TR62BL

Komfurstørrelse	60x60 cm
Antal rummed energimærke	2
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Primær ovntype	Statisk
EAN-kode	8017709210625
Energieffektivitetsklasse	A
Energieffektivitetsklasse, andet rum	A



Æstetik

Design	Victoria	**Betjeningsknapper**	Smeg Victoria
Kommandopanel finish	Metalemaljeret	**Betjening farve**	Rustfrit stål
Æstetik	Victoria	**Ant. knapper**	6
Logo	samlede 50ere	**Farve silketryk**	Sølv
Farve	Sort	**Display**	elektronisk 5 knapper
Logoposition	Liste	**Låge**	Med ramme
Finish	Blank	**Glastype**	Sort
Liste	Ja	**Håndtag**	Smeg Victoria
Farve på kogeplade	Sort emalje	**Håndtag farve**	Børstet rustfrit stål
Pandeholder type	Støbejern	**Sokkel**	Antracit
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	4

Traditionelle madlavningsfunktioner

Statisk

Lille grill

Stor grill

Base

Komfur tekniske egenskaber

UR

Zoner i alt 4

Forrest til venstre - Gas - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW
Bagest til venstre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW
Bagest højre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW
Forrest til højre - Gas - AUX - 1.00 kW

Blus	Standard	**Gas sikkerhedsventiler**	Ja
Automatisk elektronisk tænding	Ja	**Kogepladeskjulere**	Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper	1	**Inderlåge i fuldt glas**	Ja
Nettovolumen, 1. rum	61 l	**Aftagelige indvendig låge**	Ja
Bruttovolumen, 1. hulrum	70 l	**Samlet antal lågeglas**	2
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	**Antal termoreflekterende lågeglas**	1
Antal hylder	4		
Hyldetype	Metalhylder	**Sikkerhedstermostat**	Ja
Type af lamper	Halogen	**Kølesystem**	Tangentiel
Lys effekt	40 W	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	316x460x412 mm
Tidsindstilling	Start og stop		
Aftagelig låge	Ja	**Temperaturstyring**	Elektro-mekanisk
		Varmluftselement - effekt	2700 W

Valg hovedovn

Timer	Ja	**Min. temperatur**	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	**Maksimal temperatur**	245 °C

Ekstra ovn tekniske egenskaber



Netto volumen, 2. rum	35 l	**Antal termoreflekterende lågeglas**	1
Bruttovolumen, 2. rum	41 l		
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	**Sikkerhedstermostat**	Ja
Antal hylder	2	**Kølesystem**	Tangentiel
Hyldetype	Metalhylder	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	169x440x443 mm
Antal lamper	1		
Type af lamper	Halogen	**Temperaturstyring**	Elektro-mekanisk
Lys, effekt	40 W	**Bund-varmelegeme effekt**	1200 W
Aftagelig låge	Ja		
Inderlåge i fuldt glas	Ja		

Aftagelige indvendig låge	Ja	**Øverste varmeelement - effekt**	1000 W
Samlet antal lågeglas	2	**Grillelement - effekt**	1700 W
		Stor grill – effekt	2700 W
		Grill-type	Elektrisk
		Hældegitter	Ja

Valg ekstra ovn

Min. temperatur	50 °C	**Maksimal temperatur**	245 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn



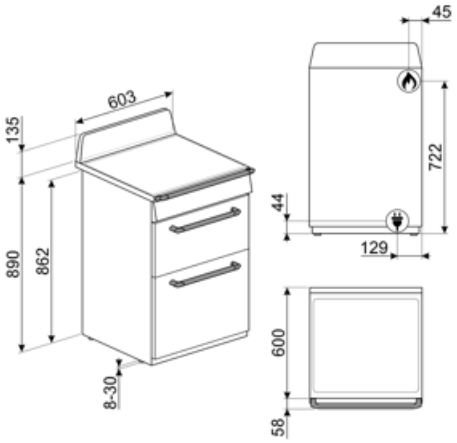
Espressoholder	1	**Gitterindsats**	1
Rist med bag- og sidestop	2	**Teleskopskinne, delvist udtræk**	1
40mm dyb plade	1		

Medfølgende tilbehør ekstra ovn

Rist med bag- og sidestop	1	**Gitterindsats**	1
40mm dyb plade	1		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	5500 W	**Strømforsyning ledningslængde**	120 cm
Nuværende	24 A	**Ledningstype**	Ja, dobbelt- og trefaset
Spænding	220-240 V	**Frekvens**	50/60 Hz
Spænding 2 (V)	380-415 V	**Morsettiera**	5 ben
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset	**Stik**	Nej


45
603
135
722
890
862
44
129
600
8-30
58

Compatible Accessories



AIRFRY2

Luftfriture bakke. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt bruning og sprødhed.



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



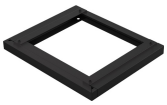
BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTT

Udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITH60

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til TR60 fritstående komfurer



SFLK1

Børnesikring



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



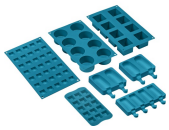
KIT1TR6N

Splashback, 60x75 cm passer til 60 cm Victoria fritstående komfurer, sort



PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C

Symbols glossary



Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.



Installation i søjle: Installation i søjle



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen



Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.



Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.



Lys



Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.



Ovnrummet har 2 forskellige tilberedningsniveauer.



Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Knapbetjening



Dobbelte glaslåger: Antal glaslåger.



Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.



Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.



Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.



Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.



Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.



Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.



Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.



Hældegitter: hældegitteret kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Benefit (TT)

Gaskomfur

Gas giver permanent kontrol over varmekilden, og temperaturændringen er øjeblikkelig

Udstyret med et termoelement afbrydes gasforsyningen, hvis flammen slukkes, for større sikkerhed.

Ever Clean Emalje

Nem ovnrengøring takket være speciel pyrolytisk emalje

Knapkontrol

Nem og intuitiv timerindstilling med enkle knapper

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Teleskop-skinner

Nem udsugning og sikker isætning af bakker i ovnen takket være teleskopskinner

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)