

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



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

Ohjelmat/toiminnot

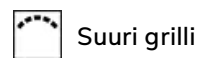
Keitto-ohjelmien lukumäärä 4
Perintieset paistotoiminnot



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	Tangentialinen
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	Tangentialinen
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	Grillin tyyppi	Sähkö
Luukun lasien määrä	2	Kääntyvä grilli	Kyllä

Lisäuunin vaihtoehdot

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

Pääuunin varusteet



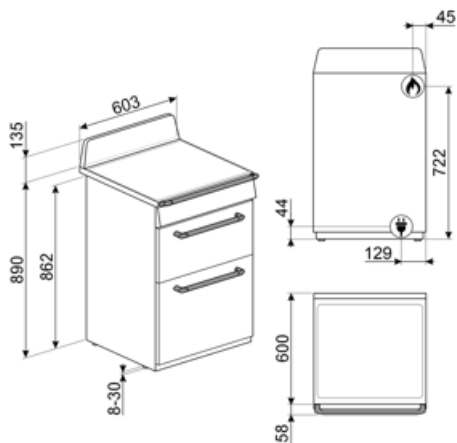
Espressokeitin jalusta	1	Uuniritilä	1
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	2	Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä	1
40mm syvä uunipelti	1		

Lisäuunin varusteet

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

Sähköliitännät

Sähköliitännä	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	Sähköpistokkeen tyyppi	Ei



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

Emaloitu pelti, 40mm syvä



GTP

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



KIT1TR6N

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

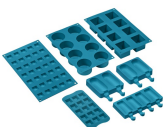
PALPZ

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



SMOLD

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



AIRFRY2

Air fryer -pelti. Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.



BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



GTT

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



KITH60

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu TR60-liesille



SFLK1

Lapsilukko



























STONE

Suorakulmainen paistokivi
Ihanteellinen 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.



Symbols glossary

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Raskaan käytön valurautaiset keittoritilät: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.</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 lujuuden 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>Staatinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staatinen 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>Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.</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 makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.</p>	 <p>Valo</p>
 <p>Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtana.</p>	 <p>Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.</p>
 <p>Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.</p>	 <p>Uunissa on 2 eri kypsennystasoa.</p>

-
- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | Uunissa on 4 eri kypsennystasoa. |  | Teleskooppikiskot: voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista. |
|  | 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. |  | Kalvea grilli: kalvea grilli voidaan irrottaa helposti vastuksen liikuttamiseksi ja laitteen katon puhdistamiseksi yhdessä helppossa vaiheessa. |
|  | Huippunopeat polttimet: Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa. |  | Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa. |
|  | Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa. |  | Nuppien ohjaus |

Benefit (TT)

Kaasukeittotaso

Kaasu mahdollistaa lämmönlähteen jatkuvan hallinnan, ja lämpötilan muutos tapahtuu välittömästi
Lämpöparilla varustettu kaasunsyöttö katkaistaan liekin sammuttua lisäturvallisuutta varten.

Ever Clean -emali

Uunin helppo puhdistus erityisen pyrolyyttisen emalin ansiosta

Painikeohjaus

Helppo ja intuitiivinen ajastimen asetus yksinkertaisilla painikkeilla

True-konvektio

Paras kypsennystulos tuuletetulla pyöreällä virtauksella

Monet tuulettimet ja lämmityselementit takaavat täydellisen aerodynaamisen lämmönvirtauksen mahdollistaen tasaisen ja nopeamman kypsennyksen uunitilassa.

Monitasokypsennys

Lukuisia kypsennystasoja maksimaalisen käytön joustavuuden takaamiseksi

Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivalaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

Irrotettava sisälasi

Sisäiset luukun lasit on helppo irrottaa kattavaa puhdistusta varten

Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

Teleskooppikiskot

Peltien helppo irrotus ja turvallinen laitto uuniin teleskooppikiskojen ansiosta

Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

AirFry (AIRFRY valinnainen lisävaruste)

Kevyempi ja maistuvampi ruoka ilmafriteerauskorin ansiosta (valinnainen lisävaruste)

Kylmä luukku

Ulkoisen luukun lasi on kylmä kaikkien toimintojen aikana, mikä estää palovammat

Pizzakivi (valinnainen lisävaruste)

Leipominen paistokiven kanssa pehmeää ja rapeaa pizza- ja hiivatuotteita varten (KIVI valinnainen lisävaruste)

BBQ (valinnainen lisävaruste)

Barbeque-paisto suoraan uunissa kaksipuolisella grillillä (BBQ valinnainen lisävaruste)

Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella