

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



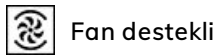
| | | | |
|--------------------------|-------------------|--------------------|-----------------------------|
| Tasarım | Victoria | Kontrol düğmeleri | Smeg Victoria |
| Kumanda paneli kaplaması | Emaye metal | Kumandaların rengi | Paslanmaz çelik |
| Estetik | Victoria | Kumanda sayısı | 12 |
| Logo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

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı 5
Geleneksel pişirme fonksiyonları



Statik



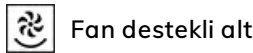
Fan destekli



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

| | | | |
|-----------------------|------------------|--|-----------------|
| 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 | | |



Compatible Accessories

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.



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



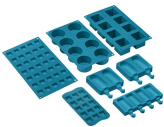
PALPZ

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



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



Symbols glossary

| | | | |
|--|--|---|---|
|  | A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++’dan D / G’ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı |  | 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. |
|  | Anahtar bu sembolün üzerindeyken, termostat çevrilsen bile ısıtma mümkün değildir. |  | Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı. |
|  | 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. |  | 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. |
|  | 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 uygundur. |  | 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. |
|  | 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. |  | ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek 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. |  | Işık |
|  | Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey. |  | İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir. |
|  | Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır. |  | Fırın boşluğunun 2 farklı pişirme seviyesi vardır. |
|  | Fırın boşluğunun 4 farklı pişirme seviyesi vardır. |  | Teleskopik raylar: Çanağı fırından tamamen çıkarmak zorunda kalmadan dışarı çıkarmanız ve kontrol etmenize olanak sağlar. |
|  | 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. |  | Eğilebilir ızgara: ısıtma elemanını hareket ettirmek ve cihazın tavanını basit bir adımda temizlemek için devrilebilir ızgara kolayca çıkarılabilir. |



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.



Düğme kontrolü

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 anlaşılabilir 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 tepsiyi fırına güvenli şekilde yerleştirme ve kolay çıkarma

Ayarlanabilir yükseklik

Ayarlanabilen ayakları sayesinde çalışma alanıyla aynı hizada ocak yüzeyi

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

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 elemanı ile donatılan bir fana sahiptir