

TR62IP2

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
 8017709309558
 A
 A



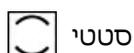
אסתטיקה



עיצוב	Victoria	כפתורי בקרה	Smeg Victoria
גימור לוח בקרה	מתכת בציפוי אמיל	צבע בקרות	נירוסטה
סדרה עיצובית	Victoria	מס' בקרות	6
לוגו	assembled 50's	Serigraphy colour	Black
צבע	שמנת	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 הגדרת בקרות	כפתורי בקרה	בסיס	פחם אבן

תוכניות / פונקציות

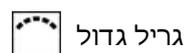
מס' פונקציות בישול 4
 פונקציות בישול רגילות



סטטי



גריל קטן



גריל גדול



בסיס

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



4 מספר אזורי בישול

2.30 - יחידה - אינדוקציה - שמאלי - kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

1.20 - יחידה - אינדוקציה - שמאלי - kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

2.30 - ענקית - אינדוקציה - ימני - kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

1.20 - יחידה - אינדוקציה - ימני - kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

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

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	1	דלת נתיקה	כן
מספר מאוורר	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	3
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 (עXרXג)	316x460x412 mm
הספק נורה	40 W	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	גוף חימום מעגלי - הספק	2700 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה		

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' כולל של זכוכיות דלתות	3
הנפח ברוטו של תא התנור השני	41 l	מס' זכוכית דלתות מחזירות חום	1
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	תרמוסטט בטיחות	כן
מספר המדפים	2	מערכת קירור	משיק
סוגי מדפים	רשתות מתכת	מידות תא תנור לשימוש (עXרXג)	169x440x443 mm
מס' נורות	1	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
סוג נורה	הלוגן	גוף חימום תחתון - הספק	1200 W
הספק נורה	40 W	גוף חימום עליון - הספק	1000 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה		

דלת נתיקה	כן	אלמנט גריל – הספק	1700 W
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	גריל גדול – הספק	2700 W
דלת פנימית ניתקת	כן	סוג גריל	חשמלי
		גריל נוטה	כן

אפשרויות תנור נוסף, תנור

טמפרטורה מינימלית	50 °C	טמפרטורה מרבית	245 °C
-------------------	-------	----------------	--------

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



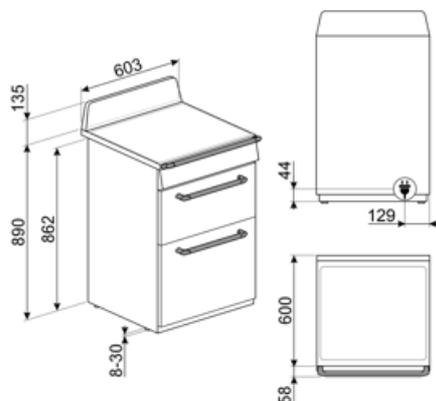
רשת עם מעצור אחורי וצדי	2	רשת שתי וערב לגריל	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית	1

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	12700 W	סוג כבל חשמל	כן, שניים ושלושה שלבים
זרם	38 A	תדר	50/60 Hz
מתח	220-240 V	בלוק הדקים	5 poles
(מתח 2 וולט)	380-415 V	תקע	לא
סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד		



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



GRILLPLATE

מחבת פסים אוניברסלית לכיריים אינדוקציה, גז, קרמיות וחשמליות. משטח נגד הידבקות מושלם לבישול בשר, גבינה וירקות. ממדים: 240 מ"מ x 410 מ"מ.



GTT

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



KITH60

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



SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי



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 מושלמת.



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 מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה



KIT1TR6N

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



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 -60°C עד $+230^{\circ}\text{C}$



TPKPLATE

פליטה אוניברסלית לכיריים אינדוקציה, גז, קרמיות וחשמליות. משטח נגד הידבקות מושלם לבישול דגים, ביצים וירקות. ממדים: 410×240 מ"מ

STONE

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



Symbols glossary

	נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.		A: מודדים מ: A+++ ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: A: בהתאם למשפחת המוצרים
	התקנה בערימה: התקנה בערימה		בקרה בכפתורים
	מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.		דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.
	ECO-logic: אפשרות שמאפשרת להגביל את מגבלת העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון בחשמל.		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 ניידים ותבשילים.
	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 זמני 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
	אזור ענק: האזור הענק מעניק מקום רב יותר וגמישות רבה יותר.		הגנה מפני התחממות יתר: מערכת הבטיחות שמכבה אוטומטית את הכיריים במקרה של התחממות יתר של יחידת הבקרה.
	אינדוקציה: פעולת הכיריים האלה מבוססת על עיקרון ההשראה האלקטרו-מגנטית. החום נוצר ישירות בתחתית המחבת במהלך המגע שלו עם הכיריים.		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.
	פתיחה אוטומטית: לחלק מהדגמים יש פתיחה אוטומטית של הדלת עם סיום המחזור, פתרון מושלם לארונות מטבח ללא ידיות, מכיון שאין צורך בידיות. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמכשיר בשימוש כדי למנוע פתיחה בלתי מכוונת.		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, המחווון נכבה.
	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.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

Benefit (TT)

כיריים אינדוקציה

אינדוקציה מציעה בישול מהיר ובקרת טמפרטורה מדויקת
באמצעות שימוש בכלי בישול מתאימים, אינדוקציה קלה לשימוש ולתחזוקה, בטוחה ומגיבה.

Ever Clean אמייל

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 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 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

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

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

טורבינה בודדת

לתנור יש מאוורר שמצויד בגוף חימום עגול המאפשר בישול בחום מסתובב