

TR62IP2

| | |
|---|----------------|
| Categoría cocina | 60x60 cm |
| Nº de hornos con etiqueta energética. | 2 |
| Cavity heat source | Eléctrica |
| Tipo de encimera | Inducción |
| Tipo de horno principal | Termoventilado |
| Tipo de horno secundario | Estático |
| Código EAN | 8017709309558 |
| Clase de eficiencia energética del modelo | A |
| Clase de eficiencia energética 2º cavidad | A |



Estética

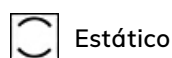


| | | | |
|---------------------------|----------------|------------------|---------------------|
| Estética | Victoria | Mandos | Smeg Victoria |
| Diseño | Victoria | Color mandos | Acero inoxidable |
| Color | Crema | N.º de mandos | 6 |
| Acabado | Crema | Color serigrafía | Negro |
| Acabado panel de mandos | panel de color | Pantalla/Reloj | electrónico 5 botón |
| Logo | estílo 50' | Puerta | Con marco |
| Posición logo | Top posterior | Tipo de vidrio | Negro |
| Trasera | Si | Tirador | Smeg Victoria |
| Color Encimera | Black enamel | Color maneta | Inox |
| Tipo de regulación mandos | Mandos | Zócalo | Antracita |

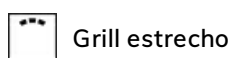
Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción 4

Funciones de cocción tradicionales



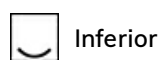
Estático



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

| | | | |
|---|----|------------------------------------|----|
| Detención automática en caso de sobrecalentamiento | Si | Indicador zona seleccionada | Si |
| Adaptación automática al diámetro de la olla | Si | Indicador de calor residual | Si |
| Indicador diámetro mínimo de uso | Si | | |

Características técnicas horno principal



| | | | |
|---|--------------------|--|-----------------|
| Nº luces | 1 | Puerta desmontable | Si |
| Número ventiladores | 1 | Puerta interna de vidrio | Si |
| Volumen útil del primer compartimento de cocción | 61 l | Vidrio interno desmontable | Si |
| Capacidad bruta (Lt) horno 1 | 70 l | N.º de vidrios de puerta horno | 3 |
| Material de la cavidad | Esmalte Ever Clean | N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor | 1 |
| N.º de estantes | 4 | Termostato de seguridad | Si |
| Tipo de estantes | Metálicos | Sistema de enfriamiento | Tangencial |
| Tipo de luz | Halógenas | Dimensiones útiles interior cavidad (axl x p) | 316x460x412 mm |
| Potencia luz | 40 W | Regulación de la temperatura | Electromecánico |
| Opciones de programación tiempo de cocción | Inicio y fin | Resistencia circular - Potencia | 2700 W |
| Sistema apertura puerta | Apertura solapa | | |

Opciones horno principal

| | | | |
|--|----|---------------------------|--------|
| Programador de tiempo | Si | Temperatura mínima | 50 °C |
| Alarma acústica de fin de cocción | Si | Temperatura máxima | 245 °C |

Características técnicas horno secundario



| | | | |
|--|--------------------|--|----|
| Volumen útil del segundo compartimento de cocción | 35 l | N.º de vidrios de puerta horno | 3 |
| Capacidad bruta (Lt) horno 2 | 41 l | N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor | 1 |
| Material de la cavidad | Esmalte Ever Clean | Termostato de seguridad | Si |

| | | | |
|----------------------------|-----------------|---|-----------------|
| N.º de estantes | 2 | Sistema de enfriamiento | Tangencial |
| Tipo de estantes | Telai | Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp) | 169x440x443 mm |
| Nº de luces | 1 | Regulación de la temperatura | Electromecánico |
| Tipo de luz | Halógenas | Resistencia inferior - Potencia | 1200 W |
| Potencia luz | 40 W | Resistencia superior - Potencia | 1000 W |
| Apertura de la puerta | Apertura solapa | Resistencia grill - Potencia | 1700 W |
| Puerta desmontable | Si | Resistencia grill ancho - Potencia | 2700 W |
| Puerta interna de vidrio | Si | Tipo de grill | Eléctrico |
| Vidrio interno desmontable | Si | Grill Basculante | Si |

Opciones horno secundario

| | | | |
|--------------------|-------|--------------------|--------|
| Temperatura mínima | 50 °C | Temperatura máxima | 245 °C |
|--------------------|-------|--------------------|--------|

Equipo accesorios horno principal y encimera



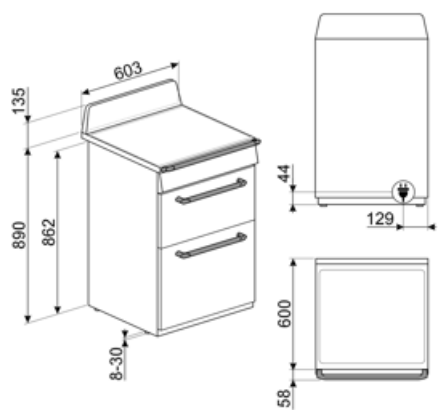
| | | | |
|------------------------------------|---|--|---|
| Rejilla con tope trasero y lateral | 2 | Rejilla inserción bandeja | 1 |
| Bandeja profunda 40mm | 1 | Guías telescópicas de extracción parcial | 1 |

Equipo accesorios horno secundario

| | | | |
|------------------------------------|---|---------------------------|---|
| Rejilla con tope trasero y lateral | 1 | Rejilla inserción bandeja | 1 |
| Bandeja profunda 40mm | 1 | | |

Conexión eléctrica

| | | | |
|---------------------------------------|-----------|-------------------------|-------------------------|
| Datos nominales de conexión eléctrica | 12700 W | Electric cable | Installed, Single phase |
| Corriente | 38 A | Tipo de cable eléctrico | Double and Three Phase |
| Tensión | 220-240 V | Frecuencia | 50/60 Hz |
| Tensión 2 (V) | 380-415 V | Bornera | 5 poli |



Not included accessories



KIT1TR6N

Salpicadero negro, 60cm ,adecuado para cocinas TR62 Victoria



SFLK1



PRTX

Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.



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.



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



BBQ

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



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.



GTT

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



AIRFRY

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



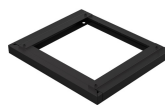
GTP

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



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



KITH60

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



SCRP

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



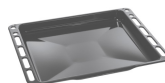
STONE

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.



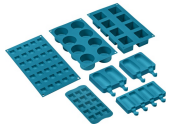
PALPZ

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



BN640












Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad


















SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

-  A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
-  Instalación en columna
-  Puerta de triple acristamiento: 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 .
-  Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.
-  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.
-  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.
-  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 .
-  Zona gigante: la zona gigante ofrece más flexibilidad en la superficie de cocción

-  **Anti-sobrecalentamiento:** el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de 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.
-  **2 lámparas halógenas:** la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Indica el volumen útil de la cavidad del horno**
-  **Knobs control**
-  **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.
-  **Vidrio interno extraíble:** el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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**

Benefit (TT)

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.

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

Turbina única

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

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

Enfriamiento tangencial

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

Iluminación halógena multinivel

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

Control por botones

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con sencillos botones.

Guías telescópicas

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

Altura ajustable

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

Cristal interior extraíble

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

Cocción multinivel

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

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).

BBQ (accesorio opcional)

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

Piedra pizza (accesorio opcional)

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