


# TR62IBL2

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	8017709309541
Clase de eficiencia energética del modelo	A
Clase de eficiencia energética 2º cavidad	A



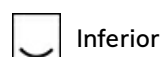
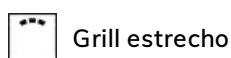
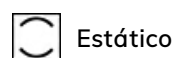
## Estética

			
<b>Diseño</b>	Victoria	<b>Mandos</b>	Smeg Victoria
<b>Acabado panel de mandos</b>	panel de color	<b>Color mandos</b>	Acero inoxidable
<b>Estética</b>	Victoria	<b>N.º de mandos</b>	6
<b>Logo</b>	estílo 50'	<b>Color serigrafía</b>	Plata
<b>Color</b>	Negro	<b>Pantalla/Reloj</b>	electrónico 5 botón
<b>Posición logo</b>	Top posterior	<b>Puerta</b>	Con marco
<b>Acabado</b>	Brillante	<b>Tipo de vidrio</b>	Negro
<b>Trasera</b>	Sí	<b>Tirador</b>	Smeg Victoria
<b>Color Encimera</b>	Esmalte negro	<b>Color maneta</b>	Inox
<b>Tipo de regulación mandos</b>	Mandos	<b>Zócalo</b>	Antracita

## Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción 4

Funciones de cocción tradicionales



## 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 cocción con booster	4	Indicador diámetro mínimo de uso	Sí
Detención automática en caso de sobrecalentamiento	Sí	Indicador zona seleccionada	Sí
Adaptación automática al diámetro de la olla	Sí	Indicador de calor residual	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 (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

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

<b>N° de estantes</b>	2	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>Tipo de estantes</b>	Bastidores metálicos	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	169x440x443 mm
<b>N° de luces</b>	1	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico
<b>Tipo de Luz</b>	Halógenas	<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1200 W
<b>Potencia luz</b>	40 W	<b>Resistencia superior - Potencia</b>	1000 W
<b>Apertura de la puerta</b>	Apertura solapa	<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1700 W
<b>Puerta desmontable</b>	Sí	<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2700 W
<b>Puerta interna de vidrio</b>	Sí	<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico
<b>Vidrio interno desmontable</b>	Sí	<b>Grill Basculante</b>	Sí

## Opciones horno secundario

<b>Temperatura mínima</b>	50 °C	<b>Temperatura máxima</b>	245 °C
---------------------------	-------	---------------------------	--------

## Equipo accesorios horno principal y encimera



<b>Rejilla con tope trasero y lateral</b>	2	<b>Rejilla inserción bandeja</b>	1
<b>Bandeja profunda 40mm</b>	1	<b>Guías telescópicas de extracción total</b>	1

## Equipo accesorios horno secundario

<b>Rejilla con tope trasero y lateral</b>	1	<b>Rejilla inserción bandeja</b>	1
<b>Bandeja profunda 40mm</b>	1		

## Conexión eléctrica

<b>Datos nominales de conexión eléctrica</b>	12700 W	<b>Tipo de cable eléctrico</b>	Double and Three Phase
<b>Corriente</b>	38 A	<b>Frecuencia</b>	50/60 Hz
<b>Tensión</b>	220-240 V	<b>Bornera</b>	5 poli
<b>Tensión 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Enchufe</b>	No
<b>Electric cable</b>	Instalado, monofásico		



## Accesorios Compatible

### AIRFRY

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



### 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.



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 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.



### GTT

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



### KITH60

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



### 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.



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



### BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



### GTP

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



### KIT1TR6N

Salpicadero negro, 60cm ,adecuado para cocinas TR62 Victoria



### PALPZ

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



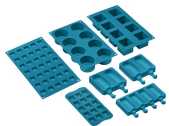


### SCRP

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



### STONE













Piedra refractaria rectangular. Ideal para cocinar pizzas con los mismos resultados que un horno de leña tradicional. También puede utilizarse para hornear pan, focaccias y otras recetas como tartas, flanes o galletas. Dimensiones: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



### 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.
-  **Instalación 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



**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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



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).