TR62BL

Størrelse komfyr	60x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Statisk
EAN-kode	8017709210625
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivtetsklasse, stekeovn 2	A



Estetisk linje

Design	Victoria
Overflate kommandopanel	Emaljert metall
Estetikk	Victoria
Logo	monterte 50`s
Farge	Sort
Posisjon logo	Kakefat
Finish	Blank
Kakefat	Ja
Hettefarge	Sort emalje
Kasserollestativtype	Støpejern
Type kontroll innstilling	Vridere
bryterne	Smeg Victoria
kontroller farge	Rustfritt stål
Antall kontroller	6
Farge på silketrykk	Sølv
Type display	5 elektroniske knapper
Ovnsdør	Med panel
Glasstype i ovnsdør	Sort
Håndtak	Smeg Victoria
Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Sokkel	Antrasitt

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	4

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

Statisk

Liten grill

Stor grill

Undervarme

Tekniske data – kokeplate

UR

Antall tilberedningssoner 4

Venstre foran - Gass - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW
Venstre bak - Gass - SRD - 1.80 kW
Høyre bak - Gass - SRD - 1.80 kW
Høyre foran - Gass - AUX - 1.00 kW

Brennere	Standard	**Gass sikkerhetsarmatur**	Ja
Automatisk elektronisk aktivering	Ja	**Brennerlokk**	Mattsort emaljert

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper	1	**Innerdør i helglass**	Ja
Nettovolum, stekeovn 1	61 l	**Avtakbar innerdør**	Ja
Bruttovolum, stekeovn 1	70 l	**Antall glass i ovnsdøren**	2
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje	**Antall varmereflekterende glass i dør**	1
Antall hyller	4	**Sikkerhetstermostat**	Ja
Type hylleplan	Metalstativer	**Kjølesystem**	Tangential
Lystype	Halogen	**Nettomål for ovnsrom (H x B x D)**	316x460x412 mm
Lyseffekt	40 W	**Temperaturkontroll**	Elektromekanisk
Tidsinnstilling	Start og stopp	**Varmluftselement - effekt**	2700 W
Avtakbar dør	Ja		

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	**Laveste temperatur**	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	**Høyeste temperatur**	245 °C

Tekniske data – ekstraovn



Nettovolum, stekeovn 2	35 l	**Antall varmereflekterende glass i dør**	1
Nettovolum, stekeovn 2	41 l	**Sikkerhetstermostat**	Ja
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje	**Kjølesystem**	Tangential
Antall hyller	2	**Nettomål for ovnsrom (H x B x D)**	169x440x443 mm
Type hylleplan	Metalstativer	**Temperaturkontroll**	Elektromekanisk
Antall lamper	1	**Undervarmeelement, effekt**	1200 W
Lystype	Halogen	**Overvarmeelement – effekt**	1000 W
Lyseffekt	40 W	**Grillelememt**	1700 W
Avtakbar dør	Ja		
Innerdør i helglass	Ja		
Avtakbar innerdør	Ja		

Antall glass i ovnsdøren	2	**Stor grill – effekt**	2700 W
		Grill type	Elektrisk
		vippe grill	Ja

Funksjoner for ekstraovn

Laveste temperatur	50 °C	**Høyeste temperatur**	245 °C

Standardtilbehør – hovedovn



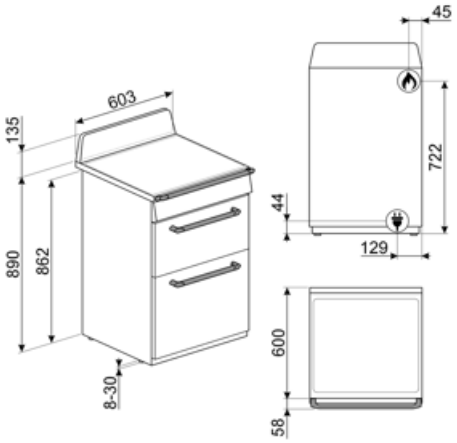
Espressoholder	1	**Ovnsrist**	1
Rist med bakre stopp og sidestopp	2	**Delvis uttrekkbar teleskopskinne**	1
40mm ovnsbrett	1		

Standardtilbehør – ekstraovn

Rist med bakre stopp og sidestopp	1	**Ovnsrist**	1
40mm ovnsbrett	1		

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	5500 W	**Lengde på strømledning (cm)**	120 cm
Strøm	24 A	**Type ledning**	Ja, dobbel og trefase
Spenning	220-240 V	**Frekvens**	50/60 Hz
Spenning (V)	380-415 V	**Morsettiera**	5-polet
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase	**Støpseltype**	Nei


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

Compatible Accessories



AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



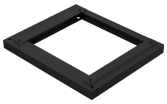
BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte på rist



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KITH60

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for TR60-komfyrer



SFLK1

Barnesikring



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

Emaljert brett, 40mm dypt



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



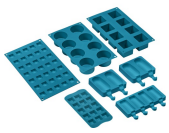
KIT1TR6N

Veggplate, 60x75 cm, egnet for 60 cm Victoria-komfyrer, sort



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C

Symbols glossary



Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.



Stablet installasjon: Stablet installasjon



Dobbel glassdør: Antall glassdører.



Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.



Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.



Halv grill: For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.



Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.



Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.



Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.



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



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fettet ikke fester seg ved steking



Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.



Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.



Lampe



Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.



Ovnkammeret har 2 forskjellige stekenivåer.



Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.

Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, sufflé, puddinger.

Tiltbar rist: Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg.

Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

Bryterknottkontroll

Benefit (TT)

Gassplatetopp

Gass gir permanent kontroll over varmekilden og temperaturendringen er umiddelbar

Utstyrt med et termoelement, en sikkerhetsfunksjon som avbryter gasstilførselen hvis flammen slukker.

Ever Clean Enamel

Enkel rengjøring av ovnen takket være spesiell pyrolytisk emalje

Knappekontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med enkle knapper

Ekte konveksjon

De beste stekeytelsene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmeflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

Teleskopskinner

Brettene er enkle å ta ut og sikre å sette inn, takket være teleskopskinnene

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

Kald dør

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

Pizza-stein (ekstra tilbehør)

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

BBQ (ekstra tilbehør)

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)