

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-emaļje | 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-emaļje | 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

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



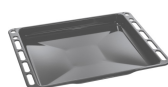
BBQ

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



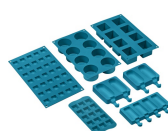
SCRP

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

































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>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: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p> |  <p>Installation i søjle: Installation i søjle</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 nedefra 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> |

-  **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.
-  **Hældegitte:** hældegitte 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 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

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

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)

Enkelt turbine

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