

# 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

			
Æstetik	Victoria	Display	elektronisk 5 knapper
Farve	Creme	Farve på knapper	Sort
Design	Victoria	Ant. knapper	6
Låge	Med ramme	Farve silketryk	Sort
Liste	Ja	Håndtag	Smeg Victoria
Pandeholder type	Støbejern	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Farve på kogeplade	Sort emalje	Glastype	Sort
Kommandopanel finish	Metalemaljeret	Sokkel	Antracit
Betjeningsknapper	Smeg Victoria	Logo	samlede 50ere
Betjening farve	Rustfrit stål	Logoposition	Liste

## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	4
Traditionelle madlavningsfunktioner	

 Statisk	 Lille grill	 Stor grill
 Base		

## Komfur tekniske egenskaber



## 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

Blus Standard

Gas sikkerhedsventiler Ja

Automatisk elektronisk tænding Ja

Kogepladeskjulere 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>Øverste varmeelement - effekt</b>	1000 W
<b>Lys, effekt</b>	40 W	<b>Grillelement - effekt</b>	1700 W
<b>Aftagelig låge</b>	Ja		
<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja		
<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja		
<b>Samlet antal lågeglas</b>	2		

---

<b>Stor grill – effekt</b>	2700 W
<b>Grill-type</b>	Elektrisk
<b>Hældegitte</b>	Ja

## Valg ekstra ovn

---

<b>Min. temperatur</b>	50 °C	<b>Maksimal temperatur</b>	245 °C
------------------------	-------	----------------------------	--------

## Medfølgende tilbehør hovedovn

---



<b>Espressoholder</b>	1	<b>Gitterindsats</b>	1
<b>Rist med bag- og sidestop</b>	2	<b>Teleskopskinne, delvist udtræk</b>	1
<b>40mm dyb plade</b>	1		

## Medfølgende tilbehør ekstra ovn

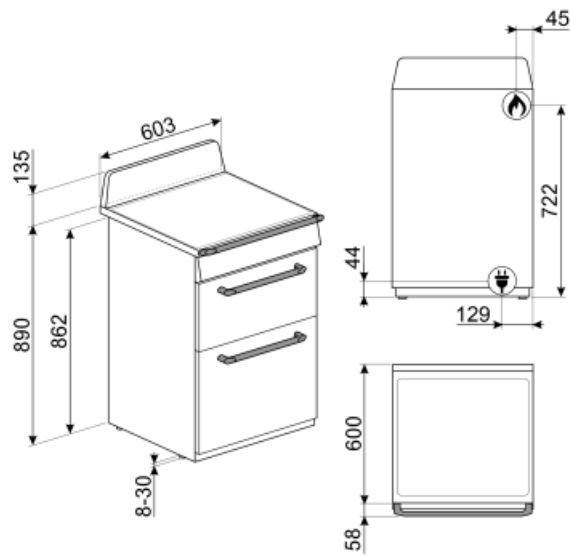
---

<b>Rist med bag- og sidestop</b>	1	<b>Gitterindsats</b>	1
<b>40mm dyb plade</b>	1		

## Elektrisk tilslutning

---

<b>Elektrisk klassificering</b>	5500 W	<b>Strømforsyning</b>	120 cm
<b>Nuværende</b>	24 A	<b>ledningslængde</b>	
<b>Spænding</b>	220-240 V	<b>Ledningstype</b>	Ja, dobbelt- og trefaset
<b>Spænding 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Frekvens</b>	50/60 Hz
<b>Type elektrisk kabel installeret</b>	Ja, enkeltfaset	<b>Morsettiera</b>	5 ben



## Not included accessories



### KIT1TR6N

Splashback, 60x75 cm passer til 60 cm Victoria fritstående komfurer, sort



### TPKTR9

Teppanyaki grill plate for Victoria TR9, Master and Sinfonia cookers

### 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.



### SFLK1

Børnesikring



### GTP

\*\*Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udrækning: 300 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.



### BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



### BGTR9

Støbejerns grillplade der passer til 90 cm Victoria, 60 og 90 cm Master og Sinfonia fritstående komfurer



### KITH60

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til TR60 fritstående komfurer



### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### 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

Pizzaspatte med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



### GTT

\*\*Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udrækning: 433 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb

























### SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C

## Symbols glossary (TT)

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.</p>
 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>	 <p>Dobbelt glaslåge: 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 bakkerne, 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>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 brunning til retter.</p>
 <p>Halv grill: Til hurtig madlavning og brunning 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>Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>
 <p>Glas 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>
 <p>Hældegitter: hældegitteret kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.</p>	 <p>Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.</p>
 <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p>	 <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p>