TR4110IGR2



Kuzine ebatı	110x60 cm
Enerji etiketli boşluk sayısı	2
Boşluk ısı kaynağı	ELEKTRİK
Ocak tipi	İndüksiyon
Ana fırın tipi	Termo-havalandırmalı
İkinci fırın tipi	Fan destekli
Ana fırın temizleme sistemi	Buhar Temizliği
EAN kodu	8017709312459
Enerji verimliliği sınıfı	A
Enerji verimliliği sınıfı, ikinci boşluk	A

Estetik

Tasarım	Victoria	**Kumandaların rengi**	Paslanmaz çelik
Kumanda paneli kaplaması	Emaye metal	**Kumanda sayısı**	10
Estetik	Victoria	**Serigraphy colour**	Black
Logo	assembled 50's	**Ekran**	elektronik 5 tuş
Renk	Barut grisi	**Kapı**	Çerçeve ile
Logo position	Upstand	**Cam tipi**	Siyah
Son işlemler	Parlak	**Kulp**	Smeg Victoria
Yükseltici ayak	Evet	**Kulp Rengi**	Fırçalanmış paslanmaz çelik
Ocak rengi	Siyah emaye	**Depolama bölmesi**	Çekmece
Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri	**Kaide**	Antrasit
Kontrol düğmeleri	Smeg Victoria		

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı 5

Geleneksel pişirme fonksiyonları

Statik

Fan destekli

Dairesel

Eco

Fan destekli alt

Diğer fonksiyonlar

Zamana göre buz çözme

Temizleme fonksiyonları

Buhar temizliği

Yardımcı Fırın Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonları boşluk 2 6

Geleneksel pişirme fonksiyonları, boşluk 2

Statik | Fan destekli | Eco

Büyük ızgara | Fanlı ızgara (büyük) | Fan destekli alt

Temizleme fonksiyonları boşluk 2

Buhar temizliği

Üçüncü Fırın Programlar / Fonksiyonlar

Üçüncü fırın fonksiyon sayısı	1
Fırın lambası	
Tam ızgara	

Ocak teknik özellikleri

Toplam pişirme alanı sayısı 5

Sol ön - İndüksiyon - tek - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm
Arka sol - İndüksiyon - tek - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm
Orta - İndüksiyon - tek - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 27.0 cm
Arka sağ - İndüksiyon - tek - 1.3 kW - Booster 1.4 kW - - Ø 18.0 cm
Ön sağ - İndüksiyon - tek - 2.3 kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm

Aşırı ısındığında otomatik kapanma	Evet	**Minimum tava çapı göstergesi**	Evet
Otomatik tava algılama	Evet	**Seçili alan göstergesi**	Evet

Ana Fırın Teknik Özellikleri

Işık sayısı	1	**Çıkarılabilir iç kapı**	Evet
Fan sayısı	1	**Kapı camlarının toplam sayısı**	3
Boşluğun net hacmi	61 l	**Isı yansıtıcı kapı camları sayısı**	1
Brüt hacim, 1. boşluk	70 l		
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye		
Raf sayısı	4	**Güvenlik Termostatı**	Evet

Raf tipi	Metal raflar	**Soğutma sistemi**	Teğetsel
Işık tipi	Halojen	**Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)**	316x460x412 mm
Işık gücü	40 W	**Sıcaklık kontrolü**	Elektro-mekanik
Pişirme süresi ayarı	Başlat ve Durdur	**Alt ısıtma elemanı gücü**	1200 W
Kapı açma	Yandan açılma	**Üst ısıtma elemanı - Güç**	1000 W
Çıkarılabilir kapı	Evet	**Izgara elemanı**	1700 W
Tamamı camlı iç kapı	Evet	**Büyük ızgara - Güç**	2700 W
		Dairesel ısıtma elemanı - Güç	2700 W
		Izgara tipi	Elektrik

Ana Fırın Seçenekleri

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

İkinci Fırın Teknik Özellikleri



Fan sayısı	1	**Toplam kapı camı sayısı**	3
İkinci boşluğun net hacmi	61 l	**Isı yansıtıcı kapı camlarının sayısı**	1
Brüt hacim, 2. boşluk	70 l	**Güvenlik Termostatı**	Evet
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	**Soğutma sistemi**	Teğetsel
Raf sayısı	4	**Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)**	316x444x425 mm
Raf tipi	Metal raflar	**Sıcaklık kontrolü**	Elektro-mekanik
Işık sayısı	1	**Alt ısıtma elemanı - Güç**	1200 W
Işık tipi	Halojen	**Üst ısıtma elemanı - Güç**	1000 W
Işık gücü	40 W	**Izgara elemanı - güç**	1700 W
Kapı açma	Yandan açılma	**Büyük ızgara - Güç**	2700 W
Çıkarılabilir kapı	Evet	**Izgara tipi**	Elektrik
Tamamı camlı iç kapı	Evet	**Devrilebilir ızgara**	Evet
Çıkarılabilir iç kapı	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		
Işık gücü	25 W	**Sıcaklık kontrolü**	Elektro-mekanik
Kapı açma	Aşağı kanat	**Büyük ızgara - Güç**	2700 W
Çıkarılabilir kapı	Evet	**Izgara tipi**	Elektrik
Tamamı camlı iç kapı	Evet	**Devrilebilir ızgara**	Evet

Üçüncü Fırın Seçenekleri

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

Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar



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

İkinci Fırın tedarikine dahil aksesuarlar



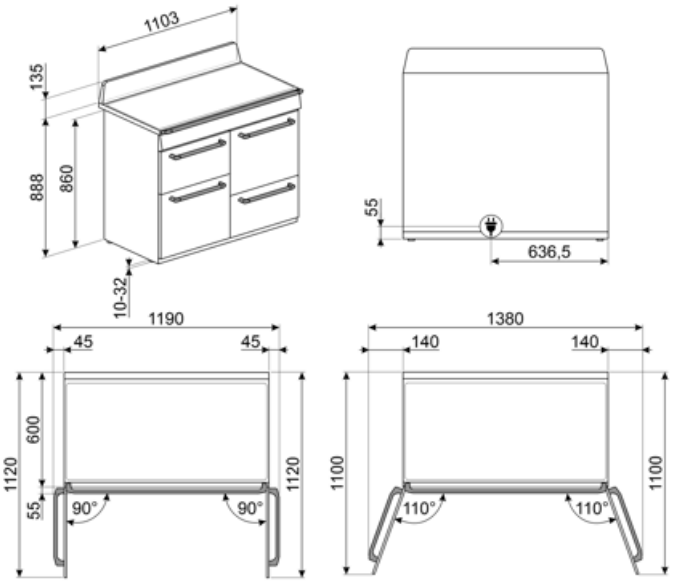
Arka ve yan durdurmalı raf	2	**Izgara teli**	1
		Teleskopik Kılavuz raylar, kısmi çıkarılabilir	1
40 mm derinliğinde tepsi	1		

Üçüncü Fırın tedarikine dahil aksesuarlar

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

Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	16500 W	**Güç kaynağı kablo uzunluğu**	150 cm
Akım	46 A	**Elektrik kablosu tipi**	Evet, Çift ve Üç Fazlı
Voltaj	220-240 V	**Frekans**	50 Hz
Voltaj 2 (V)	380-415 V	**Terminal bloğu**	5 poles
Kurulu elektrik kablosu tipi	Evet, Tek fazlı	**Fiş**	Hayır


1103
135
888
860
10-32
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.



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.



BN620-1

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



BN640

Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde



BNP608T

Izgara üzerine yerleştirilecek 8 mm derinlikte teflon kaplı tepsi



GRILLPLATE

İndüksiyonlu, gazlı, seramik ve elektrikli ocaklar için üniversal ızgara. Et, peynir ve sebze pişirmek için ideal yapışmaz yüzey. Ebatlar: 410 x 240 mm.



GTP

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



GTT

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



KIT1TR41N

TR4110 Victoria kuzinelere uygun 110x75 arka panel, siyah



KIT600TR4110

TR4110 Victoria kuzinelere uygun ocak arkası kapatma profili



KITH4110

Yükseklik uzatma kiti (950 mm), TR4110 kuzinelere uygun



KITP65TR41

Derinlik uzatma kiti (650 mm), TR4110 kuzinelere uygun



PALPZ

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



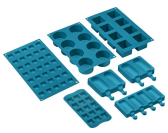
SCRP

İndüksiyonlu ve seramik ocaklar ve teppanyaki kazıyıcı



SFLK1

Çocuk kilidi



SMOLD

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

TPKPLATE



İndüksiyonlu, gazlı, seramik ve elektrikli ocaklar için üniversal plaka. Balık, yumurta ve sebze pişirmek için ideal yapışmaz yüzey. Ebatlar: 410 X 240 mm.

Symbols glossary



Çocuk kilidi: Bazı modellerde programı / çevrimi kilitlemek için bir cihaz bulunur, böylece yanlışlıkla değiştirilemez.



Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum



Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.



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.



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.



Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pirzolaları, biftekleri, sosisleri vb. Izgara yapmak için yiyecekleri kurutmadan eşit kızarma ve ısı dağılımı sağlayan mükemmel bir yöntem sağlar. Kullanılması önerilen en üst iki seviye ve fırının alt kısmı aynı anda yiyecekleri sıcak tutmak için kullanılabilir, bu da ızgara kahvaltı pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek için idealdir.



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



Düğme kontrolü



Zamana göre buz çözme: Bu işlevle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.



ECO-logic: seçenek, cihazın gerçek enerji tasarrufunun güç sınırını kısıtlamanıza olanak sağlar.



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.



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

Aşırı ısınmaya karşı koruma: Kontrol ünitesinin aşırı ısınması durumunda ocağı otomatik olarak kapatan güvenlik sistemi.

İndüksiyon: Bu ocakların çalışması elektromanyetik indüksiyon ilkesine dayanmaktadır. Isı, ocakla teması sırasında doğrudan tavanın dibinde üretilir.

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 çıkarmanıza 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.

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)

İndüksiyonlu ocak

İndüksiyonlu ocaklar hızlı pişirme ve net sıcaklık kontrolü özellikleri sunarlar

Uygun tencere ve tavalar kullanıldığında indüksiyon kullanımı ve bakımı kolay, güvenli ve isteklerinize yanıt veren bir sistemdir.

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

İzotermik Hazne

En yüksek enerji veriminde en iyi pişirme performansı

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

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