

## TR62P

Komfurstørrelse	60x60 cm
Antal rummed energimærke	2
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Primær ovntype	Statisk
EAN-kode	8017709210632
Energieffektivitetsklasse	A
Energieffektivitetsklasse, andet rum	A



## Æstetik



<b>Design</b>	Victoria	<b>Betjeningsknapper</b>	Smeg Victoria
<b>Kommandopanel finish</b>	Metalemaljeret	<b>Betjening farve</b>	Rustfrit stål
<b>Æstetik</b>	Victoria	<b>Ant. knapper</b>	6
<b>Logo</b>	samlede 50ere	<b>Farve silketryk</b>	Sort
<b>Farve</b>	Creme	<b>Display</b>	elektronisk 5 knapper
<b>Logoposition</b>	Liste	<b>Låge</b>	Med ramme
<b>Finish</b>	Blank	<b>Glastype</b>	Sort
<b>Liste</b>	Ja	<b>Håndtag</b>	Smeg Victoria
<b>Farve på kogeplade</b>	Sort emalje	<b>Håndtag farve</b>	Børstet rustfrit stål
<b>Pandeholder type</b>	Støbejern	<b>Sokkel</b>	Antracit
<b>Type af betjeningsindstilling</b>	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	Sikkerhedstermostat	Ja
Hylde type	Metalhylder	Kølesystem	Tangentiel
Type af lamper	Halogen	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	316x460x412 mm
Lys effekt	40 W	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Tidsindstilling	Start og stop	Varmluftselement - effekt	2700 W
Aftagelig låge	Ja		

## 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	Sikkerhedstermostat	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	Kølesystem	Tangentiel
Antal hylder	2	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	169x440x443 mm
Hylde type	Metalhylder	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Antal lamper	1	Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Type af lamper	Halogen		
Lys, effekt	40 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

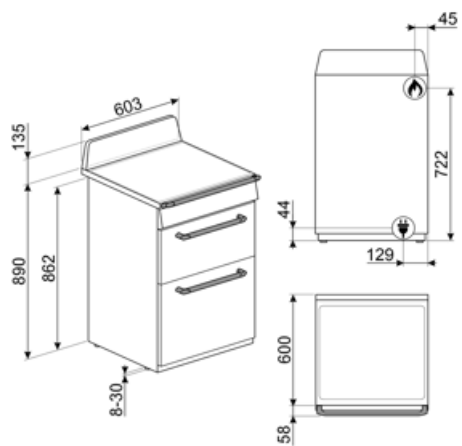
---

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

## Elektrisk tilslutning

---

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



## Compatible Accessories

### AIRFRY



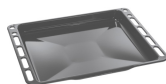
Air fryer rack AIRFRY. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

### 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-skiner (1 niveau)\*\*  
 \*\* Udtrækning: 300 mm  
 Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret

### KIT1TR6N



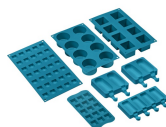
Splashback, 60x75 cm passer til 60 cm Victoria fritstående komfurer, sort

### 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

### AIRFRY2



Luffriture 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 brunning og sprødhed.

### BN620-1



Emaljeret bakke, 20 mm dyb

### BNP608T



Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret

### GTT



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

### KITH60



Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til TR60 fritstående komfurer

### SFLK1





















Børnesikring

### STONE



Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager  
 Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.

## Symbols glossary

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.</p>
 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>	 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>
 <p>Dobbelte glaslåger: Antal glaslåger.</p>	 <p>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</p>
 <p>Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedefra 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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Lys</p>
 <p>Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>	 <p>Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p>
 <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p>	 <p>Ovnrummet har 2 forskellige tilberedningsniveauer.</p>
 <p>Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.</p>	 <p>Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.</p>



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.



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



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



Hældegitte: hældegitte 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.



Knapbetjening

---

## 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 ovenrensning 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 varmelementer 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-skiner

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

**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)

**Isotermisk hulrum**

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet