

# 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



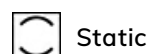
## Aesthetics



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

## Programs / Functions

<b>No. of cooking functions</b>	4
<b>Traditional cooking functions</b>	



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

<b>No. of cooking zones with Booster</b>	4	<b>Minimum pan diameter indication</b>	Yes
<b>Automatic switch off when overheat</b>	Yes	<b>Selected zone indicator</b>	Yes
<b>Automatic pan detection</b>	Yes	<b>Residual heat indicator</b>	Yes

## Main Oven Technical Features



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

## Options Main Oven

<b>Timer</b>	Yes	<b>Minimum Temperature</b>	50 °C
<b>End of cooking acoustic alarm</b>	Yes	<b>Maximum temperature</b>	245 °C

## Second Oven Technical Features



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



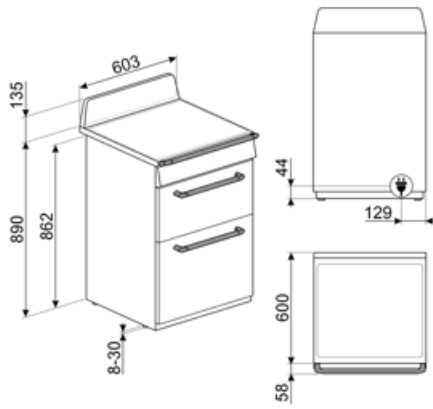
Rack com batente traseiro e lateral	2	Grill mesh	1
40mm deep tray	1	Telescopic Guide rails, total Extraction	1

## Accessories included for Secondary Oven

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

## Electrical Connection

Plug	No	Electric cable	Installed, Single phase
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		



## 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.



### BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



### BNP608T

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



### 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



### 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.



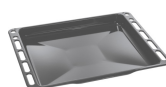
### BBQ

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.



### BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



### 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.



### 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



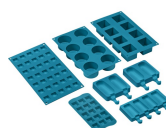
### SCRP

Placas de indução e de cerâmica e raspador teppanyaki



### 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























### 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 acidentalmente alterado.
	R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos		Instalação em coluna: Instalação em coluna
	Controle dos botões		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 antiácido 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 çarolas.		Circularaire: 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.



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 2 níveis de cozimento diferentes.



O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.



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



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.



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.



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

## 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

### **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

**Single turbine**

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