

TR62IBL

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	8017709215644
Clase de eficiencia energética del modelo	A
Clase de eficiencia energética 2º cavidad	A



Estética

Estética	Victoria	Color mandos	Acero inoxidable
Diseño	Victoria	N.º de mandos	6
Color	Negro	Color serigrafía	Plata
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	Sí	Tirador	Smeg Victoria
Color Encimera	Black enamel	Color maneta	Inox
Mandos	Smeg Victoria	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 - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Posterior izquierda - Inducción - individual - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Posterior derecha - Inducción - maxi - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

Anterior derecha - Inducción - individual - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 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



N° luces	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	2
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
N° 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)	316x444x425 mm
Potencia luz	40 W	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin	Resistencia circular - Potencia	2700 W
Puerta desmontable	Sí		

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 reflectantes del calor	1
Capacidad bruta (Lt) horno 2	41 l	Termostato de seguridad	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Sistema de enfriamiento	Tangencial
N° de estantes	2	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	169x440x443 mm
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	Regulación de la temperatura	Electromecánico

N° de luces	1		
Tipo de Luz	Halógenas		
Potencia luz	40 W	Resistencia inferior - Potencia	1200 W
Puerta desmontable	Sí	Resistencia superior - Potencia	1000 W
Puerta interna de vidrio	Sí	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Vidrio interno desmontable	Sí	Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
N.º de vidrios de puerta horno	2	Tipo de grill	Eléctrico
		Grill Basculante	Sí

Opciones horno secundario

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

Equipo accesorios horno principal y encimera



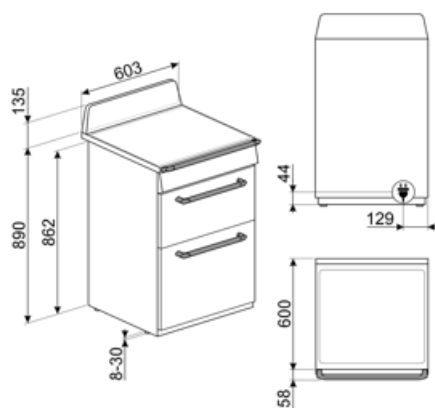
Rejilla con tope trasero y lateral	2	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja profunda 40mm	1	Guías telescópicas de extracción total	1

Equipo accesorios horno secundario

Bandeja horno 60cm	1	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja profunda 40mm	1		

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	12700 W	Cable de prueba	Sí
Corriente	38 A	Frecuencia	50/60 Hz
Tensión	220-240 V	Bornera	5 poli
Tensión 2 (V)	380-415 V		



Accesorios Compatible



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



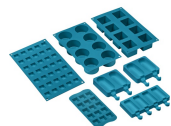
GTT

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



PALPZ

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



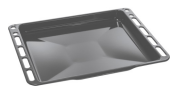
SMOLD

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



TPK

Parrilla de acero inoxidable para cocinar platos de Teppanyaki



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



GTP

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



KITP60X9

Splashback, stainless steel, suitable for 60X60cm Concerto cookers with pyro and MF oven



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.

Symbols glossary

	A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.		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.		Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal
	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 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 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: 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.
	Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.		luz
	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
	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.
	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.

Altura ajustable

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

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).

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.

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética