

# TR62P

|                                        |                   |
|----------------------------------------|-------------------|
| Cooker size                            | 60x60 cm          |
| N.º de cavidades com rótulo energético | 2                 |
| Fonte de calor da cavidade             | ELECTRICITY       |
| Hob type                               | Gas               |
| Tipo de forno principal                | Thermo-ventilated |
| Type of second oven                    | Static            |
| Sistema de limpeza no forno principal  | No                |
| EAN code                               | 8017709210632     |
| Energy efficiency class                | A                 |
| Energy efficiency class, second cavity | A                 |



## Aesthetics



|                         |                           |                   |                         |
|-------------------------|---------------------------|-------------------|-------------------------|
| Aesthetic               | Victoria                  | Control knobs     | Smeg Victoria           |
| Design                  | Victoria                  | Controls colour   | Stainless steel         |
| Colour                  | Cream                     | No. of controls   | 6                       |
| Acabamento              | Brilhante                 | 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 |
| Type of pan stands      | Cast Iron                 | Plinth            | Anthracite              |
| Type of control setting | Control knobs             |                   |                         |

## Programs / Functions

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| No. of cooking functions      | 4 |
| Traditional cooking functions |   |



Static



Small grill



Large grill



Base

## Hob technical features

**UR**
**Total no. of cook zones 4**

Front left - Gas - 2UR (dual) - 4.20 kW

Rear left - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Rear right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Front right - Gas - AUX - 1.00 kW

**Type of gas burners** Standard

**Automatic electronic ignition** Yes

**Gas safety valves** Yes

**Burner caps** Matt black enamelled

## Main Oven Technical Features



**No. of lights** 1  
**Net volume of the cavity** 61 l  
**Gross volume, 1st cavity** 70 l  
**Cavity material** Ever Clean enamel  
**No. of shelves** 4  
**Type of shelves** Metal racks  
**Roof Liner** No  
**Light type** Halogen  
**Light Power** 40 W  
**Cooking time setting** Start and Stop  
**Light when oven door is open** No

**Removable door** Yes  
**Full glass inner door** Yes  
**Removable inner door** Yes  
**Total no. of door glasses** 2  
**No. of thermo-reflective door glasses** 1  
**Safety Thermostat** Yes  
**Cooling system** Tangential  
**Usable cavity space dimensions (HxWxD)** 316x460x412 mm  
**Temperature control** Electro-mechanical  
**Circular heating element - Power** 2700 W  
**Tilting grill** No

## Options Main Oven

**Timer** Yes  
**End of cooking acoustic alarm** Yes

**Minimum Temperature** 50 °C  
**Maximum temperature** 245 °C

## Second Oven Technical Features



**Net volume of the second cavity** 35 l  
**Gross volume, 2nd cavity** 41 l  
**Cavity material** Ever Clean enamel  
**No. of shelves** 2  
**Type of shelves** Metal racks  
**Roof Liner** No  
**No. of lights** 1  
**Light type** Halogen

**Removable inner door** Yes  
**No. total door glasses** 2  
**No. thermo-reflective door glasses** 1  
**Safety Thermostat** Yes  
**Cooling system** Tangential  
**Usable cavity space dimensions (HxWxD)** 169x440x443 mm  
**Temperature control** Electro-mechanical  
**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



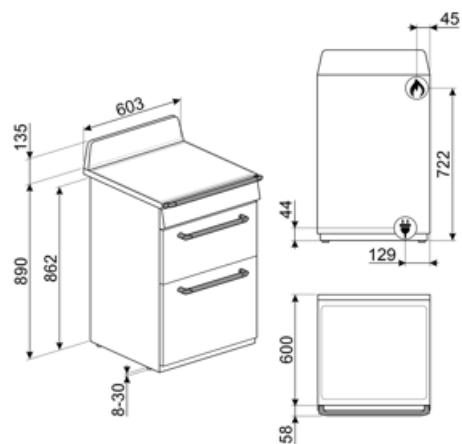
|                                     |   |                                            |   |
|-------------------------------------|---|--------------------------------------------|---|
| Moka stand                          | 1 | Grill mesh                                 | 1 |
| Rack com batente traseiro e lateral | 2 | Telescopic Guide rails, partial Extraction | 1 |
| 40mm deep tray                      | 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 | 5500 W    | Comprimento do cabo de alimentação | 120 cm                  |
| Current                      | 24 A      | Type of electric cable             | Double and Three Phase  |
| Voltage                      | 220-240 V | Frequency                          | 50/60 Hz                |
| Voltage 2 (V)                | 380-415 V | Bloco de terminais                 | 5 polos                 |



## 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.



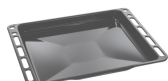
### BGTR9

Placa para grelhar de ferro fundido adequada para fogões Victoria 90 cm, Master e Sinfonia de 60 e 90 cm



### BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



### 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



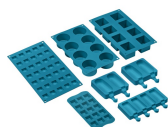
### PALPZ

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



### 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



### 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



### BNP608T

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



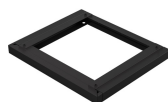
### GTT

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



### KITH60

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



### 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.



## Symbols glossary

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    | 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 de vidros duplos: Número de portas envidraçadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    | 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 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                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  | 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.                                                                                 |



Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.



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.



Controle dos botões

---

## Benefit (TT)

---

### **Gas hob**

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

### **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

### **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)

---

**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