

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 |



Esthetiek

| | | | |
|----------------------------|---------------------|--------------------------|---------------------------|
| Esthetiek | Victoria | Display | Elektronisch 5 toetsen |
| Kleur | Zwart | Kleur toetsen | Zwart |
| Afwerking | Glanzend zwart | Aantal bedieningsknoppen | 6 |
| Design | Victoria | Kleur serigrafie | Zilver |
| 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 |

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 4

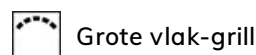
Traditionele kookfuncties



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

| | | | |
|---|----|---|----|
| Aantal kookzones met booster | 4 | Indicator minimaal te gebruiken diameter | Ja |
| Automatische stop bij oververhitting | Ja | Indicator geselecteerde zone | Ja |
| Automatische aanpassing panafmeting | Ja | Restwarmte indicator | 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 | Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd) | 169x440x443 mm |
| Aantal lampen | 1 | Temperatuurregeling | Elektro-mechanisch |
| Soort verlichting | Halogeen | | |
| Vermogen lamp | 40 W | | |

| | | | |
|-----------------------------|--------------|----------------------------|------------|
| Deur openen | naar beneden | Onderwarmte - vermogen | 1200 W |
| Uitneembare ovendeur | Ja | Bovenwarmte - vermogen | 1000 W |
| Volledig glazen binnendeur | Ja | Grill - vermogen | 1700 W |
| Uitneembaar glas binnendeur | Ja | 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



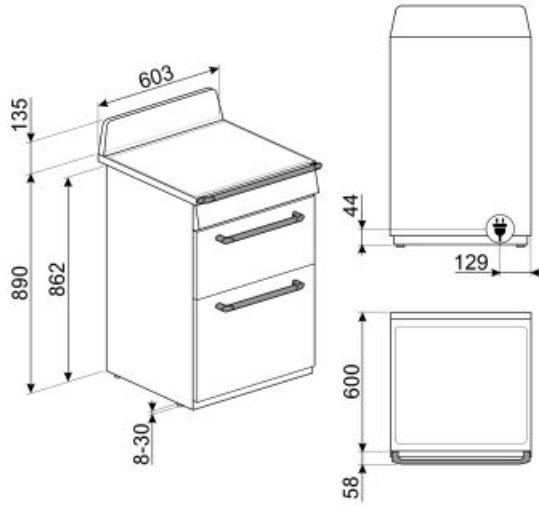
| | | | |
|----------------------------|---|---|---|
| Rek met achter- en zijstop | 2 | Inzetrooster | 1 |
| Bakplaat (40 mm) | 1 | Telescopische geleiders, geheel uitschuifbaar | 1 |

Meegeleverde accessoires secundaire oven

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

Elektrische aansluiting

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



Accessoires niet inbegrepen



KIT1TR6N

Splashback black, 60cm ,suitable for TR62 Victoria cookers



SFLK1

Kinderslot



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



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.



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BBQ

Dubbelzijdig



PALPZ

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



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.



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



BNP608T

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



KITH60

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



SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



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.

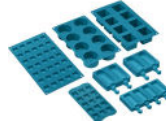


GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)





















**BN640**

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep

**SMOLD**

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

Symbols glossary (TT)

| | |
|--|--|
|  <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>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>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 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>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 oven deur 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> |



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.