

TR62IBL2

Komfurstørrelse	60x60 cm
Antal rummed energimærke	2
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Primær ovntype	Statisk
EAN-kode	8017709309541
Energieffektivitetsklasse	A
Energieffektivitetsklasse, andet rum	A



Æstetik

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

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 4
Traditionelle madlavningsfunktioner



Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 4

Forrest til venstre - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Bagest til venstre - Induktion - enkelt - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

Bagest højre - Induktion - gigant - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Forrest til højre - Induktion - enkelt - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

Samlet antal boosterzoner	4	Visning af mindste pandediameter	Ja
Automatisk slukning ved overophedning	Ja	Visning af valgt zone	Ja
Panderegistrering	Ja	Restvarmeindikator	Ja

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper	1	Aftagelig låge	Ja
Ventilatorantal	1	Inderlåge i fuldt glas	Ja
Nettovolumen, 1. rum	61 l	Aftagelige indvendig låge	Ja
Bruttovolumen, 1. hulrum	70 l	Samlet antal lågeglas	3
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile	Antal termoreflekterende lågeglas	1
Antal hylder	4	Sikkerhedstermostat	Ja
Hylde type	Metalhylder	Kølesystem	Tangentiel
Type af lamper	Halogen	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	316x460x412 mm
Lys effekt	40 W	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Tidsindstilling	Start og stop	Varmluftselement - effekt	2700 W
Lågeåbning	Flap ned		

Valg hovedovn

Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	245 °C

Ekstra ovn tekniske egenskaber



Netto volumen, 2. rum	35 l	Samlet antal lågeglas	3
Bruttovolumen, 2. rum	41 l	Antal termoreflekterende lågeglas	1
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile	Sikkerhedstermostat	Ja
Antal hylder	2	Kølesystem	Tangentiel
Hylde type	Metalhylder	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	169x440x443 mm
Antal lamper	1	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Type af lamper	Halogen		
Lys, effekt	40 W		

Lågeåbning	Flap ned	Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Aftagelig låge	Ja	Øverste varmeelement - effekt	1000 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Grillelement - effekt	1700 W
Aftagelige indvendig låge	Ja	Stor grill – effekt	2700 W
		Grill-type	Elektrisk
		Hældegitte	Ja

Valg ekstra ovn

Min. temperatur	50 °C	Maksimal temperatur	245 °C
-----------------	-------	---------------------	--------

Medfølgende tilbehør hovedovn



Rist med bag- og sidestop	2	Gitterindsats	1
40mm dyb plade	1	Teleskopskinner, total udtrækning	1

Medfølgende tilbehør ekstra ovn

Rist med bag- og sidestop	1	Gitterindsats	1
40mm dyb plade	1		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	12700 W	Ledningstype	Ja, dobbelt- og trefaset
Nuværende	38 A	Frekvens	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	Morsettiera	5 ben
Spænding 2 (V)	380-415 V	Stik	Nej
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset		



Compatible 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.



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.



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GRILLPLATE

Universalgryde til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af kød, ost og grøntsager. Dimensioner: 410 x 240 mm.



GTT

Udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITH60

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til TR60 fritstående komfurer



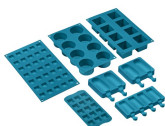
SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

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



AIRFRY2

Luffriture bakke. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt brunning og sprødhed.



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTP

Delvist udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KIT1TR6N

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



PALPZ

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



SFLK1

Børnesikring



STONE

Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager
Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.

































TPKPLATE



Universalplade til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af fisk, æg og grøntsager. Dimensioner: 410 X 240 mm.

Symbols glossary

 <p>P Power booster: gør det muligt for zonen at arbejde med fuld effekt, når meget intens madlavning er nødvendig.</p>	 <p>Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.</p>
 <p>A A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>
 <p>Knapbetjening</p>	 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>
 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>	 <p>ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.</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>Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt. Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.</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 bruning til retter.</p>	 <p>Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning 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>Lys</p>	 <p>Kæmpezone: Kæmpezonen giver ekstra plads og fleksibilitet.</p>
 <p>Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.</p>	 <p>Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.</p>
 <p>Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>	 <p>Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p>

-
- | | |
|---|---|
|  <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p> |  <p>Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklusen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.</p> |
|  <p>Angivelse af restvarme: Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.</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>Hældegitte: hældegitte kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.</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> |

Benefit (TT)

Induktionskomfur

Induktion giver hurtig tilberedning og præcis temperaturkontrol

Ved at bruge passende køkkenudstyr er induktion nem at bruge og vedligeholde, sikker og responsiv.

Ever Clean Emalje

Nem ovenrensning takket være speciel pyrolytisk emalje

Knapkontrol

Nem og intuitiv timerindstilling med enkle knapper

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Teleskop-skiner

Nem udsugning og sikker isætning af bakker i ovnen takket være teleskopskinner

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Enkelt turbine

Ovnen har en ventilator udstyret med et cirkulært varmeelement, der tillader madlavning med roterende varme