TR62IP2

Categoría cocina	60x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	2
Fuente de calor de la cavidad	Eléctrica
Tipo de encimera	Inducción
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tipo de horno secundario	Estático
Código EAN	8017709309558
Clase de eficiencia energética	A
Clase de eficiencia energética 2º cavidad	A

Estética

Diseño	Victoria	**Mandos**	Smeg Victoria
Acabado panel de mandos	panel de color	**Color mandos**	Acero inoxidable
Estética	Victoria	**N.º de mandos**	6
Logo	estílo 50'	**Color serigrafía**	Negro
Color	Crema	**Pantalla/Reloj**	electrónico 5 bóton
Posición logo	Top posterior	**Puerta**	Con marco
Acabado	Brillante	**Tipo de vidrio**	Negro
Trasera	Sí	**Tirador**	Smeg Victoria
Color Encimera	Esmalte negro	**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	Sí	**Indicador zona seleccionada**	Sí
Adaptación automática al diámetro de la olla	Sí	**Indicador de calor residual**	Sí
Indicador diámetro mínimo de uso	Sí		

Características técnicas horno principal

Nº luces	1	**Puerta desmontable**	Sí
Número ventiladores	1	**Puerta interna de vidrio**	Sí
Volumen útil del primer compartimento de cocción	61 l	**Vidrio interno desmontable**	Sí
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
Nº de estantes	4	**Termostato de seguridad**	Sí
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
Tipo de Luz	Halógenas	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	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

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

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

Opciones horno secundario

Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	245 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

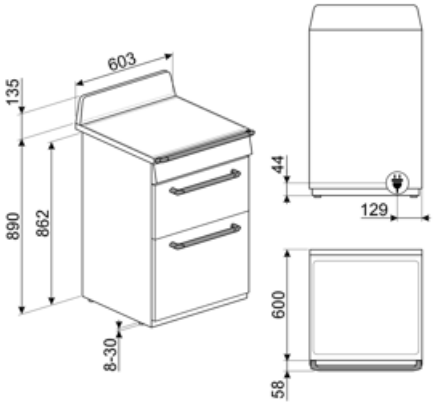
Rejilla con tope trasero y lateral	2
Bandeja profunda 40mm	1
Rejilla inserción bandeja	1
Guías telescópicas de extracción parcial	1

Equipo accesorios horno secundario

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

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	12700 W
Corriente	38 A
Tensión	220-240 V
Tensión 2 (V)	380-415 V
Electric cable	No incluido
Tipo de cable eléctrico	Bifásico y Trifásico
Frecuencia	50/60 Hz
Bornera	5 poli
Enchufe	No


603
135
890
862
8-30
44
129
600
58

Accesorios Compatible

AIRFRY2

Bandeja para freidora de aire. Ideal para recrear en el horno la fritura tradicional, pero con menos calorías y menos grasa. Permite cocinar de forma rápida y sencilla platos como patatas fritas, verduras fritas y pescado, garantizando un dorado perfecto y una textura crujiente.

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

BN640

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

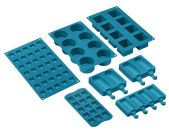
PALPZ

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

SCRP

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

SFLK1



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

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

Energy efficiency class A

Instalaciíon en columna

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.

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

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.

Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.

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

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.

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.

35 lt

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

61 lt

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Knobs control

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.

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

AirFry (accesorio opcional AIRFRY).

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

Puerta fría

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

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).

Turbina única

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