

TR4110X-1

Kuzine ebatı	110x60 cm
Enerji etiketli boşluk sayısı	2
Boşluk ısı kaynağı	ELEKTRİK
Ocak tipi	Gaz
Ana fırın tipi	Termo-havalandırmalı
İkinci fırın tipi	Fan destekli
Ana fırın temizleme sistemi	Buhar Temizliği
EAN kodu	8017709295066
Enerji verimliliği sınıfı	A
Enerji verimliliği sınıfı, ikinci boşluk	A



Estetik



Tasarım	Victoria	Kontrol düğmeleri	Smeg Victoria
Kumanda paneli kaplaması	Paslanmaz çelik	Kumandaların rengi	Paslanmaz çelik
Estetik	Victoria	Kumanda sayısı	12
Logo	assembled 50's	Serigraphy colour	Black
Renk	Paslanmaz çelik	Ekran	elektronik 5 tuş
Logo position	Upstand	Kapı	Çerçeve ile
Son işlemler	Parlak	Cam tipi	Stopsol
Yükseltici ayak	Evet	Kulp	Smeg Victoria
Ocak rengi	Siyah emaye	Kulp Rengi	Fırçalanmış paslanmaz çelik
Tava desteği tipi	Dökme Demir	Depolama bölmesi	Çekmece
Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri	Kaide	Antrasit

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı 5
Geleneksel pişirme fonksiyonları



Statik



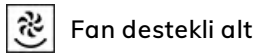
Fan destekli



Dairesel

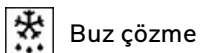


Eco



Fan destekli alt

Diğer fonksiyonlar



Buz çözme

Temizleme fonksiyonları


 Buhar temizliği

Yardımcı Fırın Programlar / Fonksiyonlar

Piştirme fonksiyonları boşluk 2 5


Geleneksel piştirme fonksiyonları, boşluk 2

 Statik

 Fan destekli

 Dairesel

 Eco

 Fan destekli alt

Buhar Temizliği



Temizleme fonksiyonları boşluk 2

Diğer fonksiyonlar boşluk 2

 Buz çözme

Üçüncü Fırın Programlar / Fonksiyonlar

Üçüncü fırın fonksiyon sayısı

1

Fırın lambası



Tam ızgara



Ocak teknik özellikleri

UR

Toplam piştirme alanı sayısı 7

Sol - Gaz - 2UR (dual) - 4.20 kW

Sol ön - Gaz - Yardımcı - 1.00 kW

Arka sol - Gaz - Hızlı - 2.90 kW

Ön orta - Gaz - Hızlı - 2.90 kW

Arka orta - Gaz - Yardımcı - 1.00 kW

Ön sağ - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW

Arka sağ - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW

Gaz brülörleri tipi Standart

Gaz emniyet valfleri Evet

Otomatik elektronik ateşleme Evet

Brülör kapakları

Mat siyah emaye

Ana Fırın Teknik Özellikleri



Işık sayısı

1

Çıkarılabilir iç kapı

Evet

Fan sayısı

1

Brüt hacim, 3. boşluk	41 l	Toplam kapı camı sayısı	3
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	Isı yansıtıcı kapı camlarının sayısı	1
Raf sayısı	2	Güvenlik Termostatı	Evet
Raf tipi	Metal raflar	Soğutma sistemi	Teğetsel
Işık sayısı	1	Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	169x440x443 mm
Işık tipi	Akkor	Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik
Işık gücü	25 W	Büyük ızgara - Güç	2700 W
Kapı açma	Aşağı kanat	Izgara tipi	Elektrik
Çıkarılabilir kapı	Evet	Devrilebilir ızgara	Evet
Tamamı camlı iç kapı	Evet		

Üçüncü Fırın Seçenekleri

Minimum Sıcaklık	50 °C	Maksimum sıcaklık	260 °C
------------------	-------	-------------------	--------

Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar



Döküm Wok desteği	1	Izgara teli	1
Arka ve yan durdurmalı raf	2	Teleskopik Kılavuz raylar, kısmi çıkarılabilir	1
40 mm derinliğinde tepsi	1		

İkinci Fırın tedarikine dahil aksesuarlar



Arka ve yan durdurmalı raf	2	Izgara teli	1
40 mm derinliğinde tepsi	1	Teleskopik Kılavuz raylar, kısmi çıkarılabilir	1

Üçüncü Fırın tedarikine dahil aksesuarlar

Arka ve yan durdurmalı raf	1	40 mm derinliğinde tepsi	1
----------------------------	---	--------------------------	---

Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	8400 W	Cable testing	Yes, Single phase
Akım	37 A	Elektrik kablosu tipi	Evet, Çift ve Üç Fazlı
Voltaj	220-240 V	Frekans	50/60 Hz
Voltaj 2 (V)	380-415 V	Terminal bloğu	5 poles
Kurulu elektrik kablosu tipi	Evet, Tek fazlı	Fiş	Hayır



Compatible 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.



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

Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde



GTP

** Kısmi çıkarılabilir teleskopik kılavuzlar (1 seviye) ** Çekme çıkarma: 300 mm
Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik AISI 430



KIT1TR41N

TR4110 Victoria kuzinelere uygun 110x75 arka panel, siyah



KITH4110

Yükseklik uzatma kiti (950 mm), TR4110 kuzinelere uygun



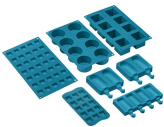
PALPZ

Katlanabilir sap genişliğine sahip pizza küreği: 315 mm uzunluk: 325 mm



SMOLD

Dondurma, şekerleme, pralin, buz küpleri veya yiyecekleri porsiyonlamak için 7 silikon kalıp seti. -60 ° C ile 230 ° C arasında kullanılabilir



AIRFRY2

Air fryer tepsi. Fırında geleneksel kızartma yapmak için idealdir, ancak daha az kalori ve daha az yağ ile. Patates kızartması, kızarmış sebze ve balık gibi yemekleri hızlı ve basit bir şekilde pişirmenizi sağlayarak mükemmel kızarma ve gevreklik sağlar.



BN620-1

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



BNP608T

Izgara üzerine yerleştirilecek 8 mm derinlikte teflon kaplı tepsi



GTT

** Tamamen çıkarılabilir teleskopik raylar (1 seviye) ** Çıkarma: 433 mm
Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik AISI 430



KIT600TR4110

TR4110 Victoria kuzinelere uygun ocak arkası kapatma profili



KITP65TR41

Derinlik uzatma kiti (650 mm), TR4110 kuzinelere uygun



SFLK1

Çocuk kilidi

























WOKGHU

Döküm WOK desteği



Symbols glossary

-  Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.
-  Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum
-  Anahtar bu sembolün üzerindeyken, termostat çevrilsen bile ısıtma mümkün değildir.
-  Emaye iç kısım: Tüm Smeg fırınlarının emaye iç kısmı, yapışan pişirme yağı miktarını azaltarak iç kısmın temiz kalmasına yardımcı olan özel bir antiasit astara sahiptir.
-  Üst ve alt elemanlı fan: Fan ile birleştirilen elemanlar, geleneksel pişirmeye benzer bir yöntem olan daha homojen bir ısı sağlamayı amaçlamaktadır, bu nedenle ön ısıtma gereklidir. Yavaş pişirme yöntemleri gerektiren ürünler için en uygundur.
-  Dairesel: Fan ve etrafındaki daireselelemanın birleşimi, sıcak hava ile pişirme yöntemi sağlar. Bu, pişirme süresi 20 dakikadan fazlaysa ön ısıtma olmaması, aynı anda farklı yiyecekleri pişirirken lezzet/koku aktarımı olmaması, daha az enerji tüketimi ve daha kısa pişirme süreleri dahil olmak üzere birçok fayda sağlar. Her tür yemek için uygundur.
-  Izgara elemanı: Izgara kullanımı, orta ve küçük porsiyonlu etleri pişirirken, özellikle et lokantası ile birleştirildiğinde (mümkünse) mükemmel sonuçlar verir. Ayrıca sosis ve domuz pastırması pişirmek için idealdir.
-  Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.
-  Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.
-  Fırın boşluğunun 4 farklı pişirme seviyesi vardır.
-  Elektronik kumanda: Fırın içindeki sıcaklığı 2-3 ° C hassasiyetle korumanıza olanak tanır. Bu, kek, sufle, puding gibi sıcaklık değişimlerine çok duyarlı yemeklerin pişirilmesine olanak tanır.
-  A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı
-  Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.
-  Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.
-  Circogas: Gazlı fırınlarda fan, ısıyı fırın boşluğu boyunca hızlı ve eşit bir şekilde dağıtır ve aynı anda birkaç farklı yemek pişirirken aroma aktarımını önler. Elektrikli fırınlarda bu kombinasyon, yüzeyde hazır olan ancak içinde daha fazla kızarmadan daha fazla pişirme gerektiren yiyeceklerin daha hızlı pişirilmesini tamamlar.
-  Yalnızca üst ve alt eleman: fırının ortasında bulunan tek tek parçalar için en uygun geleneksel pişirme yöntemi. fırın her zaman en sıcak olacaktır. Kızartma, meyveli kekler, ekmek vb. İçin idealdir.
-  ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur.
-  Işık
-  İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.
-  Fırın boşluğunun 2 farklı pişirme seviyesi vardır.
-  Teleskopik raylar: Çanağı fırından tamamen çıkarmak zorunda kalmadan dışarı çıkarmanıza ve kontrol etmenize olanak sağlar.
-  Eğilebilir ızgara: ısıtma elemanını hareket ettirmek ve cihazın tavanını basit bir adımda temizlemek için devrilebilir ızgara kolayca çıkarılabilir.

UR Ultra hızlı brülörler: Güçlü ultra hızlı brülörler 5kw'a kadar güç sağlar.

36 lt Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

⏻ Düğme kontrolü

V Vapor Clean: fırın boşluğundaki tortuları gevşetmek için buhar kullanan basit bir temizleme işlevi.

61 lt Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

Benefit (TT)

Gaz ocağı

Gaz ısı kaynağının kalıcı kontrolünü sağlar ve sıcaklık değişimi anında gerçekleşir

Termokuplörle donatıldığından, daha yüksek güvenlik sağlamak için alev söndüğünde gaz beslemesi kesilir.

Buhar Temizliği

Haznenin dibindeki girintiye su konulduğunda, artıkları yumuşatacak ve çıkarılmalarını kolaylaştıracak şekilde buhar üretilir

Haznenin dibindeki girintiye su konulduğunda, artıkları yumuşatacak ve çıkarılmalarını kolaylaştıracak şekilde buhar üretilir.

Düğme kontrolü

Basit düğmelerle kolay ve hemen anlaşılabilir zamanlayıcı ayarı

Çekmece depolama bölmesi

Aksesuarları ve pişirme aletlerini saklamak için ideal olan alt çekmece bölmesi sayesinde daha fazla alan

Gerçek konveksiyon

En iyi pişirme performansları havalandırmalı dairesel akışla elde edilir

Birden çok fan ve ısıtma elemanı kusursuz aerodinamik ısı akışı sağlayarak, haznenin içinde pişirmenin homojen ve daha hızlı olmasına olanak tanır.

Çok katlı pişirme

En yüksek kullanım esnekliğine olanak tanıyan birkaç pişirme katı

Çok katlı halojen ışık

Farklı katlardaki iç halojen aydınlatma kusursuz görüş olanağı sunar

Çıkarılabilen iç cam

İç kapak camları tam olarak temizlenebilmeleri için kolayca çıkarılabilir

Teğet çalışan soğutma sistemi

Teğet çalışan fan ve kapaktan ara kapamaya hava akımı ile yeni soğutma sistemi

Teleskopik raylar

Teleskopik raylar sayesinde tepeleri fırına güvenli şekilde yerleştirme ve kolay çıkarma

Ayarlanabilir yükseklik

Ayarlanabilen ayakları sayesinde çalışma alanıyla aynı hizada ocak yüzeyi

İzotermik Hazne

En yüksek enerji veriminde en iyi pişirme performansı

BBQ (isteğe bağlı aksesuar)

İki taraflı ızgarayla doğrudan fırında mangal tarzı pişirme (isteğe bağlı BBQ aksesuarı)

Pizza taşı (isteğe bağlı aksesuar)

Yumuşak ve çıtır pizza ve mayalı ürünler için refrakter taşla pişirme (isteğe bağlı STONE aksesuarı)

Soğuk kapak

Herhangi bir fonksiyon sırasında dış kapak camı soğuktur, her türlü yanma riskini önler

AirFry (isteğe bağlı AIRFRY aksesuarı)

Airfry basket (isteğe bağlı aksesuar) sayesinde daha hafif ve daha lezzetli yiyecekler

Tek türbin

Fırın, dönen ısıyla pişirmeye olanak tanıyan dairesel ısıtma elemanı ile donatılan bir fana sahiptir