

TR62P

Dimensão

Nº de fornos com etiqueta energética

Cavity heat source Tipo de placa Tipo de forno principal Tipo de forno secundário

Código EAN

Classe energética

Classe energética do 2º forno

60x60 cm

2

Elétrico Placa a gás Termoventilado

Estático

8017709210632

Α Α



Design





Tipo de fogão

Detalhes do painel de

comandos

Design

Logo

Cor

Posição do logótipo

Acabamentos Painel anti salpicos

Cor da placa

Tipo grelhas

Comandos

Victoria

Painel de comandos metal

esmaltado

Victoria

Logótipo Anni 50

Creme

Logótipo na zona da placa

Polido Sim

Esmalte preto

Grelhas em ferro fundido

Rotativos

Design dos comandos

Cor dos comandos N° de comandos

Cor da serigrafia Display/ relógio

Estética da porta

Tipo de vidro do forno

Puxador

Cor do puxador

Rodapé

Comandos Série Victoria

Comandos em aço inox

6

Serigrafia em preto

5 comandos eletrónicos Porta com moldura

Vidro preto

Puxador série Victoria

Aço inox

Rodapé em antracite

Programas / Funções

N° funções do forno

Funções de forno

Estático

Base

4

Grill curto



Grill

Características técnicas da placa





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

Ignição eletrónica nos

comandos

Queimadores a gás

standard

Sim

Válvulas de segurança

corte rápido do gás

Tampas dos queimadores a gás Sim

Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

Características técnicas do forno principal



















Cavidade em esmalte

Guias laterais em metal

lluminação de halogéneo

N° de lâmpadas Volume útil

Capacidade bruta do forno (L)

Material da cavidade

N° de níveis para

tabuleiros

Tipo de guias para

tabuleiros

Tipo de iluminação

Potência das lâmpadas

Opções de programação Programador de início e de

do tempo de cocção Porta desmontável





61 I

70 I

40 W

Sim

EverClean





Porta interna Sim totalmente em vidro

Vidro interno removível Sim N° vidros da porta do 2

forno

N° vidros 1

termorrefletores na

porta

Termostato de

segurança

Sistema de

arrefecimento

Dimensões úteis do

interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo eletromecânico da Controlo da

Sim

temperatura

Potência da resistência

circular

temperatura

Tangencial

316x460x412 mm

2700 W

Opções do forno principal

Temporizador

Sim

Alarme acústico de fim de cocção

Sim

Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C 245 °C

Características técnicas do forno secundário























Volume útil do 2º forno Capacidade bruta do

segundo forno (L) Material da cavidade 35 I

41 I

Cavidade em esmalte

EverClean

N° vidros

termorrefletores na

porta

Termostato de segurança Sistema de

Sim

1

arrefecimento

Tangencial



N° de níveis para

tabuleiros

Tipo de guias para

tabuleiros

N° de lâmpadas

Tipo de iluminação

Potência das lâmpadas Porta desmontável Porta interna

totalmente em vidro

Vidro interno removível N° vidros da porta do

forno

2

Guias laterais em metal

lluminação de halogénio

Sim Sim

Sim 2

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da temperatura

Potência da resistência

inferior

Potência da resistência

superior

Potência da resistência

Potência do grill largo

Tipo de Grill Resistência grill

basculante para fácil

limpeza

169x440x443 mm

Controlo eletromecânico da temperatura

1200 W

1000 W

1700 W

2700 W Grill elétrico

Sim

Opções do forno secundário

Temperatura mínima

50 °C

Temperatura máxima

245 °C

Acessórios incluídos no forno principal



Grelha redutora em

esmalte

Grelha com segurança

traseira e lateral Tabuleiro 40 mm de

profundidade

1

2

1

Grelha para inserir no

tabuleiro

Guias telescópicas de

extração parcial

1

1

Acessórios incluídos no forno secundário

Grelha com segurança

traseira e lateral Tabuleiro 40 mm de profundidade

1 1

Grelha para inserir no

tabuleiro

Ligação elétrica

Potência elétrica

nominal

Corrente (Amperes)

Tensão (Volts) Tensão 2 (Volts) Electric cable

5500 W

24 A 220-240 V 380-415 V

Instalado, monofásico

Comprimento do cabo

de alimentação Tipos de ligação

adicionais

Frequência (Hz)

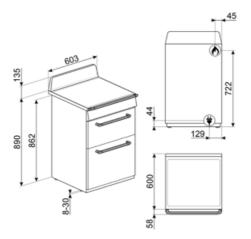
120 cm

Double and Three Phase

50/60 Hz

Bloco de terminais 5 polos







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.



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.

BBO

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.



BGTR9

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

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.



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.



BNP608T

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



тР

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



GTT

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



KIT1TR6N

Splashback black, 60cm ,suitable for TR62 Victoria cookers



KITH60

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



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



SMOLD

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



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

o o

inseridos.

lluminação 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

A (F)	Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.		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.		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.
2 2	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.		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 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.		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.
®	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: 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.
•••	Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.	; ़	Luz: acende a iluminação no interior.
旦	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.		O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.

SMEG SPA 19/11/2025

·2

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

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

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)

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