

TR4110RW1

מידה	110x60 cm
מס' חללים עם תווית אנרגיה	2
מקור חום של תא התנור	חשמל
סוג הכיריים	גז
סוג תנור עיקרי	אזור חום
סוג תנור שני	בסיוע מאוורר
מערכת ניקוי תנור ראשי	ניקוי באדים
קוד EAN	8017709190361
דרגת יעילות אנרגטית	A
קטגוריית יעילות אנרגטית, תא התנור השני	A



אסתטיקה



סדרה עיצובית	Victoria	צבע בקרות	נירוסטה
עיצוב	Victoria	מס' בקרות	12
גימור לוח בקרה	מתכת בציפויי אמייל	Serigraphy colour	Silver
Logo	assembled 50's	צג	אלקטרוני 5 לחצנים
Logo position	Upstand	דלת	עם מסגרת
מגן אחורי	כן	סוג זכוכית	שחור
צבע כיריים	אמייל שחור	ידית	Smeg Victoria
סוג מעמדי מחבתות	ברזל יצוק	צבע ידית	נירוסטה מוברשת
סוג הגדרת בקרות	כפתורי בקרה	תא אחסון	מגירה
כפתורי בקרה	Smeg Victoria	בסיס	פחם אבן

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול 6
פונקציות בישול רגילות






סטי	בסיוע מאוורר	מעגלי
חסכוני	גריל גדול	תחתית בסיוע מאוורר

פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני

פונקציות בישול, תא תנור שני 5
פונקציות בישול רגילות, תא התנור השני

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

פונקציות ניקוי, תא תנור שני

-  ניקוי באדים


פונקציות אחרות, תא תנור שני

-  Scongelamento a tempo









תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור שלישי

- מס' פונקציות תנור שלישי 1
תאורת תנור 
- גריל מלא 

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

			
7 מספר אזורי בישול			
2 – kW כפולות) - UR שמאלי - גז - 4.20			
1.00 kW - AUX - קדמי שמאלי - גז			
2.90 kW אחורי שמאלי - גז - מהירות			
2.90 kW קדמי אמצעי - גז - מהירות			
1.00 kW - AUX - אחורי אמצעי - גז			
1.80 kW קדמי ימני - גז - מהיר למחצה			
1.80 kW אחורי ימני - גז - מהיר למחצה			
סוג מבערי גז	סטנדרטי	שסתומי בטיחות לגז	כן
הצתה אלקטרונית אוטומטית	כן	מכסי מבערים	ציפוי אמיל שחור מאט

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור

								
מס' נורות	1	מס' כולל של דלתות זכוכית	3					
הנפח הנקי של תא התנור	61 l							
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	70 l							

חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	1 מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	
מספר המדפים	4	תרמוסטט בטיחות	כן
סוגי מדפים	רשתות מתכת	מערכת קירור	משיק
סוג נורה	הלוגן	מידות תא תנור לשימוש (עֶאֶרֶאֶג)	316x460x412 mm
הספק נורה	40 W	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	גוף חימום תחתון - הספק	1200 W
פתח דלת	פתח צדי	גוף חימום עליון - הספק	1000 W
דלת נתיקה	כן	אלמנט גריל	1700 W
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	גריל גדול - הספק	2700 W
דלת פנימית ניתקת	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



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

אפשרויות תנור נוסף, תנור

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

מאפיינים טכניים של התנור השלישי, תנור



דלת פנימית ניתקת	כן
------------------	----

הנפח הנקי של תא התנור השלישי	36 l	מס' כולל של זכוכיות דלתות	3
הנפח ברוטו של תא התנור השלישי	41 l	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 (ע"א X ג)	169x440x443 mm
מס' נורות	1	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
סוג נורה	להט	גריל גדול - הספק	2700 W
הספק נורה	25 W	סוג גריל	חשמלי
פתח 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



תמיכה לווק מברזל יצוק	1	מגש עמוק 40 מ"מ	1
מעמד מוקה מברזל יצוק	1	רשת שתי וערב לגריל	1
רשת עם מעצור אחורי וצדי	2	מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית	1

אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני



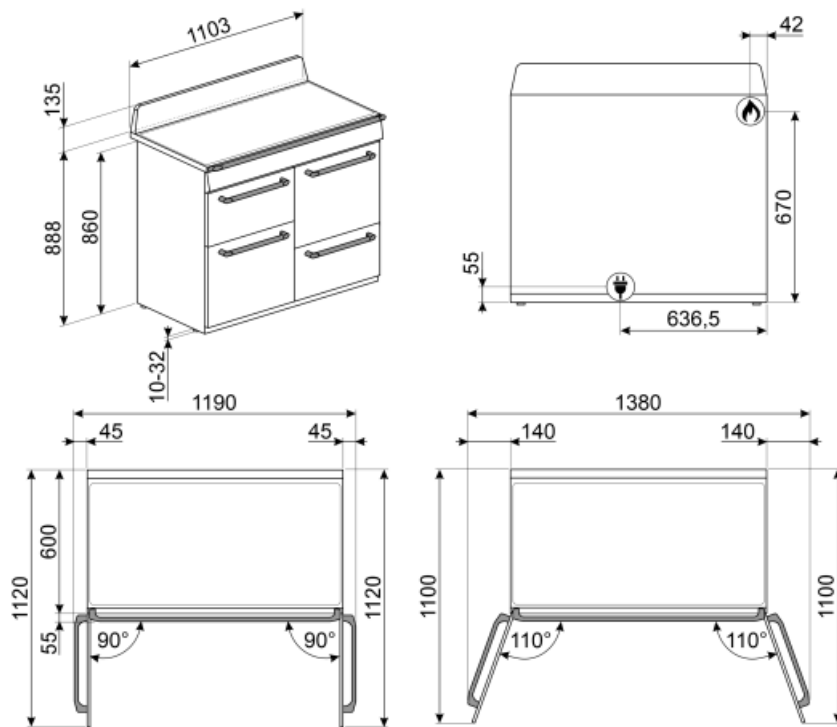
רשת עם מעצור אחורי וצדי	2	רשת שתי וערב לגריל	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית	1

אביזרים כלולים עם התנור לתנור שלישי

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

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	8400 W	Cable testing	Yes, Single phase
זרם	37 A	תדר	50/60 Hz
מתח	220-240 V	בלוק הדקים	5 poles
(מתח 2 וולט)	380-415 V		



Not included accessories



KITH4110

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



SFLK1

נעילת ילדים



PRTX

אבן פיצה חסינת אש עם ידיות. עומק = 35 ס"מ לא מתאימה לתנורי מיקרוגל. מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת



TPKTR

לוח גריל טפנייקי לתנורי TR4110



KIT1TR41N

ס"מ, מתאים לתנורי 75x75 מ"מ שטח התזה 110 שחור, TR4110 Victoria,



KITP65TR41

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



BGTR4110

לוח גריל מברזל יצוק מתאים לתנורי Victoria, TR4110



PALPZ

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



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.



GTP

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



BNP608T

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



WOKGHU

תמיכה לזוק מברזל יצוק



BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



KIT600TR4110

רצועת כיסוי לגב הכיריים, מתאימה לתנורי TR4110 Victoria



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.



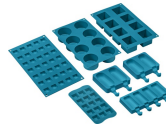
GTT

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



BN640

























מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ



SMOLD

סט של 7 תבניות סליקון לגלילות, ארטיקים, פרלינים, קוביות קרח או חלוקת
לשימוש בין -60°C עד $+230^{\circ}\text{C}$ מזון.

Symbols glossary (TT)

 <p>A: מ D/G, עד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים</p>	 <p>מעמדי מחבתות מברזילצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות</p>
 <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה</p>	 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותית 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>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>בתנורי גז, המאוורר מפזר את החום Circogas 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 לפרטים שמבושלים בשיטות איטיות</p>	 <p>אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפרטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה</p>
 <p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזידים ותבשילים</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>חסכונית: 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 צלויה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון</p>
 <p>אור</p>	 <p>תנורי גז מעניקים בקרת חום מידית, מקצרים את זמני הבישול ומעניקים את היכולת לאפות בטמפרטורות נמוכות בהרבה מאשר תנורים חשמליים</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>2. לתא התנור 2 רמות בישול שונות</p>
 <p>4. לתא התנור 4 רמות בישול שונות</p>	 <p>מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור</p>

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | 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. |
|  | מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילואט. |  | 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)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)