

## TR4110IRW

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	8017709228590
Enerji verimliliği sınıfı	A
Enerji verimliliği sınıfı, ikinci boşluk	A



## Estetik

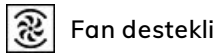
Tasarım	Victoria	Serigraphy colour	Silver
Kumanda paneli kaplaması	Emaye metal	Ekran	elektronik 5 tuş
Estetik	Victoria	Kapı	Çerçeve ile
Logo	assembled 50's	Cam tipi	Siyah
Logo position	Upstand	Kulp	Smeg Victoria
Yükseltici ayak	Evet	Kulp Rengi	Fırçalanmış paslanmaz çelik
Ocak rengi	Siyah emaye	Depolama bölmesi	Çekmece
Kontrol düğmeleri	Smeg Victoria	Kayar bölme	Evet
Kumandaların rengi	Paslanmaz çelik	Kaide	Antrasit
Kumanda sayısı	10		

## Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı 6  
Geleneksel pişirme fonksiyonları



Statik



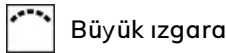
Fan destekli



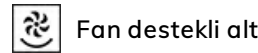
Dairesel



Eco

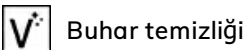


Büyük ızgara



Fan destekli alt






Temizleme fonksiyonları




Buhar temizliği

## Yardımcı Fırın Programlar / Fonksiyonlar


Pişirme fonksiyonları boşluk 2 5  
Geleneksel pişirme fonksiyonları, boşluk 2

 Statik	 Fan destekli	 Fanlı ızgara (büyük)
 Alt	 Fan destekli alt	

Temizleme fonksiyonları boşluk 2

 Buhar temizliği

Diğer fonksiyonlar boşluk 2

 Zaman ayarlı buz çözme

## 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 - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 17.5 cm  
Arka sol - İndüksiyon - tek - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.5 cm  
Orta - İndüksiyon - tek - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 26.5 cm  
Arka sağ - İndüksiyon - tek - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.5 cm  
Ön sağ - İndüksiyon - tek - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 17.5 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	Güvenlik Termostatı	Evet
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	Soğutma sistemi	Teğetsel
Raf sayısı	4	Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	316x460x412 mm
Raf tipi	Metal raflar	Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik
Işık tipi	Halojen		
Işık gücü	40 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
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	19500 W	Güç kaynağı kablo uzunluğu	150 cm
Akım	53 A	Frekans	50/60 Hz
Voltaj	220-240 V	Terminal bloğu	5 poles
Voltaj 2 (V)	380-415 V	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



### 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



### SFLK1

Çocuk kilidi



### 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 kızartma ve gevreklik sağlar.



### BN620-1

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



### GRILLPLATE

İndüksiyonlu, gazlı, seramik ve elektrikli ocaklar için universal 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



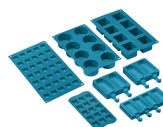
### SCRP

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





















## 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.		A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı
	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.
	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.
	Yalnızca alt ısıtma elemanı: Bu fonksiyon, hamur işleri, pizza gibi kızarmadan ekstra temel sıcaklık gerektiren yiyecekler için idealdir. Güveçlerin ve güveçlerin yavaş pişirilmesi için de uygundur.		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, pizmaları, 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.**



**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

---

## **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)

### **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

### **Tek türbin**

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