# 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

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

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

## Características técnicas do forno principal




| | | | |
|---|---|---|---|
| **N° de lâmpadas** | 1 | **Porta interna totalmente em vidro** | Sim |
| **Volume útil** | 61 l | **Vidro interno removível** | Sim |
| **Capacidade bruta do forno (L)** | 70 l | **N° vidros da porta do forno** | 2 |
| **Material da cavidade** | Cavidade em esmalte EverClean | **N° vidros termorrefletores na porta** | 1 |
| **N° de níveis para tabuleiros** | 4 | **Termostato de segurança** | Sim |
| **Tipo de guias para tabuleiros** | Guias laterais em metal | **Sistema de arrefecimento** | Tangencial |
| **Tipo de iluminação** | Iluminação de halogéneo | **Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)** | 316x460x412 mm |
| **Potência das lâmpadas** | 40 W | **Controlo da temperatura** | Controlo eletromecânico da temperatura |
| **Opções de programação do tempo de cocção** | Programador de início e de fim | **Potência da resistência circular** | 2700 W |
| **Porta desmontável** | Sim | | |

## Opções do forno principal

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Temporizador** | Sim | **Temperatura mínima** | 50 °C |
| **Alarme sonoro de fim de confeção** | Sim | **Temperatura máxima** | 245 °C |

## Características técnicas do forno secundário




| | | | |
|---|---|---|---|
| **Volume útil do 2° forno** | 35 l | **N° vidros termorrefletores na porta** | 1 |
| **Capacidade bruta do segundo forno (L)** | 41 l | **Termostato de segurança** | Sim |
| **Material da cavidade** | Cavidade em esmalte EverClean | **Sistema de arrefecimento** | 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



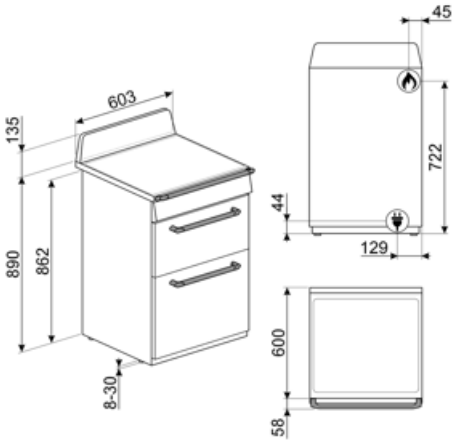
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Grelha redutora em esmalte** | 1 | **Grelha para inserir no tabuleiro** | 1 |
| **Grelha com segurança traseira e lateral** | 2 | **Guias telescópicas de extração parcial** | 1 |
| **Tabuleiro 40 mm de profundidade** | 1 | | |

## 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 |


45
603
135
722
44
890
862
129
600
8-30
58

# Acessórios Compatíveis



### 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.



### 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.



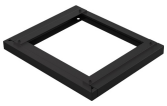
### GTP

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



### KITH60

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



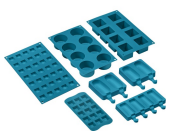
### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



### 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

# Symbols glossary



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.



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.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos 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**

O gás proporciona um controlo permanente da fonte de calor e a variação da temperatura é imediata

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

**Removalble 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

**Cavidade Isotérmica**

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

**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)