

## TR62P

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	8017709210632
Enerji verimliliği sınıfı	A
Enerji verimliliği sınıfı, ikinci boşluk	A



## Estetik



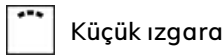
Tasarım	Victoria	Kontrol düğmeleri	Smeg Victoria
Kumanda paneli kaplaması	Emaye metal	Kumandaların rengi	Paslanmaz çelik
Estetik	Victoria	Kumanda sayısı	6
Logo	assembled 50's	Serigraphy colour	Black
Renk	Krem	Ekran	elektronik 5 tuş
Logo position	Upstand	Kapı	Çerçeve ile
Son işlemler	Parlak	Cam tipi	Siyah
Yükseltici ayak	Evet	Kulp	Smeg Victoria
Ocak rengi	Siyah emaye	Kulp Rengi	Fırçalanmış paslanmaz çelik
Tava desteği tipi	Dökme Demir	Kaide	Antrasit
Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri		

## Programlar / Fonksiyonlar

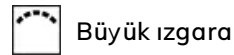
Pişirme fonksiyonu sayısı 4  
Geleneksel pişirme fonksiyonları



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 Termostatu** 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 Termostatu** 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



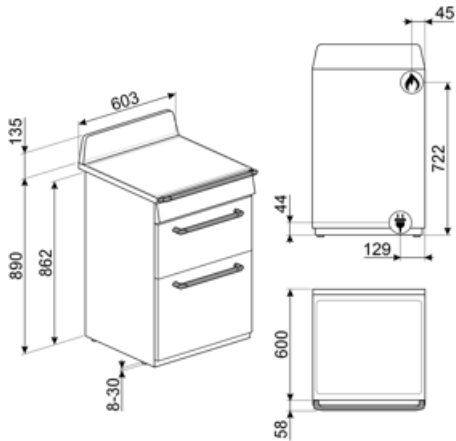
Moka standı/desteği	1	Izgara teli	1
Arka ve yan durdurmalı raf	2	Teleskopik Kılavuz raylar, kısmi çıkarılabilir	1
40 mm derinliğinde tepsi	1		

## 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	Fiş	Hayır



## 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

Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde



### GTP

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



### 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 kızartma 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



### KIT1TR6N

60 cm Victoria kuzinelere uygun 60x75 arka panel, siyah



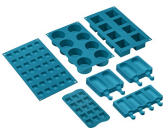
### PALPZ

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



### KITH60

Yükseklik uzatma kiti (950 mm), TR60 kuzinelere uygun



### SFLK1

Çocuk kilidi



























### 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.



## Symbols glossary

	Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.		A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı
	Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum		Düğme kontrolü
	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, ekmek 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.		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.
	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 izgara: 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 izgara ısısı yalnızca elemanın merkezinde üretilir, bu nedenle daha küçük miktarlar için idealdir.
	Işık		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 izgara: ısıtma elemanını hareket ettirmek ve cihazın tavanını basit bir adımda temizlemek için devrilebilir izgara 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.

## 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

### ıkarılabilen iç cam

İç kapak camları tam olarak temizlenebilmeleri için kolayca çıkarılabilir

### Teğet alışan soğutma sistemi

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

### Teleskopik raylar

Teleskopik raylar sayesinde tepsileri fırına güvenli şekilde yerleştirme ve kolay ıkarma

### 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

**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)

**İzotermik Hazne**

En yüksek enerji veriminde en iyi pişirme performansı