

## TR62P

Bredd	60x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitets värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Gashäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Typ av extraugn	Statisk
EAN-kod	8017709210632
Energiklass	A
Energiklass, andra ugnen	A



## Estetisk linje



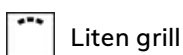
Estetik	Victoria	Kontrollvred	Smeg Victoria
Design	Victoria	Färg på vred	Rostfritt stål
Färg	Creme	Antal vred	6
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål	Färg screentryck	Svart
Logo	assembled 50's	Typ av display	Elektronisk 5 knappar
Position logga	Upstand	Lucka	Med panel
Bakkantslist	Ja	Typ av ugnsglas	Svart
Färg på ram runt häll	Svart emalj	Ugnshandtag	Smeg Victoria
Typ av pannställ	Gjutjärn	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Typ av kontroller	Vred	Sockel	Antracit

## Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 4  
Traditionella tillagningsfunktioner



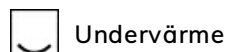
Statisk



Liten grill



Stor grill



Undervärme

## Tekniska egenskaper - häll

**UR**
**Totalt antal kokzoner 4**

Vänster fram - Gas-2 URP (dubbel) - 4.20 kW

Vänster bak - Gas- SRD - 1.80 kW

Höger bak - Gas- SRD - 1.80 kW

Höger fram - Gas -AUX - 1.00 kW

Brännare	Standard	Säkerhetsventiler	Ja
Aktivering av gas via vred	Ja	Brännarlock	Svart matt emalj

## Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor	1	Innerlucka i helglas	Ja
Nettovolym 1:a ugn	61 l	Avtagbar innerlucka	Ja
Bruttovolym 1:a ugn	70 l	Antal glas i ugnsluckan	2
Material ugn	Ever Clean emalj	Antal värmereflekterande glas i lucka	1
Antal hyllplan	4	Säkerhetstermostat	Ja
Typ av hyllplan	Metallstegar	Kylsystem	Tangentialt
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	316x460x412 mm
Effekt lampa	40 W	Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	Effekt varmluftselement	2 700 W
Avtagbar lucka	Ja		

## Alternativ för huvudugn

Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	245 °C

## Tekniska specifikationer - extraugn



Nettovolym 2:a ugn	35 l	Antal värmereflekterande glas i lucka	1
Bruttovolym 2:a ugn	41 l	Skyddstermostat	Ja
Material ugn	Ever Clean emalj	Kylsystem	Tangentialt
Antal hyllplan	2	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	169x440x443 mm
Typ av hyllplan	Metallstegar	Temperatur	Elektromekaniskt
Antal ljuskällor	1	Undervärme - effekt	1200 W
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Övervärme - effekt	1000 W
Effekt lampa	40 W	Grillelement	1700 W
Avtagbar lucka	Ja	Stor grill - effekt	2700 W
Innerlucka i helglas	Ja	Typ av grill	Elektrisk
Avtagbar innerlucka	Ja		
Antal glas i ugnslucka	2		

Nedvikbart grillelement Ja

## Alternativ för extraugn

Minimum temperatur 50 °C

Maximum temperatur 245 °C

## Standardtillbehör - huvudugn och häll



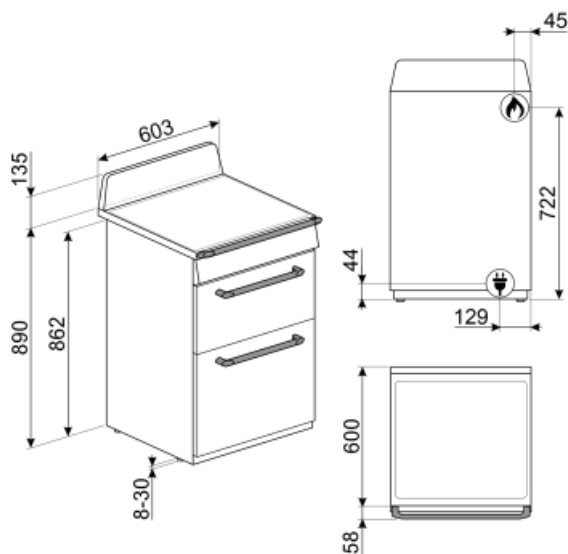
Espressohållare	1	Ugnsgaller	1
Galler med bakre stopp	2	Delvis utdragbara teleskopskenor	1
Ugnsplåt, 40 mm	1		

## Standardtillbehör - extraugn

Galler med bakre stopp	1	Galler till plåt	1
Ugnsplåt, 40 mm	1		

## Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	5500 W	Längd på kabel	120 cm
Ström	24 A	Typ av sladd	Ja, 2- och 3-fas
Spänning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spänning (V)	380-415 V	Typ av kopplingsplint	5 Polig
Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas		



## Tillbehör ingår ej



### KIT1TR6N

Stänkskydd, 60 x 75 cm, passar 60 cm Victoria-spisar, svart



### SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



### PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm. Inte lämplig för mikrovågsugnar.



### BGTR9

Grillplatta i gjutjärn, passar för 90 cm Victoria, 60 och 90 cm Master- och Sinfonia-spisar



### BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



### STONE

Rektangulär eldfast sten som är idealisk för pizzabakning och ger samma resultat som vedeldade ugnar. Kan även användas för brödbak, foccaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor. Mått L 42 x H 1,8 x D 37,5 cm.



### GTT

\*\*Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå)\*\* Utdragning: 433 mm. Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



### AIRFRY

Insats för varmluftsfritering AIRFRY. Idealisk för att återskapa traditionell fritering i ugnen, men med färre kalorier och mindre fett. Det låter dig laga snabbt och enkelt rätter som pommes frites, stekta grönsaker och fisk, vilket säkerställer perfekt yta och krispighet.



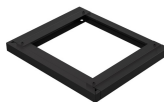
### GTP

\*\*Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå)\*\* Utdragning: 300 mm. Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



### BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



### KITH60

Höjningskit (950 mm), passar TR60-spisar



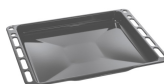
### BBQ

Dubbelsidig grillplatta. Lämplig för att återskapa saftiga och krispiga rätter i ugnen med den typiska smaken av grillad matlagning. Den räfflade sidan är särskilt lämplig för kött och ostar. Den släta sidan för fisk, skaldjur och grönsaker.



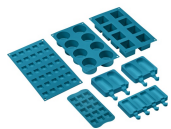
### PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



### BN640
























Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.



### SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C

## Symbols glossary (TT)

	Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Installation i stapel		Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
	2 skikt glas i luckan		Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.
	Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.		Bas: värmen kommer endast från ugnstrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.
	Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.		Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.
	Gasugnar ger en omedelbar värmekontroll, förkortade tillagningstider och möjlighet att baka i mycket lägre temperaturer än i elektriska ugnar.		Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
	Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.		Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
	Ugnstrymmet har 2 olika matlagningsnivåer.		Ugnstrymmet har 4 olika matlagningsnivåer.
	Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.		Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar.
	Nedvikbart grillelement: den nedvikbara grillen kan lätt hakas av för att flytta värmeelementet och rengöra apparatens överdel i ett enkelt steg.		Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.
	Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnstrymmet, i liter.		Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnstrymmet, i liter.
	Kontrollvred		

---

## 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)