

## TR62P

|                                      |                |
|--------------------------------------|----------------|
| Dimensão                             | 60x60 cm       |
| Nº de fornos com etiqueta energética | 2              |
| Cavity heat source                   | Elétrico       |
| Tipo de placa                        | Placa a gás    |
| Tipo de forno principal              | Termoventilado |
| Tipo de forno secundário             | Estático       |
| Código EAN                           | 8017709210632  |
| Classe energética                    | A              |
| Classe energética do 2º forno        | A              |



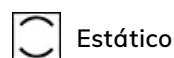
## Design



|                                       |                                    |                               |                         |
|---------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| <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 preto     |
| <b>Cor</b>                            | Creme                              | <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>Tipo grelhas</b>                   | Grelhas em ferro fundido           | <b>Rodapé</b>                 | Rodapé em antracite     |
| <b>Comandos</b>                       | Rotativos                          |                               |                         |

## Programas / Funções

|                     |   |
|---------------------|---|
| Nº funções do forno | 4 |
| Funções de forno    |   |



Estático



Grill curto



Grill



Base

## Características técnicas da placa

UR

### Número total de zonas de cocção 4

Anterior esquerdo - Queimador a gás duplo ultrarrápido - 4.20 kW

Posterior esquerdo - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Posterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Anterior direito - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

|  |                            |  |  |
|--|----------------------------|--|--|
| <b>Tipo de queimadores a gás</b>       | Queimadores a gás standard | <b>Válvulas de segurança corte rápido do gás</b> | Sim  |
| <b>Ignição eletrónica nos comandos</b> | Sim                        | <b>Tampas dos queimadores a gás</b>              | Tampas dos queimadores em esmalte preto mate |

## Características técnicas do forno principal



|   |                                |  |  |
|---|--------------------------------|--|--|
| <b>Nº de lâmpadas</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>                     | 2                                      |
| <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>Porta desmontável</b>                        | Sim                            |  |  |

## 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 termorrefletores na porta</b> | 1          |
| <b>Capacidade bruta do segundo forno (L)</b> | 41 l                          | <b>Termostato de segurança</b>             | Sim        |
| <b>Material da cavidade</b>                  | Cavidade em esmalte EverClean | <b>Sistema de arrefecimento</b>            | Tangencial |

|                                   |                         |   |  |
|-----------------------------------|-------------------------|---|--|
| Nº de níveis para tabuleiros      | 2                       | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) | 169x440x443 mm                         |
| Tipo de guias para tabuleiros     | Guias laterais em metal | Controlo da temperatura                         | Controlo eletromecânico da temperatura |
| Nº de lâmpadas                    | 1                       | Potência da resistência inferior                | 1200 W                                 |
| Tipo de iluminação                | Iluminação de halogénio | Potência da resistência superior                | 1000 W                                 |
| Potência das lâmpadas             | 40 W                    | 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                                    |
| Nº vidros da porta do forno       | 2                       |   |  |

## Opções do forno secundário

|                    |       |                    |        |
|--------------------|-------|--------------------|--------|
| Temperatura mínima | 50 °C | Temperatura máxima | 245 °C |
|--------------------|-------|--------------------|--------|

## Acessórios incluídos no forno principal



|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| Grelha redutora em esmalte              | 1 | Grelha para inserir no tabuleiro       | 1 |
| Grelha com segurança traseira e lateral | 2 | Guias telescópicas de extração parcial | 1 |
| Tabuleiro 40 mm de profundidade         | 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 | 5500 W                | Comprimento do cabo de alimentação | 120 cm                 |
| Corrente (Amperes)        | 24 A                  | Tipos de ligação adicionais        | Double and Three Phase |
| Tensão (Volts)            | 220-240 V             | Frequência (Hz)                    | 50/60 Hz               |
| Tensão 2 (Volts)          | 380-415 V             | Bloco de terminais                 | 5 polos                |
| Electric cable            | Instalado, monofásico | Ficha elétrica                     | Não                    |



## 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.



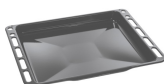
### BBQ

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.



### 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



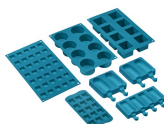
### PALPZ

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



### SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C



### 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.



### 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



### 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



## Symbols glossary

-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Grelhas em ferro fundido: desenvolvidas pela Smeg, as grelhas em ferro fundido são resistentes a altas temperaturas e estão desenhadas para facilitar a circulação do ar e o posicionamento dos recipientes.
-  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.
-  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.
-  O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



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.



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.



Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.



Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Knobs control

---

## Benefit (TT)

---

### Placa a gás

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

Equipado com uma sonda que interrompe o fornecimento de gás, no caso da chama se apagar, como medida de segurança.

### 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

**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)

**Cavidade Isotérmica**

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética