TR62IP2

Størrelse komfyr	60x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Statisk
EAN-kode	8017709309558
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivtetsklasse, stekeovn 2	A



Estetisk linje

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

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

Automatisk avstenging ved overheting	Ja	**Indikator for valgt sone**	Ja
Kasserolledetektering	Ja	**Restvarmeindikator**	Ja
Angivelse av minste størrelse på stekepanne	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-emalje	**Antall varmereflekterende 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 varmereflekterende glass i dør**	1
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje	**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	**Grillelememt**	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



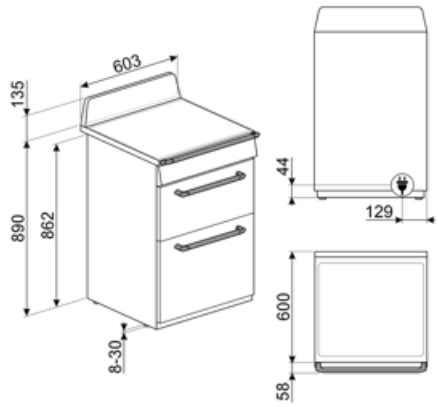
Rist med bakre stopp og sidestopp	2	**Ovnsrist**	1
40mm ovnsbrett	1	**Delvis uttrekkbar teleskopskinne**	1

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


603
135
890
862
8-30
44
129
600
58

Compatible Accessories



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 frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte på rist



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 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



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) Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



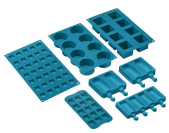
KITH60

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for TR60-komfyrer



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



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.

Symbols glossary



Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.



Stablet installasjon: Stablet installasjon



Trippel glassdør: Antall glassdører.



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser 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 fettet ikke fester seg ved steking



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.



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 en jevn bruking av retten.



Lampe



Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.



Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.



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.



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.



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.



Gigantsone: Gigantsonen gir ekstra plass og fleksibilitet.



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.



Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.

Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.

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.



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.



Ovnkammeret har 2 forskjellige stekenivåer.



Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.



Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.



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, sufflé, puddinger.



Tiltbar rist: Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Bryterknottkontroll

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 varmeflyten, 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

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

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