

TR62BL

Cooker size	60x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	2
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Type of second oven	Static
Sistema de limpeza no forno principal	No
EAN code	8017709210625
Energy efficiency class	A
Energy efficiency class, second cavity	A



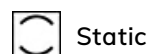
Aesthetics



Aesthetic	Victoria	Control knobs	Smeg Victoria
Design	Victoria	Controls colour	Stainless steel
Colour	Black	No. of controls	6
Acabamento	Brilhante	Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado
Command panel finish	Enamelled metal	Display	electronic 5 buttons
Logo	Logotipo Anni 50	Door	With frame
Posição do logotipo	Logotipo na zona da placa	Glass type	Black
Upstand	Yes	Handle	Smeg Victoria
Cor da placa	Esmalte preto	Handle Colour	Brushed stainless steel
Type of pan stands	Cast Iron	Plinth	Anthracite
Type of control setting	Control knobs		

Programs / Functions

No. of cooking functions	4
Traditional cooking functions	



Static



Small grill



Large grill



Base

Hob technical features

UR

Total no. of cook zones 4

Front left - Gas - 2UR (dual) - 4.20 kW

Rear left - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Rear right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Front right - Gas - AUX - 1.00 kW

Type of gas burners Standard

Automatic electronic ignition Yes

Gas safety valves Yes

Burner caps Matt black enamelled

Main Oven Technical Features



No. of lights 1
 Net volume of the cavity 61 l
 Gross volume, 1st cavity 70 l
 Cavity material Ever Clean enamel
 No. of shelves 4
 Type of shelves Metal racks
 Roof Liner No
 Light type Halogen
 Light Power 40 W
 Cooking time setting Start and Stop
 Removable door Yes

Full glass inner door Yes
 Removable inner door Yes
 Total no. of door glasses 2
 No. of thermo-reflective door glasses 1
 Safety Thermostat Yes
 Cooling system Tangential
 Usable cavity space dimensions (HxWxD) 316x460x412 mm
 Temperature control Electro-mechanical
 Circular heating element - Power 2700 W
 Tilting grill No

Options Main Oven

Timer Yes
 End of cooking acoustic alarm Yes

Minimum Temperature 50 °C
 Maximum temperature 245 °C

Second Oven Technical Features



Net volume of the second cavity 35 l
 Gross volume, 2nd cavity 41 l
 Cavity material Ever Clean enamel
 No. of shelves 2
 Type of shelves Metal racks
 Roof Liner No
 No. of lights 1
 Light type Halogen
 Light Power 40 W
 Cooking time setting No

Removable inner door Yes
 No. total door glasses 2
 No. thermo-reflective door glasses 1
 Safety Thermostat Yes
 Cooling system Tangential
 Usable cavity space dimensions (HxWxD) 169x440x443 mm
 Temperature control Electro-mechanical
 Lower heating element - power 1200 W
 Upper heating element - Power 1000 W

Light when oven door is open	No	Grill element - power	1700 W
Removable door	Yes	Large grill - Power	2700 W
Full glass inner door	Yes	Grill type	Electric
		Tilting grill	Yes

Options Auxiliary Oven

Timer	No	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	No	Maximum temperature	245 °C

Accessories included for Main Oven & Hob



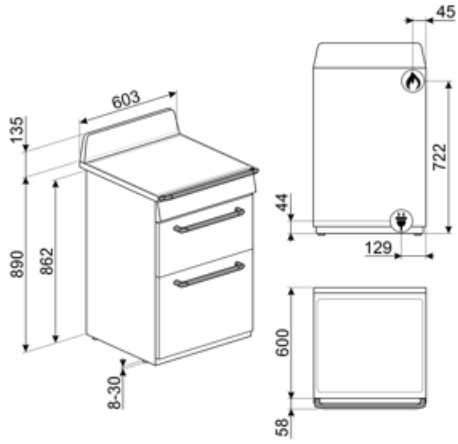
Moka stand	1	Grill mesh	1
Rack com batente traseiro e lateral	2	Telescopic Guide rails, partial Extraction	1
40mm deep tray	1		

Accessories included for Secondary Oven

Rack com batente traseiro e lateral	1	Grill mesh	1
40mm deep tray	1		

Electrical Connection

Plug	No	Electric cable	Installed, Single phase
Electrical connection rating	5500 W	Comprimento do cabo de alimentação	120 cm
Current	24 A	Type of electric cable	Double and Three Phase
Voltage	220-240 V	Frequency	50/60 Hz
Voltage 2 (V)	380-415 V	Bloco de terminais	5 polos



Compatible Accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . 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.



BGTR9

Placa para grelhar de ferro fundido adequada para fogões Victoria 90 cm, Master e Sinfonia de 60 e 90 cm



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KIT1TR6N

Painel anti-salpicos, 60x75 cm adequado para fogões Victoria 60 centímetros, preto



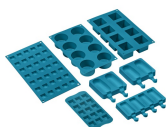
PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



BNP608T

Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade



GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KITH60

Kit extensão de altura (950 mm), adequado para fogões TR60



SFLK1

Bloqueio para crianças

























STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos
Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



Symbols glossary

 <p>Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.</p>	 <p>R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos</p>
 <p>Instalação em coluna: Instalação em coluna</p>	 <p>Controle dos botões</p>
 <p>Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.</p>	 <p>Portas de vidros duplos: Número de portas envidraçadas.</p>
 <p>Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.</p>	 <p>Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.</p>
 <p>Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.</p>	 <p>Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.</p>
 <p>Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.</p>	 <p>Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.</p>
 <p>Luz</p>	 <p>Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p>
 <p>O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.</p>	 <p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p>
 <p>O compartimento do forno tem 2 níveis de cozimento diferentes.</p>	 <p>O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.</p>
 <p>Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.</p>	 <p>Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.</p>
 <p>Grelha basculante: a grelha basculante pode ser facilmente desengatada para mover o elemento de aquecimento e limpar o tejadilho do aparelho em um simples passo.</p>	 <p>Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.</p>



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

Benefit (TT)

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate
Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Ever Clean Enamel

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic enamel

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow
Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency