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.° de mandos**	6
Diseño	Victoria	**Color serigrafía**	Negro
Puerta	Con marco	**Tirador**	Smeg Victoria
Trasera	Si	**Color maneta**	Inox
Color Encimera	Black enamel	**Tipo de vidrio**	Negro
Acabado panel de mandos	panel de color	**Zócalo**	Antracita
Mandos	Smeg Victoria	**Logo**	estílo 50'
Color mandos	Acero Inoxidable	**Posición logo**	Top posterior
Pantalla/Reloj	electrónico 5 bóton		

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

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

Características técnicas horno principal

Nº luces	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**	2
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 (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	Si		

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 reflectantes del calor**	1
Capacidad bruta (Lt) horno 2	41 l	**Termostato de seguridad**	Si
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
N.º de estantes	2	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	169x440x443 mm
Tipo de estantes	Telai		

Nº de luces	1
Tipo de luz	Halógenas
Potencia luz	40 W
Puerta desmontable	Si
Puerta interna de vidrio	Si
Vidrio interno desmontable	Si
N.º de vidrios de puerta horno	2
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	Si

Opciones horno secundario

Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	245 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

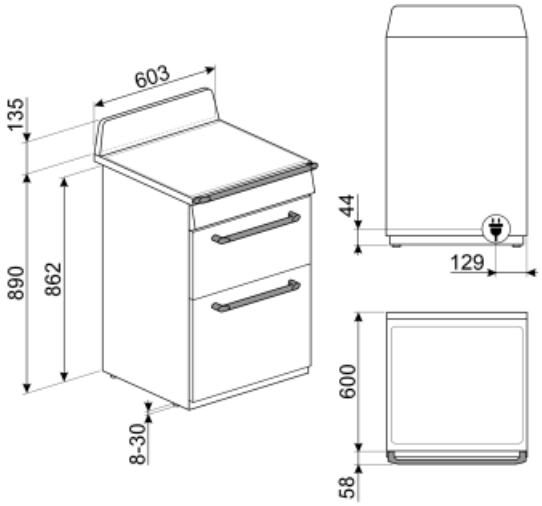
Rejilla con tope trasero y lateral	2
Bandeja profunda 40mm	1
Rejilla inserción bandeja	1
Guías telescópicas de extracción total	1

Equipo accesorios horno secundario

Bandeja horno 60cm	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
Cable de prueba	Sí
Frecuencia	50/60 Hz
Bornera	5 poli


603
135
890
862
8-30
44
129
600
58

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

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

PRTX

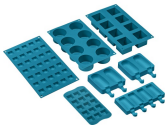
Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.

TPK

Parrilla de acero inoxidable para cocinar platos de Teppanyaki

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

Symbols glossary (TT)

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.

A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de 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

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.

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 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.

Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.

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

2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.

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