TR4110IX

Размеры прибора	110x60 cm
Количество духовок с меткой энергоэффективности	2
Источник нагрева духовки	Электрический
Тип варочной панели	Индукция
Тип основной духовки	Термовентилируемый
Тип 2-гй духовки	Вентилируемый
Система очистки, основная духовка	Паровая очистка
EAN-**код**	8017709195076
Класс энергоэффективности	A
Класс энергоэффективности, 2-я духовка	A

Эстетика

Дизайн	Victoria
Обработка панели управления	Эмалированный металл
Эстетика	Victoria
Логотип	Сборный, в стиле 50-х г.г.
Цвет	Нержавеющая сталь
Расположение логотипа	Защитный бортик
Защитный бортик	Да
Цвет варочной панели	Нержавеющая сталь
Поворотные переключатели	Victoria
Цвет переключателей	Нержавеющая сталь
Количество переключателей	10
Цвет шелкографии	Черный
Дисплей	Электронное с 5 кнопками
Дверца	С рамкой
Тип стекла	Черный
Ручка	Victoria
Ручки	Сатинированная нерж. сталь
Отсек для хранения	Выдвижной ящик
Цоколь	Антрацит

Программы/ функции

Количество функций приготовления 6

Традиционные функции приготовления

- Статический
- Вентилируемый
- Термовентилируемый
- ECO
- Гриль большой
- Нижний нагрев + конвекция

Функции очистки

- Паровая очистка

Программы/ функции - 2-я духовка

Функции очистки, 2-я духовка

Паровая очистка

Другие функции, 2-я духовка

Размораживание по времени

Программы/ функции - 3-я духовка

Количество функций - 3-я духовка	1
Подсветка	
Гриль большой	

Технические характеристики варочной панели

Количество зон приготовления 5

Фронтальная левая - Индукция - одинарная - 1.30 кВт - Booster 1.40 кВт - Ø 17.5 см

Задняя левая - Индукция - одинарная - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 21.5 см

Центральная - Индукция - одинарная - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 26.5 см

Задняя правая - Индукция - одинарная - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 21.5 см

Фронтальная правая - Индукция - одинарная - 1.30 кВт - Booster 1.40 кВт - Ø 17.5 см

Автоматическое отключение при перегреве	Да	**Индикация минимального диаметра посуды**	Да
Автоматические определение диаметра посуды	Да	**Индикация выбранной зоны**	Да

Технические характеристики - основная духовка

Количество ламп подсветки	1	**Количество стекол дверцы**	3
Полезный объем	61 л	**Количество теплоотражающих стекол дверцы**	1
Полный объем, 1-я духовка	70 л	**Термостат безопасности**	Да
Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean	**Система охлаждения**	Тангенциальная
Количество уровней приготовления	4	**Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)**	316x444x425 мм
		Регулировка температуры	Электромеханический

smeg

Тип направляющих	Металлические направляющие
Тип подсветки	Галогенная
Мощность ламп подсветки	40 Вт
Программатор длительности приготовления	Старт и стоп
Открывание дверцы	Открывание вбок
Съемная дверца	Да
Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да
Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт
Мощность гриля	1700 Вт
Мощность большого гриля	2700 Вт
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2700 Вт
Тип гриля	Электрический

Опции, основная духовка

Таймер	Да
Акустический сигнал окончания приготовления	Да
Минимальная температура	50 °C
Максимальная температура	260 °C

Технические характеристики - 2-я духовка

Полезный объем, 2-я духовка	61 л
Полный объем, 2-я духовка	70 л
Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean
Количество уровней приготовления	4
Тип направляющих	Металлические направляющие
Количество ламп подсветки	1
Тип подсветки	Галогенная
Мощность ламп подсветки	40 Вт
Открывание дверцы	Открывание вбок
Съемная дверца	Да
Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да
Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Количество стекол дверцы	3
Общее количество теплоотражающих стекол	1
Термостат безопасности	Да
Система охлаждения	Тангенциальная
Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	316x444x425 мм
Регулировка температуры	Электромеханический
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт
Мощность гриля	1700 Вт
Мощность большого гриля	2700 Вт
Тип гриля	Электрический
Откидной гриль	Да

Технические характеристики, 2-я духовка

Минимальная температура	50 °C
Максимальная температура	260 °C

smeg

Технические характеристики - 3-я духовка

Полезный объем, 3-я духовка	36 л	**Внутренние стекла дверцы съемные**	Да
Полный объем, 2-я духовка	41 л	**Количество стекол дверцы**	3
Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean	**Количество теплоотражающих стекол дверцы**	1
Количество уровней приготовления	2	**Термостат безопасности**	Да
Тип направляющих	Металлические направляющие	**Система охлаждения**	Тангенциальная
Количество ламп подсветки	1	**Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)**	169x440x443 мм
Тип подсветки	Лампа накаливания	**Регулировка температуры**	Электромеханический
Мощность ламп подсветки	25 Вт	**Мощность большого гриля**	2700 Вт
Открывание дверцы	Стандартное открывание	**Тип гриля**	Электрический
Съемная дверца	Да	**Откидной гриль**	Да
Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да		

Опции, 3-я духовка

Минимальная температура	50 °C	**Максимальная температура**	260 °C

Аксессуары в комплекте, основная духовка

Решетка с ограничителем	2	**Решетка для противня**	1
Противень глубокий (40 мм)	1	**Телескопические направляющие неполного выдвижения**	1

Аксессуары в комплекте, 2-я духовка

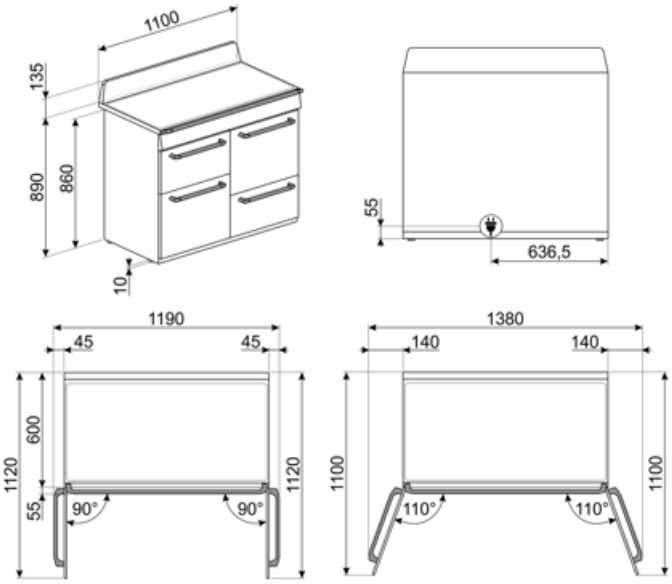
Решетка с задним и боковым упором	2	**Решетка для противня**	1
Противень глубокий (40 мм)	1	**Телескопические направляющие неполного выдвижения**	1

Аксессуры в комплекте - 3-я духовка

Решетка с задним и боковым упором	1	**Противень глубокий (40 мм)**	1

Электрическое подключение

Номинальная мощность	19500 Вт	**Длина электрического кабеля**	150 см
Сила тока	53 A	**Частота тока**	50/60 Гц
Напряжение	220-240 В	**Клеммная коробка**	5 полюсов
Напряжение 2	380-415 В		



Совместимые Аксессуары

BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм

BN640

Эмалированный противень, глубина 40 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

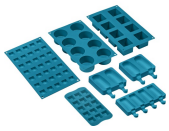
Стеновая панель, 110x75 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Victoria TR4110, черный

PALPZ

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

SCRP

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теппаняки



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

Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.

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

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 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.

Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пицца. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.

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°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.

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.

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