

TR62IBL2

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera Tipo de horno principal

Tipo de horno secundario Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo Clase de eficiencia energética 2º cavidad 60x60 cm

2

Eléctrica Inducción

Termoventilado

Estático

8017709309541

Α Α



Estética



Diseño

Acabado panel de

mandos

Estética estílo 50' Logo Color Negro Posición logo Acabado **Brillante**

Trasera

Color Encimera

Tipo de regulación

mandos

Victoria

panel de color

Victoria

Top posterior

Black enamel

Mandos

Mandos

Color mandos

N.º de mandos Color serigrafía

Pantalla/Reloi

Puerta

Tipo de vidrio

Tirador

Color maneta

Zócalo

Smeg Victoria

Acero inoxidable 6

Plata

electrónico 5 bóton

Con marco Negro

Smeg Victoria

Inox Antracita

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción

Funciones de cocción tradicionales

Estático

Grill estrecho



Grill ancho

Inferior

Características técnicas encimera











Número total de zonas de cocción 4

Anterior izquierda - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm Posterior izquierda - Inducción - individual - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm Posterior derecha - Inducción - maxi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm Anterior derecha - Inducción - individual - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

Número de zonas de Sí Indicador diámetro mínimo de uso cocción con booster Detención automática Indicador zona Sí Sí en caso de seleccionada sobrecalentamiento Indicador de calor Sí Adaptación automática residual al diámetro de la olla

Características técnicas horno principal



Número ventiladores 1 Puerta interna de vidrio Sí Vidrio interno Volumen útil del primer 61 I Sí compartimento de desmontable cocción N.º de vidrios de puerta 3 Capacidad bruta (Lt) 70 I horno

horno 1 N.º de vidrios de puerta 1 Material de la cavidad Esmalte Ever Clean reflectantes del calor N° de estantes Termostato de Sí seguridad Tipo de estantes Bastidores metálicos

Sistema de enfriamiento Tangencial Tipo de Luz Halógenas 316x460x412 mm Dimensiones útiles 40 W Potencia luz interior cavidad (axlxp) Opciones de

Inicio y fin Regulación de la Electromecánico programación tiempo de temperatura cocción

Resistencia circular -2700 W Sistema apertura Apertura solapa

Potencia puerta

Opciones horno principal

Temporizador Sí Temperatura mínima 50 °C Alarma acústica de fin Sí Temperatura máxima 245 °C de cocción

Características técnicas horno secundario





















Volumen útil del segundo compartimento

de cocción

Capacidad bruta (Lt)

horno 2 Material de la cavidad 35 I

41 I

Esmalte Ever Clean



N.º de vidrios de puerta 3

horno N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor

Puerta desmontable

Sí

Termostato de seguridad

Sí



N° de estantes

Tipo de estantes

N° de luces

Tipo de Luz Potencia luz

Apertura de la puerta

Puerta desmontable Puerta interna de vidrio Vidrio interno

desmontable

2

Bastidores metálicos

Halógenas 40 W

Apertura solapa

Sí Sí Sí

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

Regulación de la temperatura

Resistencia inferior -

Potencia

Resistencia superior -

Potencia

Resistencia grill -

Potencia

Resistencia grill ancho - 2700 W

Potencia

Tipo de arill **Grill Basculante**

169x440x443 mm

Electromecánico

1200 W

1000 W

1700 W

Eléctrico

Sí

Opciones horno secundario

Temperatura mínima

50 °C

Temperatura máxima

245 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla con tope trasero

y lateral

Bandeja profunda

40mm

Rejilla inserción bandeja 1

Guías telescópicas de

extracción total

Equipo accesorios horno secundario

1

Rejilla con tope trasero

y lateral

Bandeja profunda

40mm

Rejilla inserción bandeja 1

Conexión eléctrica

Datos nominales de

conexión eléctrica Corriente Tensión

Tensión 2 (V)

12700 W

38 A

220-240 V 380-415 V Electric cable

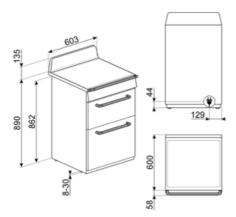
Tipo de cable eléctrico

Frecuencia Bornera

Installed, Single phase Double and Three Phase

50/60 Hz 5 poli







Accesorios Compatible

AIRFRY

Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freir de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.



AIRFRY2

Air fryer tray. 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

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



KIT1TR6N

Salpicadero negro, 60cm, adecuado para cocinas TR62 Victoria



KITH60

Height extension kit (950 mm), black, suitable for TR60 cookers



PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho: 315mm Largo: 325mm



SCRP

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs



SFLK1

STONE

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37.5 cm.





Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C





TPKPLATE



Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



Symbols glossary



Opción Booster: La opción Booster presente en las placas de inducción permite que las ollas funcionen a la máxima potencia, cuando es necesario cocinar alimentos que requieren una cocción muy intensa.



Energy efficiency class A



Knobs control



Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas.



Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.



Instalaciíon en columna



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.

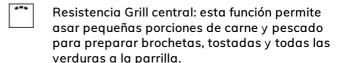


Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .





Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.





luz



Zona gigante: la zona gigante ofrece más flexibilidad en la superficie de cocción



Anti-sobrecalentamiento: el sistema antisobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad



Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.



Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.



Indicador de calor residual: después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.



2 niveles de cocción: en el horno auxiliar de las cocinas Smeg, 2 posiciones de cocción permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, asegurando una reducción en el consumo.



4 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 4 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.





Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.



Grill basculante: la presencia de un grill basculante, que se puede liberar fácilmente, le permite mover la resistencia y limpiar la parte superior del horno con un simple gesto.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Benefit (TT)

Placa de inducción

La inducción ofrece una cocción rápida y un control preciso de la temperatura.

Mediante el uso de utensilios de cocina adecuados, la inducción es fácil de usar y mantener, segura y sensible.

Esmalte Ever Clean

Limpieza fácil del horno gracias al esmalte pirolítico especial

Control por botones

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con sencillos botones.

True-convection

Las mejores prestaciones de cocción están garantizadas por un flujo circular ventilado.

Múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan el flujo de calor aerodinámico perfecto, permitiendo una cocción homogénea y más rápida dentro de la cavidad.

Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

Cristal interior extraíble

Los cristales internos de la puerta se pueden quitar fácilmente para una limpieza completa.

Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

Guías telescópicas

Extracción fácil e inserción segura de bandejas en el horno gracias a guías telescópicas.

Puerta fría

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

AirFry (accesorio opcional AIRFRY).

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).

Piedra pizza (accesorio opcional)

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).



BBQ (accesorio opcional)

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

Altura ajustable

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

Turbina única

El horno tiene un ventilador equipado con un elemento calefactor circular que permite cocinar con calor rotativo.