

TR62P

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
8017709210632
A
A



אסתטיקה



סדרה עיצובית

Victoria

עיצוב

Victoria

צבע

שמנת

גימור לוח בקרה

מתכת בציפוי אמיל

Logo

assembled 50's

Logo position

Upstand

מגן אחורי

כן

צבע כיריים

אמיל שחור

סוג מעמדי מחבתות

ברזל יצוק

סוג הגדרת בקרות

כפתורי בקרה

כפתורי בקרה

Smeg Victoria

צבע בקרות

נירוסטה

מס' בקרות

6

Serigraphy colour

Black

צג

אלקטרוני 5 לחצנים

דלת

עם מסגרת

סוג זכוכית

שחור

ידית

Smeg Victoria

צבע ידית

נירוסטה מוברשת

בסיס

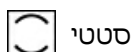
פחם אבן

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול

4

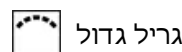
פונקציות בישול רגילות



סטטי



גריל קטן



גריל גדול



בסיס

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

4 מספר אזורי בישול

2 - kW (כפולות) - 4.20 UR 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	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 (ע"א X ג)	316x460x412 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 (ע"א X ג)	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
דלת פנימית ניתקת	כן	גריל נוטה	כן

מס' כולל של זכויות דלתות 2

אפשרויות תנור נוסף, תנור

טמפרטורה מינימלית 50 °C טמפרטורה מרבית 245 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



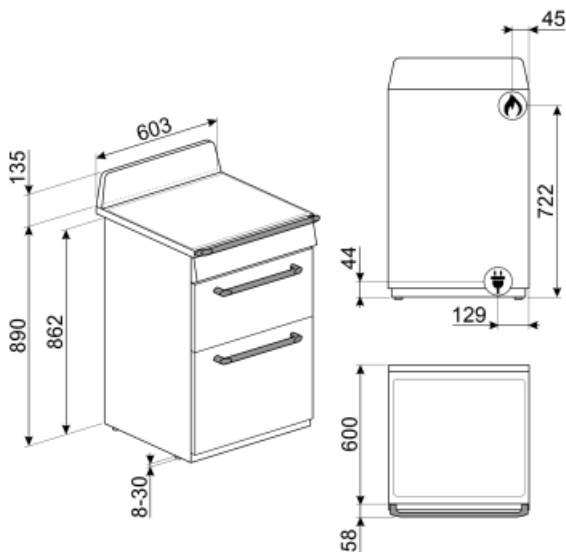
סוג גריל	1	רשת שתי וערב לגריל	1
רשת עם מעצור אחורי וצדי	2	מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1		

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	כך, 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	כך, שלב אחד		



Not included accessories



KIT1TR6N

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

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

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



BNP608T

מגש מצופה טפלון, עומק 8 מ"מ, להנחה על הרשת



KITH60

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



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

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



BN640

מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ



TPKTR9

לוח גריל טפנייקי לתנורי Victoria, Master 1-Sinfonia



SFLK1

נעילת ילדים



PRTX

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



BGTR9

לוח גריל מברזל יצוק מתאים לתנורי Victoria 90 ס"מ, 60-90 ס"מ



BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 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 x או ביסקוויטים. מידות: אורך 42 x רוחב 37.5 ס"מ



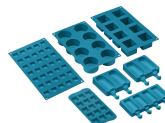
GTT

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



SMOLD

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



Symbols glossary (TT)

	A: מ D/G, עד A+++ -ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים		מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.
	התקנה בערימה: התקנה בערימה		מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחות 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 וכך 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.
	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.
	תנורי גז מעניקים בקרת חום מידית, מקצרים את זמני הבישול ומעניקים את היכולת לאפות בטמפרטורות נמוכות בהרבה מאשר תנורים חשמליים.		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 קילואט.
	הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.		הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.
	בקרה בכפתורים		

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)