

TR90IX9-1

Размеры прибора	90x60 cm
Количество духовок с меткой энергоэффективности	1
Источник нагрева духовки	Электрический
Тип варочной панели	Индукция
Тип основной духовки	Термовентилируемый
Система очистки, основная духовка	Паровая очистка
EAN-код	8017709293789
Класс энергоэффективности	A



Эстетика



Эстетика	Victoria	Количество переключателей	7
Дизайн	Victoria	Цвет шелкографии	Черный
Цвет	Нержавеющая сталь	Дисплей	Электронное с 5 кнопками
Отделка	Матовая	Дверца	С рамкой
Обработка панели управления	Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков	Тип стекла	Черный
Логотип	В стиле 50-х г.г.	Ручка	Victoria
Расположение логотипа	Защитный бортик+ Фронтальная панель управления	Ручки	Полированный хром
Защитный бортик	Да	Отсек для хранения выдвижной ящик	Выдвижной ящик
Цвет варочной панели	Черная эмаль	Выдвижной ящик	Да
Поворотные переключатели	Victoria	Цоколь	Антрацит
Цвет переключателей	Нержавеющая сталь		

Программы/ функции

Количество функций приготовления	9
---	---

Традиционные функции приготовления

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

Функции очистки

- | | |
|------------------------|-----------------|
| Каталитическая очистка | Паровая очистка |
|------------------------|-----------------|

Другие функции

- | |
|---------------------------|
| Размораживание по времени |
|---------------------------|

Опции варочной панели



Блокировка управления Да

Технические характеристики варочной панели



Количество зон приготовления 5

Фронтальная левая - Индукция - одинарная - 1.30 кВт - Booster 1.40 кВт - Ø 18.0 см

Задняя левая - Индукция - одинарная - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 21.0 см

Центральная - Индукция - одинарная - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 27.0 см

Задняя правая - Индукция - одинарная - 1.30 кВт - Booster 1.40 кВт - Ø 18.0 см

Фронтальная правая - Индукция - одинарная - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 21.0 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	2	Количество стекол дверцы	3
Количество конвекторов	2	Количество теплоотражающих стекол дверцы	2
Полезный объем	115 л	Термостат безопасности	Да

Полный объем, 1-я духовка	129 л	Система охлаждения	Тангенциальная
Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	371x724x418 мм
Количество уровней приготовления	5	Регулировка температуры	Электромеханический
Тип направляющих	Металлические направляющие	Мощность нижнего нагревательного элемента	1700 Вт
Тип подсветки	Галогенная	Мощность верхнего нагревательного элемента	1200 Вт
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Мощность гриля	1700 Вт
Программатор длительности приготовления	Старт и стоп	Мощность большого гриля	2900 Вт
Освещение при открытой дверце	Да	Мощность кольцевого нагревательного элемента	2 x 1550 Вт
Открывание дверцы	Стандартное открывание	Тип гриля	Электрический
Съемная дверца	Да	Откидной гриль	Да
Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да	Система закрывания Soft Close	Да
Внутренние стекла дверцы съемные	Да		

Опции, основная духовка

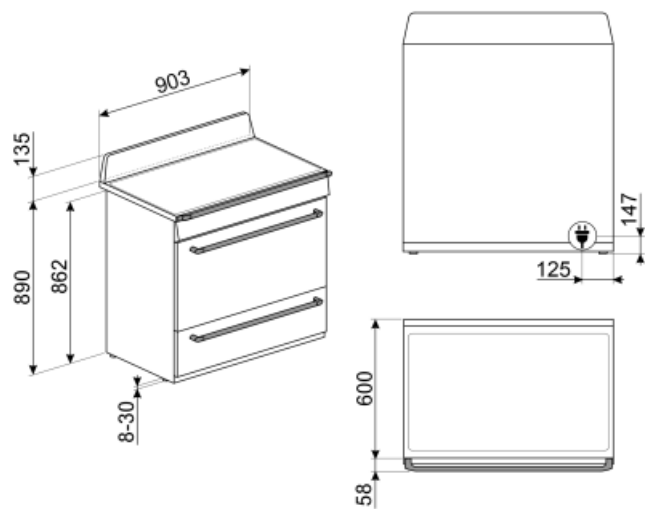
Таймер	Да	Минимальная температура	50 °C
Акустический сигнал окончания приготовления	Да	Максимальная температура	260 °C

Аксессуары в комплекте, основная духовка

Решетка с задним и боковым упором	1	Решетка для противня	1
Противень (20 мм)	1	Каталитические панели	3
Противень глубокий (40 мм)	1		

Электрическое подключение

Номинальная мощность	14300 Вт	Длина электрического кабеля	150 см
Сила тока	42 А	Частота тока	50/60 Гц
Напряжение	220-240 В	Клеммная коробка	5 полюсов
Напряжение 2	380-415 В		



Not included accessories

AIRFRY9

Решетка для аэрофритюрницы AIRFRY. Идеально подходит для воссоздания традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и меньшим количеством жира. Он позволяет быстро и просто готовить такие блюда, как картофель фри, жареные овощи и рыба, обеспечивая идеальное подрумянивание и хрустящую корочку.



GTP

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



PRTX

Огнеупорный камень для пиццы с ручками. Диаметр 35 см. Не подходит для микроволновых печей.



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.



PPR9

Огнеупорный камень для пиццы без ручек. Камень прямоугольной формы: L64xH2,3xP37,5 см.



KIT1TR9N

Стеновая панель, 110x75 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Victoria TR9, черный



BBQ9



KITROT9

Гриль для варочных центров 90x60, новая внутренняя камера (115 л)



SCRP

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также Teppanяки



KITHTR90

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), подходящий для варочных центров Victoria TR90



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.



PALPZ

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



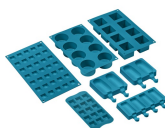
GTT

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















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 (TT)

-  А: энергоэффективность, измеренная от А+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов
-  Установка в колонну
-  Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
-  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 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.
-  Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  Дверца с тройным остеклением
-  Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.
-  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.



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.



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.



Вертел (если установлен) работает в сочетании с элементом гриля для идеального обжаривания продуктов.



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.



Автоматическое открывание: некоторые модели имеют автоматическое открывание дверцы по окончании цикла, что является идеальным решением для кухонных гарнитуров без ручек, поскольку ручка не требуется. По соображениям безопасности дверца автоматически блокируется, когда машина используется, чтобы избежать ее непреднамеренного открывания.



Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



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



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.



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 5 разных уровней приготовления.



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 (ТТ)

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.

Каталитическая очистка

Легкая очистка духовки с помощью каталитических панелей в полости

Этот постоянный процесс обеспечивает непрерывную очистку и обезжиривание боковых и задней стенки внутренней камеры духовки, процесс окисления жиров начинается, когда духовка разогревается до 200°C.

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

Изотермическая внутренняя камера

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

Два конвектора

Духовка оснащена двумя конвекторами и двумя кольцевыми нагревательными элементами.

Тангенциальное охлаждение

Новая система охлаждения с тангенциальным вентилятором и потоком воздуха от дверцы к задней стенке

Soft close

Дверь оснащена специальной системой бесшумного закрывания

Разноуровневая галогенная подсветка

Внутреннее галогенное освещение на разных уровнях гарантирует отличную видимость.

Кнопки управления

Простая и интуитивно понятная настройка таймера с помощью кнопок.

Регулировка высоты

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

Съемные внутренние стекла

Внутренние стекла дверцы легко снимаются для полной очистки.

многоуровневое приготовление

Несколько уровней приготовления обеспечивают максимальную гибкость использования.

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).

Ящик для хранения

Больше места благодаря нижнему выдвижному ящику, который идеально подходит для хранения аксессуаров или кухонной утвари.

BBQ (дополнительный аксессуар)

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

STONE (дополнительный аксессуар)

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