

# TR62IP

Categoría cocina	60x60 cm
N° 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	8017709215637
Clase de eficiencia energética del modelo	A
Clase de eficiencia energética 2° cavidad	A

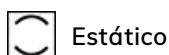


## Estética

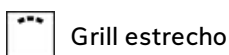
Estética	Victoria	Color teclas	Negro
Color	Crema	N.º de mandos	6
Diseño	Victoria	Color serigrafía	Negro
Puerta	Con marco	Tirador	Smeg Victoria
Trasera	Sí	Color maneta	Inox
Color Encimera	Black enamel	Tipo de vidrio	Negro
Acabado panel de mandos	panel de color	Zócalo	Antracita
Mandos	Smeg Victoria	Logo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

## Programas/Funciones

N° de funciones de cocción	4
Funciones de cocción tradicionales	



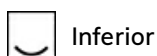
Estático



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

<b>Detención automática en caso de sobrecalentamiento</b>	Sí	<b>Indicador zona seleccionada</b>	Sí
<b>Adaptación automática al diámetro de la olla</b>	Sí	<b>Testigo de calor residual</b>	Sí
<b>Indicador diámetro mínimo de uso</b>	Sí		

## Características técnicas horno principal



<b>N° luces</b>	1	<b>Puerta interna de vidrio</b>	Sí
<b>Volumen útil del primer compartimento de cocción</b>	61 l	<b>Vidrio interno desmontable</b>	Sí
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 1</b>	70 l	<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	2
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	1
<b>N.º de estantes</b>	4	<b>Termostato de seguridad</b>	Sí
<b>Tipo de estantes</b>	Metálicos	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>Tipo de luz</b>	Halógenas	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axl x p)</b>	316x444x425 mm
<b>Potencia luz</b>	40 W	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico
<b>Opciones de programación tiempo de cocción</b>	Inicio y fin	<b>Resistencia circular - Potencia</b>	2700 W
<b>Puerta desmontable</b>	Sí		

## Opciones horno principal

<b>Programador de tiempo</b>	Sí	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarma acústica de fin de cocción</b>	Sí	<b>Temperatura máxima</b>	245 °C

## Características técnicas horno secundario



<b>Volumen útil del segundo compartimento de cocción</b>	35 l	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	1
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 2</b>	41 l	<b>Termostato de seguridad</b>	Sí
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>N.º de estantes</b>	2	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axl x p)</b>	169x440x443 mm
<b>Tipo de estantes</b>	Telai		

N° 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
Puerta desmontable	Sí	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Puerta interna de vidrio	Sí	Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Vidrio interno desmontable	Sí	Tipo de grill	Eléctrico
N.º de vidrios de puerta horno	2	Grill Basculante	Sí

## Opciones horno secundario

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

## Equipo accesorios horno principal y encimera



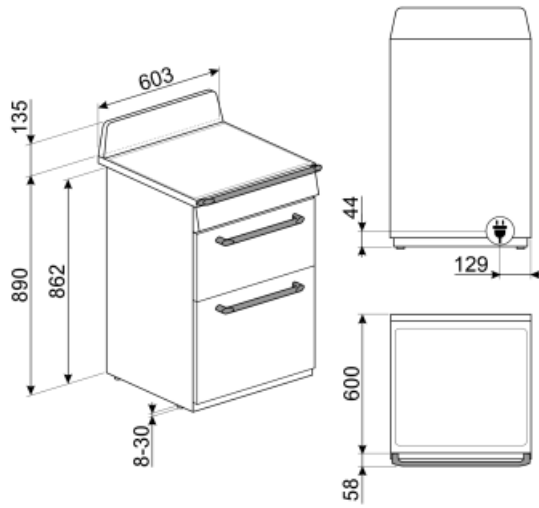
Rejilla con tope trasero y lateral	2	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja profunda 40mm	1	Guías telescópicas de extracción total	1

## 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	Frecuencia	50/60 Hz
Corriente	38 A	Cable de prueba	Sí
Tensión	220-240 V	Bornera	5 poli
Tensión 2 (V)	380-415 V		



## Not included accessories



### GTP

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



### SCRP

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



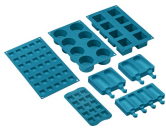
### GT1P-2

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) para hornos con marco de metal. Longitud: 355,5 mm, extracción: 285 mm. Material: acero inoxidable AISI 430 pulido.



### KITP60X9

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



### 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



### PRTX

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



### TPK

Parrilla de acero inoxidable para cocinar platos de Teppanyaki



### PALPZ












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













### GTT

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

## Symbols glossary (TT)

- A** A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
-  Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal
-  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
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.

- |   |   |
|---|---|
|  <p>Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.</p>  |  <p>2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.</p>   |
|  <p>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.</p>  |  <p>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.</p>  |
|  <p>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.</p>  |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p>   |
|  <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p>  |  <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p>   |