

## 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>Design</b>	Victoria	<b>Design dos comandos</b>	Comandos Série Victoria
<b>Tipo de fogão</b>	Victoria	<b>Cor dos comandos</b>	Comandos em aço inox
<b>Cor</b>	Creme	<b>Nº de comandos</b>	6
<b>Detalhes do painel de comandos</b>	Painel de comandos metal esmaltado	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto
<b>Logo</b>	Logótipo Anni 50	<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>Painel anti salpicos</b>	Sim	<b>Tipo de vidro do forno</b>	Vidro preto
<b>Cor da placa</b>	Esmalte preto	<b>Puxador</b>	Puxador série Victoria
<b>Tipo grelhas</b>	Grelhas em ferro fundido	<b>Cor do puxador</b>	Puxador em 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

**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



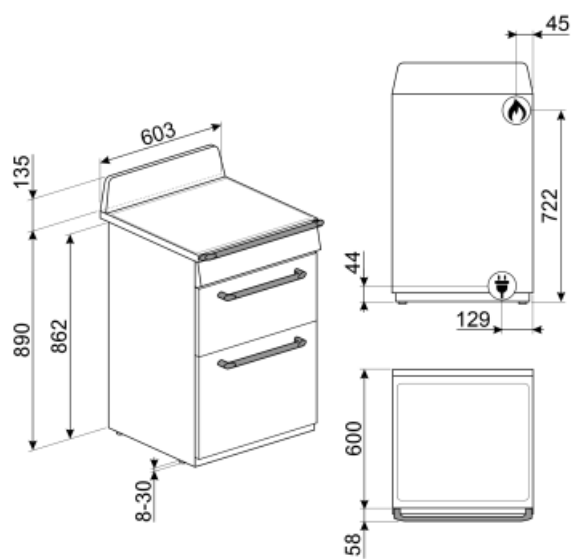
Grelha redutora em esmalte	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Grelha com segurança traseira e lateral	2	Guias telescópicas de extração parcial	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1		

## 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	Tipo de cabo de alimentação	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	Installed, Single phase		



## Not included accessories



### KIT1TR6N

Splashback black, 60cm ,suitable for TR62 Victoria cookers



### TPKTR9

Teppan Yaki para fogões Victoria TR93 e TR90, com placa a gás

### 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.



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



### GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



### PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.



### BNP608T

Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade, para ser colocado na grelha.



### BGTR9

Placa grill em ferro fundido para fogões Victoria TR93 e TR90, com placa a gás Dimensões LxPxA: 288x514x51 mm



### KITH60

Height extension kit (950 mm), black, suitable for TR60 cookers



### 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.



### 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.



### 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





### 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



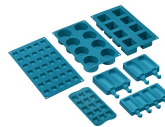
### BN640

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.



### GTT



















Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



### SMOLD

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

## Symbols glossary (TT)

 <p>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.</p>	 <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Knobs control</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.</p>	 <p>Gás: os fogões a gás oferecem o controlo instantâneo do calor, tempos de cocção e capacidade de cozinhar a temperaturas mais baixas que os fornos elétricos.</p>
 <p>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.</p>	 <p>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p>
 <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p>	 <p>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.</p>



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.



---

## Benefit (TT)

---

### **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 homogênea e mais rápida no interior da cavidade.

### **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

### **Cavidade Isotérmica**

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

### **Arrefecimento tangencial**

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

### **Luz de halogénio**

A iluminação interna de halogénio, a diferentes níveis, garante uma excelente visibilidade

### **Controlo de botões**

Definição do temporizador fácil e intuitiva através de um simples botão

### **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

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

---

**AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

**BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

**Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)