

## 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



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

## Ohjelmat/toiminnot

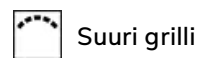
Keitto-ohjelmien lukumäärä 4  
Perintieset paistotoiminnot



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

<b>Polttimet</b>	Tavallinen	<b>Kaasun turvasuuttimet</b>	Kyllä
<b>Automaattinen elektroninen sytytys</b>	Kyllä	<b>Polttimien suojuukset</b>	Mattamusta emalointi

## Pääuunin tekniset ominaisuudet



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

## Vaihtoehdot, Uuni

<b>Ajastin</b>	Kyllä	<b>Vähimmäislämpötila</b>	50 °C
<b>Äänimerkki kypsennyksen päättyessä</b>	Kyllä	<b>Enimmäislämpötila</b>	245 °C

## Lisäuunin tekniset ominaisuudet



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

Irrotettava sisäluukku	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö
Luukun lasien määrä	2	Kääntyvä grilli	Kyllä

## Lisäuunin vaihtoehdot

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

## Pääuunin varusteet



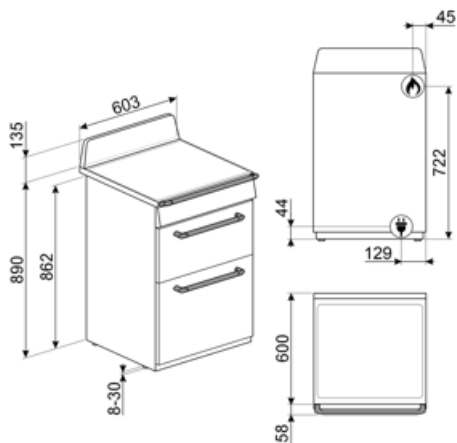
Espressokeitin jalusta	1	Uuniritilä	1
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	2	Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä	1
40mm syvä uunipelti	1		

## 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

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

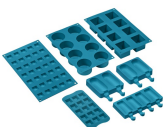
### PALPZ

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>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>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 ylähyllä pienille ruoille ja alahyllä 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. |  Kalteva grilli: kalteva 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