

TR62IP

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	8017709215637
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	A



Esthetiek

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

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 4
Traditionele kookfuncties



Statisch



Kleine grill



Grote vlak-grill



Base

Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 4

Linksvoor - Inductie - enkel - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Linksachter - Inductie - enkel - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Rechtsachter - Inductie - maxi - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - enkel - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Automatische stop bij oververhitting	Ja	Indicator geselecteerde zone	Ja
Automatische aanpassing panafmeting	Ja	Restwarmte indicator	Ja
Indicator minimaal te gebruiken diameter	Ja		

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	1	Volledig glazen binnendeur	Ja
Netto inhoud	61 l	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Bruto inhoud 1e oven	70 l	Aantal ruiten ovendeur	2
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Aantal kookniveaus	4	Veiligheidsthermostaat	Ja
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Koelsysteem	Mantelkoeling
Soort verlichting	Halogeen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	316x444x425 mm
Vermogen lamp	40 W	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Instelling kooktijd	Start en stop	Circulatie - vermogen	2700 W
Uitneembare ovendeur	Ja		

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	245 °C

Technische specificaties secundaire oven



Netto inhoud (l) oven 2	35 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Bruto inhoud, 2e oven	41 l	Veiligheidsthermostaat	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Koelsysteem	Mantelkoeling
Aantal kookniveaus	2	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	169x440x443 mm
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Aantal lampen	1		
Soort verlichting	Halogeen		
Vermogen lamp	40 W		
Uitneembare ovendeur	Ja		

Volledig glazen binnendeur	Ja	Onderwarmte - vermogen	1200 W
Uitneembaar glas binnendeur	Ja	Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Aantal ruiten ovendeur	2	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



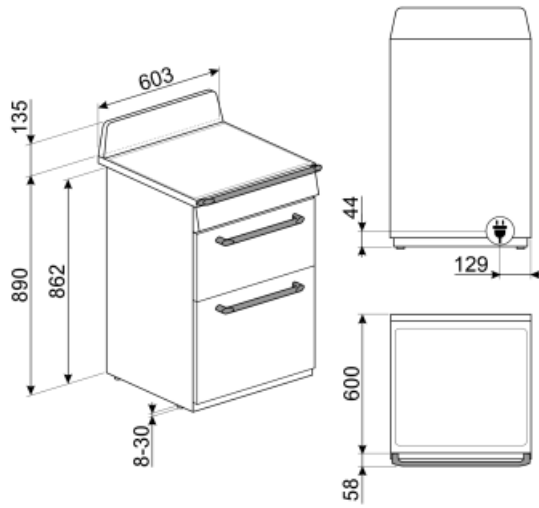
Rek met achter- en zijstop	2	Inzetrooster	1
Bakplaat (40 mm)	1	Telescopische geleiders, geheel uitschuifbaar	1

Meegeleverde accessoires secundaire oven

Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat (40 mm)	1		

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	12700 W	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	38 A	Testkabel	Ja
Spanning	220-240 V	Aansluitkast	5 polig
Spanning 2 (V)	380-415 V		



Accessoires niet inbegrepen

GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper

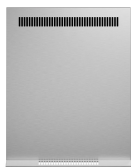


GT1P-2

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau) voor ovens met metalen frame. Lengte: 355,5 mm, afzuiging: 285 mm. Materiaal: RVS AISI 430 gepolijst.

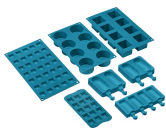


KITP60X9



SMOLD

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



PRTX



TPK

Roestvrijstalen grillplaat om Teppanyaki-gerechten te bereiden



PALPZ

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






















GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



Symbols glossary (TT)

 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>	 <p>Dubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>
<p>A → A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</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 bovinelement 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>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. 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>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>	 <p>verlichting</p>
 <p>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.</p>	 <p>The oven cavity has 2 different cooking levels.</p>
 <p>The oven cavity has 4 different cooking levels.</p>	 <p>Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>



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.