

# TR4110P1

Lieden koko	110x60 cm
Uunien lukumäärä	2
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Kaasu
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
2. uunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709176655
Energialuokka	A
Energiatohokkuusluokka, toinen uuni	A



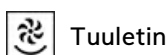
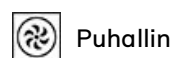
## Estetiikka



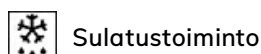
Estetiikka	Victoria	Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Design	Victoria	Säätimien lukumäärä	12
Väri	Kermanvärinen	Väripainatus	Musta
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi	Näytön tyyppi	5 elektronista painiketta
Logo	assembled 50's	Ovi	Mukana paneeli
Logon sijainti	Seisova	Lasin tyyppi	Musta
Seisova	Kyllä	Kahva	Smeg Victoria
Tason väri	Musta emali	Kahvan väri	Harjattua ruostumatonta terästä
Keittoastiatuen tyyppi	Valurauta	Säilytystila	Laatikko
Säätimien tyyppi	Säätimet	Jalusta	Antrasiitti
Säätimet	Smeg Victoria		

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä 5  
Perintieset paistotoiminnot



Muut toiminnot



## Puhdistustoiminnot

Vapor clean

## Lisäuunin ohjelmat/toiminnot

Paistotoiminnot, toinen uuni 5

Perinteiset paistotoiminnot, toinen uuni

Staattinen

Puhallinavusteinen

Puhallin

Eco

Tuulettetu alusta

Höyrypuhdistus

Muut toiminnot, toinen uuni

Sulatustoiminto

## Kolmannen uunin ohjelmat/toiminnot

Kolmosuunin toimintojen määrä 1

Uunin valo

Suuri grillivastus

## Keittotason tekniset ominaisuudet

Keittoalueita yhteensä 7			
Vasemmalla - Kaasu - 2URP (kaksois) - 4.20 kW			
Edessä vasemmalla - Kaasu - AUX - 1.00 kW			
Takana vasemmalla - Kaasu - RP - 2.90 kW			
Edessä keskellä - Kaasu - RP - 2.90 kW			
Takana keskellä - Kaasu - AUX - 1.00 kW			
Edessä oikealla - Kaasu - SRD - 1.80 kW			
Takana oikealla - Kaasu - SRD - 1.80 kW			
Polttimet	Tavallinen	Kaasun turvasuuttimet	Kyllä
Automaattinen elektroninen sytytys	Kyllä	Polttimien suojukset	Mattamusta emalointi

## Pääuunin tekniset ominaisuudet

Valojen lukumäärä	1	Luukun lasien määrä	3
Nettoilavuus, 1. uuni	61 l	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	1

<b>Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni</b>	70 l	<b>Turvatermostaatti</b>	Kyllä
<b>Uunin sisämateriaali</b>	Ever Clean -emali	<b>Jäähdytysjärjestelmä</b>	Tangentiaalinen
<b>Hyllyjen määrä</b>	4	<b>Uunin nettosisämitat (k x l x s)</b>	316x460x412 mm
<b>Hyllyjen tyyppi</b>	Metalliliteet	<b>Lämpötilansäätö</b>	Sähkömekaaninen
<b>Valojen tyyppi</b>	Halogeeni	<b>Alavastuksen teho</b>	1200 W
<b>Valoteho</b>	40 W	<b>Ylävastuksen teho</b>	1000 W
<b>Aika-asetus</b>	Aloitus ja pysäytys	<b>Grillivastus</b>	1700 W
<b>Oven avaaminen</b>	Aukeaa sivulta	<b>Suuren grillin teho</b>	2700 W
<b>Irrotettava luukku</b>	Kyllä	<b>Kiertoilmavastuksen teho</b>	2700 W
<b>Sisäluukku kokolasia</b>	Kyllä	<b>Grillin tyyppi</b>	Sähkö
<b>Irrotettava sisäluukku</b>	Kyllä		

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

## Lisäuunin varusteet



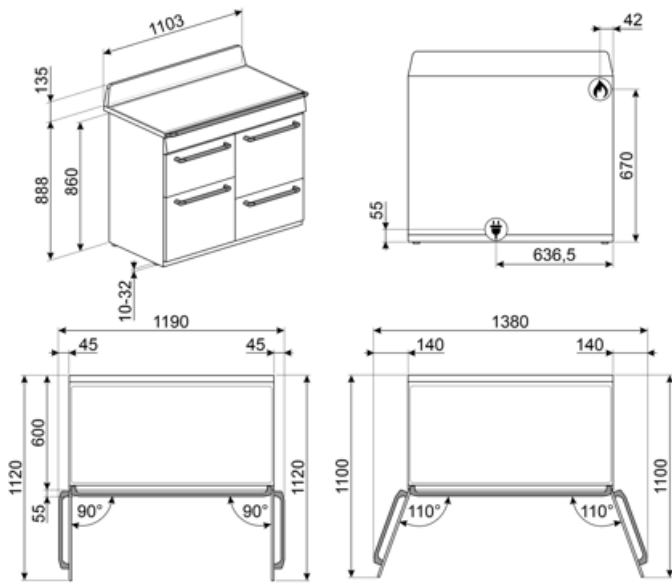
<b>Ritilä, taka- ja sivupysäytys</b>	2	<b>Uuniritilä</b>	1
<b>40mm syvä uunipelti</b>	1	<b>Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä</b>	1

## Kolmannen uunin varusteet

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

## Sähköliitântä

<b>Sähköliitântä</b>	8400 W	<b>Kokeilujohto</b>	Kyllä
<b>Virta</b>	37 A	<b>Johdon tyyppi</b>	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
<b>Jännite</b>	220-240 V	<b>Taajuus</b>	50/60 Hz
<b>Jännite 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Pääte</b>	5 napaa
<b>Asennetun sähköjohdon tyyppi</b>	Kyllä, yksivaihe		



## Not included 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.



### BGTR4110

Valurautainen grillialusta, soveltuu Victoria-liesille TR4110



### BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



### 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



### 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

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



### BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



### 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



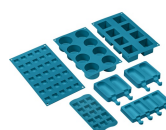
### PRTX

Tulenkestävä pizzakivi, jossa kahvat. S=35 cm Ei sovelle mikroaaltouuneille. Soveltuu kaasu-uuneille, asetetaan ritilälle.



### SMOLD

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





**TPKTR**









Teppanyaki grill plate for TR4110  
cookers

















**WOKGHU**

Cast-Iron WOK Support

## Symbols glossary (TT)

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  Kun katkaisija on tämän symbolin kohdalla, lämmitys ei ole mahdollinen, vaikka termostaatti olisikin käännettyinä.
-  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
-  Puhallinavusteinen: 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.
-  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.
-  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.
-  Raskaan käytön valurautaiset keittoritilät: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsytämisen 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.
-  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 ihanteellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.
-  ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle 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
-  Valo



-  Kaasu-uunit tarjoavat välitöntä lämmön säätelyä, lyhyempiä kypsennysaikoja ja tilaisuuden paistaa paljon alhaisimmissa lämpötiloissa sähköuuneihin verrattuna.
-  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 helpossa vaiheessa.
-  Hörypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.
-  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.
-  Huippunopeat polttimet: Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.
-  Nappien ohjaus

---

## Benefit (TT)

---

### True-konvektio

Paras kypsennystulos tuuletetulla pyöreällä virtauksella

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

### Kaasukeittotaso

Kaasu mahdollistaa lämmönlähteen jatkuvan hallinnan, ja lämpötilan muutos tapahtuu välittömästi

Lämpöparilla varustettu kaasunsyöttö katkaistaan liekin sammuttua lisäturvallisuutta varten.

### Vapor Clean

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

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

### Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

### Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

### Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivalaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

### Painikeohjaus

Helppo ja intuitiivinen ajastimen asetus yksinkertaisilla painikkeilla

### Teleskooppikiskot

Peltien helppo irrotus ja turvallinen laitto uuniin teleskooppikiskojen ansiosta

### Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

### Irrotettava sisälasi

Sisäiset luukun lasit on helppo irrottaa kattavaa puhdistusta varten

### Monitasokypsennys

Lukuisia kypsennystasoja maksimaalisen käytön joustavuuden takaamiseksi

### 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)

**Laatikon säilytystila**

Enemmän tilaa alemman laatikkotilan ansiosta, ihanteellinen lisävarusteiden tai ruoanlaittovälineiden säilytykseen

**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)