

TR62IBL

Størrelse komfyr	60x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Statisk
EAN-kode	8017709215644
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	A



Estetisk linje

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

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	4
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner	



Statisk



Liten grill



Stor grill



Undervarme

Tekniske data – kokeplate



Antall tilberedningssoner 4

Venstre foran - Induksjon - enkel - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Venstre bak - Induksjon - enkel - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Høyre bak - Induksjon - stor - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

Høyre foran - Induksjon - enkel - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Automatisk avstenging ved overheting	Ja	Indikator for valgt sone	Ja
Kasserolledetektering	Ja	Restvarmeindikator	Ja
Angivelse av minste størrelse på stekepanne	Ja		

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper	1	Innerdør i helglass	Ja
Nettovolum, stekeovn 1	61 l	Avtakbar innerdør	Ja
Bruttovolum, stekeovn 1	70 l	Antall glass i ovnsdøren	2
Materiale ovnsrom	Ever clean-omalje	Antall varmereflekerende glass i dør	1
Antall hyller	4	Sikkerhetstermostat	Ja
Type hylleplan	Metalstativer	Kjølesystem	Tangential
Lystype	Halogen	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	316x444x425 mm
Lyseffekt	40 W	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Tidsinnstilling	Start og stopp	Varmluftselement - effekt	2700 W
Avtakbar dør	Ja		

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	Antall varmereflekerende glass i dør	1
Nettovolum, stekeovn 2	41 l	Sikkerhetstermostat	Ja
Materiale ovnsrom	Ever clean-omalje	Kjølesystem	Tangential
Antall hyller	2	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	169x440x443 mm
Type hylleplan	Metalstativer	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Antall lamper	1	Undervarmeelement, effekt	1200 W
Lystype	Halogen	Overvarmeelement – effekt	1000 W
Lyseffekt	40 W	Grillelement	1700 W
Avtakbar dør	Ja		
Innerdør i helglass	Ja		
Avtakbar innerdør	Ja		

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



Rist med bakre stopp og
sdestopp

40mm ovnsbrett 1

Ovnsrist

1

Fullt uttrekkbar
teleskopskinne

1

Standardtilbehør – ekstraovn

Ovnsrist med bakre
stopp

40mm ovnsbrett 1

Ovnsrist

1

Elektrisk tilkobling

Elektrisk
tilkoblingseffekt

12700 W

Strøm 38 A

Spenning 220-240 V

Spenning (V) 380-415 V

Testkabel

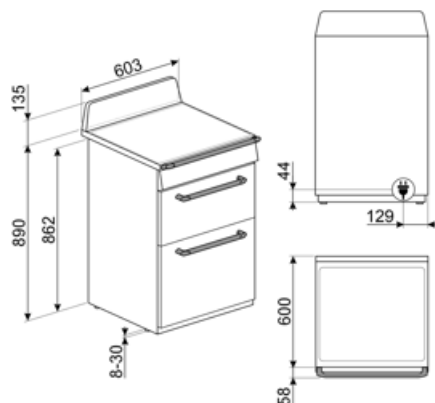
Ja

Frekvens

50/60 Hz

Morsettiera

5-polet



Compatible Accessories



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



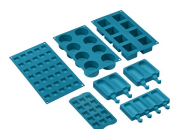
GTT

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



PALPZ

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



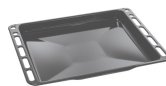
SMOLD

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



TPK

Stainless steel grill plate to cook Teppanyaki dishes



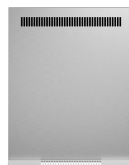
BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTP

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



KITP60X9

Veggplate, 90 cm, rustfritt stål, egnet for Concerto-komfyrer med pyrolyse



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



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

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Stablet installasjon: Stablet installasjon
	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 sprekkdannelser 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 elastelig 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 bruking av retten.
	Halv grill: For hurtig steking og brunig 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.		Lampe
	Gigantzone: Gigantsonen gir ekstra plass og fleksibilitet.		Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.
	Induksjon: Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen.		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.
	Angivelse av restvarme: Etter at den glasskeramiske platetoppen er blitt avslått vil restvarmeindikatoren vise hvilken av varmesonene som fortsatt forblir varme. Når temperaturen faller under 60 °C vil indikatoren slukkes.		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, puddinger.



Tiltbar rist: Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

Benefit (TT)

Induksjonstopp

Induksjon gir rask matlaging og nøyaktig temperaturkontroll

Når man bruker egnede kokekar er induksjon enkel å bruke og vedlikeholde, samt sikker og reaktiv.

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 varmeflyten, 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

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

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)

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

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet