

TR4110AZ

Розміри приладу	110x60 cm
Кількість духових шаф	2
Источник нагрєва духовки	Електричний
Тип варильної панелі	Газ
Тип основної духовки	Термовентильований
Тип 2-ої духової шафи	Статичний Вентильований
Система чищення Основної духовки	Парове очищення
Код EAN	8017709184278
Клас енергоефективності	A
Клас енергоефективності, 2-а духовка	A








Естетика



Тип варильного центру	Victoria	Тип перемикачів	Smeg Victoria
Обробка панелі управління	Емальований метал	Колір перемикачів	Нержавіюча сталь
Естетика	Victoria	Кількість перемикачів	12
Логотип	Накладний у стилі 50-х	Колір серіографії	Чорний
Колір	Пастельно-блакитний	Управління	Електронне з 5 кнопками
Розміщення логотипу	Захисний бортик	Дверцята духової шафи	3 рамкою
Оздоблення	Глянцевий	Тип скла духової шафи	Чорний
Захисний бортик	Так	Ручка	Smeg Victoria
Цвет варочной панели	Черная эмаль	Колір ручки	Матова нерж. сталь
Тип решіток	Чавунно-сірий	Відсік для зберігання	Висувний ящик
Тип управління	Перемикачі	Цоколь	Антрацит

Програми/ Функції


Кількість функцій **5**
 Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

 Статичний	 Статичний Вентильований	 Термовентильація
 ECO	 Вентильована основа	

Інші функції

 Розморжування
--

Функції очищення

 Парове очищення

Програми/ Функції - 2-а духовка

Функции приготовления, 2-я духовка 5


Традиционные функции приготовления, 2-я духовка

 Статичний

 Статичний Вентильований

 Термовентиляція

 ECO


 Нижній нагрів + конвекція

Парове очищення



Функции очистки, 2-я духовка

Другие функции, 2-я духовка

 Розморожування

Програми/ Функції - 3-я духовка

Кількість функцій - 3-я духовка 1

Підсвічування духової шафи



Гриль великий



Технічні характеристики варильної панелі

UR

Кількість зон приготування 7

Ліва - Газ - ультрашвидка (подвійна) - 4.20 кВт

Передня ліва - Газ - AUX - 1.00 кВт

Задня ліва - Газ - RP - 2.90 кВт

Передня центральна - Газ - RP - 2.90 кВт

Задня центральна - Газ - AUX - 1.00 кВт

Передня права - Газ - SRD - 1.80 кВт

Задня права - Газ - SRD - 1.80 кВт

Тип газових конфорок Стандартний

Газ-контроль

Так

Автоматичне електрозапалювання Так

Кришки конфорок

Емальовані матово-чорні

Технічні особливості - основна духовка



Кількість ламп

1

Кількість стекол
дверцят

3

Корисний об'єм - 1-а духовка	61 л	Кількість тепловідбивних стекол дверцят	1
Повний об'єм, 1-ша духовка	70 л	Термостат безпеки	Так
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean	Система охолодження	Тангенціальна
Кількість рівнів приготування	4	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	316x460x412 мм
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі	Тип контролю температури	Електромеханічний
Тип ламп підсвічування	Галогенна	Потужність нижнього нагрівального елемента	1200 Вт
Потужність підсвітки	40 Вт	Потужність верхнього нагрівального елемента	1000 Вт
Програматор тривалості приготування	Старт і стоп	Потужність грилю	1700 Вт
Відкривання дверцят	Убік	Потужність великого грилю	2700 Вт
Знімні дверцята	Так	Потужність кільцевого нагрівального елемента	2700 Вт
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так	Тип грилю	Електричний
Внутрішнє скло дверцят знімне	Так		

Опції - основна духовка

Таймер	Так	Мінімальна температура	50 °С
Акустичний сигнал закінчення приготування	Так	Максимальна температура	260 °С

Технічні особливості - 2-га духовка



Корисний об'єм - 2-а духовка	61 л	Кількість стекол дверцят	3
Повний об'єм, 2-га духовка	70 л	Загальна кількість тепловідбивних стекол	1
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean	Термостат безпеки	Так
Кількість рівнів приготування	4	Система охолодження	Тангенціальна
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	316x444x425 мм
Кількість ламп	1	Тип контролю температури	Електромеханічний
Тип ламп підсвічування	Галогенна	Потужність нижнього нагрівального елемента	1200 Вт
Потужність підсвітки	40 Вт	Потужність верхнього нагрівального елемента	1000 Вт
Відкривання дверцят	Убік	Потужність грилю	1700 Вт
Знімні дверцята	Так	Потужність великого грилю	2700 Вт
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так	Тип грилю	Електричний
Внутрішнє скло дверцят знімне	Так	Відкидний гриль	Так

Технічні характеристики - 2-а духовка

Мінімальна температура

50 °C

Максимальна температура

260 °C

Технічні особливості - 3-тя духовка



Корисний об'єм (л) - 3-я духовка 36 л

Повний об'єм, 3-тя духовка 41 л

Матеріал внутрішньої камери Емаль Ever Clean

Кількість рівнів приготування 2

Тип направляючих Металеві спрямовувачі

Кількість ламп 1

Тип ламп підсвічування Лампа розжарювання

Потужність підсвітки 25 Вт

Відкривання дверцят Традиційне

Знімні дверцята Так

Суцільне внутрішнє скло дверцят Так

Внутрішнє скло дверцят знімне Так

Кількість стекол дверцят 3

Кількість тепловідбивних стекол дверцят 1

Термостат безпеки Так

Система охолодження Тангенціальна

Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ) 169x440x443 мм

Тип контролю температури Електромеханічний

Потужність великого грилю 2700 Вт

Тип грилю Електричний

Відкидний гриль Так

Опції - 3-я духовка

Мінімальна температура

50 °C

Максимальна температура

260 °C

Акcesуари в комплекті - основна духовка



Чавунна решітка WOK 1

Решетка с задним и боковым упором 2

Деко глибоке (40 мм) 1

Решітка для дека 1

Телескопічні спрямовувачі неповного висування 1

Акcesуари в комплекті - 2-а духовка



Решетка с задним и боковым упором 2

Деко глибоке (40 мм) 1

Решітка для дека 1

Телескопічні спрямовувачі неповного висування 1

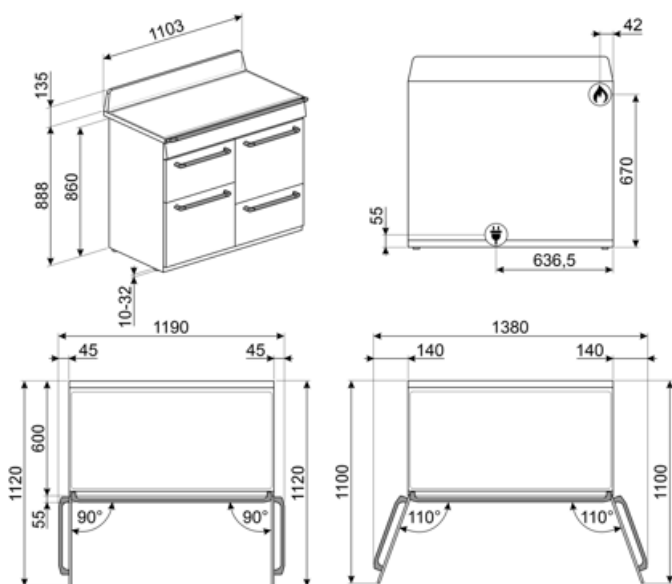
Акcesуари в комплекті - 3-тя духовка

Деко глибоке (40 мм) 1

Решетка с задним и боковым упором 1

Електричне підключення

Номинальная мощность	8400 Вт	Дрiт для тестування	Так
Сила струму (А)	37 А	Тип електричного кабелю	Да, двух- или трехфазное
Напряга	220-240 В	Частота струму	50/60 Гц
Напряга 2 (В)	380-415 В	Клемна коробка	5 полюсiв
Тип електрического кабеля	Так, однофазный	Тип електричної вилки	Нi



Compatible Accessories

AIRFRY2



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



BNP608T

Противень с тефлоновым покрытием, глубина 8 мм, для размещения на решетке



GTT

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение: 433 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



KIT600TR4110

Накладка на тыльную сторону варочной панели, подходит для плит TR4110 Victoria



KITP65TR41

Набор для увеличения глубины (650 мм), подходит для плит TR4110



SFLK1

Захисне блокування



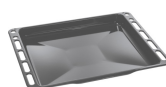
BBQ

Двусторонний гриль для барбекю. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с типичным вкусом блюд на гриле. Ребристая сторона особенно подходит для мяса и сыров. Гладкая сторона для рыбы, морепродуктов и овощей.



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень) Извлечение: 300 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430



KIT1TR41N

Стеновая панель, 110x75 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Victoria TR4110, черный



KITH4110

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), подходит для варочных центров TR4110



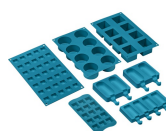
PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм






















SMOLD

Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до +230°C



Symbols glossary

 <p>Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.</p>	 <p>Energy efficiency class A</p>
 <p>Установка в колонну</p>	 <p>Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.</p>
 <p>Если переключатель находится на этом символе, нагрев невозможен, даже если термостат включен.</p>	 <p>Дверца с тройным остеклением</p>
 <p>Эмаль лёгкой очистки: наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль лёгкой очистки создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.</p>	 <p>В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.</p>
 <p>Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.</p>	 <p>Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.</p>
 <p>Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.</p>	 <p>Экономичный: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.</p>
 <p>Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.</p>	 <p>Подсветка</p>

-
- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте. |  | Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями. |
|  | Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки. |  | В камере духового шкафа предусмотрено 2 разных уровня приготовления. |
|  | В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления. |  | Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки. |
|  | Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°C. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги. |  | Откидной гриль: откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора. |
|  | Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт. |  | Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа. |
|  | Указан полезный объем внутренней камеры в литрах. |  | Указан полезный объем внутренней камеры в литрах. |
|  | Поворотные переключатели | | |

Benefit (TT)

Газовая варочная панель

Обеспечивает более быстрое приготовление и максимально точный контроль температуры

Для большей безопасности устройство оснащено термопарой, которая отключает подачу газа при затухании пламени.

Паровая очистка

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

Кнопки управления

Простая и интуитивно понятная настройка таймера с помощью кнопок.

Ящик для хранения

Больше места благодаря нижнему выдвижному ящику, который идеально подходит для хранения аксессуаров или кухонной утвари.

Правильная конвекция

Лучшие результаты приготовления гарантированы кольцевым нагревом с конвекцией

Несколько конвекторов и нагревательных элементов гарантируют идеальный аэродинамический тепловой поток, гарантирующий равномерное и быстрое приготовление пищи.

Многоуровневое приготовление

Несколько уровней приготовления обеспечивают максимальную гибкость использования.

Разноуровневая галогенная подсветка

Внутреннее галогенное освещение на разных уровнях гарантирует отличную видимость.

Съемные внутренние стекла

Внутренние стекла дверцы легко снимаются для полной очистки

Тангенциальное охлаждение

Новая система охлаждения с тангенциальным вентилятором и потоком воздуха от дверцы к задней стенке

Телескопические направляющие

Легкое извлечение и безопасная установка противней в духовку благодаря телескопическим направляющим.

Регулировка высоты

Верхняя часть плиты находится на одном уровне со столешницей благодаря регулируемым ножкам.

Холодная дверца

Во время любой функции наружное стекло дверцы остается холодным, что позволяет избежать риска ожогов.

Аэрогриль (дополнительный аксессуар)

Более легкие и вкусные блюда благодаря решётке "Аэрогриль" (дополнительный аксессуар).

Барбекю (дополнительный аксессуар)

Приготовление барбекю прямо в духовке с помощью двустороннего гриля (дополнительный аксессуар)

STONE (дополнительный аксессуар)

Выпечка на огнеупорном камне для мягкой и хрустящей пиццы и дрожжевых изделий (дополнительный аксессуар STONE)

Изотермическая внутренняя камера

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности