


## TR4110IP2

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	8017709312442
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	Krem	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

**Fan sayısı** 1

**Boşluğun net hacmi** 61 l

**Brüt hacim, 1. boşluk** 70 l

**Boşluk malzemesi** Ever Clean emaye

**Raf sayısı** 4

**Çıkarılabilir iç kapı** Evet

**Kapı camlarının toplam sayısı** 3

**Isı yansıtıcı kapı camları sayısı** 1

**Güvenlik Termostatı** Evet



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



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



## 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



### GRILLPLATE

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



### 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



### 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



### 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

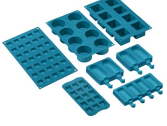
Katlanabilir sap genişliğine sahip pizza küreği: 315 mm uzunluk: 325 mm





### SCRP

İndüksiyonlu ve seramik ocaklar ve teppanyaki kazıyıcı



### SMOLD

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



### SFLK1



















Çocuk kilidi
















### TPKPLATE

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

## Symbols glossary

	A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı		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.
	Zamana göre buz çözme: Bu işlemlerle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.		Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.
	ECO-logic: seçenek, cihazın gerçek enerji tasarrufunun güç sınırını kısıtlamanıza olanak sağlar.		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, ekme 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.
	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, pirzoları, 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 kahvaltısı pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek 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.
-  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: Isıtma elemanını hareket ettirmek ve cihazın tavanını basit bir adımda temizlemek için devrilebilir ızgara kolayca çıkarılabilir.
-  Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.
-  Düğme kontrolü
-  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.
-  Vapor Clean: fırın boşluğundaki tortuları gevşetmek için buhar kullanan basit bir temizleme işlevi.
-  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 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 tepsileri fırına güvenli şekilde yerleştirme ve kolay çıkarma

### Ayarlanabilir yükseklik

Ayarlanabilen ayakları sayesinde çalışma alanıyla aynı hizada ocak yüzeyi

### **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)

### **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

### **Tek türbin**

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