TR4110IX2

Розміри приладу	110x60 cm
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	8017709312473
Клас енергоефективності	A
Клас енергоефективності, 2-а духовка	A



Естетика

Тип варильного центру	Victoria
Обробка панелі управління	Нержавіюча сталь
Естетика	Victoria
Логотип	Накладний у стилі 50-х
Колір	Нержавіюча сталь
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	10
Колір серіографії	Чорний
Управління	Електронне з 5 кнопками
Дверцята духової шафи	З рамкою
Тип скла духової шафи	Чорний
Ручка	Smeg Victoria
Колір ручки	Матова нерж. сталь
Відсік для зберігання	Висувний ящик
Цоколь	Антрацит

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

Парове очищення

Програми/ Функції - 2-а духовка

Функции приготовления, 2-я духовка 6

Традиционные функции приготовления, 2-я духовка

Статичний

Статичний Вентильований

ECO

Великий гриль

Великий вентильований гриль

Нижний нагрев + конвекция

Функции очистки, 2-я духовка

Парове очищення

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	Так	**Індикація мінімального діаметру посуду**	Так
Автоматичне визначення діаметру посуду	Так	**Індикація обраної зони**	Так

Технічні особливості - основна духовка

Кількість ламп	1	**Внутрішнє скло дверцят знімне**	Так
Кількість конвекторів	1	**Кількість стекол дверцят**	3

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

Опції - основна духовка

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

Технічні особливості - 2-га духовка



Кількість конвекторів	1
Корисний об'єм - 2-а духовка	61 л
Повний об'єм, 2-га духовка	70 л
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean
Кількість рівнів приготування	4
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі
Кількість ламп	1
Тип ламп підсвічування	Галогенна
Потужність підсвітки	40 Вт
Відкривання дверцят	Убік
Знімні дверцята	Так
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
Внутрішнє скло дверцят знімне	Так
Кількість стекол дверцят	3
Загальна кількість тепловідбивних стекол	1
Термостат безпеки	Так
Система охолодження	Тангенціальна
Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	316x444x425 мм
Тип контролю температури	Електромеханічний
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт
Потужність верхнього нагрівального елементу	1000 Вт
Потужність грилю	1700 Вт
Потужність великого грилю	2700 Вт
Тип грилю	Електричний
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	**Внутрішнє скло дверцят знімне**	Так
Повний об'єм, 3-тя духовка	41 л	**Кількість стекол дверцят**	3
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean	**Кількість тепловідбивних стекол дверцят**	1
Кількість рівнів приготування	2	**Термостат безпеки**	Так
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі	**Система охолодження**	Тангенціальна
Кількість ламп	1	**Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)**	169x440x443 мм
Тип ламп підсвічування	Лампа розжарювання	**Тип контролю температури**	Електромеханічний
Потужність підсвітки	25 Вт	**Потужність великого грилю**	2700 Вт
Відкривання дверцят	Традиційне	**Тип грилю**	Електричний
Знімні дверцята	Так	**Відкидний гриль**	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
Деко глибоке (40 мм)	1	**Телескопічні спрямовувачі неповного висування**	1

Аксесуари в комплекті - 2-а духовка



Решетка с задним и боковым упором	2	**Решітка для дека**	1
Деко глибоке (40 мм)	1	**Телескопічні спрямовувачі неповного висування**	1

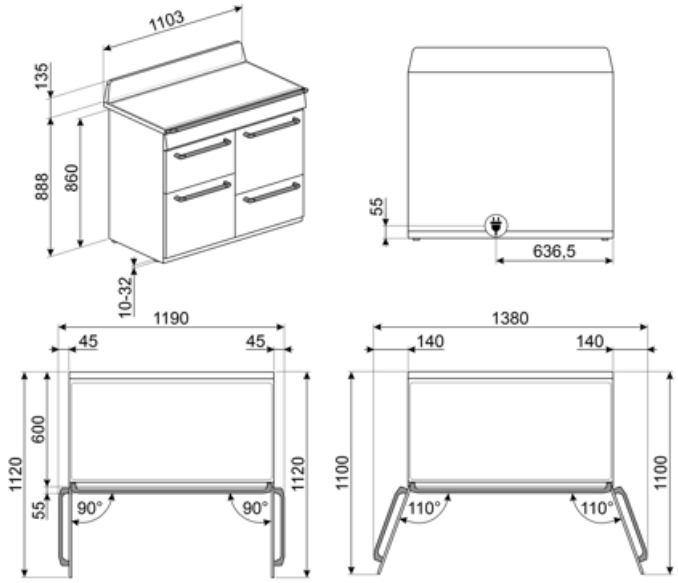
Аксесуари в комплекті - 3-тя духовка

		Деко глибоке (40 мм)	1

Решетка с задним и боковым упором	1

Електричне підключення

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



Compatible Accessories

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 мм



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



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 x 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, 110x75 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



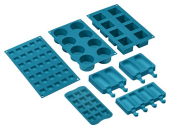
SFLK1

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 x 240 мм.

Symbols glossary



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



Установка в колонну



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дверца с тройным остеклением



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.



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.



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.



Energy efficiency class A



Поворотные перключатели



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



Режим ограничения потребляемой мощности: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.



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 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.



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.

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.

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.

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.

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

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)

Один конвектор

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