

# TR4110IGR2

Lieden koko	110x60 cm
Uunien lukumäärä	2
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Induktioliesi
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
2. uunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709312459
Energialuokka	A
Energiatohokkuusluokka, toinen uuni	A



## Estetiikka



Design	Victoria	Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi	Säätimien lukumäärä	10
Estetiikka	Victoria	Väripainatus	Musta
Logo	assembled 50's	Näytön tyyppi	5 elektronista painiketta
Väri	Harmaa	Ovi	Mukana paneeli
Logon sijainti	Seisova	Lasin tyyppi	Musta
Pinnan viimeistely	Kiiltävä	Kahva	Smeg Victoria
Seisova	Kyllä	Kahvan väri	Harjattua ruostumatonta terästä
Tason väri	Musta emali	Säilytystila	Laatikko
Säätimien tyyppi	Säätimet	Jalusta	Antrasiitti
Säätimet	Smeg Victoria		

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä 5  
Perintieset paistotoiminnot



Staattinen



Puhallinavusteinen



Puhallin



Eco



Tuuletin

Muut toiminnot



Ajastettu sulatus

## Puhdistustoiminnot



## Lisäuunin ohjelmat/toiminnot

### Paistotoiminnot, toinen uuni

6

#### Perinteiset paistotoiminnot, toinen uuni



Staattinen



Puhallinavusteinen



Eco



Suuri grilli



Grilli tuulettimella (suuri)



Tuuletetty alusta

### Puhdistustoiminnot, toinen uuni



Höyrypuhdistus

## Kolmannen uunin ohjelmat/toiminnot

### Kolmosuunin toimintojen määrä

1

#### Uunin valo



#### Suuri grillivastus



## Keittotason tekniset ominaisuudet



### Keittoalueita yhteensä 5

Edessä vasemmalla - Induktio - yksi - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm

Takana vasemmalla - Induktio - yksi - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm

Keskellä - Induktio - yksi - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 27.0 cm

Takana oikealla - Induktio - yksi - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm

Edessä oikealla - Induktio - yksi - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm

Automaattinen  
ylikuumentamisvirrankatkaisu

Kyllä

Keittoastian pienimmän  
läpimitan osoitus

Kyllä

Automaattinen keittoastian  
tunnistus

Kyllä

Valitun alueen ilmaisuus

Kyllä

## Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä

1

Tuulettimen numero

1

Nettotilavuus, 1. uuni

61 l

Bruttotilavuus,  
ensimmäinen uuni

70 l

Irrotettava sisäluokka

Kyllä

Luukun lasien määrä

3

Lämpöä heijastavien

1

luukun lasien määrä

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

## Lisäuunin vaihtoehdot

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

## Kolmannen uunin tekniset ominaisuudet



<b>3. uunin nettotilavuus</b>	36 l	<b>Irrotettava sisäluukku</b>	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>Ritilä, taka- ja sivupysäytys</b>	2	<b>Uuniritilä</b>	1
<b>40mm syvä uunipelti</b>	1	<b>Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä</b>	1

## Lisäuunin varusteet



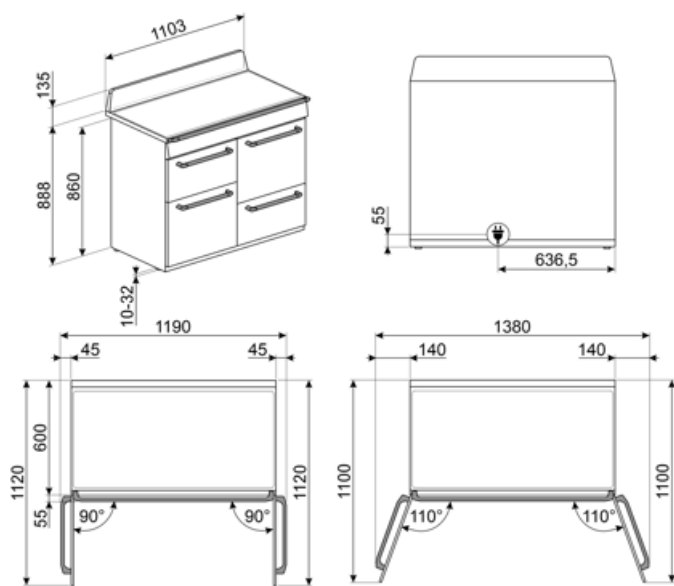
<b>Ritilä, taka- ja sivupysäytys</b>	2	<b>Uuniritilä</b>	1
<b>40mm syvä uunipelti</b>	1	<b>Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä</b>	1

## Kolmannen uunin varusteet

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

## Sähköliitännä

<b>Sähköliitännä</b>	16500 W	<b>Sähköjohdon pituus (cm)</b>	150 cm
<b>Virta</b>	46 A	<b>Johdon tyyppi</b>	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
<b>Jännite</b>	220-240 V	<b>Taajuus</b>	50 Hz
<b>Jännite 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Pääte</b>	5 napaa
<b>Asennetun sähköjohdon tyyppi</b>	Kyllä, yksivaihe	<b>Sähköpistokkeen tyyppi</b>	Ei



## 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

Emaloitu pelti, 40mm syvä



### GRILLPLATE

Yleisritilä induktio-, kaasu-, keramiikka- ja sähkötasolle. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti lihan, juuston ja kasvien kypsennykseen. Mitat: 410 x 240 mm.



### GTT

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



### KIT600TR4110

Peitelista tason takapuolelle, soveltuu TR4110 Victoria -liesille



### KITP65TR41

Syvyyden lisäyssarja (650 mm), soveltuu TR4110-liesille



### SCRIP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### AIRFRY2

Air fryer -pelti. Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.



### BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



### BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



### GTP

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



### KIT1TR41N

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



### KITH4110

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu TR4110-liesille



### PALPZ

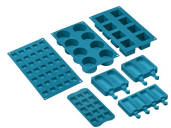
Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



### SFLK1

Lapsilukko





### SMOLD













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











### TPKPLATE

Yleisalusta induktio-, kaasu-, keramiikka- ja sähkötasolle. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti kalan, kananmunien ja kasvisten kypsennykseen. Mitat: 410 X 240 mm.

## Symbols glossary

-  Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.
-  ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorojoitusta.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  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
-  Puhallinvusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen 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.
-  Puhallinvusteinen: 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.
-  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 kaikyntyyppiselle 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**
-  **Induktio:** Näiden tasojen työ perustuu sähkömagneettiselle induktiolle. Lämpö syntyy suoraan keittoastian pohjaan kosketuksissa tason kanssa.
-  **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 helppossa vaiheessa.
-  **Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.**
- 
-  **Grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.
-  **Puhallin ja grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
-  **Ylikuumentemissuoja:** Turvajärjestelmä, joka sammuttaa tason automaattisesti, jos ohjausyksikkö ylikuumenee.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **Sivuvälöt:** Kaksi vastakkaista sivuvälöä 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.
-  **Höyrypuhdistus:** yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  **Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.**

---

## Benefit (TT)

---

### Induktiokaitotaso

Induktio tarjoaa nopeaa kypsennystä ja tarkkaa lämpötilan hallintaa

Kun käytetään soveltuvia astioita, induktio on helppo käyttää ja ylläpitää sekä turvallista ja reagoivaa.

### Vapor Clean

Kun lisää vettä uunitilan pohjan syvänteeseen, syntyy höyryä, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa niiden poistoa

Kun lisää vettä uunitilan pohjan syvänteeseen, syntyy höyryä, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa niiden poistoa.

### Painikeohjaus

Helppo ja intuitiivinen ajastimen asetus yksinkertaisilla painikkeilla

### Laatikon säilytystila

Enemmän tilaa alemman laatikkotilan ansiosta, ihanteellinen lisävarusteiden tai ruoanlaittovälineiden säilytykseen

### True-konvektio

Paras kypsennystulos tuuletetulla pyöreällä virtauksella

Monet tuulettimet ja lämmityselementit takaavat täydellisen aerodynaamisen lämmönvirtauksen mahdollistaen tasaisen ja nopeamman kypsennyksen uunitilassa.

### Monitasokypsennys

Lukuisia kypsennystasoja maksimaalisen käytön joustavuuden takaamiseksi

### Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivaloistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

### Irrotettava sisälasi

Sisäiset luukun lasit on helppo irrottaa kattavaa puhdistusta varten

### Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

### Teleskooppikiskot

Peltien helppo irrotus ja turvallinen laitto uuniin teleskooppikiskojen ansiosta

### Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

### Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

**BBQ (valinnainen lisävaruste)**

Barbeque-paisto suoraan uunissa kaksipuolisella grillillä (BBQ valinnainen lisävaruste)

**Pizzakivi (valinnainen lisävaruste)**

Leipominen paistokiven kanssa pehmeää ja rapeaa pizza- ja hiivatuotteita varten (KIVI valinnainen lisävaruste)

**Kylmä luukku**

Ulkoisen luukun lasi on kylmä kaikkien toimintojen aikana, mikä estää palovammat

**AirFry (AIRFRY valinnainen lisävaruste)**

Kevyempi ja maistuvampi ruoka ilmafriteerauskorin ansiosta (valinnainen lisävaruste)

**Yksi turbiini**

Uunissa on tuuletin, jossa on kiertolämmityselementti, joka mahdollistaa kypsennyksen kiertolämmöllä