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

Statisk

Lille grill

Stor grill

Base

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-emalje	**Antal termoreflekterende lågeglas**	1
Antal hylder	4	**Sikkerhedstermostat**	Ja
Hyldetype	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-emalje	**Sikkerhedstermostat**	Ja
Antal hylder	2	**Kølesystem**	Tangentiel
Hyldetype	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
		Hældegitter	Ja

Valg ekstra ovn

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

Medfølgende tilbehør hovedovn



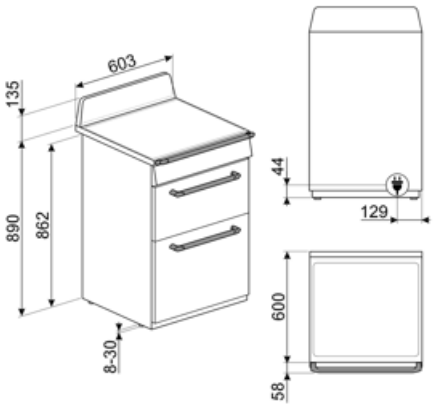
Rist med bag- og sidestop	2	**Gitterindsats**	1
40mm dyb plade	1	**Teleskopskinner, total udtrækning**	1

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


603
135
890
862
8-30
44
129
600
58

Compatible Accessories



AIRFRY2

Luftfriture 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 bruning og sprødhed.



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skinner (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



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

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



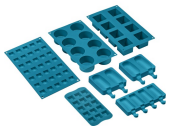
KITH60

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

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



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.



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.



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.



Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.



Kæmpezone: Kæmpezonen giver ekstra plads og fleksibilitet.



Power booster: gør det muligt for zonen at arbejde med fuld effekt, når meget intens madlavning er nødvendig.



Installation i søjle: Installation i søjle



Triple glaslåger: Antal glaslåger.



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



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.



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.



Lys



Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.

Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.

Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.

Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen 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.

Ovnrummet har 2 forskellige tilberedningsniveauer.

Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.

Hældegitter: hældegitteret kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

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.

Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.

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.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Knapbetjening

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 ovnrengøring 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-skinner

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

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)

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

Enkelt turbine

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