

TR62P

Størrelse komfyr	60x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Statisk
EAN-kode	8017709210632
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	A



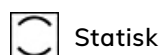
Estetisk linje



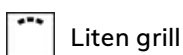
Estetikk	Victoria	Type display	5 elektroniske knapper
Farge	Creme	Farge på knapper	Sort
Design	Victoria	Antall kontroller	6
Ovnsdør	Med panel	Farge på silketrykk	Sort
Kakefat	Ja	Håndtak	Smeg Victoria
Kasserollestativtype	Støpejern	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Hettefarge	Sort emalje	Glasstype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

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 4
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



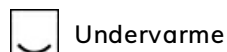
Statisk



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
vippe grill

Elektrisk
Ja

Funksjoner for ekstraovn

Laveste temperatur 50 °C

Høyeste temperatur

245 °C

Standardtilbehør – hovedovn



Espressoholder 1
Rist med bakre stopp og
sidedropp 2
40mm ovnsbrett 1

Ovnsrist 1
Delvis uttrekkbar
teleskopskinne 1

Standardtilbehør – ekstraovn

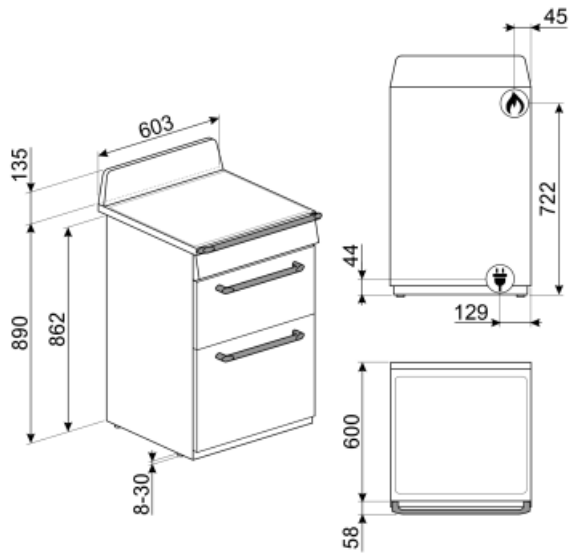
Rist med bakre stopp og
sidedropp 1
40mm ovnsbrett 1

Ovnsrist 1

Elektrisk tilkobling

Elektrisk
tilkoblingseffekt 5500 W
Strøm 24 A
Spenning 220-240 V
Spenning (V) 380-415 V
Type strømkabel
installert Ja, enkel fase

Lengde på strømledning
(cm) 120 cm
Type ledning Ja, dobbel og trefase
Frekvens 50/60 Hz
Morsettiera 5-polet



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



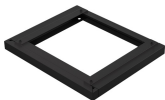
BNP608T

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.



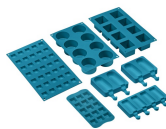
GTT

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)

	Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Dobbel glassdør: Antall glassdører.
	Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser 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		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.
	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 brukning av retten.
	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.
	Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.		Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
	Ovnkammeret har 2 forskjellige stekenivåer.		Ovnkammeret har 4 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, soufflé, pudding.
	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.

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

Induction offers fast cooking and precise temperature control

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)