

TR4110IP2

| | |
|---|-------------------------|
| Розміри приладу | 110x60 см |
| Кількість духових шаф | 2 |
| Источник нагрева духовки | Електричний |
| Тип варильної панелі | Індукційна |
| Тип основної духовки | Термовентильований |
| Тип 2-ої духової шафи | Статичний Вентильований |
| Система чищення Основної духовки | Парове очищення |
| Код EAN | 8017709312442 |
| Клас енергоефективності | A |
| Клас енергоефективності, 2-а духовка | A |



Естетика



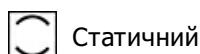
| | | | |
|----------------------------------|------------------------|------------------------------|-------------------------|
| Тип варильного центру | Victoria | Колір перемикачів | Нержавіюча сталь |
| Обробка панелі управління | Емальований метал | Кількість перемикачів | 10 |
| Естетика | Victoria | Колір серіографії | Чорний |
| Логотип | Накладний у стилі 50-х | Управління | Електронне з 5 кнопками |
| Колір | Кремовий | Дверцята духової шафи | 3 рамкою |
| Розміщення логотипу | Захисний бортик | Тип скла духової шафи | Чорний |
| Оздоблення | Глянцевий | Ручка | Smeg Victoria |
| Захисний бортик | Так | Колір ручки | Матова нерж. сталь |
| Цвет варочной панели | Черная эмаль | Відсік для зберігання | Висувний ящик |
| Тип управління | Перемикачі | Цоколь | Антрацит |
| Тип перемикачів | Smeg Victoria | | |

Програми/ Функції

Кількість функцій

5

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)



Статичний



Статичний Вентильований



Термовентиляція



ECO



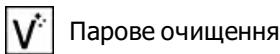
Вентильована основа

Інші функції



Розморожування за часом

Функції очищення



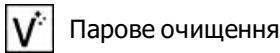
Програми/ Функції - 2-а духовка

Функции приготовления, 2-я духовка 6

Традиционные функции приготовления, 2-я духовка



Функции очистки, 2-я духовка



Програми/ Функції - 3-я духовка

Кількість функцій - 3-я духовка 1

Підсвічування духової шафи

Гриль великий



Технічні характеристики варильної панелі



Кількість зон приготування 5

Передня ліва - Індукція - одинарна - 2.3 кВт - Booster 3 кВт - Ø 21.0 см

Задня ліва - Індукція - одинарна - 1.3 кВт - Booster 1.4 кВт - Ø 18.0 см

Центральна - Індукція - одинарна - 2.3 кВт - Booster 3 кВт - Ø 27.0 см

Задня права - Індукція - одинарна - 1.3 кВт - Booster 1.4 кВт - Ø 18.0 см

Передня права - Індукція - одинарна - 2.3 кВт - Booster 3 кВт - Ø 21.0 см

Автоматичне відключення при перегріванні

Індикація мінімального діаметру посуду
Індикація обраної зони

Автоматичне визначення діаметру посуду

Так

Технічні особливості - основна духовка



Кількість ламп 1

Кількість конвекторів 1

Внутрішнє скло дверцят
зняття

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 (ВxШxГ) | 316x460x412 мм |
| Тип направляючих | Металеві спрямовувачі | Тип контролю температури | Електромеханічний |
| Тип ламп підсвічування | Галогенна | Потужність нижнього нагрівального елементу | 1200 Вт |
| Потужність підсвітки | 40 Вт | Потужність верхнього нагрівального елементу | 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 елементу | 2700 Вт |
| Суцільне внутрішнє скло дверцят | Так | Тип грилю | Електричний |

Опції - основна духовка

| | | | |
|--|-----|--------------------------------|--------|
| Таймер | Так | Мінімальна температура | 50 °C |
| Акустичний сигнал закінчення приготування | Так | Максимальна температура | 260 °C |

Технічні особливості - 2-га духовка



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

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

Внутрішнє скло дверцят Так
знімне

Кількість стекол дверцят 3

Кількість тепловідбивних стекол дверцят 1

Термостат безпеки Так

Система охолодження Тангенціальна

Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ) 169x440x443 мм

Тип контролю температури Електромеханічний

Потужність великого грилю 2700 Вт

Тип грилю Електричний

Відкидний гриль Так

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

Опції - 3-я духовка

Мінімальна температура

50 °C

Максимальна температура

260 °C

Аксесуари в комплекті - основна духовка



Решетка с задним и боковым упором 2

Решітка для дека 1

Телескопічні спрямовувачі неповного висування 1

Деко глибоке (40 мм) 1

Аксесуари в комплекті - 2-а духовка



Решетка с задним и боковым упором 2

Решітка для дека 1

Телескопічні спрямовувачі неповного висування 1

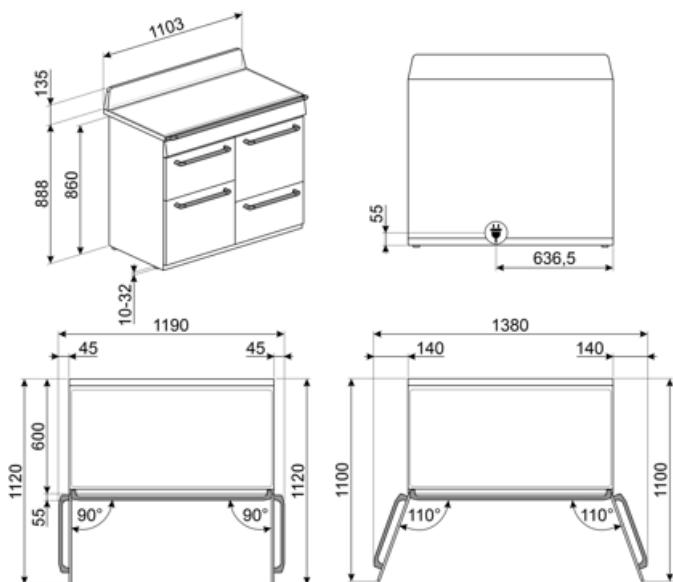
Деко глибоке (40 мм) 1

Аксесуари в комплекті - 3-тя духовка

Деко глибоке (40 мм) 1

Електричне підключення

| | | | |
|----------------------------------|-----------------|---|--------------------------|
| Номінальна потужність | 16500 Вт | Довжина електричного кабелю (см) | 150 см |
| Сила струму (А) | 46 А | Тип електричного кабелю | Да, двух- или трехфазное |
| Напруга | 220-240 В | Частота струму | 50 Гц |
| Напруга 2 (В) | 380-415 В | Клемна коробка | 5 полюсів |
| Тип електрического кабеля | Так, однофазний | Тип електричної вилки | Hi |



Compatible Accessories

AIRFRY



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

GRILLPLATE



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



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



SCRP



Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теппаняки

AIRFRY2



BN620-1



Эмалированный противень, глубина 20 мм



BNP608T



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



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



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 x 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 |  | Поворотные переключатели |
|  | 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°C 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 поддумывания. |
|  | 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.



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



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.



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.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Подсветка



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



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



В камере духового шкафа предусмотрено 2 разных уровня приготовления.



Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.



Откидной гриль: откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

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 BBQ)

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

Один конвектор

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