

TR62P

Størrelse komfyr
Antall stekeovner med energimerking
Varmekilde kammer
Type platetopp
Hovedovn, type
Hovedovnstype
EAN-kode
Energi effektivitetsklasse
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2

60x60 cm
2
Elektrisk
Gass
Termoventilert ovn
Statisk
8017709210632
A
A



Estetisk linje



| | |
|---------------------------|-----------------|
| Estetikk | Victoria |
| Design | Victoria |
| Farge | Creme |
| Overflate kommandopanel | Emaljert metall |
| Logo | monterte 50`s |
| Posisjon logo | Kakefat |
| Kakefat | Ja |
| Hettefarge | Sort emalje |
| Kasserollestativtype | Støpejern |
| Type kontroll innstilling | Vridere |

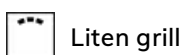
| | |
|---------------------|------------------------|
| bryterne | Smeg Victoria |
| kontroller farge | Rustfritt stål |
| Antall kontroller | 6 |
| Farge på silketrykk | Sort |
| Type display | 5 elektroniske knapper |
| Ovnsdør | Med panel |
| Glasstype i ovnsdør | Sort |
| Håndtak | Smeg Victoria |
| Håndtak farge | Børstet rustfritt stål |
| Sokkel | Antrasitt |

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 4
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



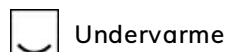
Statisk



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 |
| Nettovolum, stekeovn 1 | 61 l |
| Bruttovolum, stekeovn 1 | 70 l |
| Materiale ovnsrom | Ever clean-emalje |
| Antall hyller | 4 |
| Type hylleplan | Metalstativer |
| Lystype | Halogen |
| Lyseffekt | 40 W |
| Tidsinnstilling | Start og stopp |
| Avtakbar dør | Ja |

| | |
|---|-----------------|
| Innerdør i helglass | Ja |
| Avtakbar innerdør | Ja |
| Antall glass i ovnsdøren | 2 |
| Antall varmereflekerende glass i dør | 1 |
| Sikkerhetstermostat | Ja |
| Kjølesystem | Tangential |
| Nettomål for ovnsrom (H x B x D) | 316x460x412 mm |
| Temperaturkontroll | Elektromekanisk |
| Varmluftselement - effekt | 2700 W |

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 |
| Nettovolum, stekeovn 2 | 41 l |
| Materiale ovnsrom | Ever clean-emalje |
| Antall hyller | 2 |
| Type hylleplan | Metalstativer |
| Antall lamper | 1 |
| Lystype | Halogen |
| Lyseffekt | 40 W |
| Avtakbar dør | Ja |
| Innerdør i helglass | Ja |
| Avtakbar innerdør | Ja |

| | |
|---|-----------------|
| Antall varmereflekerende glass i dør | 1 |
| Sikkerhetstermostat | Ja |
| Kjølesystem | Tangential |
| Nettomål for ovnsrom (H x B x D) | 169x440x443 mm |
| Temperaturkontroll | Elektromekanisk |
| Undervarmeelement, effekt | 1200 W |
| Overvarmeelement – effekt | 1000 W |
| Grillelement | 1700 W |

| | | | |
|--------------------------|---|---------------------|-----------|
| 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



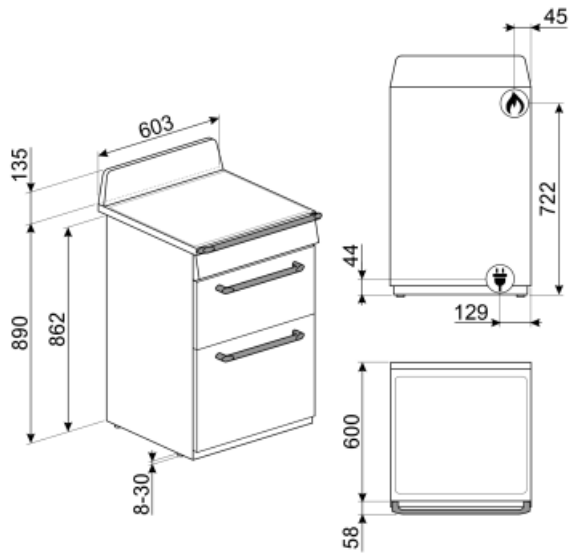
| | | | |
|-----------------------------------|---|----------------------------------|---|
| Espressoholder | 1 | Ovnsrist | 1 |
| Rist med bakre stopp og sidestopp | 2 | Delvis uttrekkbar teleskopskinne | 1 |
| 40mm ovnsbrett | 1 | | |

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 | | |



Not included accessories



KIT1TR6N

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

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.



GTP

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

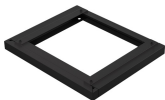


BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist

KITH60

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for TR60-komfyrer



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.



PALPZ

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



TPKTR9

Teppanyaki grill plate for Victoria TR9, Master and Sinfonia cookers



SFLK1

Barnesikring



PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



BGTR9

Grillplate i støpejern egnet for 90 cm Victoria, 60 og 90 cm Master og Sinfonia komfyrer



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt

STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.



GTT

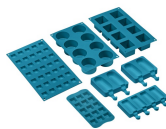
Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert





BN640





















Emaljert brett, 40mm dypt



SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

| | |
|--|---|
|  <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p> |  <p>Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.</p> |
|  <p>Stablet installasjon: Stablet installasjon</p> |  <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p> |
|  <p>Dobbel glassdør: Antall glassdører.</p> |  <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler 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 fett ikke fester seg ved steking</p> |
|  <p>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. Ideell for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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 jevn brukning av retten.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Gassovner gir umiddelbar varmekontroll, redusert steketid og muligheten til bake ved mye lavere temperaturer enn elektriske ovner.</p> |  <p>Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.</p> |
|  <p>Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.</p> |  <p>Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p> |
|  <p>Ovnkammeret har 2 forskjellige stekenivåer.</p> |  <p>Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.</p> |
|  <p>Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.</p> |  <p>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 temperaturoendringer, slik som kaker, soufflé, pudding.</p> |
|  <p>Tiltbar rist: Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg.</p> |  <p>Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.</p> |



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Bryterknottkontroll

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Ever Clean Enamel

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic enamel

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)