TR62BL

Dimensão	60x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	2
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa a gás
Tipo de forno principal	Termoventilado
Tipo de forno secundário	Estático
Código EAN	8017709210625
Classe energética	A
Classe energética do 2º forno	A



Design

Tipo de fogão	Victoria	**Design dos comandos**	Comandos Série Victoria
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos metal esmaltado	**Cor dos comandos**	Comandos em aço inox
Design	Victoria	**Nº de comandos**	6
Logo	Logótipo Anni 50	**Cor da serigrafia**	Serigrafia em prateado
Cor	Preto	**Display/ relógio**	5 comandos eletrónicos
Posição do logótipo	Logótipo na zona da placa	**Estética da porta**	Porta com moldura
Acabamentos	Polido	**Tipo de vidro do forno**	Vidro preto
Painel anti salpicos	Sim	**Puxador**	Puxador série Victoria
Cor da placa	Esmalte preto	**Cor do puxador**	Aço inox
Tipo grelhas	Grelhas em ferro fundido	**Rodapé**	Rodapé em antracite
Comandos	Rotativos		

Programas / Funções

Nº funções do forno	4

Funções de forno

Estático

Grill curto

Grill

Base

Características técnicas da placa

UR

Número total de zonas de cocção 4

Anterior esquerdo - Queimador a gás duplo ultrarrápido - 4.20 kW
Posterior esquerdo - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW
Posterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW
Anterior direito - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Tipo de queimadores a gás	Queimadores a gás standard	**Válvulas de segurança corte rápido do gás**	Sim
Ignição eletrónica nos comandos	Sim	**Tampas dos queimadores a gás**	Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

Características técnicas do forno principal



N° de lâmpadas	1	**Porta interna totalmente em vidro**	Sim
Volume útil	61 l	**Vidro interno removível**	Sim
Capacidade bruta do forno (L)	70 l	**N° vidros da porta do forno**	2
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	**N° vidros termorrefletores na porta**	1
N° de níveis para tabuleiros	4	**Termostato de segurança**	Sim
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	**Sistema de arrefecimento**	Tangencial
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo	**Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)**	316x460x412 mm
Potência das lâmpadas	40 W	**Controlo da temperatura**	Controlo eletromecânico da temperatura
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	**Potência da resistência circular**	2700 W
Porta desmontável	Sim		

Opções do forno principal

Temporizador	Sim	**Temperatura mínima**	50 °C
Alarme sonoro de fim de confeção	Sim	**Temperatura máxima**	245 °C

Características técnicas do forno secundário



Volume útil do 2° forno	35 l	**N° vidros termorrefletores na porta**	1
Capacidade bruta do segundo forno (L)	41 l	**Termostato de segurança**	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	**Sistema de arrefecimento**	Tangencial

Nº de níveis para tabuleiros	2
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal
Nº de lâmpadas	1
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio
Potência das lâmpadas	40 W
Porta desmontável	Sim
Porta interna totalmente em vidro	Sim
Vidro interno removível	Sim
Nº vidros da porta do forno	2
Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	169x440x443 mm
Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Potência da resistência inferior	1200 W
Potência da resistência superior	1000 W
Potência da resistência grill	1700 W
Potência do grill largo	2700 W
Tipo de Grill	Grill elétrico
Resistência grill basculante para fácil limpeza	Sim

Opções do forno secundário

Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	245 °C

Acessórios incluídos no forno principal



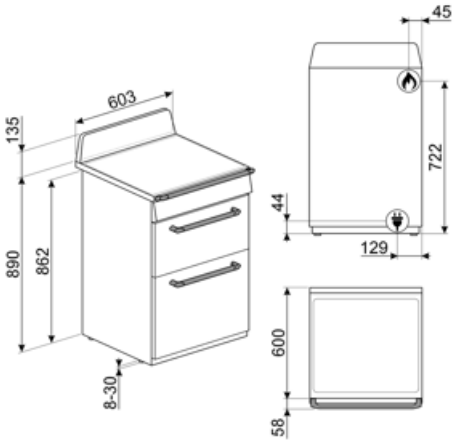
Grelha redutora em esmalte	1
Grelha com segurança traseira e lateral	2
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1
Guias telescópicas de extração parcial	1

Acessórios incluídos no forno secundário

Grelha com segurança traseira e lateral	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	5500 W
Corrente (Amperes)	24 A
Tensão (Volts)	220-240 V
Tensão 2 (Volts)	380-415 V
Electric cable	Instalado, monofásico
Comprimento do cabo de alimentação	120 cm
Tipos de ligação adicionais	Double and Three Phase
Frequência (Hz)	50/60 Hz
Bloco de terminais	5 polos
Ficha elétrica	Não


45
603
135
722
890
862
44
129
600
8-30
58

Acessórios Compatíveis



AIRFRY2

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma crocância perfeita.



BN620-1

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.



BNP608T

Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade, para ser colocado na grelha.



GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



KITH60

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



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



BBQ

Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



BN640

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.



GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



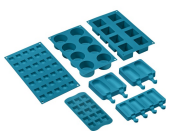
KIT1TR6N

Splashback black, 60cm ,suitable for TR62 Victoria cookers



PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C

Symbols glossary



Grelhas em ferro fundido: desenvolvidas pela Smeg, as grelhas em ferro fundido são resistentes a altas temperaturas e estão desenhadas para facilitar a circulação do ar e o posicionamento dos recipientes.



Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.



Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.



Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.



Luz: acende a iluminação no interior.



O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Knobs control



Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.



Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.



Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.



O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.



Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.



Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.



Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

Benefit (TT)

Placa a gás

O gás proporciona um controlo permanente da fonte de calor e a variação da temperatura é imediata

Equipado com uma sonda que interrompe o fornecimento de gás, no caso da chama se apagar, como medida de segurança.

Ever Clean Enamel

Limpeza fácil do forno graças ao esmalte pirolítico especial

Controlo de botões

Definição do temporizador fácil e intuitiva através de um simples botão

Forno ventilado

O melhor desempenho de cocção graças ao fluxo circular ventilado

São várias as ventoinhas e elementos de aquecimento que garantem um fluxo de calor aerodinâmico perfeito, permitindo uma cozedura homogénea e mais rápida no interior da cavidade.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Luz de halogénio

A iluminação interna de halogénio, a diferentes níveis, garante uma excelente visibilidade

Removalble inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

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

Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

Pizza stone (optional accessory)

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

BBQ (optional accessory)

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