégőt jelzi.



ECO: alacsony energiafogyasztású sütés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sütésre. Minden típusú ételhez ajánlott, kivéve azokat, amelyek sok nedvességet tudnak előállítani (például a zöldségek). A maximális energiamegtakarítás és az idő csökkentése érdekében ajánlatos az ételt a sütőtér előmelegítése nélkül a sütőbe tenni



Nagy teherbírású öntöttvas edénytartók: a maximális stabilitás és ellenállóképesség érdekében.



Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.



Három rétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.



Légkeverés alsó sütéssel: a ventilátor és az alsó fűtőelem kombinációja önmagában lehetővé teszi, hogy a felületen már megsült, de belül át nem sült ételek gyorsabban elkészüljenek. Ez a rendszer olyan ételek készre sütéséhez ajánlott, amelyek a felszínen már jól átsültek, de belül még nem, ezért kissé magasabb hőfokot igényelnek. Ideális bármilyen típusú ételhez.



Statikus: Hagyományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húsokhoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.



Hőlégkeverés: tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszálból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.



Grill elem: A grillezés kiváló eredményt ad a közepes és kisebb húsadagok sütésekor, különösen, ha (lehetőség szerint) grillsütővel kombináljuk. Ideális kolbász és szalonna sütéséhez is.



Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.



Teljesen üveg belső ajtó: egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.



Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.



A sütőtérnek 4 különböző sütési szintje van.



Elektronikus vezérlés: A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szuflé, pudingok elkészítését.



Ultra gyors égők: Az erős ultragyors égők akár 5 kW teljesítményt is biztosítanak.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



Vezérlőgombok



Világítás



A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.



A sütőtérnek 2 különböző sütési szintje van.



Teleszkópos sínek: lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.



Lehajtható grill: a grill fűtőszál egy egyszerű mozdulattal kiakasztható és elmozdítható, így a készülék felső része egyetlen lépésben, könnyedén megtisztítható.



Gőztisztítás: egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.

Benefit (TT)

Gáz főzőlap

A hőforrás és a hőmérséklet-változás folyamatos ellenőrzése egyszerű és azonnali

Termoelemmel felszerelve a nagyobb biztonság érdekében - ha a láng kialszik, a gázellátás megszűnik.

Gőztisztítás

A sütőtér alján található mélyedésbe öntött víz hatására gőz keletkezik, amely felpuhítja a szennyeződéseket és megkönnyíti azok eltávolítását.

A sütőtér alján található mélyedésbe öntött víz hatására gőz keletkezik, amely felpuhítja a szennyeződéseket és megkönnyíti azok eltávolítását.

Vezérlő nyomógombok

Az időzítés könnyű és intuitív beállítása egyszerű nyomógombok segítségével

Fiókos tárolórekesz

Több hely az alsó fiókos rekesznek köszönhetően, ideális a kiegészítők vagy a főzőeszközök tárolásához

Hőlégkeverés

A legjobb sütési teljesítményt a hőlégkeverés garantálja

Az összetett ventilátor és a fűtőelem garantálja a tökéletes aerodinamikus hőáramlást, lehetővé téve a homogén és gyorsabb sütést a sütőtérben.

Többszintű főzés

Több főzési szint maximális használati rugalmasságot nyújt

Többszintű halogén világítás

A különböző szinteken elhelyezett belső halogén világítás kiváló láthatóságot biztosít

Eltávolítható belső üveg

A belső ajtóüvegek könnyen leszerelhetők a teljes tisztításhoz

Tangenciális hűtés

Innovatív hűtési technolgóia: a tangenciális ventilátor és az ajtótól egészen a hátfalig optimalizált légáramlási útvonal garantálja a készülék és a konyhabútor hatékony védelmét, miközben alacsony külső felületi hőmérsékletet biztosít a maximális biztonság érdekében

Teleszkópos sínek

A tálcák könnyű kivétele és biztonságos behelyezése a sütőbe a teleszkópos vezetősíneknek köszönhetően

Állítható magasság

Az állítható lábaknak köszönhetően a tűzhely teteje szintbe állítható a munkalappal

Izotermikus sütőtér

A legjobb főzési teljesítmény a legnagyobb energiahatékonyság mellett

Hideg ajtó

Bármely funkció során a külső üvegajtó hideg, így nem áll fenn égési sérülés veszélye

Meleglevegős sütő (AIRFRY opcionális tartozék)

Könnyebb és ízletesebb étel a meleglevegős sütőkosárnak köszönhetően (opcionális tartozék)

BBQ (opcionális tartozék)

Grillsütés közvetlenül a sütőben a kétoldalú grillsütővel (BBQ opcionális tartozék)

Pizza kő (opcionális tartozék)

Sütés hőálló kővel a puha és ropogós pizzához és az élesztős termékekhez (KŐ opcionális tartozék)