

TR4110IP Neuheit

Victoria

VICTORIA Kochzentrum, Induktionskochmulde,
3 Backöfen, Creme, 110 cm, Vapor Clean,
Heissluft, Multifunktion, Energieeffizienzklasse A/A

EAN13: 8017709195069

Infrarot – Großflächengrill 2,70 kW, Einschubführungen verchromt, Ever-Clean
Emaillierung, Halogenbeleuchtung (40 W), Vollglasinnentüren

INDUKTIONSKOCHFELD:

5 Induktionskochzonen, davon 1 mit Ø 270mm/3,0 kW

5-fache Booster Funktion (P)

VL: Kochzone Ø 180mm, 1,3 kW - Booster 1,4 kW

HL: Kochzone Ø 210mm, 2,3 kW - Booster 3,0 kW

M: Kochzone Ø 270mm, 2,3 kW – Booster 3,0 kW

HR: Kochzone Ø 180mm, 1,3 kW - Booster 1,4 kW

VR: Kochzone Ø 210mm, 2,3 kW - Booster 3,0 kW

Automatische Anpassung Topfdurchmesser

SICHERHEIT KOCHFELD:

Kühlgebläse mit Nachlaufautomatik, Überhitzungsschutz

Auto-Stop Topferkennungsschutz

5-fache Restwärmeanzeige "H"

SERIENZUBEHÖR:

Glasschaber

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° - 300°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

TECHNISCHE DATEN:

El. Gesamtanschlusswert: 19,5 kW

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

WICHTIGER HINWEIS:

Die Durchführung des örtlichen Geräteanschlusses obliegt einem konzessionierten Elektrofachbetrieb

ENERGIEVERBRAUCH BACKOFEN PRIMÄR:

Bei konventioneller Beheizung: 0,95 kWh/Zyklus

Bei ventilierter Beheizung: 0,85 kWh/Zyklus

Energieeffizienzklasse A

ENERGIEVERBRAUCH BACKOFEN SEKUNDÄR:

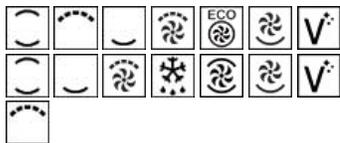
Bei konventioneller Beheizung: 0,95 kWh/Zyklus

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
- **KIT1TR41X** - Metallrückwand Edelstahl
- **KITH4110** - KIT Erhöhung + 45 cm
- **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
- **BNP608T** - Backbleck teflonbeschichtet, H = 8 cm (nicht verwendbar mit Teleskopauszügen)

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.



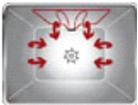
Großflächengrill:

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.



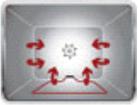
Umluft mit Großflächengrill:

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



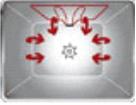
Ober-/Unterhitze:

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:

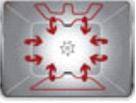
Die Beheizung des Backraumes erfolgt ausschließlich von unten. Eine ideale Backmethode für Teigwaren wie Pizza oder Flammkuchen.

**Umluft mit Großflächengrill:**

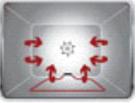
Der Ventilator verteilt die durch den Grillheizstab erzeugte Hitze gleichmäßig im Backraum. Dadurch ist das Grillergebnis auch bei dickeren Fleischstücken sehr gut, da die Hitze auch von unten an das Grillgut herangeführt wird.

**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.

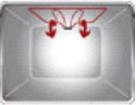
**Umluft mit Unterhitze:**

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
Creme
kochmulde: induktionsherd
einbaubackofen: elektrisch
energieeffizienzklasse AA

