TR62IP2

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	8017709309558
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	A



Design

Design	Victoria	**Bedieningsknoppen**	Smeg Victoria
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	**Kleur knoppen**	Roestvrij staal
Esthetiek	Victoria	**Aantal bedieningsknoppen**	6
Logo	assembled 50's	**Kleur serigrafie**	Zwart
Kleur	Crème	**Display**	Elektronisch 5 toetsen
Positie logo	Upstand	**Deur**	Met kader
Afwerking	Glanzend	**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

Statisch

Kleine grill

Grote vlak-grill

Base

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

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	**Uitneembare ovendeur**	Ja
Aantal ventilatoren	1	**Volledig glazen binnendeur**	Ja
Netto inhoud	61 l	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Bruto inhoud 1e oven	70 l	**Aantal ruiten ovendeur**	3
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)**	316x460x412 mm
Vermogen lamp	40 W	**Temperatuurregeling**	Elektro-mechanisch
Instelling kooktijd	Start en stop	**Circulatie - vermogen**	2700 W
Deur openen	naar beneden		

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 ruiten ovendeur**	3
Bruto inhoud, 2e oven	41 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	1
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Aantal kookniveaus	2	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen		
Aantal lampen	1		
Soort verlichting	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



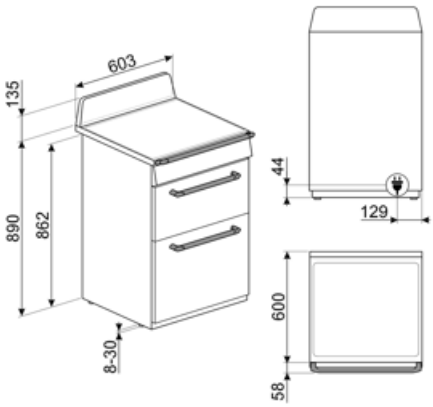
Rek met achter- en zijstop	2	**Inzetrooster**	1
Bakplaat (40 mm)	1	**Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar**	1

Meegeleverde accessoires secundaire oven

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

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	12700 W	**Type stroomkabel**	Double and Three Phase
Stroom	38 A	**Frequentie**	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	**Aansluitkast**	5 polig
Spanning 2 (V)	380-415 V	**Stekker**	Nee


603
135
890
862
8-30
44
129
600
58

Compatibele Accessoires

AIRFRY2

Air fryer tray. 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

Dubbelzijdig



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



BNP608T

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



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.



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KIT1TR6N

Splashback black, 60cm ,suitable for TR62 Victoria cookers



KITH60

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



PALPZ

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



SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



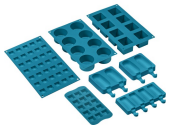
SFLK1

Kinderslot



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



Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd



A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie



Installation in column: Installation in column.



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.



ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken



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.



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).



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.



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.



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.



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



Light



Giant zone: The giant zone offers extra space and flexibility.



Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.



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.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.

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.

Knobs control

Benefit (TT)

Induction hob

Inductie zorgt voor snel koken met nauwkeurige temperatuurregeling

Inductie is veilig, nauwkeurig en eenvoudig in gebruik en onderhoud – mits gebruikt met geschikt kookgerei

Ever Clean Enamel

Gemakkelijke reiniging dankzij een speciale pyrolytische emaillelaag die vet en vuil verbrandt

Buttons control

Simpele knopbediening voor het gemakkelijk instellen van de timer

True-convection

Optimale kookprestaties dankzij een ventilatiesysteem met circulerende hetelucht

Meerdere ventilatoren en verwarmingselementen zorgen voor een perfecte aerodynamische luchtstroom, waardoor gerechten sneller en gelijkmatig garen in de ovenruimte.

Multilevel cooking

Meerdere bakniveaus zorgen voor maximale flexibiliteit tijdens het koken

Multilevel halogen light

Interne halogeenverlichting op meerdere niveaus zorgt voor perfect zicht op elk gerecht

Removalble inner glass

De binnenste ovenglaslagen zijn eenvoudig te verwijderen voor grondige reiniging

Tangential cooling

Nieuw koelsysteem met tangentiële ventilator en luchtstroom van deur tot achterwand voor betere temperatuurcontrole

Telescopic guides

Dankzij telescopische geleiders haal je bakplaten veilig en moeiteloos in en uit de oven

Adjustable height

Het kookoppervlak ligt gelijk met het werkblad dankzij verstelbare pootjes

Isothermic Cavity

De oven heeft een ventilator met een circulair verwarmingselement voor gelijkmatige heteluchtcirculatie

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lichter en krokanter resultaat met het airfry-mandje (optioneel accessoire)

Cold door

Het buitenste glas van de ovendeur blijft koud tijdens gebruik, wat brandwonden voorkomt

Pizza stone (optional accessory)

Bakken op vuurvaste steen voor luchtige en krokante pizza's en deegwaren (optioneel STONE-accessoire)

BBQ (optional accessory)

Barbecue-effect in de oven met het dubbelzijdige grillrooster (optioneel BBQ-accessoire)

Single turbine

De oven heeft een ventilator met een circulair verwarmingselement voor gelijkmatige heteluchtcirculatie