TR62BL

מידה	60x60 cm
מס' חללים עם תווית אנרגיה	2
מקור חום של תא התנור	חשמל
סוג הכיריים	גז
סוג תנור עיקרי	אוורור חום
סוג תנור שני	סטטי
קוד EAN	8017709210625
דרגת יעילות אנרגטית	A
קטגוריית יעילות אנרגטית, תא התנור השני	A



אסתטיקה

עיצוב	Victoria	**כפתורי בקרה**	Smeg Victoria
גימור לוח בקרה	מתכת בציפוי אמייל	**צבע בקרות**	נירוסטה
סדרה עיצובית	Victoria	**מס' בקרות**	6
לוגו	assembled 50's	**Serigraphy colour**	Silver
צבע	שחור	**צג**	אלקטרוני 5 לחצנים
Logo position	Upstand	**דלת**	עם מסגרת
גימור	מבריק	**סוג זכוכית**	שחור
מגן אחורי	כן	**ידית**	Smeg Victoria
צבע כיריים	אמייל שחור	**צבע ידית**	נירוסטה מוברשת
סוג מעמדי מחבתות	ברזל יצוק	**בסיס**	פחם אבן
סוג הגדרת בקרות	כפתורי בקרה		

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול	4
פונקציות בישול רגילות	

סטטי

גריל קטן

גריל גדול

בסיס

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

מספר אזורי בישול 4

kW כפולות) - 4.20) URקדמי שמאלי - גז – 2

kW אחורי שמאלי - גז – מהיר למחצה - 1.80

kW אחורי ימני - גז – מהיר למחצה - 1.80

AUX - 1.00 kW – קדמי ימני - גז

סוג מבערי גז	סטנדרטי	**שסתומי בטיחות לגז**	כן
הצתה אלקטרונית אוטומטית	כן	**מכסי מבערים**	ציפוי אמייל שחור מאט

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	1	**דלת פנימית מזכוכית לחלוטין**	כן
הנפח הנקי של תא התנור	61 l	**דלת פנימית ניתקת**	כן
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	70 l	**מס' כולל של דלתות זכוכית**	2
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	**מס' דלתות זכוכית מחזירות חום**	1
מספר המדפים	4	**תרמוסטט בטיחות**	כן
סוגי מדפים	רשתות מתכת	**מערכת קירור**	משיק
סוג נורה	הלוגן	**מידות תא תנור לשימוש (ע)X(ר)X(ג)**	316x460x412 mm
הספק נורה	40 W	**בקרת טמפרטורה**	אלטרומכני
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	**גוף חימום מעגלי – הספק**	2700 W
דלת נתיקה	כן		

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

טיימר	כן	**טמפרטורה מינימלית**	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	**טמפרטורה מרבית**	245 °C

מאפיינים טכניים של התנור המשני, תנור



הנפח הנקי של תא התנור השני	35 l	**מס' זכוכית דלתות מחזירות חום**	1
הנפח ברוטו של תא התנור השני	41 l	**תרמוסטט בטיחות**	כן
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	**מערכת קירור**	משיק
מספר המדפים	2	**מידות תא תנור לשימוש (ע)X(ר)X(ג)**	169x440x443 mm
סוגי מדפים	רשתות מתכת	**בקרת טמפרטורה**	אלטרומכני
מס' נורות	1	**גוף חימום תחתון – הספק**	1200 W
סוג נורה	הלוגן	**גוף חימום עליון – הספק**	1000 W
הספק נורה	40 W	**אלמנט גריל – הספק**	1700 W
דלת נתיקה	כן	**גריל גדול – הספק**	2700 W
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	**סוג גריל**	חשמלי
		גריל נוטה	כן

דלת פנימית ניתקת	כן
מס' כולל של זכוכיות דלתות	2

אפשרויות תנור נוסף, תנור

טמפרטורה מינימלית	50 °C	**טמפרטורה מרבית**	245 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



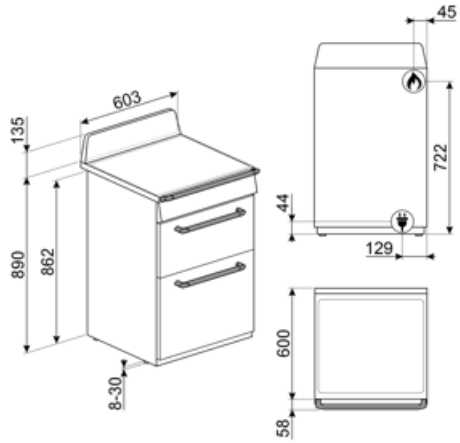
סוג גריל	1	**רשת שתי וערב לגריל**	1
רשת עם מעצור אחורי וצדי	2	**מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית**	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1		

אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני

רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	**רשת שתי וערב לגריל**	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1		

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	5500 W	**אורך כבל חשמל**	120 cm
זרם	24 A	**סוג כבל חשמל**	כן, שניים ושלושה שלבים
מתח	220-240 V	**תדר**	50/60 Hz
מתח (וולט 2)	380-415 V	**בלוק הדקים**	5 poles
סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד	**תקע**	לא



Compatible Accessories

AIRFRY2

מגש אייר פרייר. מושלמת לחיקוי של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.



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.



BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



BNP608T

מגש מצופה טפלון, עומק 8 מ"מ, להנחה על הרשת



GTP

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה** חלקית (רמה אחת)** הוצאה: 300 מ""מ מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה



GTT

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה** לחלוטין (רמה אחת)** הוצאה: 433 מ""מ מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה



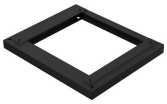
KIT1TR6N

ס"מ, מתאים לתנורי 75xמשטח התזה, 60 60 ס"מ, שחור Victoria



KITH60

ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), מתאימה לתנורי TR60



PALPZ

את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ""מ אורך: 325 מ""מ



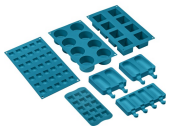
SFLK1

נעילת ילדים



SMOLD

סט של 7 תבניות סיליקון לגלידות, ארטיקים, פרלינים, קוביות קרח או חלוקת +230°C עד -60°C מזון. לשימוש בין



Symbols glossary



מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.



התקנה בערימה: התקנה בערימה



דלתות עם שתי שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפריטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.



מעגלי: השילוב של מאוורר ושל אלמנט מעגלי יוצר שיטת בישול באוויר חם. מעניק יתרונות רבים, כולל ללא קדם-חימום אם זמן הבישול ארוך מ-20 דקות, ללא העברה של טעמים בעת בישול של מזונות שונים בו-בזמן, פחות חשמל וזמני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון.



חצי גריל: לבישול והשחמה מהירים של מזון. ניתן להשיג את התוצאות הטובות ביותר על ידי שימוש במדף העליון לפריטים קטנים ובמדפים התחתונים לפרטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקניקיות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות.



דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.



תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.



לתא התנור 4 רמות בישול שונות.



בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיוק של °2-3C. הדבר מאפשר לבשל מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ A+++- עד D/G, בהתאם למשפחת המוצרים



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



חלק פנימי בציפוי אמייל: החלק הפנימי בציפוי אמייל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע Smeg של כל תנורי לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.



גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזידים ותבשילים.



אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.



אור



דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



לתא התנור 2 רמות בישול שונות.



מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.



גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



בקרה בכפתורים

Benefit (TT)

כיריים גז

הגז מספק שליטה קבועה על מקור החום ושינוי הטמפרטורה הוא מיידי

מצוידת בצמד תרמי, אספקת הגז מנותקת אם הלהבה נכבית למען בטיחות רבה יותר.

אמייל Ever Clean

ניקוי קל של התנור הודות לאמייל פירוליטי מיוחד

בקרה בכפתורים

הגדרת טיימר קלה ואינטואיטיבית עם כפתורים פשוטים

הולכת חום אמיתית

ביצועי הבישול הטובים ביותר מובטחים על ידי זרימה מעגלית מאוררת

מאוררים וגופי חימום מרובים מבטיחים זרימת חום אווירודינמית מושלמת, המאפשרים בישול הומוגני ומהיר יותר בתוך החלל.

בישול מרובה דרגות

מספר דרגות בישול מאפשרות גמישות מירבית בשימוש

אור הלוגן בדרגות שונות

תאורת הלוגן פנימית בדרגות שונות מבטיחה נראות מעולה

זכוכית פנימית ניתנת להסרה

זכוכיות דלת פנימיות שניתנות להסרה בקלות לניקוי מלא

אוורור בזרימה צולבת

מערכת קירור חדשה עם מאוורר זרימה צולבת וזרימת אוויר מהדלת לחיפוי הקיר

מסילות טלסקופיות

הוצאה קלה והכנסת בטוחה של תבניות לתנור הודות למסילות טלסקופיות

גובה מתכוונן

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכווננות

AirFry (**אביזר אופציונלי של** AIRFRY)

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אביזר אופציונלי

דלת קרה

במהלך כל פעולה, זכוכית הדלת החיצונית קרה, מונעת כל סכנת כוויות

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

אבן פיצה (אביזר אופציונלי)

אפייה עם אבן שמוט לקבלת פיצה רכה ופריכה ולמאפי שמרים (אביזר אופציונלי STONE)

מנגל (אביזר אופציונלי)

בישול מנגל ישירות בתנור עם הגריל הדו צדדי (אביזר מנגל אופציונלי)