

## TR4110BL1

### victoria

Kuchnia wolnostojąca z płytą gazową, szerokość 110 cm, 3 piekarniki elektryczne, 1 szuflada do przechowywania naczyń kuchennych

EAN13: 8017709176648

#### ESTETYKA / STEROWANIE

- Czarny
- Sterowanie za pomocą chromowanych pokręteł
- Chromowany uchwyt
- Wyświetlacz LED

#### PŁYTA GAZOWA

- Automatyczny zapłon
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu
- Ruszty żeliwne

7 palników gazowych:

- lewy: 4,2 kW
- centralny, przedni lewy: 1,0 kW
- centralny, tylny lewy: 2,9 kW
- centralny, przedni prawy: 2,9 kW
- centralny, tylny prawy: 1,0 kW
- przedni prawy: 1,8 kW
- tylny prawy: 1,8 kW

#### CHARAKTERYSTYKA PIEKARNIKÓW

- Elektroniczne sterowanie temperaturą (50° – 260°C)
- Metalowe drabinki boczne
- Emalia łatwoczyszcząca Ever Clean
- Wsuwana osłona górnej grzałki
- Oświetlenie wnętrza: 1 lampa
- W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi piekarnika
- Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika
- Łatwy demontaż drzwi piekarnika
- 3 szyby, "zimne drzwi"
- Obwodowy system chłodzący

#### PIEKARNIK GŁÓWNY (na górze po prawej stronie)

- 6 funkcji pieczenia
- 1 funkcja dodatkowa: czyszczenie parowe
- Klasa efektywności energetycznej: A
- Pojemność netto: 63 l
- Timer
- Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia
- 4 poziomy pieczenia

#### PIEKARNIK POMOCNICZY (na dole po lewej stronie)

- 5 funkcji pieczenia
- 2 funkcje dodatkowe: czyszczenie parowe, rozmrażanie
- Klasa efektywności energetycznej: A



- Pojemność netto: 63 l
- 
- 4 poziomy pieczenia

#### PIEKARNIK Z GRILLEM (na górze po lewej stronie)

- 1 funkcja pieczenia: grill
- Pojemność netto: 36 l
- 
- 2 poziomy pieczenia

#### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Piekarnik główny: ruszt (2), ruszt do głębokiej blachy (1), głęboka blacha emaliowana (40 mm) (1), prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem (1)
- Piekarnik pomocniczy: ruszt (2), ruszt do głębokiej blachy (1), głęboka blacha emaliowana (40 mm) (1), prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem (1)
- Piekarnik z grillem: ruszt (1), głęboka blacha emaliowana (40 mm) (1)
- Płyta gazowa: ruszty żeliwne (4), pierścień żeliwny WOK (1), dysze do gazu G20 oraz G30

#### SPECYFIKACJA TECHNICZNA

- Moc przyłączeniowa: 8,4 kW
- Napięcie: 220-240 V lub 380-415 V
- Zabezpieczenie: 37 A
- Częstotliwość: 50/60 Hz

## Functions



Piekarnik główny



Piekarnik dodatkowy



**Smeg Polska Sp. z o.o.**  
**ul. Cybernetyki 9**  
**02-677 Warszawa**  
**Tel. +48 22 276 14 00**



## Piekarnik główny



### GRZAŁKA DOLNA:

Funkcja ta jest najbardziej odpowiednia do przygotowania potraw wymagających wysokiej temperatury od spodu, bez potrzeby przypiekania lub do powolnego pieczenia. Do ciast, pizzy, potrawek, lub zapiekanek.



### WENTYLATOR, GRZAŁKA DOLNA:

Dodanie dolnej grzałki do wymuszonego obiegu podnosi temperaturę w dolnej części potrawy, zapewniając jej skuteczniejsze pieczenie środka bez przypiekania powierzchni.



### GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA:

Włączenie tych 2 grzałek stosuje się w pieczeniu tradycyjnym, odpowiednim do przygotowanie potraw wymagających delikatnego podgrzewania, jak np. pieczenie ciasta. Piekarnik powinien zostać wstępnie nagrany do wymaganej temperatury, a naczynie ustawione po środku. Jest to metoda, która najlepiej sprawdza się w przypadku większych, pojedynczych wypieków.



### WENTYLATOR, GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA:

Grzałka w połączeniu z wentylatorem zapewniają równomierną temperaturę w całej komorze, na wszystkich półkach. Podczas pieczenia potraw ponad 20 minut, niepotrzebne jest stosowanie wstępnego rozgrzania piekarnika. Jest to metoda dająca oszczędność energii, kótszy czas podgrzewania. idealna do odgrzewania zimnych potraw.



### WENTYLATOR I GRZAŁKA GRILLA:

Pieczenie przy użyciu tej funkcji musi przebiegać przy zamkniętych drzwiczkach. Wentylator łagodzi silne grzanie grilla, jednocześnie zapewniając doskonałe grillowanie bez potrzeby odwracania pieczonej potrawy. Otrzymujemy potrawę doskonale przypieczoną, a zarazem soczystą. Najlepsze efekty zapewnia pieczenie na dwóch górnych półkach. Dolna część piekarnika może być w tym czasie wykorzystana do podgrzania innych potraw.



### GRZAŁKA GRILLA:

Funkcja używana do szybkiego podgrzewania. Aby uzyskać najlepsze rezultaty należy małe potrawy umieścić na górnej półce, a potrawy większe - na dolnej (np. mięso, lub kielbasę). Najlepsze efekty uzyskuje się przy zamkniętych drzwiczkach, chyba że przepis podpowiada co innego.



### CZYSZCZENIE PAROWE:

Niektóre piekarniki firmy Smeg wyposażone są w funkcję czyszczenia parowego, co znacznie ułatwia czyszczenie piekarnika, za pomocą pary generowanej z niewielkiej ilości wody.

## Piekarnik dodatkowy



### GRZAŁKA DOLNA:

Funkcja ta jest najbardziej odpowiednia do przygotowania potraw wymagających wysokiej temperatury od spodu, bez potrzeby przypiekania lub do powolnego pieczenia. Do ciast, pizzy, potrawek, lub zapiekanek.



### WENTYLATOR, GRZAŁKA DOLNA:

Dodanie dolnej grzałki do wymuszonego obiegu podnosi temperaturę w dolnej części potrawy, zapewniając jej skuteczniejsze pieczenie środka bez przypiekania powierzchni.



#### **GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA:**

Włączenie tych 2 grzałek stosuje się w pieczeniu tradycyjnym, odpowiednim do przygotowanie potraw wymagających delikatnego podgrzewania, jak np. pieczenie ciasta. Piekarnik powinien zostać wstępnie nagrany do wymaganej temperatury, a naczynie ustawione po środku. Jest to metoda, która najlepiej sprawdza się w przypadku większych, pojedynczych wypieków.

---



#### **WENTYLATOR, GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA:**

Grzałki w połączeniu z wentylatorem zapewniają równomierną temperaturę w całej komorze. Jest to metoda dająca podobne efekty do pieczenia tradycyjnego. Mniej wydajna od użycia wentylatora i 3 grzałek. Najlepsza do wypieku ciast.

---



#### **WENTYLATOR I GRZAŁKA GRILLA:**

Pieczenie przy użyciu tej funkcji musi przebiegać przy zamkniętych drzwiczkach. Wentylator łagodzi silne grzanie grilla, jednocześnie zapewniając doskonałe grillowanie bez potrzeby odwracania pieczonej potrawy. Otrzymujemy potrawę doskonale przypieczoną, a zarazem soczystą. Najlepsze efekty zapewnia pieczenie na dwóch górnych półkach. Dolna część piekarnika może być w tym czasie wykorzystana do podgrzewania innych potraw.

---



#### **Blokada grzałek:**

Po wybraniu tej funkcji, urządzenie wyłącza grzałki nawet wtedy jeśli jest nastawiony termostat.

---



#### **GRZAŁKA GRILLA:**

Funkcja używana do szybkiego podgrzewania. Aby uzyskać najlepsze rezultaty należy małe potrawy umieścić na górnej półce, a potrawy większe - na dolnej (np. mięso, lub kielbasę). Najlepsze efekty uzyskuje się przy zamkniętych drzwiczkach, chyba że przepis podpowiada co innego.

---

wolnostojące  
110 cm  
czarny

rodzaj płyty kuchennej: gazowa  
rodzaj piekarnika: elektryczny  
klasa energochłonności A

