TR4110GR

Kuzine ebatı	110x60 cm
Enerji etiketli boşluk sayısı	2
Boşluk ısı kaynağı	ELEKTRİK
Ocak tipi	Gaz
Ana fırın tipi	Termo-havalandırmalı
İkinci fırın tipi	Fan destekli
Ana fırın temizleme sistemi	Buhar Temizliği
EAN kodu	8017709271435
Enerji verimliliği sınıfı	A
Enerji verimliliği sınıfı, ikinci boşluk	A



Estetik

Tasarım	Victoria	**Kontrol düğmeleri**	Smeg Victoria
Kumanda paneli kaplaması	Emaye metal	**Kumandaların rengi**	Paslanmaz çelik
		Kumanda sayısı	12
Estetik	Victoria	**Serigraphy colour**	Black
Logo	assembled 50's	**Ekran**	elektronik 5 tuş
Renk	Barut grisi	**Kapı**	Çerçeve ile
Logo position	Upstand	**Cam tipi**	Stopsol
Son işlemler	Parlak	**Kulp**	Smeg Victoria
Yükseltici ayak	Evet	**Kulp Rengi**	Fırçalanmış paslanmaz çelik
Ocak rengi	Siyah emaye	**Depolama bölmesi**	Çekmece
Tava desteği tipi	Dökme Demir	**Kaide**	Antrasit
Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri		

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı 5

Geleneksel pişirme fonksiyonları

Statik

Fan destekli

Dairesel

Eco

Fan destekli alt

Diğer fonksiyonlar

Buz çözme

Temizleme fonksiyonları

Buhar temizliği

Yardımcı Fırın Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonları boşluk 2 5

Geleneksel pişirme fonksiyonları, boşluk 2

Statik | Fan destekli | Dairesel

Eco | Fan destekli alt

Buhar Temizliği

Temizleme fonksiyonları boşluk 2

Diğer fonksiyonlar boşluk 2

Buz çözme

Üçüncü Fırın Programlar / Fonksiyonlar

Üçüncü fırın fonksiyon sayısı 1

Fırın lambası

Tam ızgara

Ocak teknik özellikleri

UR

Toplam pişirme alanı sayısı 7

Sol - Gaz - 2UR (dual) - 4.20 kW
Sol ön - Gaz - Yardımcı - 1.00 kW
Arka sol - Gaz - Hızlı - 2.90 kW
Ön orta - Gaz - Hızlı - 2.90 kW
Arka orta - Gaz - Yardımcı - 1.00 kW
Ön sağ - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW
Arka sağ - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW

Gaz brülörleri tipi	Standart	**Gaz emniyet valfleri**	Evet
Otomatik elektronik ateşleme	Evet	**Brülör kapakları**	Mat siyah emaye

Ana Fırın Teknik Özellikleri

Işık sayısı	1	**Çıkarılabilir iç kapı**	Evet
Fan sayısı	1		

Boşluğun net hacmi	61 l
Brüt hacim, 1. boşluk	70 l
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye
Raf sayısı	4
Raf tipi	Metal raflar
Işık tipi	Halojen
Işık gücü	40 W
Pişirme süresi ayarı	Başlat ve Durdur
Kapı açma	Yandan açılma
Çıkarılabilir kapı	Evet
Tamamı camlı iç kapı	Evet
Kapı camlarının toplam sayısı	3
Isı yansıtıcı kapı camları sayısı	1
Güvenlik Termostatı	Evet
Soğutma sistemi	Teğetsel
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	316x460x412 mm
Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik
Alt ısıtma elemanı gücü	1200 W
Üst ısıtma elemanı - Güç	1000 W
Izgara elemanı	1700 W
Büyük ızgara - Güç	2700 W
Dairesel ısıtma elemanı - Güç	2700 W
Izgara tipi	Elektrik

Ana Fırın Seçenekleri

Timer	Evet
Pişirme sonu sesli alarmı	Evet
Minimum Sıcaklık	50 °C
Maksimum sıcaklık	260 °C

İkinci Fırın Teknik Özellikleri



İkinci boşluğun net hacmi	61 l
Brüt hacim, 2. boşluk	70 l
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye
Raf sayısı	4
Raf tipi	Metal raflar
Işık sayısı	1
Işık tipi	Halojen
Işık gücü	40 W
Kapı açma	Yandan açılma
Çıkarılabilir kapı	Evet
Tamamı camlı iç kapı	Evet
Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Toplam kapı camı sayısı	3
Isı yansıtıcı kapı camlarının sayısı	1
Güvenlik Termostatı	Evet
Soğutma sistemi	Teğetsel
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	316x444x425 mm
Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik
Alt ısıtma elemanı - Güç	1200 W
Üst ısıtma elemanı - Güç	1000 W
Izgara elemanı - güç	1700 W
Büyük ızgara - Güç	2700 W
Izgara tipi	Elektrik
Devrilebilir ızgara	Evet

Yardımcı Fırın Seçenekler

Minimum Sıcaklık	50 °C
Maksimum sıcaklık	260 °C

Üçüncü Fırın Teknik Özellikleri



Net hacim, 3. boşluk	36 l
Çıkarılabilir iç kapı	Evet

Brüt hacim, 3. boşluk	41 l	**Toplam kapı camı sayısı**	3
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	**Isı yansıtıcı kapı camlarının sayısı**	1
Raf sayısı	2	**Güvenlik Termostatı**	Evet
Raf tipi	Metal raflar	**Soğutma sistemi**	Teğetsel
Işık sayısı	1	**Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)**	169x440x443 mm
Işık tipi	Akkor	**Sıcaklık kontrolü**	Elektro-mekanik
Işık gücü	25 W	**Büyük ızgara - Güç**	2700 W
Kapı açma	Aşağı kanat	**Izgara tipi**	Elektrik
Çıkarılabilir kapı	Evet	**Devrilebilir ızgara**	Evet
Tamamı camlı iç kapı	Evet		

Üçüncü Fırın Seçenekleri

Minimum Sıcaklık	50 °C	**Maksimum sıcaklık**	260 °C

Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar



Döküm Wok desteği	1	**Izgara teli**	1
Arka ve yan durdurmalı raf	2	**Teleskopik Kılavuz raylar, kısmi çıkarılabilir**	1
40 mm derinliğinde tepsi	1		

İkinci Fırın tedarikine dahil aksesuarlar



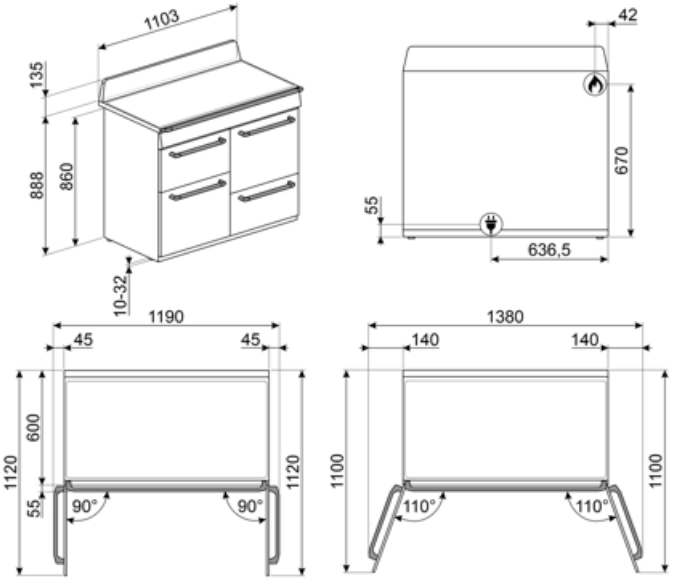
Arka ve yan durdurmalı raf	2	**Izgara teli**	1
40 mm derinliğinde tepsi	1	**Teleskopik Kılavuz raylar, kısmi çıkarılabilir**	1

Üçüncü Fırın tedarikine dahil aksesuarlar

Arka ve yan durdurmalı raf	1	**40 mm derinliğinde tepsi**	1

Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	8400 W	**Elektrik kablosu tipi**	Evet, Çift ve Üç Fazlı
Akım	37 A	**Frekans**	50/60 Hz
Voltaj	220-240 V	**Terminal bloğu**	5 poles
Kurulu elektrik kablosu tipi	Evet, Tek fazlı	**Fiş**	Hayır
Cable testing	Yes, Single phase		


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

Air fryer tepsi. Fırında geleneksel kızartma yapmak için idealdir, ancak daha az kalori ve daha az yağ ile. Patates kızartması, kızarmış sebze ve balık gibi yemekleri hızlı ve basit bir şekilde pişirmenizi sağlayarak mükemmel kızarma ve gevreklik sağlar.



BN620-1

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



BNP608T

Izgara üzerine yerleştirilecek 8 mm derinlikte teflon kaplı tepsi



GTT

** Tamamen çıkarılabilir teleskopik raylar (1 seviye) ** Çıkarma: 433 mm Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik AISI 430



KIT600TR4110

TR4110 Victoria kuzinelere uygun ocak arkası kapatma profili



KITP65TR41

Derinlik uzatma kiti (650 mm), TR4110 kuzinelere uygun



SFLK1

Çocuk kilidi



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

Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde



GTP

** Kısmi çıkarılabilir teleskopik kılavuzlar (1 seviye) ** Çekme çıkarma: 300 mm Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik AISI 430



KIT1TR41N

TR4110 Victoria kuzinelere uygun 110x75 arka panel, siyah



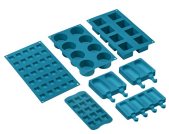
KITH4110

Yükseklik uzatma kiti (950 mm), TR4110 kuzinelere uygun



PALPZ

Katlanabilir sap genişliğine sahip pizza küreği: 315 mm uzunluk: 325 mm



SMOLD

Dondurma, şekerleme, pralin, buz küpleri veya yiyecekleri porsiyonlamak için 7 silikon kalıp seti. -60 ° C ile 230 ° C arasında kullanılabilir

Symbols glossary



Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.



Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum



Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.



Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.



Circogas: Gazlı fırınlarda fan, ısıyı fırın boşluğu boyunca hızlı ve eşit bir şekilde dağıtır ve aynı anda birkaç farklı yemek pişirirken aroma aktarımını önler. Elektrikli fırınlarda bu kombinasyon, yüzeyde hazır olan ancak içinde daha fazla kızarmadan daha fazla pişirme gerektiren yiyeceklerin daha hızlı pişirilmesini tamamlar.



Yalnızca üst ve alt eleman: fırının ortasında bulunan tek tek parçalar için en uygun geleneksel pişirme yöntemi. fırın her zaman en sıcak olacaktır. Kızartma, meyveli kekler, ekmek vb. İçin idealdir.



ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur.



Işık



İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.



Fırın boşluğunun 2 farklı pişirme seviyesi vardır.



Teleskopik raylar: Çanağı fırından tamamen çıkarmak zorunda kalmadan dışarı çıkarmanıza ve kontrol etmenize olanak sağlar.



Eğilebilir ızgara: ısıtma elemanını hareket ettirmek ve cihazın tavanını basit bir adımda temizlemek için devrilebilir ızgara kolayca çıkarılabilir.



A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı



Düğme kontrolü



Anahtar bu sembolün üzerindeyken, termostat çevrilse bile ısıtma mümkün değildir.



Emaye iç kısım: Tüm Smeg fırınlarının emaye iç kısmı, yapışan pişirme yağı miktarını azaltarak iç kısmın temiz kalmasına yardımcı olan özel bir antiasit astara sahiptir.



Üst ve alt elemanlı fan: Fan ile birleştirilen elemanlar, geleneksel pişirmeye benzer bir yöntem olan daha homojen bir ısı sağlamayı amaçlamaktadır, bu nedenle ön ısıtma gereklidir. Yavaş pişirme yöntemleri gerektiren ürünler için en uygunudur.



Dairesel: Fan ve etrafındaki dairesel elemanın birleşimi, sıcak hava ile pişirme yöntemi sağlar. Bu, pişirme süresi 20 dakikadan fazlaysa ön ısıtma olmaması, aynı anda farklı yiyecekleri pişirirken lezzet/koku aktarımı olmaması, daha az enerji tüketimi ve daha kısa pişirme süreleri dahil olmak üzere birçok fayda sağlar. Her tür yemek için uygundur.



Izgara elemanı: Izgara kullanımı, orta ve küçük porsiyonlu etleri pişirirken, özellikle et lokantası ile birleştirildiğinde (mümkünse) mükemmel sonuçlar verir. Ayrıca sosis ve domuz pastırması pişirmek için idealdir.



Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.



Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.



Fırın boşluğunun 4 farklı pişirme seviyesi vardır.



Elektronik kumanda: Fırın içindeki sıcaklığı 2-3 ° C hassasiyetle korumanıza olanak tanır. Bu, kek, sufle, puding gibi sıcaklık değişimlerine çok duyarlı yemeklerin pişirilmesine olanak tanır.



Ultra hızlı brülörler: Güçlü ultra hızlı brülörler 5kw'a kadar güç sağlar.



Vapor Clean: fırın boşluğundaki tortuları gevşetmek için buhar kullanan basit bir temizleme işlevi.



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

Benefit (TT)

Gaz ocağı

Gaz ısı kaynağının kalıcı kontrolünü sağlar ve sıcaklık değişimi anında gerçekleşir

Termokuplörle donatıldığından, daha yüksek güvenlik sağlamak için alev söndüğünde gaz beslemesi kesilir.

Buhar Temizliği

Haznenin dibindeki girintiye su konulduğunda, artıkları yumuşatacak ve çıkarılmalarını kolaylaştıracak şekilde buhar üretilir

Haznenin dibindeki girintiye su konulduğunda, artıkları yumuşatacak ve çıkarılmalarını kolaylaştıracak şekilde buhar üretilir.

Düğme kontrolü

Basit düğmelerle kolay ve hemen anlaşılan zamanlayıcı ayarı

Çekmece depolama bölmesi

Aksesuarları ve pişirme aletlerini saklamak için ideal olan alt çekmece bölmesi sayesinde daha fazla alan

Gerçek konveksiyon

En iyi pişirme performansları havalandırmalı dairesel akışla elde edilir

Birden çok fan ve ısıtma elemanı kusursuz aerodinamik ısı akışı sağlayarak, haznenin içinde pişirmenin homojen ve daha hızlı olmasına olanak tanır.

Çok katlı pişirme

En yüksek kullanım esnekliğine olanak tanıyan birkaç pişirme katı

Çok katlı halojen ışık

Farklı katlardaki iç halojen aydınlatma kusursuz görüş olanağı sunar

Çıkarılabilen iç cam

İç kapak camları tam olarak temizlenebilmeleri için kolayca çıkarılabilir

Teğet çalışan soğutma sistemi

Teğet çalışan fan ve kapaktan ara kapamaya hava akımı ile yeni soğutma sistemi

Teleskopik raylar

Teleskopik raylar sayesinde tepsileri fırına güvenli şekilde yerleştirme ve kolay çıkarma

Soğuk kapak

Herhangi bir fonksiyon sırasında dış kapak camı soğuktur, her türlü yanma riskini önler

AirFry (isteğe bağlı AIRFRY aksesuarı)

Airfry basket (isteğe bağlı aksesuar) sayesinde daha hafif ve daha lezzetli yiyecekler

Ayarlanabilir yükseklik

Ayarlanabilen ayakları sayesinde çalışma alanıyla aynı hizada ocak yüzeyi

İzotermik Hazne

En yüksek enerji veriminde en iyi pişirme performansı

BBQ (isteğe bağlı aksesuar)

İki taraflı ızgarayla doğrudan fırında mangal tarzı pişirme (isteğe bağlı BBQ aksesuarı)

Pizza taşı (isteğe bağlı aksesuar)

Yumuşak ve çıtır pizza ve mayalı ürünler için refrakter taşla pişirme (isteğe bağlı STONE aksesuarı)

Tek türbin

Fırın, dönen ısıyla pişirmeye olanak tanıyan dairesel ısıtma elemanıyla donatılan bir fana sahiptir