

TR62IBL2

Cooker size	60x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	2
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Induction
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Type of second oven	Static
Sistema de limpeza no forno principal	No
EAN code	8017709309541
Energy efficiency class	A
Energy efficiency class, second cavity	A



Aesthetics

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

Programs / Functions

No. of cooking functions	4
Traditional cooking functions	

 Static

 Small grill

 Large grill

 Base

Hob technical features



Total no. of cook zones 4

Front left - Induction - single - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Rear left - Induction - single - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

Rear right - Induction - giant - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Front right - Induction - single - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

No. of cooking zones with Booster	4	Minimum pan diameter indication	Yes
Automatic switch off when overheated	Yes	Selected zone indicator	Yes
Automatic pan detection	Yes	Residual heat indicator	Yes

Main Oven Technical Features


No. of lights	1	Removable door	Yes
Fan number	1	Full glass inner door	Yes
Net volume of the cavity	61 l	Removable inner door	Yes
Gross volume, 1st cavity	70 l	Total no. of door glasses	3
Cavity material	Ever Clean enamel	No. of thermo-reflective door glasses	1
No. of shelves	4	Safety Thermostat	Yes
Type of shelves	Metal racks	Cooling system	Tangential
Roof Liner	No	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	316x460x412 mm
Light type	Halogen	Temperature control	Electro-mechanical
Light Power	40 W	Circular heating element - Power	2700 W
Cooking time setting	Start and Stop	Tilting grill	No
Door opening	Flap down		

Options Main Oven

Timer	Yes	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	Maximum temperature	245 °C

Second Oven Technical Features


Net volume of the second cavity	35 l	Removable inner door	Yes
Gross volume, 2nd cavity	41 l	No. total door glasses	3
Cavity material	Ever Clean enamel	No. thermo-reflective door glasses	1
No. of shelves	2	Safety Thermostat	Yes
Type of shelves	Metal racks	Cooling system	Tangential
Roof Liner	No	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	169x440x443 mm
No. of lights	1	Temperature control	Electro-mechanical
Light type	Halogen		

Light Power	40 W	Lower heating element - power	1200 W
Cooking time setting	No	Upper heating element - power	1000 W
Light when oven door is open	No	Grill element - power	1700 W
Door opening	Flap down	Large grill - Power	2700 W
Removable door	Yes	Grill type	Electric
Full glass inner door	Yes	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

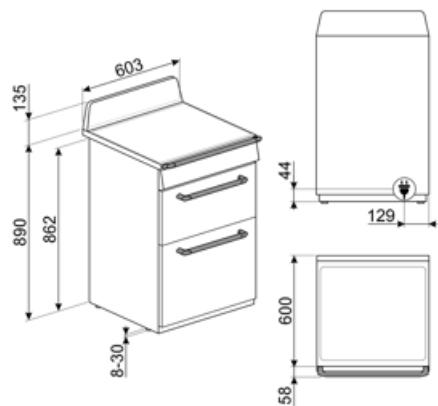
			
Rack com batente traseiro e lateral	2	Grill mesh	1
40mm deep tray	1	Telescopic Guide rails, total Extraction	1

Accessories included for Secondary Oven

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

Electrical Connection

Electrical connection rating	12700 W	Type of electric cable	Double and Three Phase
Current	38 A	Frequency	50/60 Hz
Voltage	220-240 V	Bloco de terminais	5 polos
Voltage 2 (V)	380-415 V	Plug	No
Electric cable	Installed, Single phase		



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.

AIRFRY2



Air fryer tray. 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.

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

BN640



Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



BNP608T

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

GRILLPLATE



Placa de rede universal para indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões: 410 x 240 mm.



GTP

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

GTT



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



KIT1TR6N

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

KITH60



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



PALPZ

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

SCRP



Placas de indução e de cerâmica e raspador teppanyaki



SFLK1

Bloqueio para crianças



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



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.



TPKPLATE

Placa universal para placas de indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar peixe, ovos e vegetais. Dimensões: 410 X 240 mm.

Symbols glossary

	Impulsionador de potência: opção permite que a zona funcione em potência máxima quando é necessário cozinhar muito intensamente.		Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser accidentalmente alterado.
	R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos		Instalação em coluna: Instalação em coluna
	Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.		Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
	ECO-logic: opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.		Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácidio especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
	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.		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.
	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.		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.
	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.		Luz
	Zona gigante: A zona gigante oferece espaço extra e flexibilidade.		Protecção contra o sobreaquecimento: O sistema de segurança que desliga automaticamente a placa em caso de sobreaquecimento da unidade de controle.
	Indução: O trabalho destas placas baseia-se no princípio da indução electromagnética. O calor é gerado diretamente na parte inferior da panela durante o seu contato com a placa.		Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
	O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.		Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



Abertura automática: alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.



O compartimento do forno tem 2 níveis de cozimento diferentes.



Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificar-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.



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.



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



Indicação de calor residual: Depois de a placa de cerâmica de vidro ter sido desligada, o indicador de calor residual mostra qual das zonas de aquecimento ainda permanece quente. Quando a temperatura cai abaixo de 60°C, o indicador se apaga.



O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.



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.



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



Controle dos botões

Benefit (TT)

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

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

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Cold door

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

AirFry (AIRFRY optional accessory)

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



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)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat