

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
Energiatohokkuusluokka, toinen uuni	A



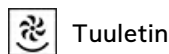
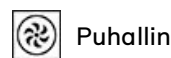
Estetiikka



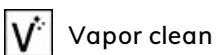
Estetiikka	Victoria	Säätimet	Smeg Victoria
Design	Victoria	Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Väri	Ruostumaton teräs	Säätimien lukumäärä	12
Pinnan viimeistely	Harjattu	Väripainatus	Musta
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Ruostumaton teräs	Näytön tyyppi	5 elektronista painiketta
Logo	assembled 50's	Ovi	Mukana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

Ohjelmat/toiminnot

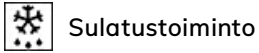
Keitto-ohjelmien lukumäärä 5
Perintieset paistotoiminnot



Puhdistustoiminnot



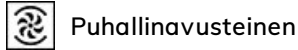
Muut toiminnot



Lisäuunin ohjelmat/toiminnot

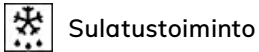
Paistotoiminnot, toinen uuni 5

Perinteiset paistotoiminnot, toinen uuni



Höyrypuhdistus 

Muut toiminnot, toinen uuni



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

Irrotettava sisäluukku Kyllä

Tuulettimen numero 1

Luukun lasien määrä 3

Nettoilavuus, 1. uuni 61 l

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

Vaihtoehdot, Uuni

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

Lisäuunin tekniset ominaisuudet



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

Lisäuunin vaihtoehdot

Vähimmäislämpötila	50 °C	Enimmäislämpötila	260 °C
---------------------------	-------	--------------------------	--------

Kolmannen uunin tekniset ominaisuudet



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



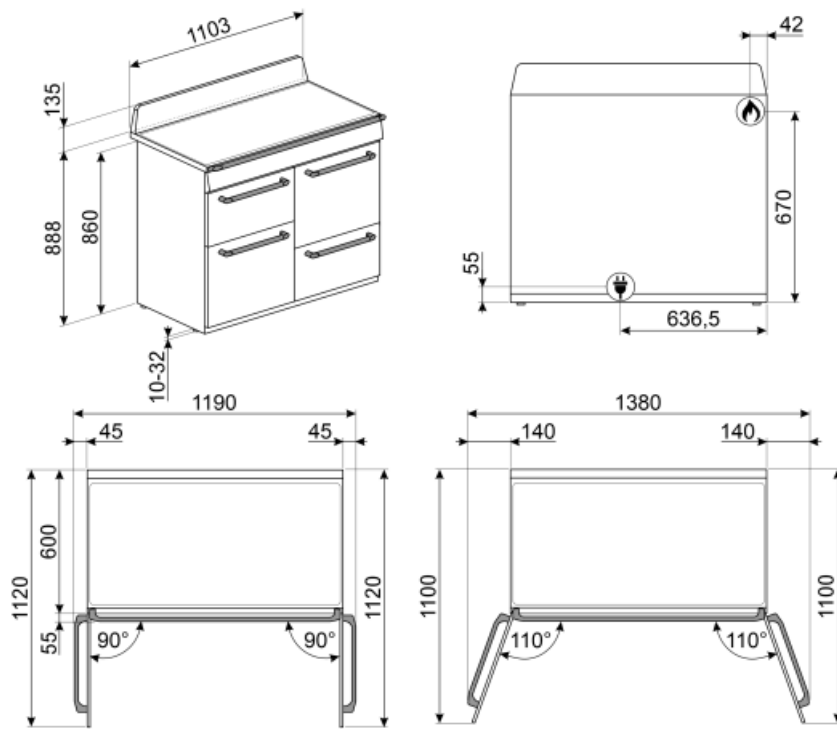
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	2	Uuniritilä	1
40mm syvä uunipelti	1	Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä	1

Kolmannen uunin varusteet

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

Sähköliitännät

Sähköliitännät	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
Asennetun sähköjohdon tyyppi	Kyllä, yksivaihe		



Not included accessories



KITH4110

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu TR4110-liesille



GTP

Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto<: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



WOKGHU

Cast-Iron WOK Support



BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



KIT600TR4110

Peitelista tason takapuolelle, soveltuu TR4110 Victoria -liesille



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.



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.



PRTX

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



TPKTR

Teppanyaki grill plate for TR4110 cookers



KIT1TR41N

Roiskesuojus 110x75 cm, soveltuu TR4110 Victoria -liesille, musta



KITP65TR41

Syvyyden lisäyssarja (650 mm), soveltuu TR4110-liesille



BGTR4110

Valurautainen grillialusta, soveltuu Victoria-liesille TR4110



PALPZ

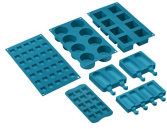
Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm

GTT



Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430

SMOLD















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

















BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



Symbols glossary (TT)

-  Raskaan käytön valurautaiset keittorilät: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  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.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Nuppien ohjaus
-  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.

-  **ECO:** alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikenlaiselle 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.
-  **Sivuvalot:** Kaksi vastakkaista sivuvaloa 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.**
-  **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.
-  **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.
-  **Höyrypuhdistus:** yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  **Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.**

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.

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

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)