

# TR4110IX2

מידה  
 מס' חללים עם תווית אנרגיה  
 מקור חום של תא התנור  
 סוג הכיריים  
 סוג תנור עיקרי  
 סוג תנור שני  
 מערכת ניקוי תנור ראשי  
 קוד EAN  
 דרגת יעילות אנרגטית  
 קטגוריית יעילות אנרגטית, תא התנור השני

110x60 cm  
 2  
 חשמל  
 השראה  
 אזור חום  
 בסיוע מאורר  
 ניקוי באדים  
 8017709312473  
 A  
 A



## אסתטיקה



**עיצוב**  
 גימור לוח בקרה  
 סדרה עיצובית  
 לוגו  
 צבע  
 Logo position  
 גימור  
 מגן אחורי  
 צבע כיריים  
 סוג הגדרת בקרות  
 כפתורי בקרה

Victoria  
 נירוסטה  
 Victoria  
 assembled 50's  
 נירוסטה  
 Upstand  
 מבריק  
 כן  
 אמיל שחור  
 כפתורי בקרה  
 Smeg Victoria

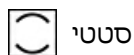
**צבע בקרות**  
**מס' בקרות**  
 Serigraphy colour  
**צג**  
**דלת**  
**סוג זכוכית**  
**ידית**  
**צבע ידית**  
**תא אחסון**  
**בסיס**

נירוסטה  
 10  
 Black  
 אלקטרוני 5 לחצנים  
 עם מסגרת  
 שחור  
 Smeg Victoria  
 נירוסטה מוברשת  
 מגירה  
 פחם אבן

## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בשול  
 פונקציות בשול רגילות

5



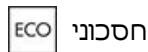
סטטי



בסיוע מאורר



מעגלי



חסכוני



תחתית בסיוע מאורר

### פונקציות אחרות



הפשרה לפי זמן

## פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

## תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני

פונקציות בישול, תא תנור שני 6  
פונקציות בישול רגילות, תא התנור השני

- |           |                    |                    |
|-----------|--------------------|--------------------|
| סטטי      | בסיוע מאוורר       | חסכוני             |
| גריל גדול | (גריל מאוורר) גדול | תחתית בסיוע מאוורר |

פונקציות ניקוי, תא תנור שני

ניקוי באדים

## תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור שלישי

מס' פונקציות תנור שלישי 1  
תאורת תנור

גריל מלא

## מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



5 מספר אזורי בישול

- 2,3 - יחידה - אינדוקציה - שמאלי - kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm
- 1,3 - יחידה - אינדוקציה - שמאלי - kW - Booster 1,4 kW - - Ø 18.0 cm
- 2,3 - יחידה - אינדוקציה - אמצעי - kW - Booster 3 kW - - Ø 27.0 cm
- 1,3 - יחידה - אינדוקציה - ימני - kW - Booster 1,4 kW - - Ø 18.0 cm
- 2,3 - יחידה - אינדוקציה - ימני - kW - Booster 3 kW - - Ø 21.0 cm

כיבוי אוטומטי בעת התחממות-יתר	כן	חיווי הקוטר המינימלי של המחבת	כן
זיהוי מחבת אוטומטי	כן	מחונן אזור שנבחר	כן

## מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	1	דלת פנימית ניתקת	כן
מספר מאוורר	1	מס' כולל של דלתות זכוכית	3
הנפח הנקי של תא התנור	61 l	מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	1
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	70 l		
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	תרמוסטט בטיחות	כן

מספר המדפים	4	מערכת קירור	משיק
סוגי מדפים	רשתות מתכת	מידות תא תנור לשימוש (עֶאֶרֶאֶג)	316x460x412 mm
סוג נורה	הלוגן	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
הספק נורה	40 W	גוף חימום תחתון - הספק	1200 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	גוף חימום עליון - הספק	1000 W
פתח דלת	פתח צדי	אלמנט גריל	1700 W
דלת נתיקה	כן	גריל גדול - הספק	2700 W
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	גוף חימום מעגלי - הספק	2700 W
		סוג גריל	חשמלי

## אפשרויות תנור עיקרי, תנור

טיימר	כן	טמפרטורה מינימלית	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	טמפרטורה מרבית	260 °C

## מאפיינים טכניים של התנור המשני, תנור



מספר מאוורר	1	מס' כולל של זכוכיות דלתות	3
הנפח הנקי של תא התנור השני	61 l	מס' זכוכית דלתות מחזירות חום	1
הנפח ברוטו של תא התנור השני	70 l	תרמוסטט בטיחות	כן
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	מערכת קירור	משיק
מספר המדפים	4	מידות תא תנור לשימוש (עֶאֶרֶאֶג)	316x444x425 mm
סוגי מדפים	רשתות מתכת	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
מס' נורות	1	גוף חימום תחתון - הספק	1200 W
סוג נורה	הלוגן	גוף חימום עליון - הספק	1000 W
הספק נורה	40 W	אלמנט גריל - הספק	1700 W
פתח דלת	פתח צדי	גריל גדול - הספק	2700 W
דלת נתיקה	כן	סוג גריל	חשמלי
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	גריל נוטה	כן
דלת פנימית ניתקת	כן		

## אפשרויות תנור נוסף, תנור

טמפרטורה מינימלית	50 °C	טמפרטורה מרבית	260 °C
-------------------	-------	----------------	--------

## מאפיינים טכניים של התנור השלישי, תנור



הנפח הנקי של תא התנור השלישי	36 l	דלת פנימית ניתקת	כן
הנפח ברוטו של תא התנור השלישי	41 l	מס' כולל של זכוכיות דלתות	3
		מס' זכוכיות דלתות מחזירות חום	1

חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	תרמוסטט בטיחות	כן
מספר המדפים	2	מערכת קירור	משיק
סוגי מדפים	רשתות מתכת	מידות תא תנור לשימוש (עאראג)	169x440x443 mm
מס' נורות	1	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
סוג נורה	להט	גריל גדול – הספק	2700 W
הספק נורה	25 W	סוג גריל	חשמלי
פתיחה דלת	פתיחה כלפי מטה	גריל נוטה	כן
דלת נתיקה	כן		
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן		

## אפשרויות תנור שלישי, תנור

טמפרטורה מינימלית	50 °C	טמפרטורה מרבית	260 °C
-------------------	-------	----------------	--------

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



רשת עם מעצור אחורי וצדי	2	רשת שתי וערב לגריל	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית	1

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני



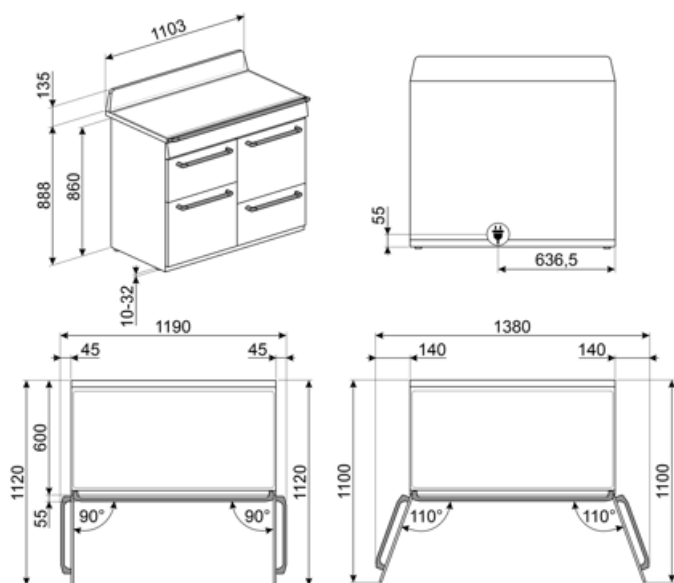
רשת עם מעצור אחורי וצדי	2	רשת שתי וערב לגריל	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית	1

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור שלישי

רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	מגש עמוק 40 מ"מ	1
-------------------------	---	-----------------	---

## חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	16500 W	אורך כבל חשמל	150 cm
זרם	46 A	סוג כבל חשמל	כן, שניים ושלושה שלבים
מתח	220-240 V	תדר	50 Hz
(מתח 2 וולט)	380-415 V	בלוק הדקים	5 poles
סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד	תקע	לא



## Compatible Accessories

### AIRFRY2

מגש אייר פרייר. מושלמת לחיקוי של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.



### BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



### BNP608T

מגש מצופה טפלון, עומק 8 מ"מ, להנחה על הרשת



### GTP

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית\*\* (רמה אחת) \*\* הוצאה: 300 מ"מ חומר: מצוחצת AISI 430 נירוסטה



### KIT1TR41N

ס"מ, מתאים לתנורי 75xמשטח התזה 110 TR4110 Victoria, שחור



### KITH4110

ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), מתאימה לתנורי TR4110



### PALPZ

את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ"מ אורך: 325 מ"מ



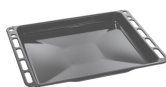
### BBQ

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

מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ



### GRILLPLATE

מחבת פסים אוניברסלית לכיריים אינדוקציה, גז, קרמיות וחשמליות. משטח נגד הידבקות מושלם לבישול בשר, גבינה 240 מ"מ x וירקות. ממדים: 410



### GTT

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה\*\* לחלוטין (רמה אחת) \*\* הוצאה: 433 מ"מ מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה



### KIT600TR4110

צועת כיסוי לגב הכיריים, מתאימה לתנורי TR4110 Victoria



### KITP65TR41

ערכת להגדלת עומק (650 מ"מ), מתאימה לתנורי TR4110



### SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי

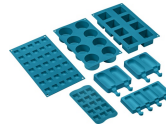




SFLK1  
נעילת ילדים






























TPKPLATE  
פלטה אוניברסלית לכיריים אינדוקציה, גז,  
קרמיות וחשמליות. משטח נגד הידבקות  
מושלם לבישול דגים, ביצים וירקות. ממדים:  
410 x מ"מ 240.



SMOLD  
סט של 7 תבניות סיליקון לגלילות,  
ארטיקים, פרלינים, קוביות קרח או חלוקת  
עד +230°C -60°C מזון. לשימוש בין

## Symbols glossary

 <p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>	 <p>A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: A+++ עד D/G, בהתאם למשפחת המוצרים.</p>
 <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה.</p>	 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחות של משטחים.</p>
 <p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p>	 <p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>
 <p>ECO-logic: אפשרות שמאפשרת להגביל את מגבלת העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון בחשמל.</p>	 <p>חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע Smeg של כל תנורי לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.</p>
 <p>Circogas: בתנורי גז, המאוורר מפזר את החום במהירות ובאופן שווה בתא התנור, ומונע העברה של טעמים בעת בישול של כמה מנות שונות בו-בזמן. בתנורים חשמליים שילוב זה מסיים מהר יותר את הבישול של מזונות שמוכנים מבחוץ, אך מחייב זמן רב יותר לבישול המזונות מבפנים, ללא השחמה נוספת.</p>	 <p>מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפריטים שמבושלים בשיטות איטיות.</p>
 <p>אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפריטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.</p>	 <p>מעגלי: השילוב של מאוורר ושל אלמנט מעגלי יוצר שיטת בישול באוויר חם. מעניק יתרונות רבים, כולל ללא קדם-חימום אם זמן הבישול ארוך מ-20 דקות, ללא העברה של טעמים בעת בישול של מזונות שונים בו-בזמן, פחות חשמל וזמני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון.</p>
 <p>הסכונות: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p>	 <p>אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.</p>
 <p>אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.</p>	 <p>מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקות וכן הלאה, ומעניק להם השחמה וחלוקה של החום, ללא ייבוש המזון. שתי הרמות העליונות מומלצות לשימוש והחלק התחתון של תנור יכול לשמש לשמירה על החום של פריטים בו-בזמן, מתקן מצוין בעת בישול של ארוחת בוקר צלוייה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.</p>
 <p>אור</p>	 <p>הגנה מפני התחממות יתר: מערכת הבטיחות שמכבה אוטומטית את הכיריים במקרה של התחממות יתר של יחידת הבקרה.</p>
 <p>אינדוקציה: פעולת הכיריים האלה מבוססת על עיקרון ההשראה האלקטרו-מגנטית. החום נוצר ישירות בתחתית המחבת במהלך המגע שלו עם הכיריים.</p>	 <p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p>
 <p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.</p>	 <p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>
 <p>לתא התנור 2 רמות בישול שונות.</p>	 <p>לתא התנור 4 רמות בישול שונות.</p>

- 
-  מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.
  -  בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל C.בתוך התנור בדיוק של 2-3° מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.
  -  גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט.
  -  ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.
  -  הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.
  -  הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.
  -  בקרה בכפתורים

---

## Benefit (TT)

---

### **כיריים אינדוקציה**

אינדוקציה מציעה בישול מהיר ובקרת טמפרטורה מדויקת  
באמצעות שימוש בכלי בישול מתאימים, אינדוקציה קלה לשימוש ולתחזוקה, בטוחה ומגיבה.

### **ניקוי באדים**

החדרת מים לשקע המיועד בתחתית החלל יוצרת אדים שמרככים את השאריות ומקלים על הסרתן  
החדרת מים לשקע המיועד בתחתית החלל יוצרת אדים שמרככים את השאריות ומקלים על הסרתן.

### **בקה בכפתורים**

הגדרת טיימר קלה ואינטואיטיבית עם כפתורים פשוטים

### **מגירת אחסון**

יותר מקום אחסון הודות למגירה התחתונה, מושלת לאחסון אביזרים או כלי בישול

### **הולכת חום אמיתית**

ביצועי הבישול הטובים ביותר מובטחים על ידי זרימה מעגלית מאווררת  
מאווררים וגופי חימום מרובים מבטיחים זרימת חום אווירודינמית מושלמת, המאפשרים בישול הומוגני ומהיר יותר בתוך החלל.

### **בישול מרובה דרגות**

מספר דרגות בישול מאפשרות גמישות מירבית בשימוש

### **אור הלוגן בדרגות שונות**

תאורת הלוגן פנימית בדרגות שונות מבטיחה נראות מעולה

### **זכוכית פנימית ניתנת להסרה**

זכוכיות דלת פנימיות שניתנות להסרה בקלות לניקוי מלא

### **אווור בזרימה צולבת**

מערכת קירור חדשה עם מאוורר זרימה צולבת אוויר מהדלת לחיפוי הקיר

### **מסילות טלסקופיות**

הוצאה קלה והכנסת בטוחה של תבניות לתנור הודות למסילות טלסקופיות

### **גובה מתכוונן**

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכווננות

### **חלל איזותרמי**

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

---

## דלת קרה

במהלך כל פעולה, זכוכית הדלת החיצונית קרה, מונעת כל סכנת כוויות

**AirFry (אביזר אופציונלי של)**

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אביזר אופציונלי

**(מנגל (אביזר אופציונלי**

(בישול מנגל ישירות בתנור עם הגריל הדו צדדי (אביזר מנגל אופציונלי

**(אבן פיצה (אביזר אופציונלי**

(אופציונלי STONE אפייה עם אבן שמוט לקבלת פיצה רכה ופריכה ולמאפי שמרים (אביזר

**טורבינה בודדת**

לתנור יש מאוורר שמצויד בגוף חימום עגול המאפשר בישול בחום מסתובב