

# TR4110GR

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	8017709271435
Energialuokka	A
Energiatohokkuusluokka, toinen uuni	A



## Estetiikka



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

## Ohjelmat/toiminnot

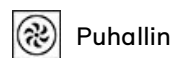
Keitto-ohjelmien lukumäärä 5  
Perintieset paistotoiminnot



Staattinen



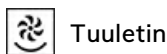
Puhallinavusteinen



Puhallin

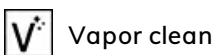


Eco



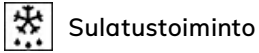
Tuuletin

Puhdistustoiminnot



Vapor clean

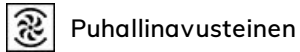
## Muut toiminnot



## Lisäuunin ohjelmat/toiminnot

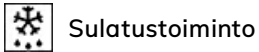
Paistotoiminnot, toinen uuni 5

Perinteiset paistotoiminnot, toinen uuni



Höyrypuhdistus 


Muut toiminnot, toinen uuni



## 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

Irrotettava sisäluukku Kyllä

Tuulettimen numero 1

Luukun lasien määrä 3

Nettoilavuus, 1. uuni 61 l

<b>Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni</b>	70 l	<b>Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä</b>	1
<b>Uunin sisämateriaali</b>	Ever Clean -emali	<b>Turvatermostaatti</b>	Kyllä
<b>Hyllyjen määrä</b>	4	<b>Jäähdytysjärjestelmä</b>	Tangentiaalinen
<b>Hyllyjen tyyppi</b>	Metallitelineet	<b>Uunin nettosisämitat (k x l x s)</b>	316x460x412 mm
<b>Valojen tyyppi</b>	Halogeeni	<b>Lämpötilansäätö</b>	Sähkömekaaninen
<b>Valoteho</b>	40 W	<b>Alavastuksen teho</b>	1200 W
<b>Aika-asetus</b>	Aloitus ja pysäytys	<b>Ylävastuksen teho</b>	1000 W
<b>Oven avaaminen</b>	Aukeaa sivulta	<b>Grillivastus</b>	1700 W
<b>Irrotettava luukku</b>	Kyllä	<b>Suuren grillin teho</b>	2700 W
<b>Sisäluukku kokolasia</b>	Kyllä	<b>Kiertoilmavastuksen teho</b>	2700 W
		<b>Grillin tyyppi</b>	Sähkö

## Vaihtoehdot, Uuni

<b>Ajastin</b>	Kyllä	<b>Vähimmäislämpötila</b>	50 °C
<b>Äänimerkki kypsennyksen päättyessä</b>	Kyllä	<b>Enimmäislämpötila</b>	260 °C

## Lisäuunin tekniset ominaisuudet



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

## Lisäuunin vaihtoehdot

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

## Kolmannen uunin tekniset ominaisuudet



3. uunin nettotilavuus	36 l	Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Bruttotilavuus, 3 uuni	41 l	Luukun lasien määrä	3
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Lämpöaheijastavien luukun lasien määrä	1
Hyllyjen määrä	2	Turvatermostaatti	Kyllä
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Valojen lkm	1	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	169x440x443 mm
Valon tyyppi	Hehkulamppu	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Valoteho	25 W	Suuren grillin teho	2700 W
Oven avaus	Läppä alhaalla	Grillin tyyppi	Sähkö
Irrotettava luukku	Kyllä	Kääntyvä grilli	Kyllä
Sisäluukku kokolasia	Kyllä		

## Kolmannen uunin vaihtoehdot

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

## Pääuunin varusteet



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

## Lisäuunin varusteet



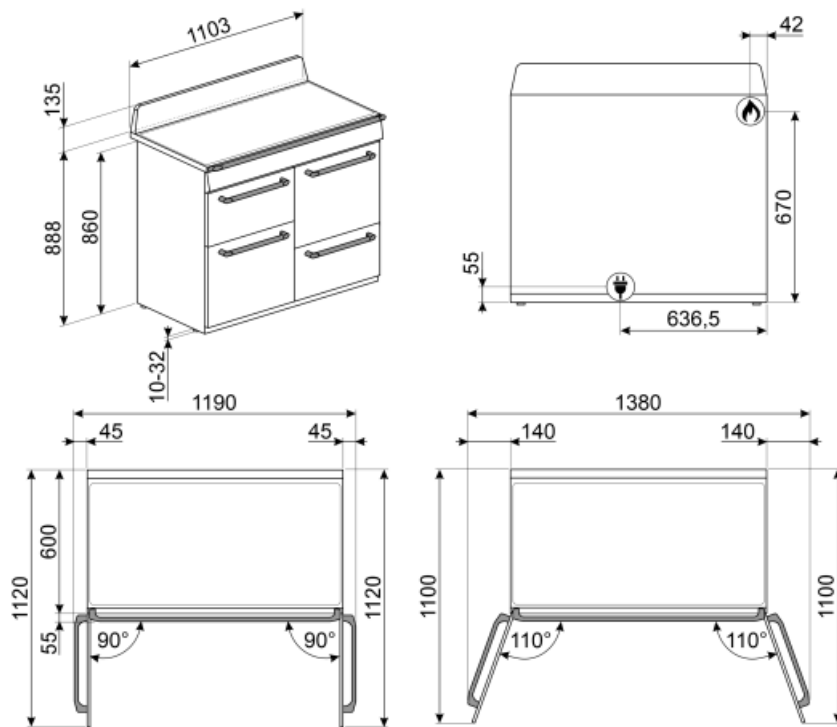
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	2	Uuniritilä	1
40mm syvä uunipelti	1	Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä	1

## Kolmannen uunin varusteet

Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	40mm syvä uunipelti	1
-------------------------------	---	---------------------	---

## Sähköliitännä

Sähköliitännä	8400 W	Kokeilujohto	Kyllä
Virta	37 A	Johdon tyyppi	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Jännite	220-240 V	Taajuus	50/60 Hz
Asennetun sähköjohdon tyyppi	Kyllä, yksivaihe	Pääte	5 napaa



## Not included accessories

**KITH4110**  
Korkeuden lisäyssarja (950 mm),  
soveltuu TR4110-liesille



**SFLK1**  
Lapsilukko



**PRTX**  
Tulenkestävä pizzakivi, jossa kahvat.  
S=35 cm Ei sovelly 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

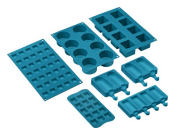
Pizzalapio, jossa taitettava kahva  
leveys: 315 mm pituus: 325 mm



### 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
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  Kun katkaisija on tämän symbolin kohdalla, lämmitys ei ole mahdollinen, vaikka termostaatti olisikin käännettyinä.
-  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: 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.
-  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.
-  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.
-  Raskaan käytön valurautaiset keittoritilät: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  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 kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.
-  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 ihanteellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.
-  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
-  Valo



-  Kaasu-uunit tarjoavat välitöntä lämmön säätelyä, lyhyempiä kypsennysaikoja ja tilaisuuden paistaa paljon alhaisimmissa lämpötiloissa sähköuuneihin verrattuna.
-  Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  Uunissa on 2 eri kypsennystasoa.
-  Teleskooppikiskot: 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 helpossa vaiheessa.
-  Hörypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.
-  Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  Sivuvälit: Kaksi vastakkaista sivuvälit 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.
-  Nappien ohjaus

## 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**

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

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.

### **Single turbine**

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

### **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)