

## TR62BL

Størrelse komfyr	60x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Statisk
EAN-kode	8017709210625
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	A



## Estetisk linje



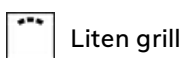
Estetikk	Victoria	bryterne	Smeg Victoria
Design	Victoria	kontroller farge	Rustfritt stål
Farge	Sort	Antall kontroller	6
Finish	Blank	Farge på silkestrykk	Sølv
Overflate kommandopanel	Emaljert metall	Type display	5 elektroniske knapper
Logo	monterte 50`s	Ovnsdør	Med panel
Posisjon logo	Kakefat	Glasstype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

## 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

**Automatisk elektronisk  
aktivering** Ja

**Gass sikkerhetsarmatur** Ja

**Brennerlokk** Mattsort emaljert

## Tekniske data – hovedovn



<b>Antall lamper</b>	1
<b>Nettovolum, stekeovn 1</b>	61 l
<b>Bruttovolum, stekeovn 1</b>	70 l
<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-ematje
<b>Antall hyller</b>	4
<b>Type hylleplan</b>	Metalstativer
<b>Lystype</b>	Halogen
<b>Lyseffekt</b>	40 W
<b>Tidsinnstilling</b>	Start og stopp
<b>Avtakbar dør</b>	Ja

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

## Funksjoner for hovedovn

<b>Timer</b>	Ja	<b>Laveste temperatur</b>	50 °C
<b>Lydsignal for tilberedningsslutt</b>	Ja	<b>Høyeste temperatur</b>	245 °C

## Tekniske data – ekstraovn



<b>Nettovolum, stekeovn 2</b>	35 l
<b>Nettovolum, stekeovn 2</b>	41 l
<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-ematje
<b>Antall hyller</b>	2
<b>Type hylleplan</b>	Metalstativer
<b>Antall lamper</b>	1
<b>Lystype</b>	Halogen
<b>Lyseffekt</b>	40 W
<b>Avtakbar dør</b>	Ja
<b>Innerdør i helglass</b>	Ja
<b>Avtakbar innerdør</b>	Ja

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

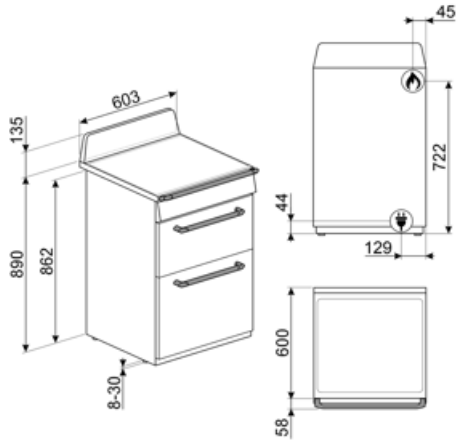
---

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

### 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.



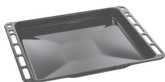
### BGTR9

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



### BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



### GTP

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



### KIT1TR6N

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



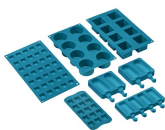
### PALPZ

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



### SMOLD

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



### 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.



### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



### BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



### GTT

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



### KITH60

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for TR60-komfyrer



### SFLK1

Barnesikring

























### 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.



## Symbols glossary

 <p>Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Stablet installasjon: Stablet installasjon</p>	 <p>Bryterknottkontroll</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 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</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. Ideelt 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>Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.</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 en jevn brukning av retten.</p>	 <p>Halv grill: For hurtig steking og brunng 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>Lampe</p>	 <p>Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate 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.

---

## Benefit (TT)

---

### **Gassplatetopp**

Gass gir permanent kontroll over varmekilden og temperaturendringen er umiddelbar

Utstyrt med et termoelement, en sikkerhetsfunksjon som avbryter gasstilførselen hvis flammen slukker.

### **Ever Clean Enamel**

Enkel rengjøring av ovnen takket være spesiell pyrolytisk emalje

### **Knappekontroll**

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med enkle knapper

### **Ekte konveksjon**

De beste stekeytelsene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varreflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

### **Flernivåsteking**

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

### **Halogenbelysning på flere nivåer**

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

### **Avtakbart glass innvendig**

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

### **Tangentialkjøling**

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

### **Teleskopskinner**

Brettene er enkle å ta ut og sikre å sette inn, takket være teleskopskinnene

### **Isotermisk ovnsrom**

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

### **Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)**

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

### **Kald dør**

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger



### **Pizza-stein (ekstra tilbehør)**

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

### **BBQ (ekstra tilbehør)**

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

### **Justerbar høyde**

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter