TR4110X-1

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	8017709295066
Energialuokka	A
Energiatehokkuusluokka, toinen uuni	A



Estetiikka

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

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä 5

Perintieset paistotoiminnot

Staattinen

Puhallinavusteinen

Puhallin

ECO Eco

Tuuletin

Muut toiminnot

Sulatustoiminto

Puhdistustoiminnot

Vapor clean

Lisäuunin ohjelmat/toiminnot

Paistotoiminnot, toinen uuni 5

Perinteiset paistotoiminnot, toinen uuni

Staattinen

Puhallinavusteinen

Puhallin

Eco

Tuuletettu alusta

Höyrypuhdistus

Puhdistustoiminnot, toinen uuni

Muut toiminnot, toinen uuni

Sulatustoiminto

Kolmannen uunin ohjelmat/toiminnot

Kolmosuunin toimintojen määrä 1

Uunin valo

Suuri grillivastus

Keittotason tekniset ominaisuudet

UR

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

Automaattinen elektroninen sytytys Kyllä

Kaasun turvasuuttimet Kyllä

Polttimien suojukset Mattamusta emalointi

Pääuunin tekniset ominaisuudet

61 lt

Valojen lukumäärä 1

Irrotettava sisäluukku Kyllä

Tuulettimen numero	1
Nettotilavuus, 1. uuni	61 l
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	70 l
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali
Hyllyjen määrä	4
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet
Valojen tyyppi	Halogeeni
Valoteho	40 W
Aika-asetus	Aloitus ja pysäytys
Oven avaaminen	Aukeaa sivulta
Irrotettava luukku	Kyllä
Sisäluukku kokolasia	Kyllä
Luukun lasien määrä	3
Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	1
Turvatermostaatti	Kyllä
Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Uunin nettosisämitat (k x l x s)	316x460x412 mm
Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Alavastuksen teho	1200 W
Ylävastuksen teho	1000 W
Grillivastus	1700 W
Suuren grillin teho	2700 W
Kiertoilmavastuksen teho	2700 W
Grillin tyyppi	Sähkö

Vaihtoehdot, Uuni

Ajastin	Kyllä
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä
Vähimmäislämpötila	50 °C
Enimmäislämpötila	260 °C

Lisäuunin tekniset ominaisuudet



Toisen paistotilan nettotilavuus	61 l
Bruttotilavuus, 2. uuni	70 l
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali
Hyllyjen määrä	4
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet
Valojen lukumäärä	1
Valon tyyppi	Halogeeni
Valoteho	40 W
Oven avaus	Avautuu sivulta
Irrotettava luukku	Kyllä
Sisäluukku kokolasia	Kyllä
Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Luukun lasien määrä	3
Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	1
Turvatermostaatti	Kyllä
Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Uunin nettosisämitat (k x l x s)	316x444x425 mm
Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Alavastuksen teho	1200 W
Ylempi lämpöelementti - tehokkuus	1000 W
Grillivastus	1700 W
Suuren grillin teho	2700 W
Grillin tyyppi	Sähkö
Kääntyvä grilli	Kyllä

Lisäuunin vaihtoehdot

Vähimmäislämpötila	50 °C
Enimmäislämpötila	260 °C

Kolmannen uunin tekniset ominaisuudet

smeg



3. uunin nettotilavuus	36 l
Bruttotilavuus, 3 uuni	41 l
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali
Hyllyjen määrä	2
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet
Valojen lkm	1
Valon tyyppi	Hehkulamppu
Valoteho	25 W
Oven avaus	Läppä alhaalla
Irrotettava luukku	Kyllä
Sisäluukku kokolasia	Kyllä
Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Luukun lasien määrä	3
Lämpöäheijastavien luukun lasien määrä	1
Turvatermostaatti	Kyllä
Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Uunin nettosisämitat (k x l x s)	169x440x443 mm
Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Suuren grillin teho	2700 W
Grillin tyyppi	Sähkö
Kääntyvä grilli	Kyllä

Kolmannen uunin vaihtoehdot

Vähimmäislämpötila	50 °C	**Enimmäislämpötila**	260 °C

Pääuunin varusteet



Valurautainen wokpannuteline	1	**Uuniritilä**	1
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	2	**Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä**	1
40mm syvä uunipelti	1		

Lisäuunin varusteet



Ritilä, taka- ja sivupysäytys	2	**Uuniritilä**	1
40mm syvä uunipelti	1	**Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä**	1

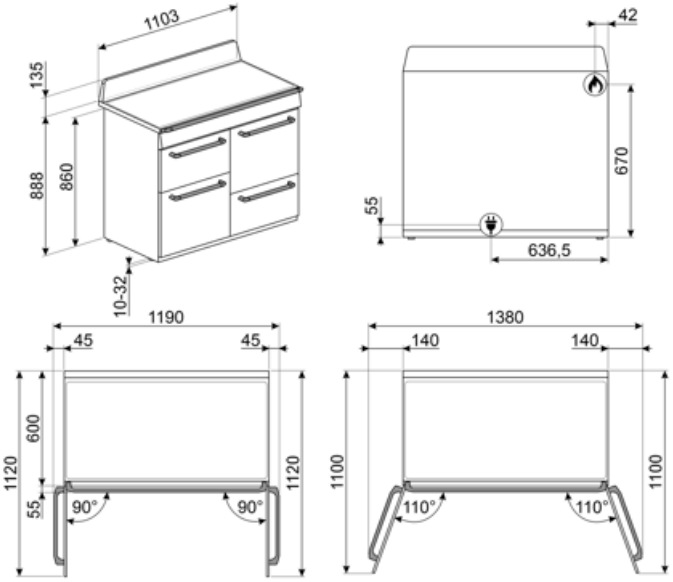
Kolmannen uunin varusteet

Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	**40mm syvä uunipelti**	1

Sähköliitäntä

Sähköliitäntä	8400 W	**Kokeilujohto**	Kyllä
Virta	37 A	**Johdon tyyppi**	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Jännite	220-240 V	**Taajuus**	50/60 Hz
Jännite 2 (V)	380-415 V	**Pääte**	5 napaa
		Sähköpistokkeen tyyppi	Ei

Asennetun sähköjohdon tyyppi Kyllä, yksivaihe



Compatible Accessories



AIRFRY2

Air fryer -pelti. Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.



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



SFLK1

Lapsilukko



WOKGHU

Cast-Iron WOK Support



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

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



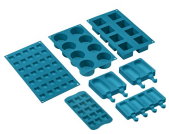
KITH4110

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu TR4110-liesille



PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



SMOLD

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

Symbols glossary



Raskaan käytön valurautaiset keittoritilät: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.



Asennus torniin: Asennus torniin



Kun katkaisija on tämän symbolin kohdalla, lämmitys ei ole mahdollinen, vaikka termostaatti olisikin käännettynä.



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.



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.



Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.



Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen 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 ihantellisesti, 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

Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.

Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.

Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.

Uunissa on 2 eri kypsennystasoa.

Uunissa on 4 eri kypsennystasoa.

Teleskooppikiskot: voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.

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.

Kalteva grilli: kalteva grilli voidaan irrottaa helposti vastuksen liikuttamiseksi ja laitteen katon puhdistamiseksi yhdessä helpossa vaiheessa.

Huippunopeat polttimet: Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.

Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Nuppien ohjaus

Benefit (TT)

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.

Painikeohjaus

Helppo ja intuitiivinen ajastimen asetus yksinkertaisilla painikkeilla

Laatikon säilytystila

Enemmän tilaa alemman laatikkotilan ansiosta, ihanteellinen lisävarusteiden tai ruoanlaittovälineiden säilytykseen

True-konvektio

Paras kypsennystulos tuuletetulla pyöreällä virtauksella

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

Monitasokypsennys

Lukuisia kypsennystasoja maksimaalisen käytön joustavuuden takaamiseksi

Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivalaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

Irrotettava sisälasi

Sisäiset luukun lasit on helppo irrottaa kattavaa puhdistusta varten

Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

Teleskooppikiskot

Peltien helppo irrotus ja turvallinen laitto uuniin teleskooppikiskojen ansiosta

Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

Kylmä luukku

Ulkoinen luukun lasi on kylmä kaikkien toimintojen aikana, mikä estää palovammat

AirFry (AIRFRY valinnainen lisävaruste)

Kevyempi ja maistuvampi ruoka ilmafriteerauskorin ansiosta (valinnainen lisävaruste)

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)

Yksi turbiini

Uunissa on tuuletin, jossa on kiertolämmityselementti, joka mahdollistaa kypsennyksen kiertolämmöllä