

TR4110XD Neuheit

Victoria

VICTORIA – KOCHZENTRUM, 110 x 60CM, EDELSTAHL,
GASKOCHMULDE, 3 BACKÖFEN, MULTIFUNKTION,
HEISSLUFT, VAPOR CLEAN, SEITLICHE TÜROFFNUNG,
DIGITALE PROGRAMMUHR, ENERGIE-EFFIZIENZKLASSE
A/A

EAN13: 8017709201357

Victoria - Design, Gerätefront in Edelstahl, Spritzleiste in Edelstahl mit SMEG – Logo,
Backofentüren mit eingefasstem Rahmen, Schubladen - Staufach im Sockelbereich,
Digitale Programmuhr / 5 Tasten

GASKOCHFELD:

7-Kochzonen, 7-flammig

L: DUAL-Superblitzbrenner 4,2 kW

HL: Starkbrenner 2,90 kW

VL: Sparbrenner 1,00 kW

VM: Starkbrenner 2,90 kW

HM: Sparbrenner 1,00 kW

HR: Normalbrenner 1,80 kW

VR: Normalbrenner 1,80 kW

Brennerdeckel schwarz emailliert

4 Abstellroste aus Gusseisen

SICHERHEIT KOCHFELD:

Automatische Einhandzündvorrichtung

Schnell reagierende thermoelektrische Zündsicherung

Gerät voreingestellt auf Ergas Gruppe (H) G20 – 20 mbar

Normnennbelastung Qn: 15,6 KW

SERIENZUBEHÖR:

Düsensatz für Erdgas Gruppe (L) G25 – 20 mbar

Düsensatz für Flüssiggas G30/G31 – 50 mbar

1 Wokring aus Gusseisen

PRIMÄRER BACKOFEN MULTIFUNKTION OBEN RECHTS:

6 Beheizungsarten (50° - 260°C), 1 VAPOR CLEAN Reinigungsfunktion

Heißluft/Umluft

Digitale Programmuhr für Gardauer, Start-/Endabschaltung, Kurzzeitwecker

Akustisches Signal bei Programmende

Backofenvolumen netto: 61 l

Backofenvolumen brutto: 70 l

4 Backebenen

SEKUNDÄRER BACKOFEN MULTIFUNKTION UNTEN LINKS:

6 Beheizungsarten (50° - 260°C), 1 VAPOR CLEAN Reinigungsfunktion

Heißluft/Umluft, Auftaustufe

Backofenvolumen netto: 61 l

Backofenvolumen brutto: 70 l

4 Backebenen

ZUSATZBACKOFEN BACKOFEN OBEN LINKS:

1 Beheizungsart



Temperaturregelbereich 50° - 260°C

Backofenvolumen netto: 35 l

Backofenvolumen brutto: 41 l

2 Backebenen

Abnehmbare Backofentür

SICHERHEIT ALLER BACKÖFEN:

Thermostatisch geregeltes Kühlgebläse mit ventilierter Türkühlung

3-fache Thermoverglasung "Fresh touch"

3 herausnehmbare Schutzabdeckungen für Oberhitze/Grill

SERIENZUBEHÖR ALLE BACKÖFEN:

2 Teleskop-Teilauszüge, 2 Ebenen

2 Backbleche emailliert H = 40mm

1 Backblech emailliert H = 20mm

3 Grillroste mit Tiefensperre

2 Auflageroste

1 Teleskop-Teilauszug

TECHNISCHE DATEN:

El. Gesamtanschlusswert: 8,40 kW

Spannung/Frequenz: 380-415V/50-60Hz ~ 3N

ENERGIEVERBRAUCH BACKOFEN PRIMÄR:

Bei konventioneller Beheizung: 0,95 kWh/Zyklus

Bei ventilierter Beheizung: 0,85 kWh/Zyklus

Energieeffizienzklasse A

ENERGIEVERBRAUCH BACKOFEN SEKUNDÄR:

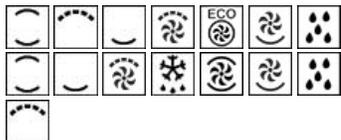
Bei konventioneller Beheizung: 0,95 kWh/Zyklus

Bei ventilierter Beheizung: 0,85 kWh/Zyklus

Energieeffizienzklasse A

Werte nach Verordnung (EU) 65/2014

Funktionen



Backofen - primär

Backofen - sekundär

Zusatzbackofen

Sonderzubehör

- **SPG110NE** - Glasrückwand, Schwarz Facettiert
- **PRTX** - Pizzastein glasiert Ø 35mm mit Griffen
- **BGTR4110** - Barbecue Grillplatte aus Gusseisen
- **KIT1TR41X** - Metallrückwand Edelstahl
- **TPKTR** - Teppanyaki aus Edelstahl / Gusseisen
- **KITH4110** - KIT Erhöhung + 45 cm
- **BN620-1** - Backblech H = 20 mm
- **BN640** - Backblech/Fettpfanne H = 40 mm
- **BNP608T** - Backblech teflonbeschichtet, H = 8 cm (nicht verwendbar mit Teles)
- **KIT1TR41N** - Metallrückwand Schwarz Hochglanz
- **GT1P-2** - Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene
- **BVG** - Glaspfanne + Auflagerost H = 30 mm (nicht verwendbar mit Teleskopauszügen)
- **GT1T-2** - Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene

Smeg Deutschland GmbH
Erika-Mann-Str. 57
80636 München
Tel.: +49 (0) 89 923348-0
Fax : +49 (0) 89 923348-19



Backofen - primär



Ober-/Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt gleichermaßen von oben und unten. Es sollte nur auf einer Ebene gebacken oder gebraten werden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu gewährleisten.



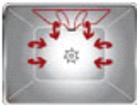
Großflächengrill:

Mit dieser Beheizungsart können Sie kleinere und mittelgroße Fleischstücke besonders gut Grillen.



Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt ausschließlich von unten. Eine ideale Backmethode für Teigwaren wie Pizza oder Flammkuchen.



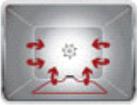
Umluft mit Großflächengrill:

Der Ventilator verteilt die durch den Grillheizstab erzeugte Hitze gleichmäßig im Backraum. Dadurch ist das Grillergebnis auch bei dickeren Fleischstücken sehr gut, da die Hitze auch von unten an das Grillgut herangeführt wird.

ECO-Heissluft:



Einige Modelle haben eine ECO-Heissluft, die genauso eingesetzt werden kann wie eine reguläre Heissluft. Die ECO-Heissluft ist ein verbrauchsreduziertes Heissluft-Programm, das eine sehr effiziente Beheizungsart darstellt.



Umluft mit Unterhitze:

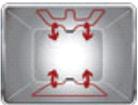
Mit dieser Methode erreichen Sie eine intensive Hitzeeinwirkung von unten, wobei durch die umgewälzte Unterhitze die Oberfläche des Backgutes schonend gegart wird. Eine ideale Backmethode für Kuchen, welche einen festen Boden und einen feuchten Belag haben, sowie für üppig belegte Pizza.

Vapor Clean Reinigungsfunktion:



Die spezielle Funktion vereinfacht die Reinigung durch den Einsatz von Dampf, der erzeugt wird, indem etwas Wasser in die entsprechende Rille am Boden gefüllt wird.

Backofen - sekundär



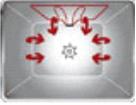
Ober-/Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt gleichermaßen von oben und unten. Es sollte nur auf einer Ebene gebacken oder gebraten werden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu gewährleisten.



Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt ausschließlich von unten. Eine ideale Backmethode für Teigwaren wie Pizza oder Flammkuchen.



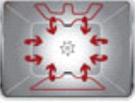
Umluft mit Großflächengrill:

Der Ventilator verteilt die durch den Grillheizstab erzeugte Hitze gleichmäßig im Backraum. Dadurch ist das Grillergebnis auch bei dickeren Fleischstücken sehr gut, da die Hitze auch von unten an das Grillgut herangeführt wird.



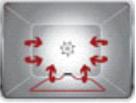
Auftauen:

Wird das Symbol "Schneeflocke" angewählt, ist die Beheizung grundsätzlich gesperrt.



Umluft mit Ober-/Unterhitze:

Durch die Kombination eines Gebläses mit der traditionellen Beheizungsart (Ober-/Unterhitze) können vor allem Gebäck, Rührkuchen und Obsttorten ideal zubereitet werden.



Umluft mit Unterhitze:

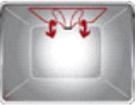
Mit dieser Methode erreichen Sie eine intensive Hitzeeinwirkung von unten, wobei durch die umgewälzte Unterhitze die Oberfläche des Backgutes schonend gegart wird. Eine ideale Backmethode für Kuchen, welche einen festen Boden und einen feuchten Belag haben, sowie für üppig belegte Pizza.



Vapor Clean Reinigungsfunktion:

Die spezielle Funktion vereinfacht die Reinigung durch den Einsatz von Dampf, der erzeugt wird, indem etwas Wasser in die entsprechende Rille am Boden gefüllt wird.

Zusatzbackofen



Großflächengrill:

Mit dieser Beheizungsart können Sie kleinere und mittelgroße Fleischstücke besonders gut Grillen.

110 cm
Edelstahl
kochmulde: gasherd
einbaubackofen: elektrisch multifunktion
energieeffizienzklasse AA

