


TR62IBL2

Bredd	60x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitets värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Induktionshäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Typ av extraugn	Statisk
EAN-kod	8017709309541
Energiklass	A
Energiklass, andra ugnen	A

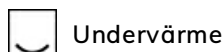
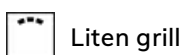
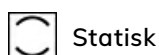


Estetisk linje

			
Estetik	Victoria	Kontrollvred	Smeg Victoria
Design	Victoria	Färg på vred	Rostfritt stål
Färg	Svart	Antal vred	6
Finish	Svart blank	Färg screentryck	Silver
Ytbehandling	Rostfritt stål	Typ av display	Elektronisk 5 knappar
kontrollpanel		Lucka	Med panel
Logo	assembled 50's	Typ av ugnsglas	Svart
Position logga	Upstand	Ugnshandtag	Smeg Victoria
Bakkantslist	Ja	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Färg på ram runt häll	Svart emalj	Sockel	Antracit
Typ av kontroller	Vred		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 4
Traditionella tillagningsfunktioner



Tekniska egenskaper - häll



Totalt antal kokzoner 4

Vänster fram - Induktion-enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Vänster bak - Induktion-enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

Höger bak - Induktion-stor - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Höger fram - Induktion-enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

Antal extra snabba kokzoner	4	Markering för minsta storlek av kokkärl	Ja
Automatisk avstängning vid överhettning	Ja	Indikator för vald zon	Ja
Kokkärlsavkänning	Ja	Indikationslampa restvärme	Ja

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor	1	Avgtagbar lucka	Ja
Antal fläktar	1	Innerlucka i helglas	Ja
Nettovolym 1:a ugn	61 l	Avtagbar innerlucka	Ja
Bruttovolym 1:a ugn	70 l	Antal glas i ugnsluckan	3
Material ugn	Ever Clean emalj	Antal värmereflekterande glas i lucka	1
Antal hyllplan	4	Säkerhetstermostat	Ja
Typ av hyllplan	Metallstegar	Kylsystem	Tangentialt
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	316x460x412 mm
Effekt lampa	40 W	Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	Effekt varmluftselement	2 700 W
Luckhängning	Underhängd		

Alternativ för huvudugn

Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	245 °C

Tekniska specifikationer - extraugn



Nettovolym 2:a ugn	35 l	Antal glas i ugnslucka	3
Bruttovolym 2:a ugn	41 l	Antal värmereflekterande glas i lucka	1
Material ugn	Ever Clean emalj	Skyddstermostat	Ja
Antal hyllplan	2	Kylsystem	Tangentialt
Typ av hyllplan	Metallstegar	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	169x440x443 mm
Antal ljuskällor	1	Temperatur	Elektromekaniskt
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Undervärme - effekt	1200 W
Effekt lampa	40 W		
Luckhängning	Underhängd		
Avtagbar lucka	Ja		

Innerlucka i helglas	Ja	Övervärme - effekt	1000 W
Avtagbar innerlucka	Ja	Grillelement	1700 W
		Stor grill - effekt	2700 W
		Typ av grill	Elektrisk
		Nedvikbart grillelement	Ja

Alternativ för extraugn

Minimum temperatur	50 °C	Maximum temperatur	245 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

Standardtillbehör - huvudugn och häll



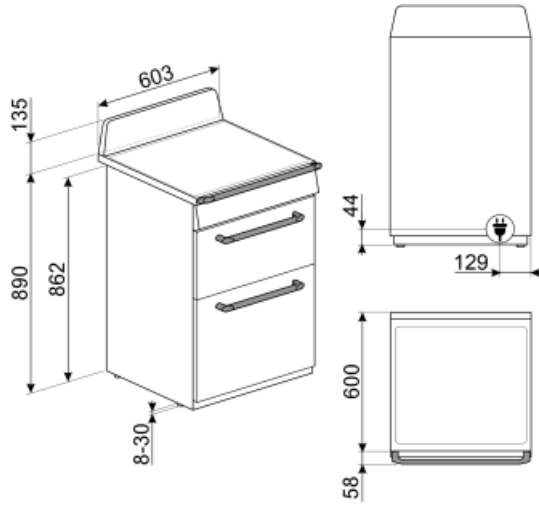
Galler med bakre stopp	2	Ungsgaller	1
Ugnsplåt, 40 mm	1	Fullt utdragbara teleskopskenor	1

Standardtillbehör - extraugn

Galler med bakre stopp	1	Galler till plåt	1
Ugnsplåt, 40 mm	1		

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	12700 W	Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas
Ström	38 A	Typ av sladd	Ja, 2- och 3-fas
Spänning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spänning (V)	380-415 V	Typ av kopplingsplint	5 Polig



Tillbehör ingår ej



KIT1TR6N

Stänkskydd, 60 x 75 cm, passar 60 cm Victoria-spisar, svart



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



GRILLPLATE

Universell grillplatta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av kött, ost och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.



BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



BBQ

Dubbelsidig grillplatta. Lämplig för att återskapa saftiga och krispiga rätter i ugnen med den typiska smaken av grillad matlagning. Den räfflade sidan är särskilt lämplig för kött och ostar. Den släta sidan för fisk, skaldjur och grönsaker.



TPKPLATE

Universell platta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av fisk, ägg och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.



AIRFRY

Insats för varmluftsfritering AIRFRY. Idealisk för att återskapa traditionell fritering i ugnen, men med färre kalorier och mindre fett. Det låter dig laga snabbt och enkelt rätter som pommes frites, stekta grönsaker och fisk, vilket säkerställer perfekt yta och krispighet.



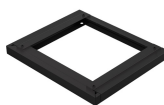
GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



KITH60

Höjningskit (950 mm), passar TR60-spisar



SCRP

Hällskrapa för keramiska hållar



STONE

Rektangulär eldfast sten som är idealisk för pizzabakning och ger samma resultat som vedeldade ugnar. Kan även användas för brödbak, foccaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor. Mått L 42 x H 1,8 x D 37,5 cm.



PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.

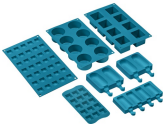
GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C

























BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.



Symbols glossary (TT)

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Power booster: alternativet gör att zonen kan arbeta med full effekt när mycket intensiv värme är nödvändig.</p>
 <p>Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.</p>	 <p>Installation i stapel</p>
 <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p>	 <p>3 Skikt glas i luckan</p>
 <p>ECO-logic: alternativet låter dig begränsa apparatens energianvändning med verklig energibesparing.</p>	 <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p>
 <p>Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.</p>	 <p>Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.</p>
 <p>Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.</p>	 <p>Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.</p>
 <p>Jättezona: Jättezonerna erbjuder extra utrymme och flexibilitet.</p>	 <p>Överhettningsskydd: Säkerhetssystemet som stänger av hällen automatiskt vid överhettning av elektroniken.</p>
 <p>Induktion: Funktionen i dessa hällar bygger på principen om elektromagnetisk induktion. Värmen genereras direkt i botten av pannan.</p>	 <p>Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.</p>
 <p>Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.</p>	 <p>Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.</p>
 <p>Automatisk öppning: Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt.</p>	 <p>Efter hällen stängs av visar restvärmeindikatorn vilken av värmezonen som fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 ° C slocknar indikatorn.</p>
 <p>Ugnsutrymmet har 2 olika matlagningsnivåer.</p>	 <p>Ugnsutrymmet har 4 olika matlagningsnivåer.</p>



Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.



Nedvikbart grillelement: den nedvikbara grillen kan lätt hakas av för att flytta värmeelementet och rengöra apparatens överdel i ett enkelt steg.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



Kontrollvred

Benefit (TT)

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.

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

Single turbine

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

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Tangential cooling

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

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Telescopic guides

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

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

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

AirFry (AIRFRY optional accessory)

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

BBQ (optional accessory)

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

Pizza stone (optional accessory)

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