

# TR62IBL2

Categorie fornuis	60x60 cm
Aantal ovens met energielabel	2
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Statisch
EAN-code	8017709309541
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	A



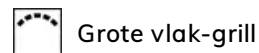
## Design



Esthetiek	Victoria	Bedieningsknoppen	Smeg Victoria
Design	Victoria	Kleur knoppen	Roestvrij staal
Kleur	Zwart	Aantal bedieningsknoppen	6
Afwerking	Glanzend	Kleur serigrafie	Zilver
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	Display	Elektronisch 5 toetsen
Logo	assembled 50's	Deur	Met kader
Positie logo	Upstand	Type glas	Zwart
Upstand	Ja	Handgreep	Smeg Victoria
Kleur kookplaat	Zwart glanzend	Kleur handgreep	Geborsteld roestvrijstaal
Type bediening	Bedieningsknoppen	Plint	Antraciet

## Programma's / functies

Aantal kookfuncties 4  
 Traditionele kookfuncties



## Technische specificaties kookplaat



**Totaal aantal kookzones** 4

Linksvoor - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Linksachter - Inductie - enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

Rechtsachter - Inductie - maxi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

<b>Aantal kookzones met booster</b>	4	<b>Indicator minimaal te gebruiken diameter</b>	Ja
<b>Automatische stop bij oververhitting</b>	Ja	<b>Indicator geselecteerde zone</b>	Ja
<b>Automatische aanpassing panafmeting</b>	Ja	<b>Restwarmte indicator</b>	Ja

## Technische specificaties primaire oven



<b>Aantal lampen</b>	1	<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja
<b>Aantal ventilatoren</b>	1	<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja
<b>Netto inhoud</b>	61 l	<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja
<b>Bruto inhoud 1e oven</b>	70 l	<b>Aantal ruiten ovendeur</b>	3
<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille	<b>Aantal thermo-reflecterende ruiten</b>	1
<b>Aantal kookniveaus</b>	4	<b>Veiligheidsthermostaat</b>	Ja
<b>Type ovenrekken</b>	Metalen zijsteunen	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling
<b>Soort verlichting</b>	Halogeen	<b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b>	316x460x412 mm
<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Temperatuurregeling</b>	Elektro-mechanisch
<b>Instelling kooktijd</b>	Start en stop	<b>Circulatie - vermogen</b>	2700 W
<b>Deur openen</b>	naar beneden		

## Opties primaire oven

<b>Timer</b>	Ja	<b>Minimum temperatuur</b>	50 °C
<b>Akoestisch signaal einde kooktijd</b>	Ja	<b>Maximum temperatuur</b>	245 °C

## Technische specificaties secundaire oven



<b>Netto inhoud (l) oven 2</b>	35 l	<b>Aantal ruiten ovendeur</b>	3
<b>Bruto inhoud, 2e oven</b>	41 l	<b>Aantal thermo-reflecterende ruiten</b>	1
<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille	<b>Veiligheidsthermostaat</b>	Ja
<b>Aantal kookniveaus</b>	2	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling
<b>Type ovenrekken</b>	Metalen zijsteunen		
<b>Aantal lampen</b>	1		
<b>Soort verlichting</b>	Halogeen		

Vermogen lamp	40 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	169x440x443 mm
Deur openen	naar beneden	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Uitneembare ovendeur	Ja	Onderwarmte - vermogen	1200 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Uitneembaar glas binnendeur	Ja	Grill - vermogen	1700 W
		Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
		Type grill	Elektrisch
		Kantelbare grill	Ja

## Opties secundaire oven

Minimum temperatuur	50 °C	Maximum temperatuur	245 °C
---------------------	-------	---------------------	--------

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



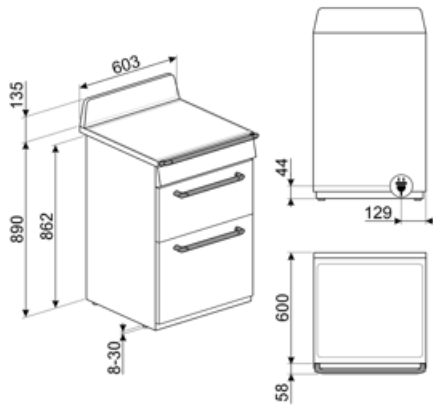
Rek met achter- en zijstop	2	Inzetrooster	1
Bakplaat (40 mm)	1	Telescopische geleiders, geheel uitschuifbaar	1

## Meegeleverde accessoires secundaire oven

Rek met achter- en zijstop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat (40 mm)	1		

## Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	12700 W	Electric cable	Installed, Single phase
Stroom	38 A	Type stroomkabel	Double and Three Phase
Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Spanning 2 (V)	380-415 V	Aansluitkast	5 polig



## Compatibele Accessoires

### AIRFRY

Airfryerrek AIRFRY . Ideaal voor traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee creëer je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



### BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



### BNP608T

Teflon-coated tray, 8mm depth, to be placed on the grid



### GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



### KIT1TR6N

Splashback black, 60cm ,suitable for TR62 Victoria cookers



### PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



### SFLK1

Kinderslot



### STONE

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



### BBQ

Dubbelzijdig



### BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



### GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



### GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



### KITH60

Height extension kit (950 mm), black, suitable for TR60 cookers



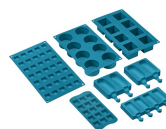
### SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



### SMOLD

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C

































### TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



## Symbols glossary

 <p>Powerbooster: optie zorgt ervoor dat de zone op vol vermogen werkt wanneer zeer intensief koken nodig is.</p>	 <p>Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd</p>
 <p>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</p>	 <p>Installation in column: Installation in column</p>
 <p>Knobs control</p>	 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>
 <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>	 <p>ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken</p>
 <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p>	 <p>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p>
 <p>De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.</p>	 <p>Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.</p>
 <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p>	 <p>De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden</p>
 <p>Light</p>	 <p>Giant zone: The giant zone offers extra space and flexibility.</p>
 <p>Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.</p>	 <p>Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.</p>
 <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>	 <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p>

- 
- |  |   |
|--|---|
|  verlichting   |  Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently. |
|  Indication of residual heat: After the glass ceramic hob is switched off the residual heat indicator shows which of the heating zones still remains hot. When the temperature drops below 60 ° C, the indicator goes out. |  The oven cavity has 2 different cooking levels.   |
|  The oven cavity has 4 different cooking levels.   |  Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.   |
|  Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.          |  Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.   |
|  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.  |  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.  |

## Benefit (TT)

---

### **Induction hob**

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

### **Ever Clean Enamel**

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic enamel

### **Buttons control**

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Telescopic guides**

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)



---

**Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

**Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

**BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

**Single turbine**

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat