

TR62BL

מידה
 מס' חללים עם תווית אנרגיה
 מקור חום של תא התנור
 סוג הכיריים
 סוג תנור עיקרי
 סוג תנור שני
 קוד EAN
 דרגת יעילות אנרגטית
 קטגוריית יעילות אנרגטית, תא התנור השני

60x60 cm
 2
 חשמל
 גז
 אזור חום
 סטטי
 8017709210625
 A
 A



אסתטיקה



עיצוב
 גימור לוח בקרה
 סדרה עיצובית
 לוגו
 צבע
 Logo position
 גימור
 מגן אחורי
 צבע כיריים
 סוג מעמדי מחבתות
 סוג הגדרת בקרות

Victoria
 מתכת בציפוי אמייל
 Victoria
 assembled 50's
 שחור
 Upstand
 מבריק
 כן
 אמייל שחור
 ברזל יצוק
 כפתורי בקרה

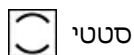
כפתורי בקרה
צבע בקרות
מס' בקרות
 Serigraphy colour
צג
דלת
סוג זכוכית
ידית
צבע ידית
בסיס

Smeg Victoria
 נירוסטה
 6
 Silver
 אלקטרוני 5 לחצנים
 עם מסגרת
 שחור
 Smeg Victoria
 נירוסטה מוברשת
 פחם אבן

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול
 פונקציות בישול רגילות

4



סטטי



גריל קטן



גריל גדול



בסיס

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

4 מספר אזורי בישול

2 – 2.0 kW (כפולות) UR (4.20 קדמי שמאלי - גז - 1.80 kW אחורי שמאלי - גז - מהיר למחצה - 1.80 kW אחורי ימני - גז - מהיר למחצה - 1.00 kW AUX - קדמי ימני - גז)

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

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	1
הנפח הנקי של תא התנור	61 l
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	70 l
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד
מספר המדפים	4
סוגי מדפים	רשתות מתכת
סוג נורה	הלוגן
הספק נורה	40 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה
דלת נתיקה	כן

דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן
דלת פנימית ניתקת	כן
מס' כולל של דלתות זכוכית	2
מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	1
תרמוסטט בטיחות	כן
מערכת קירור	משיק
מידות תא תנור לשימוש (ע"א) X ג)	316x460x412 mm
בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
גוף חימום מעגלי - הספק	2700 W

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
הנפח ברוטו של תא התנור השני	41 l
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד
מספר המדפים	2
סוגי מדפים	רשתות מתכת
מס' נורות	1
סוג נורה	הלוגן
הספק נורה	40 W
דלת נתיקה	כן
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן

מס' זכוכית דלתות מחזירות חום	1
תרמוסטט בטיחות	כן
מערכת קירור	משיק
מידות תא תנור לשימוש (ע"א) X ג)	169x440x443 mm
בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
גוף חימום תחתון - הספק	1200 W
גוף חימום עליון - הספק	1000 W
אלמנט גריל - הספק	1700 W
גריל גדול - הספק	2700 W
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



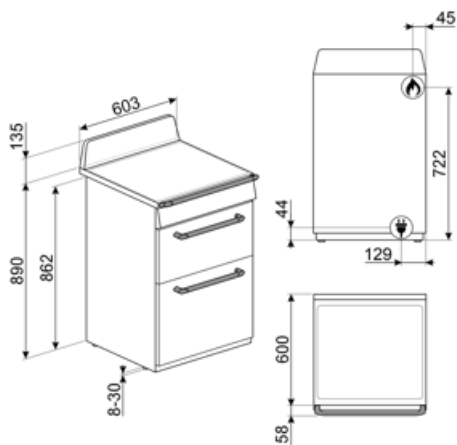
סוג גריל	1	רשת שתי וערב לגריל	1
רשת עם מעצור אחורי וצדי	2	מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1		

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 2 וולט)	380-415 V	בלוק הדקים	5 poles
סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד	תקע	לא



Compatible Accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY. 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.



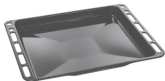
BBQ

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

מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ



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.



BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 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 חומר: מצוחצת AISI 430 נירוסטה



GTT

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



KIT1TR6N

ס"מ, מתאים לתנורי 75x75 מ"מ שטח התזה, 60 ס"מ, שחור Victoria



KITH60

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



PALPZ

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



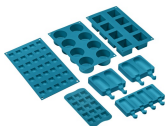
SFLK1

נעילת ילדים



SMOLD

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



STONE

אבן חסינת חום מרובעת מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקצ'יה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים גובה 1.8 x או ביסקוויטים. מידות: אורך 42 רוחב 37.5 ס"מ x



Symbols glossary

	מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.		A: מ D/G, תד A+++ ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים
	התקנה בערימה: התקנה בערימה		בקרה בכפתורים
	מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.		דלתות עם שתי שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית
	חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע Smeg של כל תנורי לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.		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
	גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזידים ותבשילים.		מעגלי: השילוב של מאורר 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
	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.		חצי גריל: לבישול והשחמה מהירים של מזון. ניתן להשיג את התוצאות הטובות ביותר על ידי שימוש במדף העליון לפריטים קטנים ובמדפים התחתונים לפריטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקניקות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות.
	אור		דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו
	דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.		תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור
	לתא התנור 2 רמות בישול שונות.		לתא התנור 4 רמות בישול שונות.
	מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור		בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל C.בתוך התנור בדיוק של 2-3° מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג
	גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט.		מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט
	הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.		הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

Benefit (TT)

כיריים גז

הגז מספק שליטה קבועה על מקור החום ושינוי הטמפרטורה הוא מידי מצוידת בצמד תרמי, אספקת הגז מנותקת אם הלהבה נכבית למען בטיחות רבה יותר.

אמייל Ever Clean

ניקוי קל של התנור הודות לאמייל פירוליטי מיוחד

בקה בכפתורים

הגדרת טיימר קלה ואינטואיטיבית עם כפתורים פשוטים

הולכת חום אמיתית

ביצועי הבישול הטובים ביותר מובטחים על ידי זרימה מעגלית מאווררת. מאווררים 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

אזור בזרימה צולבת

מערכת קירור חדשה עם מאוורר זרימה צולבת 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 (אבזר אופציונלי של) AIRFRY

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אבזר אופציונלי)

דלת קרה

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

(אבן פיצה (אביזר אופציונלי

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

(מנגל (אביזר אופציונלי

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

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר