

TR4110IRW

Размеры прибора	110x60 cm
Количество духовок с меткой энергоэффективности	2
Источник нагрева духовки	Электрический
Тип варочной панели	Индукция
Тип основной духовки	Нагрев сзади с конвекцией
Тип 2-й духовки	Вентилируемый
Система очистки, основная духовка	Паровая очистка
Международный артикул (EAN-код)	8017709228590
Класс энергоэффективности	A
Класс энергоэффективности, 2-я духовка	A



Эстетика

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

Программы/ функции

Количество функций приготовления 6

Традиционные функции приготовления

 Статический	 Вентилируемый	 Нагрев сзади с конвекцией
 Экономичный	 Гриль большой	 Нижний нагрев + конвекция

Функции очистки

 Паровая очистка
--

Программы/ функции - 2-я духовка

Функции приготовления, 2-я духовка 5

Традиционные функции приготовления, 2-я духовка

Статический	Вентилируемый	Гриль большой + конвекция
Нижний нагрев	Нижний нагрев + конвекция	

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	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
		Количество стекол дверцы	3

Количество конвекторов	1	Количество теплоотражающих стекол дверцы	1
Полезный объем	61 л	Термостат безопасности	Да
Полный объем, 1-я духовка	70 л	Система охлаждения	Тангенциальная
Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	316x460x412 мм
Количество уровней приготовления	4	Регулировка температуры	Электромеханический
Тип направляющих	Металлические направляющие	Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт
Тип подсветки	Галогенная	Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Мощность гриля	1700 Вт
Программатор длительности приготовления	Старт и стоп	Мощность большого гриля	2700 Вт
Открывание дверцы	Открывание вбок	Мощность кольцевого нагревательного элемента	2700 Вт
Съемная дверца	Да	Тип гриля	Электрический
Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да		

Опции, основная духовка

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

Технические характеристики - 2-я духовка



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

Внутренние стекла дверцы съемные	Да	Тип гриля	Электрический
		Откидной гриль	Да

Технические характеристики, 2-я духовка

Минимальная температура	50 °C	Максимальная температура	260 °C
--------------------------------	-------	---------------------------------	--------

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

Аксессуары в комплекте, 2-я духовка



Решетка для противня	1
-----------------------------	---

Решетка с задним и боковым упором 2
Противень глубокий (40 мм) 1

Телескопические направляющие неполного выдвижения 1

Аксессуары в комплекте - 3-я духовка

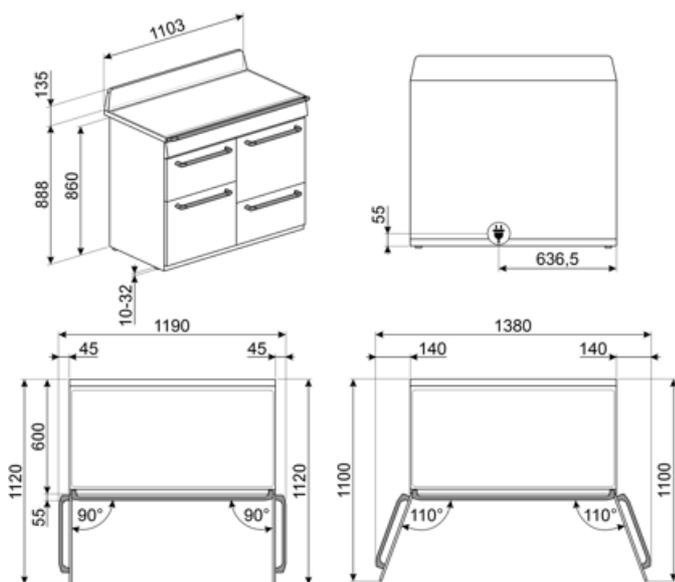
Решетка с задним и боковым упором 1

Противень глубокий (40 мм) 1

Электрическое подключение

Номинальная мощность 19500 Вт
Сила тока 53 А
Напряжение 220-240 В
Напряжение 2 380-415 В

Длина электрического кабеля 150 см
Частота тока 50/60 Гц
Клеммная коробка 5 полюсов
Тип электрической вилки Нет



Совместимые Аксессуары

AIRFRY

Решетка для аэрогриля. Идеально подходит для приготовления блюд, которые обычно жарят в духовке, но с меньшим количеством калорий и жира. С ее помощью можно быстро и просто приготовить картофель фри, жареные овощи и рыбу, добившись идеальной румяной корочки.



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



KITN4110

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



PALPZ

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



AIRFRY2



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 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 теппанки





SFLK1

Блокировка управления



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.



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.
-  Установка в колонну
-  Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
-  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.
-  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.
-  Energy efficiency class A
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  Дверца с тройным остеклением
-  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.
-  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>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>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>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.</p> |
|  <p>Подсветка</p> |  <p>Защита от перегрева: система безопасности, которая автоматически отключает варочную панель в случае перегрева блока управления.</p> |
|  <p>Индукция: работа этих варочных панелей основана на принципе электромагнитной индукции. Тепло генерируется непосредственно в дне кастрюли во время ее контакта с варочной панелью.</p> |  <p>Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.</p> |
|  <p>Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.</p> |  <p>Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.</p> |
|  <p>В камере духового шкафа предусмотрено 2 разных уровня приготовления.</p> |  <p>В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.</p> |
|  <p>Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Откидной гриль: откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора.</p> |  <p>Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.</p> |
|  <p>Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.</p> |  <p>Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.</p> |

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.

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)

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).

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