

## TR62IBL2

Størrelse komfyr	60x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Statisk
EAN-kode	8017709309541
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	A



## Estetisk linje



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

## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	4
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner	



Statisk



Liten grill



Stor grill



Undervarme

## Tekniske data – kokeplate



### Antall tilberedningssoner 4

Venstre foran - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Venstre bak - Induksjon - enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

Høyre bak - Induksjon - stor - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Høyre foran - Induksjon - enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

Antall ekstra hurtige tilberedningssoner	4	Angivelse av minste størrelse på stekepanne	Ja
Automatisk avstenging ved overheting	Ja	Indikator for valgt sone	Ja
Kasserolledetektering	Ja	Restvarmeindikator	Ja

## Tekniske data – hovedovn



Antall lamper	1	Avtakbar dør	Ja
Vifte nummer	1	Innerdør i helglass	Ja
Nettovolum, stekeovn 1	61 l	Avtakbar innerdør	Ja
Bruttovolum, stekeovn 1	70 l	Antall glass i ovnsdøren	3
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)	316x460x412 mm
Lyseffekt	40 W	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Tidsinnstilling	Start og stopp	Varmluftselement - effekt	2700 W
Dør åpning type	klaff ned		

## 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 glass i ovnsdøren	3
Nettovolum, stekeovn 2	41 l	Antall varmereflekerende glass i dør	1
Materiale ovnsrom	Ever clean-omalje	Sikkerhetstermostat	Ja
Antall hyller	2	Kjølesystem	Tangential
Type hylleplan	Metalstativer	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	169x440x443 mm
Antall lamper	1	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Lystype	Halogen		
Lyseffekt	40 W		
Dør åpning type	klaff ned		

Avtakbar dør	Ja	Undervarmeelement, effekt	1200 W
Innerdør i helglass	Ja	Overvarmeelement – effekt	1000 W
Avtakbar innerdør	Ja	Grillelement	1700 W
		Stor grill – effekt	2700 W
		Grill type	Elektrisk
		vippe grill	Ja

## Funksjoner for ekstraovn

Laveste temperatur	50 °C	Høyeste temperatur	245 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

## Standardtilbehør – hovedovn



Rist med bakre stopp og sidestopp	2	Ovnsrist	1
40mm ovnsbrett	1	Fullt uttrekkbar teleskopskinne	1

## Standardtilbehør – ekstraovn

Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Ovnsrist	1
40mm ovnsbrett	1		

## Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	12700 W	Type ledning	Ja, dobbel og trefase
Strøm	38 A	Frekvens	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	5-polet
Spenning (V)	380-415 V	Støpseltype	Nei
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase		



## 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

Emaljert brett, 40mm dypt



### GRILLPLATE

Universalrist for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av kjøtt, ost og grønnsaker. Mål: 410 x 240 mm.



### GTT

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



### KITH60

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for TR60-komfyrer



### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



### BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



### GTP

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



### KIT1TR6N

Veggplate, 60x75 cm, egnet for 60 cm Victoria-komfyrer, sort



### PALPZ

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



### SFLK1

Barnesikring





### SMOLD

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



### TPKPLATE



















Universalplate for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av fisk, egg og grønnsaker. Mål: 410 X 240 mm.















### 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

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Effekt-booster: Valg som gjør det mulig å arbeide ved full effekt når det er behov for svært intens steking.</p>
 <p>Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.</p>	 <p>Stablet installasjon: Stablet installasjon</p>
 <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p>	 <p>Trippel glassdør: Antall glassdører.</p>
 <p>ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.</p>	 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler 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 ulastelig 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</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.</p>	 <p>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 jevn bruking av retten.</p>
 <p>Halv grill: For hurtig steking og bruning 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.</p>	 <p>Lampe</p>
 <p>Gigantsone: Gigantsonen gir ekstra plass og fleksibilitet.</p>	 <p>Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.</p>

- 
- |   |   |
|---|---|
|  <p>Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.</p>   |  <p>Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p>   |
|  <p>Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Ovnkammeret har 2 forskjellige stekenivåer.</p>   |  <p>Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.</p>  |
|  <p>Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.</p>  |  <p>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.</p>          |
|  <p>Tiltbar rist: Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg.</p>   |  <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p>   |
|  <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p>   |  <p>Bryterknottkontroll</p>   |

---

## 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 varreflyten, 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

### Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

### Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

### 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

#### **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)

#### **Enkel turbin**

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme