

# TR62IBL

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  
השראה  
אזור חום  
סטטי  
8017709215644  
A  
A



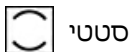
## אסתטיקה

סדרה עיצובית	Victoria	Colour of buttons	Black
צבע	שחור	מס' בקרות	6
עיצוב	Victoria	Serigraphy colour	Silver
דלת	עם מסגרת	ידית	Smeg Victoria
מגן אחורי	כן	צבע ידית	נירוסטה מוברשת
צבע כיריים	אמייל שחור	סוג זכוכית	שחור
גימור לוח בקרה	מתכת בציפוי אמייל	בסיס	פחם אבן
כפתורי בקרה	Smeg Victoria	Logo	assembled 50's
צבע בקרות	נירוסטה	Logo position	Upstand
צג	אלקטרוני 5 לחצנים		

## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול  
פונקציות בישול רגילות

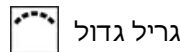
4



סטטי



גריל קטן



גריל גדול



בסיס

## מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



4 מספר אזורי בישול

1.85 - יחידה - אינדוקציה - kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

1.85 - יחידה - אינדוקציה - kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

2.30 - ענקית - אינדוקציה - kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

1.40 - יחידה - אינדוקציה - kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

כיבוי אוטומטי בעת התחממות-יתר	כן	מחונן אזור שנבחר	כן
זיהוי מחבת אוטומטי	כן	מחונן חום שנותר	כן
חיזוי הקוטר המינימלי של המחבת	כן		

## 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 (עֶאֶרֶג)	316x444x425 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 (עֶאֶרֶג)	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



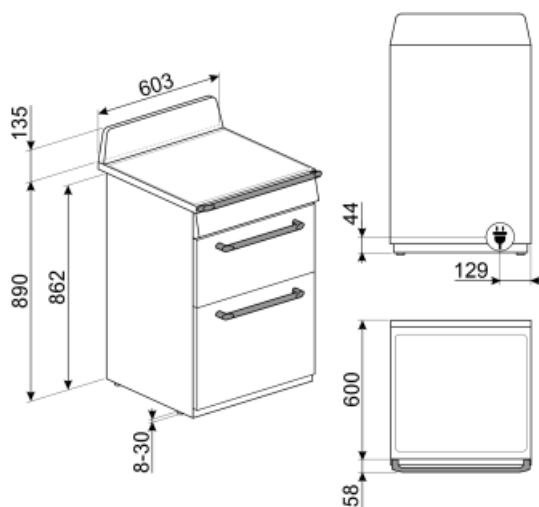
רשת עם מעצור אחורי וצדי	2	רשת שתי וערב לגריל	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה	1

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני

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

## חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	12700 W	תדר	50/60 Hz
זרם	38 A	Cable testing	Yes, Single phase
מתח	220-240 V	בלוק הדקים	5 poles
(מתח 2 וולט)	380-415 V		



## Not included accessories

### GTP

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



### SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי



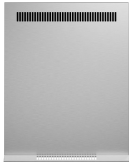
### GT1P-2

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית  
(רמה 1) לתנורים עם מסגרות מתכת. אורך:  
355.5 מ"מ, הוצאה: 285 מ"מ. חומר:  
מצוחצת AISI 430 נירוסטה.



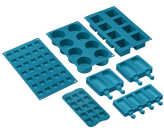
### KITP60X9

משטח התזה, 90 ס"מ, נירוסטה, מתאים  
פירוליטיים Concerto לתנורי



### SMOLD

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



### PRTX

אבן פיצה חסינת אש עם ידיות. עומק = 35  
ס"מ לא מתאימה לתנורי מיקרוגל.  
מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת.

### TPK

לוח גריל נירוסטה לבישול מנות טפנייקי



### PALPZ

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

























### GTT

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



## Symbols glossary (TT)

 <p>A: מ D/G, תד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים</p>	 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>
 <p>דלתות עם שתי שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזידים ותבשילים.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>אזור ענק: האזור הענק מעניק מקום רב יותר וגמישות רבה יותר.</p>	 <p>הגנה מפני התחממות יתר: מערכת הבטיחות שמכבה אוטומטית את הכיריים במקרה של התחממות יתר של יחידת הבקרה.</p>
 <p>אינדוקציה: פעולת הכיריים האלה מבוססת על עיקרון ההשראה האלקטרו-מגנטית. החום נוצר ישירות בתחתית המחבת במהלך המגע שלו עם הכיריים.</p>	 <p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p>
 <p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.</p>	 <p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>
 <p>חיווי על חום שנותר: לאחר כיבוי הכיריים הקרמיות מזכוכית, מחוון החום שנותר מציד את אזורי הבישול שעדיין חמים. כשהטמפרטורה צונחת אל מתחת ל-60°C, המחוון נכבה.</p>	 <p>לתא התנור 2 רמות בישול שונות.</p>
 <p>לתא התנור 4 רמות בישול שונות.</p>	 <p>מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.</p>
 <p>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.</p>	 <p>גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט.</p>
 <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>	 <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>