

TR4110IBL2

Розміри приладу

Кількість духових шаф

Источник нагрева духовки Тип варильної панелі

Тип основної духовки

Тип 2-ої духової шафи

Система чищення Основної духовки

Код EAN

Клас енергоефективності

Клас енергоефективності, 2-а духовка

110x60 cm

Електричний

Індукційна

Термовентильований

Статичний Вентильований

Парове очищення 8017709312435

.

2

A A



Естетика



Тип варильного центру Victoria

Обробка панелі Емальований метал

управління

Естетика Victoria

Логотип Накладний у стилі 50-х

Колір Чорний

Розміщення логотипу Захисний бортик

Оздоблення Глянцевий

Захисний бортик Так

 Цвет варочной панели
 Черная эмаль

 Тип управління
 Перемикачі

 Тип перемикачів
 Smeg Victoria

Колір перемикачів Нержавіюча сталь

Кількість перемикачів 1

Колір серіографії Сріблястий

Управління Електронне з 5 кнопками

Дверцята духової шафи 3 рамкою

Тип скла духової шафи Чорний

Ручка Smeg Victoria

Колір ручки Матова нерж. сталь **Відсік для зберігання** Висувний ящик

Антрацит

Програми/ Функції

Кількість функцій

5

Цоколь

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

 \Box

Статичний

8

Статичний Вентильований



Термовентиляція

ECO

ECO



Вентильована основа

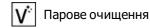
Інші функції



Розморожування за часом



Функції очищення



Статичний

Програми/ Функції - 2-а духовка

Функции приготовления, 2-я духовка 6 Традиционные функции приготовления, 2-я духовка

радиционные функции приготовления, 2-я духовка

Великий гриль 😸 Великий вентильований гриль 😻 Нижний нагрев + конвекция

Статичний Вентильований

ECO

Програми/ Функції - 3-я духовка

Кількість функцій - 3-я духовка Підсвічування духової шафи

Гриль великий

Технічні характеристики варильної панелі

STOP °C∓

посуду

Кількість зон приготування 5

Передня ліва - Індукція - одинарна - 2.3 кВт - Вооster 3 кВт - Ø 21.0 см Задня ліва - Індукція - одинарна - 1.3 кВт - Вооster 1.4 кВт - Ø 18.0 см Центральна - Індукція - одинарна - 2.3 кВт - Вооster 3 кВт - Ø 27.0 см Задня права - Індукція - одинарна - 1.3 кВт - Вооster 1.4 кВт - Ø 18.0 см Передня права - Індукція - одинарна - 2.3 кВт - Вооster 3 кВт - Ø 21.0 см

 Автоматичне
 Так
 Індикація мінімального діаметру посуду
 Так

 відключення при перегріванні
 Індикація обраної зони Так
 Так

Автоматичне Так визначення діаметру

Технічні особливості - основна духовка

Кількість ламп Внутрішнє скло дверцят Так знімне Кількість конвекторів 1 Кількість стекол 3 Корисний об'єм - 1-а 61 л дверцят духовка Повний об'єм, 1-ша Кількість 1 70 л тепловідбивних стекол духовка дверцят

Термостат безпеки Так



Матеріал внутрішньої Емаль Ever Clean Система охолодження Тангенціальна камери Розміри внутрішньої 316x460x412 MM камери (ВхШхГ) Кількість рівнів 4 Тип контролю Електромеханічний приготування температури Тип направляючих Металеві спрямовувачі 1200 BT Потужність нижнього Тип ламп підсвічування Галогенна нагрівального елементу Потужність підсвітки 40 BT Потужність верхнього 1000 BT Програматор тривалості Старт і стоп нагрівального елементу приготування Потужність грилю 1700 BT Відкривання дверцят Убік Потужність великого 2700 BT Знімні дверцята Так грилю Суцільне внутрішнє Так Потужність кільцевого 2700 BT скло дверцят нагрівального елементу Тип грилю Електричний

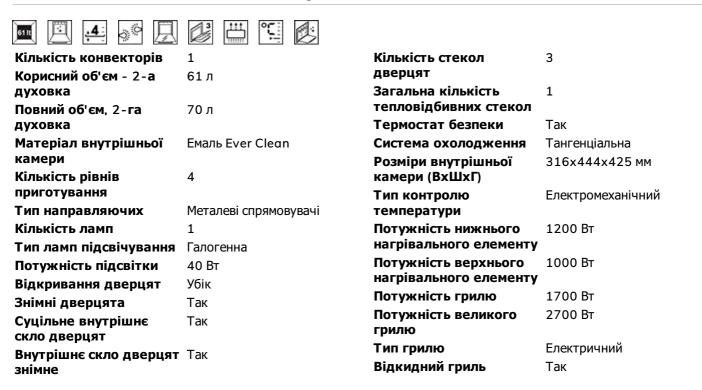
Опції - основна духовка

 Таймер
 Так
 Мінімальна
 50 °C

 Акустичний сигнал закінчення
 Так
 температура
 260 °C

 приготування
 температура

Технічні особливості - 2-га духовка



Технічні характеристики - 2-а духовка

Мінімальна температура	50 °C	Максимальна температура	260 °C
тегінерат ура		теннерат ура	



Технічні особливості - 3-тя духовка













Корисний об'єм (л) - 3-я 36 л духовка

Повний об'єм, 3-тя

духовка

Матеріал внутрішньої камери

Кількість рівнів

приготування

Тип направляючих

Кількість ламп Тип ламп підсвічування Лампа розжарювання

Потужність підсвітки

Відкривання дверцят Знімні дверцята

Суцільне внутрішнє скло дверцят

41 л

Емаль Ever Clean

2

Металеві спрямовувачі

25 BT

Традиційне

Так Так Внутрішнє скло дверцят Так

знімне

Кількість стекол 3

дверцят

Кількість 1 тепловідбивних стекол

дверцят

Термостат безпеки Так

Система охолодження Тангенціальна Розміри внутрішньої 169x440x443 MM

камери (ВхШхГ)

Тип контролю температури

Потужність великого

грилю

Електричний Тип грилю

Відкидний гриль Так

Опції - 3-я духовка

Мінімальна температура 50 °C

Максимальна температура

260 °C

1

2700 BT

Електромеханічний

Аксесуари в комплекті - основна духовка



Решетка с задним и боковым упором

Деко глибоке (40 мм)

1

Решітка для дека Телескопічні

спрямовувачі неповного

висування

Аксесуари в комплекті - 2-а духовка



Решетка с задним и боковым упором

Деко глибоке (40 мм)

2

1

Решітка для дека 1 Телескопічні 1

спрямовувачі неповного висування

Аксесуари в комплекті - 3-тя духовка

Решетка с задним и боковым упором

1

Деко глибоке (40 мм)



Електричне підключення

Номінальна потужність16500 ВтСила струму (A)46 AНапруга220-240 ВНапруга 2 (B)380-415 В

Тип электрического Так, однофазний

кабеля

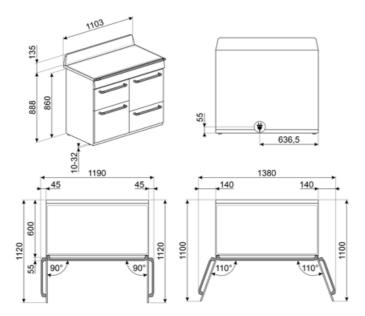
Довжина електричного 150 см

кабелю (см)

Тип електричного Да, двух- или трехфазное

кабелю

Частота струму 50 Гц **Клемна коробка** 5 полюсів





Compatible Accessories

AIRFRY

AIRFRY2



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.



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 MM



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 MM



BNP608T

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



GRILLPLATE

Универсальный гриль для индукционных, газовых, керамических и электрических варочных панелей. Антипригарная поверхность идеально подходит для приготовления мяса, сыра и овощей. Размеры: 410 х 240 мм.



GTP

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



GTT

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



KIT1TR41N

Стеновая панель, 110х75 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Victoria TR4110, черный



KIT600TR4110

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



KITH4110

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



KITP65TR41

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



PALPZ

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



SCRP

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теппаняки



SFLK1

Захисне блокування



SMOLD



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



TPKPLATE

Универсальный гриль для индукционных, газовых, керамических и электрических варочных панелей. Антипригарная поверхность идеально подходит для приготовления рыбы, яиц и овощей. Размеры: 410 х 240 мм.



Symbols glossary



Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.



Energy efficiency class A



Установка в колонну



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Дверца с тройным остеклением



ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.



Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean 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°С и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль Ever Clean 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.



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.



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.



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.



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.





ЭКО: 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.



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.



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.



Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., Обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.



Подсветка



Защита от перегрева: система безопасности, которая автоматически отключает варочную панель в случае перегрева блока управления.



Индукция: работа этих варочных панелей основана на принципе электромагнитной индукции. Тепло генерируется непосредственно в дне кастрюли во время ее контакта с варочной панелью.



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°С. 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.



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 перключатели



Benefit (TT)

Индукционная варочная панель

Индукция предлагает быстрое приготовление и максимально точный контроль температуры

Благодаря использованию подходящей посуды, индукция проста в использовании и обслуживании, безопасна и удобна.

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.

Холодная дверца

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



Air-Fry (дополнительный аксессуар AIRFRY)

Более легкие и вкусные блюда благодаря AIRFRY (дополнительный аксессуар).

STONE (дополнительный аксессуар)

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

BBQ (дополнительный аксессуар)

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

Регулировка высоты

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

Изотермическая внутренняя камера

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

Single turbine

Духовка имеет конвектор, оснащенный круглым нагревательным элементом, позволяющий готовить с перемешиванием потоков теплого воздуха