

## TR62IBL2

Dimensão	60x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	2
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placas de Indução
Tipo de forno principal	Termoventilado
Tipo de forno secundário	Estático
Código EAN	8017709309541
Classe energética	A
Classe energética do 2º forno	A



## Design



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

## Programas / Funções

Nº funções do forno	4
Funções de forno	



Estático



Grill curto



Grill



Base

## Características técnicas da placa



### Número total de zonas de cocção 4

Anterior esquerdo - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Posterior esquerdo - Zona de indução singular - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

Posterior direito - Zona de indução Maxi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Anterior direito - Zona de indução singular - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

<b>Número de zonas com PowerBooster</b>	4	<b>Indicador de diâmetro mínimo do recipiente</b>	Sim
<b>Desliga automaticamente por sobreaquecimento</b>	Sim	<b>Indicador da zona selecionada</b>	Sim
<b>Reconhecimento automático do recipiente</b>	Sim	<b>Indicador de calor residual</b>	Sim

## Características técnicas do forno principal



<b>Nº de lâmpadas</b>	1	<b>Porta desmontável</b>	Sim
<b>Nº de ventiladores</b>	1	<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim
<b>Volume útil</b>	61 l	<b>Vidro interno removível</b>	Sim
<b>Capacidade bruta do forno (L)</b>	70 l	<b>Nº vidros da porta do forno</b>	3
<b>Material da cavidade</b>	Cavidade em esmalte EverClean	<b>Nº vidros termorrefletores na porta</b>	1
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	4	<b>Termostato de segurança</b>	Sim
<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação de halogéneo	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	316x460x412 mm
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletromecânico da temperatura
<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim	<b>Potência da resistência circular</b>	2700 W
<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo		

## Opções do forno principal

<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarme acústico de fim de cocção</b>	Sim	<b>Temperatura máxima</b>	245 °C

## Características técnicas do forno secundário



<b>Volume útil do 2º forno</b>	35 l	<b>Nº vidros da porta do forno</b>	3
--------------------------------	------	------------------------------------	---

Capacidade bruta do segundo forno (L)	41 l	Nº vidros termorreletores na porta	1
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Termostato de segurança	Sim
Nº de níveis para tabuleiros	2	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	169x440x443 mm
Nº de lâmpadas	1	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	Potência da resistência inferior	1200 W
Potência das lâmpadas	40 W	Potência da resistência superior	1000 W
Abertura da porta	Aba para baixo	Potência da resistência grill	1700 W
Porta desmontável	Sim	Potência do grill largo	2700 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	Tipo de Grill	Grill elétrico
Vidro interno removível	Sim	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 com segurança traseira e lateral	2	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1	Guias telescópicas de extração total	1

## Acessórios incluídos no forno secundário

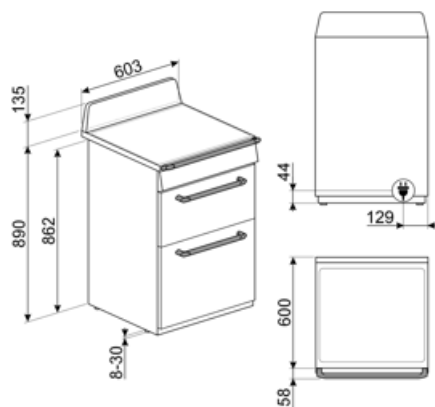
Grelha com segurança traseira e lateral	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1		

## Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	12700 W	Tipos de ligação adicionais	Double and Three Phase
Corrente (Amperes)	38 A	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Tensão (Volts)	220-240 V	Bloco de terminais	5 polos
		Ficha elétrica	Não

Tensão 2 (Volts)  
Electric cable

380-415 V  
Instalado, monofásico



## Acessórios Compatíveis

### AIRFRY

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 peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



### 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.



### GRILLPLATE

Grelha universal com asas. Ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm



### 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



### SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



### 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.



### 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



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



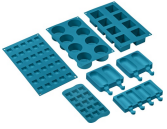
## STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos Dimensões LxPxA: 420x375x18 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

































## TPKPLATE

Placa universal com asas. Ideal para cozinhar peixe, ovos ou vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm



## Symbols glossary

-  PowerBooster (P): faz com que a placa trabalhe na potência máxima sempre que se torne necessário cozinhar os alimentos de forma muito intensa e rápida. Tem limitador de tempo devido à potência elevada.
-  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.
-  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.
-  Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.
-  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 eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
-  EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.
-  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.
-  Zona gigante: está dividida em 3 módulos e suporta recipientes até Ø 30 cm adaptando-se muito bem à cozinha tradicional portuguesa.

-  Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.
-  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.
-  Indicador de calor residual: após desligar a zona, um H (de Hot) indica que a zona ainda está quente, podendo servir para manter a comida. A luz desliga quando a temperatura baixa dos 60°C.
-  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.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  Indução: a placa de indução funciona com bobinas circulares que emitem um campo magnético diretamente sobre um recipiente com fundo ferroso. O campo magnético produz calor direto sobre o recipiente, o que gera maior rapidez de cocção e maior eficiência energética.
-  O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.
-  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.

---

## Benefit (TT)

---

### Placa de indução

A indução permite uma cozedura rápida e um controlo preciso da temperatura

Através da utilização de cookware adequado, a indução, segura e reativa, é fácil de utilizar e manter.

### 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

### Removable 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)

### **Turbina única**

O forno possui um ventilador equipado com um elemento de aquecimento circular que permite cozinhar com calor rotativo