

TR62IP

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	8017709215637
Energy efficiency class	A
Energy efficiency class, second cavity	A



Aesthetics

Aesthetic	Victoria	Controls colour	Stainless steel
Design	Victoria	No. of controls	6
Colour	Cream	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
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
Control knobs	Smeg Victoria	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 - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Rear left - Induction - single - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm
 Rear right - Induction - giant - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm
 Front right - Induction - single - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Automatic switch off when overheat	Yes	Selected zone indicator	Yes
Automatic pan detection	Yes	Residual heat indicator	Yes
Minimum pan diameter indication	Yes		

Main Oven Technical Features



No. of lights	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	2
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)	316x444x425 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
Removable door	Yes		

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	2
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	Lower heating element - power	1200 W
Light Power	40 W	Upper heating element - Power	1000 W
Cooking time setting	No	Grill element - power	1700 W

Light when oven door is open	No	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



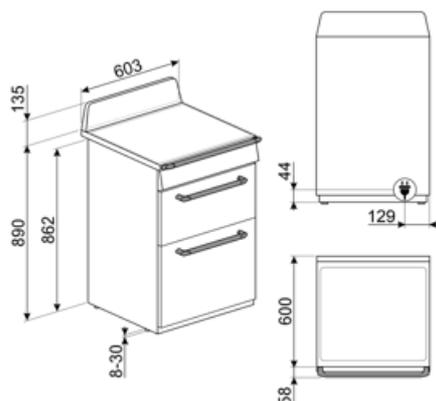
Rack com batente traseiro e lateral	2	Grill mesh	1
40mm deep tray	1	Telescopic Guide rails, total Extraction	1

Accessories included for Secondary Oven

Oven grid with back stop	1	Grill mesh	1
40mm deep tray	1		

Electrical Connection

Plug	No	Voltage 2 (V)	380-415 V
Electrical connection rating	12700 W	cabo de alimentação de teste	Sim
Current	38 A	Frequency	50/60 Hz
Voltage	220-240 V	Bloco de terminais	5 polos



Compatible Accessories



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



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



TPK

Placa grelhadora de aço inoxidável para cozinhar pratos Teppanyaki



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



GTP

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



KITP60X9

Painel anti-salpicos, 90 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Concerto pirolíticos



SCRP

Placas de indução e de cerâmica e raspador teppanyaki



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>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>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>Zona gigante: A zona gigante oferece espaço extra e flexibilidade.</p>
 <p>Protecção contra o sobreaquecimento: O sistema de segurança que desliga automaticamente a placa em caso de sobreaquecimento da unidade de controle.</p>	 <p>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.</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>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.</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>



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

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

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

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency