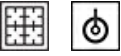


TR62BL

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



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

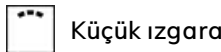
Kontrol düğmeleri	Smeg Victoria
Kumandaların rengi	Paslanmaz çelik
Kumanda sayısı	6
Serigraphy colour	Silver
Ekran	elektronik 5 tuş
Kapı	Çerçeve ile
Cam tipi	Siyah
Kulp	Smeg Victoria
Kulp Rengi	Fırçalanmış paslanmaz çelik
Kaide	Antrasit

Programlar / Fonksiyonlar

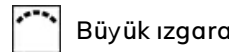
Pişirme fonksiyonu sayısı	4
Geleneksel pişirme fonksiyonları	



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

Ana Fırın Teknik Özellikleri



Işık sayısı	1
Boşluğun net hacmi	61 l
Brüt hacim, 1. boşluk	70 l
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye
Raf sayısı	4
Raf tipi	Metal raflar
Işık tipi	Halojen
Işık gücü	40 W
Piştirme süresi ayarı	Başlat ve Durdur
Çıkarılabilir kapı	Evet

Tamamı camlı iç kapı	Evet
Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Kapı camlarının toplam sayısı	2
Isı yansıtıcı kapı camları sayısı	1
Güvenlik Termostatı	Evet
Soğutma sistemi	Teğetsel
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	316x460x412 mm
Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik
Dairesel ısıtma elemanı - Güç	2700 W

Ana Fırın Seçenekleri

Timer	Evet
Piştirme sonu sesli alarmı	Evet

Minimum Sıcaklık	50 °C
Maksimum sıcaklık	245 °C

İkinci Fırın Teknik Özellikleri



İkinci boşluğun net hacmi	35 l
Brüt hacim, 2. boşluk	41 l
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye
Raf sayısı	2
Raf tipi	Metal raflar
Işık sayısı	1
Işık tipi	Halojen
Işık gücü	40 W
Çıkarılabilir kapı	Evet
Tamamı camlı iç kapı	Evet
Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Toplam kapı camı sayısı	2

Isı yansıtıcı kapı camlarının sayısı	1
Güvenlik Termostatı	Evet
Soğutma sistemi	Teğetsel
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	169x440x443 mm
Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik
Alt ısıtma elemanı - Güç	1200 W
Üst ısıtma elemanı - Güç	1000 W
Izgara elemanı - güç	1700 W
Büyük izgara - Güç	2700 W
Izgara tipi	Elektrik
Devrilebilir izgara	Evet

Yardımcı Fırın Seçenekler

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

Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar



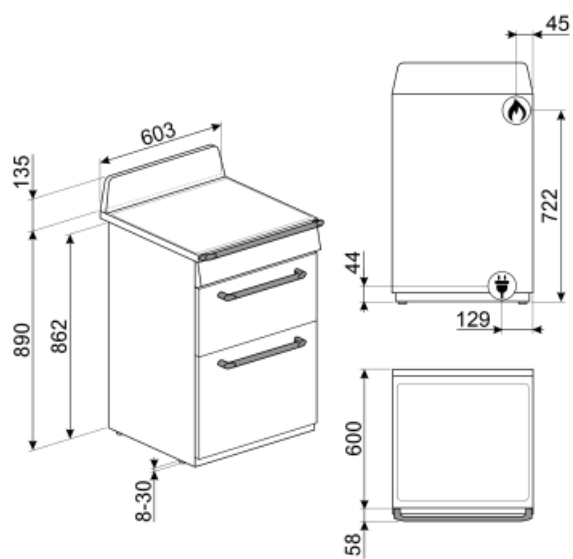
Moka standı/desteği	1	Izgara teli	1
Arka ve yan durdurmalı raf	2	Teleskopik Kılavuz raylar, kısmi çıkarılabilir	1
40 mm derinliğinde tepsi	1		

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		



Not included accessories



KIT1TR6N

60 cm Victoria kuzinelere uygun 60x75 arka panel, siyah

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.



GTP

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



BNP608T

Izgara üzerine yerleştirilecek 8 mm derinlikte teflon kaplı tepsi



KITH60

Yükseklik uzatma kiti (950 mm), TR60 kuzinelere uygun



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.



PALPZ

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



BN640

Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde



TPKTR9

Victoria TR9, Master ve Sinfonia kuzinelere uygun Teppanyaki ızgarası



SFLK1

Çocuk kilidi



PRTX

Saplı refrakter pizza taşı. D = 35cm
Mikrodalga fırınlar için uygun değildir. Izgaraya konulacak gazlı fırınlar için uygundur.

BGTR9

90 cm Victoria, 60 ve 90 cm Master ve Sinfonia kuzinelere için uygun döküm ızgara plakası



BN620-1

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



STONE

Dikdörtgen ateşe dayanıklı taş, tipik bir odun fırını ile aynı sonuçlara sahip pizza pişirmek için idealdir. Ayrıca ekmek, pide ve kek, turta veya bisküvi gibi diğer tarifleri pişirmek için de kullanılabilir. Ebatlar: G42 x Y1,8 x D37,5 cm.



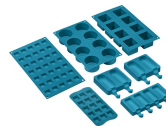
GTT

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


























SMOLD

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



Symbols glossary (TT)

	A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı		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.
	Çift camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.		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 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, ekme vb. İçin idealdir.		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.		Yarım ızgara: Gıdaların hızlı pişirilmesi ve kızartılması için. En iyi sonuçlar, küçük eşyalar için üst raf, pizola 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.
	Gazlı fırınlar, anlık ısı kontrolü, kısaltılmış pişirme süreleri ve elektrikli fırınlara göre çok daha düşük sıcaklıklarda pişirme yeteneği sunar.		Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.
	İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.		Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.
	Fırın boşluğunun 2 farklı pişirme seviyesi vardır.		Fırın boşluğunun 4 farklı pişirme seviyesi vardır.
	Teleskopik raylar: Çanağı fırından tamamen çıkarmak zorunda kalmadan dışarı çıkarmanıza ve kontrol etmenize olanak sağlar.		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.
	Eğilebilir ızgara: ısıtma elemanını hareket ettirmek ve cihazın tavanını basit bir adımda temizlemek için devrilebilir ızgara kolayca çıkarılabilir.		Ultra hızlı brülörler: Güçlü ultra hızlı brülörler 5kw'a kadar güç sağlar.
	Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.		Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.
	Düğme kontrolü		

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Ever Clean Enamel

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic enamel

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)