

## 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



Design	Victoria	Betjeningsknapper	Smeg Victoria
Kommandopanel finish	Metalemaljeret	Betjening farve	Rustfrit stål
Æstetik	Victoria	Ant. knapper	6
Logo	samlede 50ere	Farve silketryk	Sort
Farve	Creme	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

<b>Blus</b>	Standard	<b>Gas sikkerhedsventiler</b>	Ja
<b>Automatisk elektronisk tænding</b>	Ja	<b>Kogepladeskjulere</b>	Matsort emaljeret

**Primær ovn tekniske egenskaber**


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

**Valg hovedovn**

<b>Timer</b>	Ja	<b>Min. temperatur</b>	50 °C
<b>Lydalarm for slut på tilberedning</b>	Ja	<b>Maksimal temperatur</b>	245 °C

**Ekstra ovn tekniske egenskaber**


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

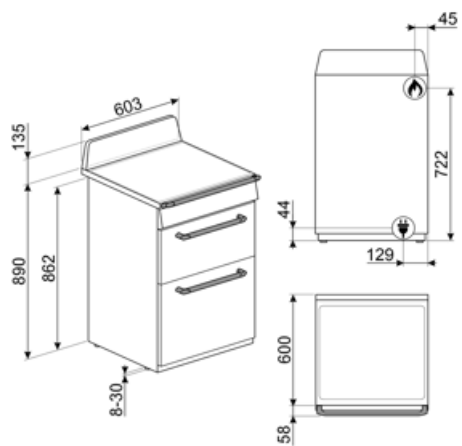
---

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



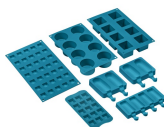
### PALPZ

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 brunings 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>Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>	 <p>Knapbetjening</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 bækkerne, 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 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.</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 hylde 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>	 <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.</p>



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



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



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



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 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