TR4110AZD Neuheit

Victoria

**VICTORIA Kochzentrum, Gaskochfeld,
3 Backöfen, Pastelblau, 110 cm,
Energieeffizienzklasse A/A**



EAN13: 8017709201364

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

GASKOCHFELD:

7-Kochzonen, 8-flammig

L: 2 DUAL-Superblitzbrenner 4,2 kW doppelt regelbar

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

Abstellroste aus Gusseisen

SICHERHEIT KOCHFELD:

Automatische Einhandzündvorrichtung

Schnell reagierende thermoelektrische Zündsicherung

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

Normnennbelastung Qn: 15,6 KW

SERIENZUBEHÖR:

Düsensatz für Erdgas Gruppe (LL) G25 – 20 mbar

Düsensatz für Flüssiggas G30/G31– 50 mbar

1 Guss – Wokring

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: 68 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: 68 l

4 Backebenen

ZUSATZBACKOFEN BACKOFEN OBEN LINKS:

1 Beheizungsart

Temperaturregelbereich 50° - 300°C

Backofenvolumen netto: 32 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: 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 mit Griffen
- **PALPZ** - Pizzaschieber
- **WOKGHU** - Wokring aus Gusseisen
- **GT1T-2** - Teleskop- Vollauszug
- **GT1P-2** - Teleskopauszug - Teilauszug
- **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** - Backbleck teflonbeschichtet, H = 8 cm (nicht verwendbar mit Teles
- **KIT1TR41N** - Metallrückwand Schwarz Hochglanz
- **BVG** - Glaspfanne + Auflagerost H = 40 mm (nicht verwendbar mit Teleskopauszügen)

SMEG Hausgeräte GmbH
Carl-Zeiss-Ring 8-12
85737 Ismaning (München)
Tel.: +49 (0) 89 923348-0
Fax : +49 (0) 89 923348-19

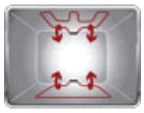
TR4110AZD

Victoria

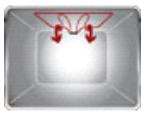


110 cm
Pastellblau
kochmulde: gasherd
einbaubackofen: elektrisch
energieeffizienzklasse AA

Backofen - primär



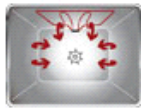
Ober-/Unterhitze:
Die Beheizung des Backraumes erfolgt gleichermaßen von oben und unten. Es sollte nur auf einer Ebene gebacken oder gebraten werden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu gewährleisten.



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



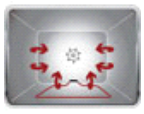
Unterhitze:
Die Beheizung des Backraumes erfolgt ausschließlich von unten. Eine ideale Backmethode für Teigwaren wie Pizza oder Flammkuchen.



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.



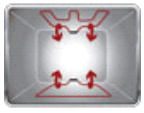
Heißluft:
Hier wird die Hitze mittels eines Ringheizkörpers erzeugt, welcher in der Rückwand außerhalb des Backraumes um den Ventilator positioniert ist. Die Heißluft eignet sich besonders zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen (gleiche Temperatur vorausgesetzt) auf verschiedenen Ebenen ohne Geschmacksübertragung.



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.

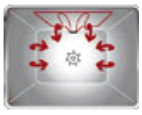
Backofen - sekundär



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.



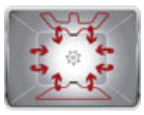
Unterhitze:
Die Beheizung des Backraumes erfolgt ausschließlich von unten. Eine ideale Backmethode für Teigwaren wie Pizza oder Flammkuchen.



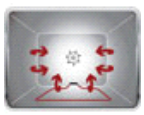
Umluft mit Großflächengrill:
Der Ventilator verteilt die durch den Grillheizstab erzeugte Hitze gleichmäßig im Backraum. Dadurch ist das Grillergebnis auch bei dickeren Fleischstücken sehr gut, da die Hitze auch von unten an das Grillgut herangeführt wird.



Auftauen:
Wird das Symbol “Schneeflocke” angewählt, ist die Beheizung grundsätzlich gesperrt.



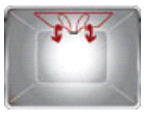
Umluft mit Ober-/Unterhitze:
Durch die Kombination eines Gebläses mit der traditionellen Beheizungsart (Ober-/Unterhitze) können vor allem Gebäck, Rührkuchen und Obsttorten ideal zubereitet werden.



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.

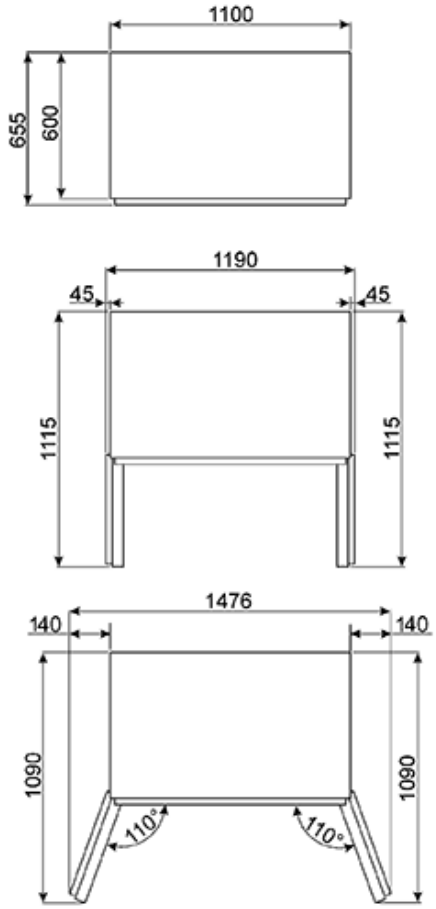
SMEG Hausgeräte GmbH
Carl-Zeiss-Ring 8-12
85737 Ismaning (München)
Tel.: +49 (0) 89 923348-0
Fax : +49 (0) 89 923348-19

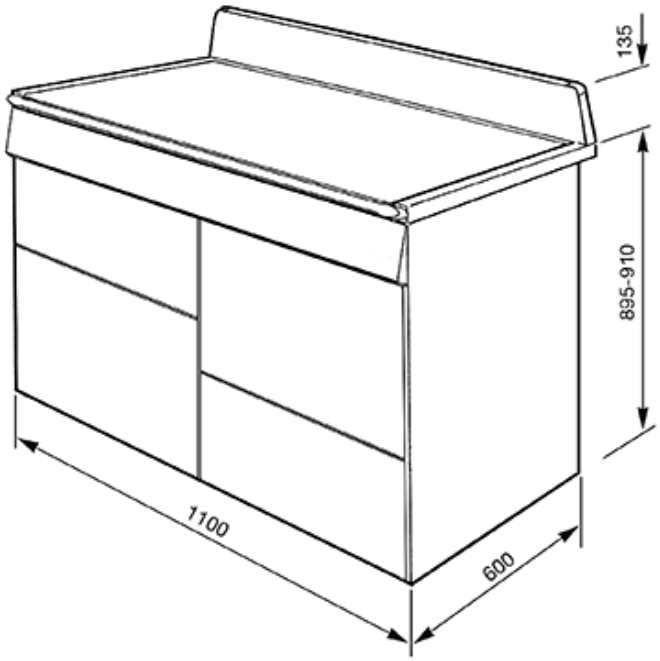
TR4110AZD

Victoria



110 cm
Pastellblau
kochmulde: gasherd
einbaubackofen: elektrisch
energieeffizienzklasse AA





SMEG Hausgeräte GmbH
Carl-Zeiss-Ring 8-12
85737 Ismaning (München)
Tel.: +49 (0) 89 923348-0
Fax : +49 (0) 89 923348-19