TR62BL

Kuzine ebatı	60x60 cm
Enerji etiketli boşluk sayısı	2
Boşluk ısı kaynağı	ELEKTRİK
Ocak tipi	Gaz
Ana fırın tipi	Termo-havalandırmalı
İkinci fırın tipi	Statik
EAN kodu	8017709210625
Enerji verimliliği sınıfı	A
Enerji verimliliği sınıfı, ikinci boşluk	A



Estetik

Tasarım	Victoria
Kumanda paneli kaplaması	Emaye metal
Estetik	Victoria
Logo	assembled 50's
Renk	Siyah
Logo position	Upstand
Son işlemler	Parlak
Yükseltici ayak	Evet
Ocak rengi	Siyah emaye
Tava desteği tipi	Dökme Demir
Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri

Kontrol düğmeleri	Smeg Victoria
Kumandaların rengi	Paslanmaz çelik
Kumanda sayısı	6
Serigraphy colour	Silver
Ekran	elektronik 5 tuş
Kapı	Çerçeve ile
Cam tipi	Siyah
Kulp	Smeg Victoria
Kulp Rengi	Fırçalanmış paslanmaz çelik
Kaide	Antrasit

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı 4

Geleneksel pişirme fonksiyonları

Statik

Küçük ızgara

Büyük ızgara

Temel

Ocak teknik özellikleri

UR

Toplam pişirme alanı sayısı 4

Sol ön - Gaz - 2UR (dual) - 4.20 kW
Arka sol - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW
Arka sağ - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW
Ön sağ - Gaz - Yardımcı - 1.00 kW

Gaz brülörleri tipi	Standart	**Gaz emniyet valfleri**	Evet
Otomatik elektronik ateşleme	Evet	**Brülör kapakları**	Mat siyah emaye

Ana Fırın Teknik Özellikleri

Işık sayısı	1	**Tamamı camlı iç kapı**	Evet
Boşluğun net hacmi	61 l	**Çıkarılabilir iç kapı**	Evet
Brüt hacim, 1. boşluk	70 l	**Kapı camlarının toplam sayısı**	2
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	**Isı yansıtıcı kapı camları sayısı**	1
Raf sayısı	4	**Güvenlik Termostatı**	Evet
Raf tipi	Metal raflar	**Soğutma sistemi**	Teğetsel
Işık tipi	Halojen	**Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)**	316x460x412 mm
Işık gücü	40 W	**Sıcaklık kontrolü**	Elektro-mekanik
Pişirme süresi ayarı	Başlat ve Durdur	**Dairesel ısıtma elemanı - Güç**	2700 W
Çıkarılabilir kapı	Evet		

Ana Fırın Seçenekleri

Timer	Evet	**Minimum Sıcaklık**	50 °C
Pişirme sonu sesli alarmı	Evet	**Maksimum sıcaklık**	245 °C

İkinci Fırın Teknik Özellikleri

İkinci boşluğun net hacmi	35 l	**Isı yansıtıcı kapı camlarının sayısı**	1
Brüt hacim, 2. boşluk	41 l	**Güvenlik Termostatı**	Evet
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	**Soğutma sistemi**	Teğetsel
Raf sayısı	2	**Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)**	169x440x443 mm
Raf tipi	Metal raflar	**Sıcaklık kontrolü**	Elektro-mekanik
Işık sayısı	1	**Alt ısıtma elemanı - Güç**	1200 W
Işık tipi	Halojen	**Üst ısıtma elemanı - Güç**	1000 W
Işık gücü	40 W	**Izgara elemanı - güç**	1700 W
Çıkarılabilir kapı	Evet	**Büyük ızgara - Güç**	2700 W
Tamamı camlı iç kapı	Evet	**Izgara tipi**	Elektrik
Çıkarılabilir iç kapı	Evet	**Devrilebilir ızgara**	Evet
Toplam kapı camı sayısı	2		

Yardımcı Fırın Seçenekler

Minimum Sıcaklık	50 °C	**Maksimum sıcaklık**	245 °C

Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar

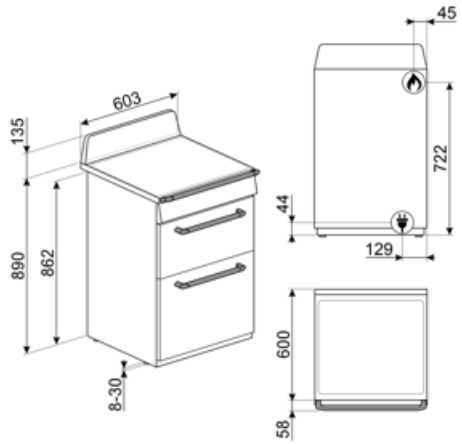
Moka standı/desteği	1	**Izgara teli**	1
Arka ve yan durdurmalı raf	2	**Teleskopik Kılavuz raylar, kısmi çıkarılabilir**	1
40 mm derinliğinde tepsi	1		

İkinci Fırın tedarikine dahil aksesuarlar

Arka ve yan durdurmalı raf	1	**Izgara teli**	1
40 mm derinliğinde tepsi	1		

Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	5500 W	**Güç kaynağı kablo uzunluğu**	120 cm
Akım	24 A	**Elektrik kablosu tipi**	Evet, Çift ve Üç Fazlı
Voltaj	220-240 V	**Frekans**	50/60 Hz
Voltaj 2 (V)	380-415 V	**Terminal bloğu**	5 poles
Kurulu elektrik kablosu tipi	Evet, Tek fazlı	**Fiş**	Hayır



Compatible Accessories



AIRFRY2

Air fryer tepsi. Fırında geleneksel kızartma yapmak için idealdir, ancak daha az kalori ve daha az yağ ile. Patates kızartması, kızarmış sebze ve balık gibi yemekleri hızlı ve basit bir şekilde pişirmenizi sağlayarak mükemmel kızarma ve gevreklik sağlar.



BN620-1

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



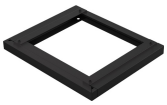
BNP608T

Izgara üzerine yerleştirilecek 8 mm derinlikte teflon kaplı tepsi



GTT

** Tamamen çıkarılabilir teleskopik raylar (1 seviye) ** Çıkarma: 433 mm Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik AISI 430



KITH60

Yükseklik uzatma kiti (950 mm), TR60 kuzinelere uygun



SFLK1

Çocuk kilidi



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

Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde



GTP

** Kısmi çıkarılabilir teleskopik kılavuzlar (1 seviye) ** Çekme çıkarma: 300 mm Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik AISI 430



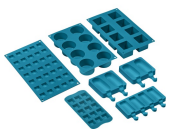
KIT1TR6N

60 cm Victoria kuzinelere uygun 60x75 arka panel, siyah



PALPZ

Katlanabilir sap genişliğine sahip pizza küreği: 315 mm uzunluk: 325 mm



SMOLD

Dondurma, şekerleme, pralin, buz küpleri veya yiyecekleri porsiyonlamak için 7 silikon kalıp seti. -60 ° C ile 230 ° C arasında kullanılabilir

Symbols glossary



Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.



Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum



Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.



Emaye iç kısım: Tüm Smeg fırınlarının emaye iç kısmı, yapışan pişirme yağı miktarını azaltarak iç kısmın temiz kalmasına yardımcı olan özel bir antiasit astara sahiptir.



Yalnızca alt ısıtma elemanı: Bu fonksiyon, hamur işleri, pizza gibi kızarmadan ekstra temel sıcaklık gerektiren yiyecekler için idealdir. Güveçlerin ve güveçlerin yavaş pişirilmesi için de uygundur.



Izgara elemanı: Izgara kullanımı, orta ve küçük porsiyonlu etleri pişirirken, özellikle et lokantası ile birleştirildiğinde (mümkünse) mükemmel sonuçlar verir. Ayrıca sosis ve domuz pastırması pişirmek için idealdir.



Işık



İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.



Fırın boşluğunun 2 farklı pişirme seviyesi vardır.



Teleskopik raylar: Çanağı fırından tamamen çıkarmak zorunda kalmadan dışarı çıkarmanıza ve kontrol etmenize olanak sağlar.



Eğilebilir ızgara: ısıtma elemanını hareket ettirmek ve cihazın tavanını basit bir adımda temizlemek için devrilebilir ızgara kolayca çıkarılabilir.



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.



A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı



Düğme kontrolü



Çift camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.



Yalnızca üst ve alt eleman: fırının ortasında bulunan tek tek parçalar için en uygun geleneksel pişirme yöntemi. fırın her zaman en sıcak olacaktır. Kızartma, meyveli kekler, ekmek vb. İçin idealdir.



Dairesel: Fan ve etrafındaki dairesel elemanın birleşimi, sıcak hava ile pişirme yöntemi sağlar. Bu, pişirme süresi 20 dakikadan fazlaysa ön ısıtma olmaması, aynı anda farklı yiyecekleri pişirirken lezzet/koku aktarımı olmaması, daha az enerji tüketimi ve daha kısa pişirme süreleri dahil olmak üzere birçok fayda sağlar. Her tür yemek için uygundur.



Yarım ızgara: Gıdaların hızlı pişirilmesi ve kızartılması için. En iyi sonuçlar, küçük eşyalar için üst raf, pirzola veya sosis gibi daha büyük olanlar için alt raflar kullanılarak elde edilebilir. Yarım ızgara ısısı yalnızca elemanın merkezinde üretilir, bu nedenle daha küçük miktarlar için idealdir.



Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.



Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.



Fırın boşluğunun 4 farklı pişirme seviyesi vardır.



Elektronik kumanda: Fırın içindeki sıcaklığı 2-3 ° C hassasiyetle korumanıza olanak tanır. Bu, kek, sufle, puding gibi sıcaklık değişimlerine çok duyarlı yemeklerin pişirilmesine olanak tanır.



Ultra hızlı brülörler: Güçlü ultra hızlı brülörler 5kw'a kadar güç sağlar.



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

Benefit (TT)

Gaz ocağı

Gaz ısı kaynağının kalıcı kontrolünü sağlar ve sıcaklık değişimi anında gerçekleşir

Termokuplörle donatıldığından, daha yüksek güvenlik sağlamak için alev söndüğünde gaz beslemesi kesilir.

Ever Clean Emaye

Özel pirolitik emaye sayesinde kolay fırın temizliği

Düğme kontrolü

Basit düğmelerle kolay ve hemen anlaşılan zamanlayıcı ayarı

Gerçek konveksiyon

En iyi pişirme performansları havalandırmalı dairesel akışla elde edilir

Birden çok fan ve ısıtma elemanı kusursuz aerodinamik ısı akışı sağlayarak, haznenin içinde pişirmenin homojen ve daha hızlı olmasına olanak tanır.

Çok katlı pişirme

En yüksek kullanım esnekliğine olanak tanıyan birkaç pişirme katı

Çok katlı halojen ışık

Farklı katlardaki iç halojen aydınlatma kusursuz görüş olanağı sunar

Çıkarılabilen iç cam

İç kapak camları tam olarak temizlenebilmeleri için kolayca çıkarılabilir

Teğet çalışan soğutma sistemi

Teğet çalışan fan ve kapaktan ara kapamaya hava akımı ile yeni soğutma sistemi

Teleskopik raylar

Teleskopik raylar sayesinde tepsileri fırına güvenli şekilde yerleştirme ve kolay çıkarma

Ayarlanabilir yükseklik

Ayarlanabilen ayakları sayesinde çalışma alanıyla aynı hizada ocak yüzeyi

AirFry (isteğe bağlı AIRFRY aksesuarı)

Airfry basket (isteğe bağlı aksesuar) sayesinde daha hafif ve daha lezzetli yiyecekler

Soğuk kapak

Herhangi bir fonksiyon sırasında dış kapak camı soğuktur, her türlü yanma riskini önler

İzotermik Hazne

En yüksek enerji veriminde en iyi pişirme performansı

Pizza taşı (isteğe bağlı aksesuar)

Yumuşak ve çıtır pizza ve mayalı ürünler için refrakter taşla pişirme (isteğe bağlı STONE aksesuarı)

BBQ (isteğe bağlı aksesuar)

İki taraflı ızgarayla doğrudan fırında mangal tarzı pişirme (isteğe bağlı BBQ aksesuarı)