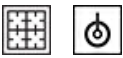


TR62BL

Lieden koko	60x60 cm
Uunien lukumäärä	2
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Kaasu
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
2. uunin tyyppi	Staattinen
EAN-koodi	8017709210625
Energialuokka	A
Energiatohokkuusluokka, toinen uuni	A



Estetiikka



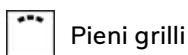
Estetiikka	Victoria	Säätimet	Smeg Victoria
Design	Victoria	Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Väri	Musta	Säätimien lukumäärä	6
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi	Väripainatus	Hopea
Logo	assembled 50's	Näytön tyyppi	5 elektronista painiketta
Logon sijainti	Seisova	Ovi	Mukana paneeli
Seisova	Kyllä	Lasin tyyppi	Musta
Tason väri	Musta emali	Kahva	Smeg Victoria
Keittoastiatuen tyyppi	Valurauta	Kahvan väri	Harjattua ruostumatonta terästä
Säätimien tyyppi	Säätimet	Jalusta	Antrasiitti

Ohjelmat/toiminnot

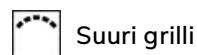
Keitto-ohjelmien lukumäärä 4
Perintieset paistotoiminnot



Staattinen



Pieni grilli



Suuri grilli



Runko

Keittotason tekniset ominaisuudet

UR**Keittoalueita yhteensä 4**

Edessä vasemmalla - Kaasu - 2URP (kaksois) - 4.20 kW

Takana vasemmalla - Kaasu - SRD - 1.80 kW

Takana oikealla - Kaasu - SRD - 1.80 kW

Edessä oikealla - Kaasu - AUX - 1.00 kW

Polttimet	Tavallinen	Kaasun turvasuuttimet	Kyllä
Automaattinen elektroninen sytytys	Kyllä	Polttimien suojukset	Mattamusta emalointi

Pääuunin tekniset ominaisuudet

Valojen lukumäärä	1	Sisäluukku kokolasia	Kyllä
Nettotilavuus, 1. uuni	61 l	Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	70 l	Luukun lasien määrä	2
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	1
Hyllyjen määrä	4	Turvatermostaatti	Kyllä
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Valojen tyyppi	Halogeeni	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	316x460x412 mm
Valoteho	40 W	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Aika-asetus	Aloitus ja pysäytys	Kiertoilmavastuksen teho	2700 W
Irrotettava luukku	Kyllä		

Vaihtoehdot, Uuni

Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	245 °C

Lisäuunin tekniset ominaisuudet

Toisen paistotilan nettotilavuus	35 l	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	1
Bruttotilavuus, 2. uuni	41 l	Turvatermostaatti	Kyllä
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Hyllyjen määrä	2	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	169x440x443 mm
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Valojen lukumäärä	1	Alavastuksen teho	1200 W
Valon tyyppi	Halogeeni	Ylempi lämpöelementti - tehokkuus	1000 W
Valoteho	40 W	Grillivastus	1700 W
Irrotettava luukku	Kyllä	Suuren grillin teho	2700 W
Sisäluukku kokolasia	Kyllä		
Irrotettava sisäluukku	Kyllä		

Luukun lasien määrä	2	Grillin tyyppi	Sähkö
		Kääntyvä grilli	Kyllä

Lisäuunin vaihtoehdot

Vähimmäislämpötila	50 °C	Enimmäislämpötila	245 °C
--------------------	-------	-------------------	--------

Pääuunin varusteet



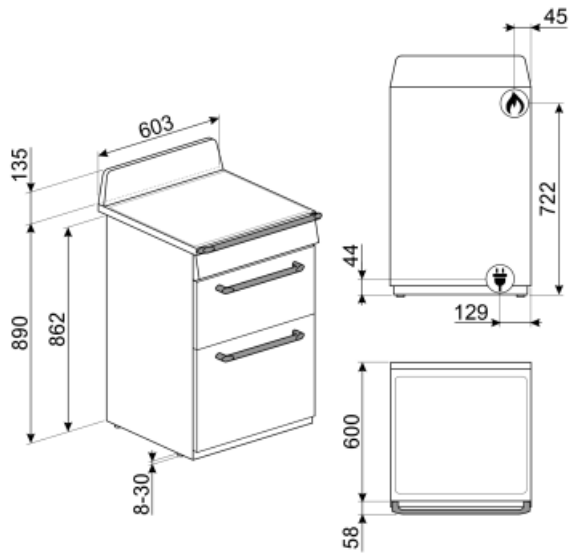
Espressokeittimen jalusta	1	Uuniritilä	1
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	2	Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä	1
40mm syvä uunipelti	1		

Lisäuunin varusteet

Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	Uuniritilä	1
40mm syvä uunipelti	1		

Sähköliitännät

Sähköliitännät	5500 W	Sähköjohdon pituus (cm)	120 cm
Virta	24 A	Johdon tyyppi	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Jännite	220-240 V	Taajuus	50/60 Hz
Jännite 2 (V)	380-415 V	Pääte	5 napaa
Asennetun sähköjohdon tyyppi	Kyllä, yksivaihe		



Not included accessories



KIT1TR6N

Roiskesuojus , 60x75 cm, soveltuu 60 cm:n Victoria-liesille, musta



SFLK1

Lapsilukko



PRTX

Tulenkestävä pizzakivi, jossa kahvat. S=35 cm Ei sovellu mikroaaltouuneille. Soveltuu kaasuuuneille, asetetaan ritilälle.



BGTR9

Valurautainen grillialusta, soveltuu 90 cm:n Victoria-liesille ja 60 ja 90 cm:n Master- ja Sinfonia-liesille



BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



STONE

Suorakulmainen paistokivi lhanteellinen pizzojen paistoon siten, että saadaan sama tulos kuin perinteisellä puu-uunilla. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten piirakoiden, torttujen tai keksien valmistukseen Mitat P42 x K1,8 x S37,5 cm.

GTT

Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



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.



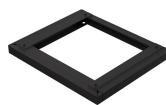
GTP

Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



KITH60

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu TR60-liesille



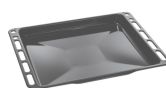
BBQ

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

Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



BN640



















Emaloitu pelti, 40mm syvä



SMOLD

7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -60°C – +230°C

Symbols glossary (TT)

- | | |
|--|--|
|  <p>Raskaan käytön valurautaiset keittorillät: maksimaalista vakautta ja lujutusta varten.</p> |  <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p> |
|  <p>Asennus torniin: Asennus torniin</p> |  <p>Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.</p> |
|  <p>Kaksinkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.</p> |  <p>Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujouden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista</p> |
|  <p>Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihanteellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.</p> |  <p>Alusta: lämpöä tulee vain tilan alaosasta. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasuuunien symboli osoittaa kaasupoltinta.</p> |
|  <p>Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.</p> |  <p>Puoligrilli: Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähylyä pienille ruoille ja alahylyä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaruille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.</p> |
|  <p>Kaasu-uunit tarjoavat välitöntä lämmön säätelyä, lyhyempiä kypsennysaikoja ja tilaisuuden paistaa paljon alhaisimmissa lämpötiloissa sähköuuneihin verrattuna.</p> |  <p>Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.</p> |
|  <p>Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.</p> |  <p>Sivuvälöt: Kaksi vastakkaista sivuvälöä lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.</p> |
|  <p>Uunissa on 2 eri kypsennystasoa.</p> |  <p>Uunissa on 4 eri kypsennystasoa.</p> |
|  <p>Teleskoopikiskot: voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.</p> |  <p>Elektroninen ohjaus: Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.</p> |



Kalteva grilli: kalteva grilli voidaan irrottaa helposti vastuksen liikuttamiseksi ja laitteen katon puhdistamiseksi yhdessä helpossa vaiheessa.



Tilavuus kertoo, mikä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.



Nappien ohjaus



Huippunopeat polttimet: Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.



Tilavuus kertoo, mikä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

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)