TR62IBL2

Lieden koko	60x60 cm
Uunien lukumäärä	2
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Induktioliesi
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
2. uunin tyyppi	Staattinen
EAN-koodi	8017709309541
Energialuokka	A
Energiatehokkuusluokka, toinen uuni	A



Estetiikka

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

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	4

Perintieset paistotoiminnot

Staattinen

Pieni grilli

Suuri grilli

Runko

Keittotason tekniset ominaisuudet

smeg



Keittoalueita yhteensä 4

Edessä vasemmalla - Induktio - yksi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Takana vasemmalla - Induktio - yksi - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

Takana oikealla - Induktio - suuri - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Edessä oikealla - Induktio - yksi - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

Keittoalueet, joissa booster lkm	4	**Keittoastian pienimmän läpimitan osoitus**	Kyllä
Automaattinen ylikuumenemisvirrankatkaisu	Kyllä	**Valitun alueen ilmaisu**	Kyllä
Automaattinen keittoastian tunnistus	Kyllä	**Jälkilämmön ilmaisin**	Kyllä

Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä	1	**Irrotettava luukku**	Kyllä
Tuulettimen numero	1	**Sisäluukku kokolasia**	Kyllä
Nettotilavuus, 1. uuni	61 l	**Irrotettava sisäluukku**	Kyllä
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	70 l	**Luukun lasien määrä**	3
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
Oven avaaminen	Luukku alhaalla		

Vaihtoehdot, Uuni

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

Lisäuunin tekniset ominaisuudet



Toisen paistotilan nettotilavuus	35 l	**Luukun lasien määrä**	3
Bruttotilavuus, 2. uuni	41 l	**Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä**	1
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	**Turvatermostaatti**	Kyllä
Hyllyjen määrä	2	**Jäähdytysjärjestelmä**	Tangentiaalinen
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	**Uunin nettosisämitat (k x l x s)**	169x440x443 mm
Valojen lukumäärä	1	**Lämpötilansäätö**	Sähkömekaaninen
Valon tyyppi	Halogeeni	**Alavastuksen teho**	1200 W
Valoteho	40 W		

Oven avaus	Läppä alhaalla	**Ylempi lämpöelementti - tehokkuus**	1000 W
Irrotettava luukku	Kyllä	**Grillivastus**	1700 W
Sisäluukku kokolasia	Kyllä	**Suuren grillin teho**	2700 W
Irrotettava sisäluukku	Kyllä	**Grillin tyyppi**	Sähkö
		Kääntyvä grilli	Kyllä

Lisäuunin vaihtoehdot

Vähimmäislämpötila	50 °C	**Enimmäislämpötila**	245 °C

Pääuunin varusteet

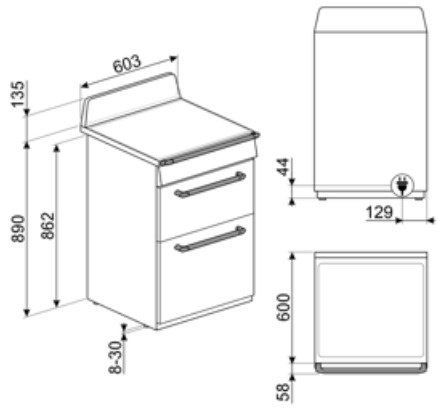
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	2	**Uuniritilä**	1
40mm syvä uunipelti	1	**Teleskooppikiskopari, kokonaan ulosvedettävä**	1

Lisäuunin varusteet

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

Sähköliitäntä

Sähköliitäntä	12700 W	**Johdon tyyppi**	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Virta	38 A	**Taajuus**	50/60 Hz
Jännite	220-240 V	**Pääte**	5 napaa
Jännite 2 (V)	380-415 V	**Sähköpistokkeen tyyppi**	Ei



Compatible Accessories



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



GTP

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



KIT1TR6N

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



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



GRILLPLATE

Yleisritilä induktio-, kaasu-, keramiikka- ja sähkötasoille. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti lihan, juuston ja kasvisten kypsennykseen. Mitat: 410 x 240 mm.



GTT

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



KITH60

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu TR60-liesille



PALPZ

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



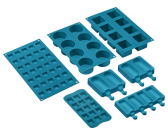
SFLK1

Lapsilukko



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

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

TPKPLATE



Yleisalusta induktio-, kaasu-, keramiikka- ja sähkötasoille. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti kalan, kananmunien ja kasvisten kypsennykseen. Mitat: 410 X 240 mm.

Symbols glossary



Teho-booster: valinta, jonka ansiosta alue voi työskennellä täydellä teholla, kun tarvitaan hyvin intensiivistä kypsennystä.



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.



ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorajoitusta.



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 ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.



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.



Puoligrilli: Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähyllyä pienille ruoille ja alahyllyjä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.



Jättialue: Jättialue tarjoaa lisätilaa ja joustavuutta.



Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.



Asennus torniin: Asennus torniin



Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.



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



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 kaasu-uunien symboli osoittaa kaasupoltinta.



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.



Valo



Ylikuumenemissuoja: Turvajärjestelmä, joka sammuttaa tason automaattisesti, jos ohjausyksikkö ylikuumenee.

Induktio: Näiden tasojen työ perustuu sähkömagneettiselle induktiolle. Lämpö syntyy suoraan keittoastian pohjaan kosketuksissa tason kanssa.

Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.

Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.

Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.

Automaattinen avaus: joissakin malleissa on ovi, joka avautuu automaattisesti jakson päätyttyä, mikä on täydellinen ratkaisu kahvattomissa keittiöyksiköissä, sillä kahvaa ei tarvita. Turvallisuussyistä ovi lukittuu automaattisesti, kun konetta ei käytetä. Näin sen vahingossa avautuminen voidaan välttää.

Jäännöslämmön ilmaisin: Kun lasikeraaminen taso on sammutettu, jäännöslämmön ilmaisin näyttää, mitkä lämmitystasoista ovat yhä kuumia. Kun lämpötila laskee alle 60 °C:seen, merkkivalo sammuu.

Uunissa on 2 eri kypsennystasoa.

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 helpossa vaiheessa.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Nuppien ohjaus

Benefit (TT)

Induktiokeittotaso

Induktio tarjoaa nopeaa kypsennystä ja tarkkaa lämpötilan hallintaa

Kun käytetään soveltuvia astioita, induktio on helppo käyttää ja ylläpitää sekä turvallista ja reagoivaa.

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

Ulkoinen 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

Yksi turbiini

Uunissa on tuuletin, jossa on kiertolämmityselementti, joka mahdollistaa kypsennyksen kiertolämmöllä