

TR4110IX

Victoria

תנור עם 3 חללי בישול ותא אחסון משולב עם כיריים אינדוקציה
110 ס"מ, נירוסטה
AA דרגת אנרגיה

EAN13: 8017709195076

כיריים אינדוקציה

מוקדי חימום 5

2.3 kW אשמאלי אחורי:

3kW BOOSTER - בוסטר

1.3 kW אשמאלי קדמי:

1.4kW BOOSTER - בוסטר

2.3 kW אמרנזי:

3kW BOOSTER - בוסטר

2.3 kW אימני אחורי:

3kW BOOSTER - בוסטר

1.3 kW אימני קדמי:

1.4kW BOOSTER - בוסטר

9.5 kW אנרגיה נומינלית של הכיריים:

5 מוקדי אינדוקציה

9 דרגות כוח

מחונן חום עוֹדף

פונקציית נעילה בטווחות מפני ילדים

תנור ימני עליון:

תנור חשמלי מרובה פונקציות

פונקציית ניקוי באדים

7 פונקציות

טיימר לתחילת ולסיום הבישול

50-260 טווח טמפרטורות

גריל

נפח כולל 68 ליטר

נפח פנימי 61 ליטר

מידות פנים התנור:

גובה 316 ס"מ

רוחב 444 ס"מ

עומק 425 ס"מ

תאורת הלוגן

דלת בזיגוג משולש

2.7 kW אנרגיית גריל

0.85 kWh אנרגיית פינוי האוויר:

תנור שמאלי תחתון:

תנור חשמלי מרובה פונקציות

פונקציית ניקוי באדים

7 פונקציות

50-260 טווח טמפרטורות

נפח כולל 68 ליטר



נפח פנימי 61 ליטר

מידות פנים התנור

גובה 316 ס"מ

רוחב 444 ס"מ

עומק 425 ס"מ

תאורת הלוגן

2.7W אאנרגיית גריל

0.85Wh אאנרגיית פיניו האוויר

תנור שמאלי עליון

2.7W אאנרגיית גריל מקסימלית

טווח טמפרטורות 50-260

נפח כולל 41 ליטר

נפח פנימי 36 ליטר

מידות פנים התנור

גובה 169 ס"מ

רוחב 440 ס"מ

עומק 443 ס"מ

מנורה אחת

מגירת אחסון: ימנית תחתונה

19.5W אאנרגיה חשמלית

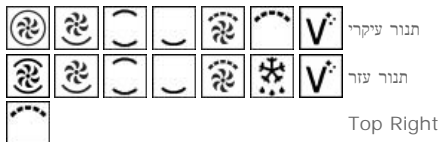
אביזרים נלווים

מסילות טלסקופיות

תבניות בעומק 40 מ"מ

מחבת 40 מ"מ

Functions



אפשרויות בחירה

- PALPZ - מרית לפיצה
- PRTX - אבן פיצה

גירסאות

- TR4110IP - 110cm Victoria 4 cavity cooker with induction hob, gloss cream
- KT110PE - קולט אדים ארובה בצבע קרם 110 ס"מ
- TR4110IPG - 110cm Victoria 4 cavity cooker with induction hob, Pastel Green

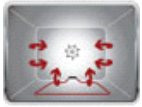


תנור עיקרי



סחרור אוויר

שילוב של מאוורר פנימי הפועל במקביל לגוף החימום העגול המקיף אותו ונותן פיזור חום ללא שטחים קרים. היתרונות הם רבים: אין צורך בחימום מקדים במידה ומשך זמן ההפעלה קצר מ-20 דקות, אין מעבר של ריחות וטעמים כאשר מבשלים מספר תבשילים במקביל ועוד.



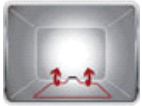
מאוורר עם גוף חימום תחתון

שילוב זה משלים את הבישול במהירות רבה יותר אך דורש בישול פנימי רב יותר ללא השחמה נוספת. מתאים לכל סוגי המזון.



גוף חימום עליון ותחתון בלבד

בישול קונבנציונלי המתאים לתבשילים הדורשים חום מתון, כמו אפיה. על התנור להיות מחומם מראש לטמפרטורה הנדרשת. התוכנית מתאימה ביותר לפריטים בודדים, כגון עוגות גדולות. התוצאות הטובות ביותר מתקבלות על ידי הנחת התבשיל במרכז התנור.



גוף חימום תחתון בלבד

תכנית זו היא אידאלית עבור תבשילים הדורשים תוספת חימום מהבסיס ללא השחמה, כגון למשל מאפי בצק למיניהם, פיצה ועוד. מתאים מאוד גם לבישול איטי של פשטידות לדוגמא



מאוורר עם גוף חימום של גריל

חשוב לוודא כי דלת התנור סגורה. המאוורר מפזר את חום הגריל ומספק שיטה מצוינת לצליית מגוון רחב של סוגי מזון כגון: צלעות, סטייקים, נקניקיות ועוד, מבלי צורך להפוך את האוכל במהלך הבישול. צלייה בצורה זו מעניקה תוצאות טובות, מפחיתה את התייבשות המזון



גוף חימום גריל

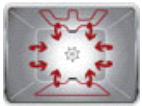
בישול מהיר והשחמה של מזון. עדיף להשתמש במדף העליון עבור פריטי מזון קטנים ובמדפים הנמוכים יותר עבור פריטים גדולים יותר, כגון תבשילי צלעות או נקניקיות. בישול בשיטה זו צריך להתבצע כשהדלת סגורה.



ניקיון באדים

פונקציית ניקוי פשוטה העושה שימוש באדים לסילוק לכלוך שנותר בחלל הפנימי של התנור

תנור עזר



מאוורר עם גופי חימום עליונים ותחתונים

הפעלת גופי החימום בשילוב עם המאוורר מיעדת לספק חום אחיד לחלוטין. זוהי שיטה הדומה לבישול קונבנציונלי ולכן נדרש חימום מראש. שיטה זו יעילה פחות מבישול יחד עם סחרור אוויר אך יכולה לשמש גם להכנת עוגות ומאפים.



מאוורר עם גוף חימום תחתון

שילוב זה משלים את הבישול במהירות רבה יותר אך דורש בישול פנימי רב יותר ללא השחמה נוספת. מתאים לכל סוגי המזון.

**גוף חימום עליון ותחתון בלבד**

בישול קונבנציונלי המתאים לתבשילים הדורשים חום מתון, כמו אפיה. על התנור להיות מחומם מראש לטמפרטורה הנדרשת. התוכנית מתאימה ביותר לפריטים בודדים, כגון עוגות גדולות. התוצאות הטובות ביותר מתקבלות על ידי הנחת התבשיל במרכז התנור.

**גוף חימום תחתון בלבד**

תכנית זו היא אידאלית עבור תבשילים הדורשים תוספת חימום מהבסיס ללא השחמה, כגון למשל מאפי בצק למיניהם, פיצה ועוד. מתאים מאוד גם לבישול איטי של פשטידות לדוגמא

**מאוורר עם גוף חימום של גריל**

חשוב לוודא כי דלת התנור סגורה. המאוורר מפזר את חום הגריל ומספק שיטה מצוינת לצליית מגוון רחב של סוגי מזון כגון: צלעות, סטייקים, נקניקיות ועוד, מבלי צורך להפוך את האוכל במהלך הבישול. צלייה בצורה זו מעניקה תוצאות טובות, מפחיתה את התייבשות המזון

**פתית שלג**

החימום אינו אפשרי גם אם הורמוסטט מופעל

**ניקיון באדים**

פונקציית ניקוי פשוטה העושה שימוש באדים לסילוק לכלוך שנותר בחלל הפנימי של התנור

Top Right**גוף חימום גריל**

בישול מהיר והשחמה של מזון. עדיף להשתמש במדף העליון עבור פריטי מזון קטנים ובמדפים הנמוכים יותר עבור פריטים גדולים יותר, כגון תבשילי צלעות או נקניקיות. בישול בשיטה זו צריך להתבצע כשהדלת סגורה

משולב
110 cm
נירוסטה
סוג הכיריים: כיריים אינדוקציה
oven type: חשמלי
דירוג אנרגיה A+A

