

# TR62IBL2

|                                      |                  |
|--------------------------------------|------------------|
| Dimensão                             | 60x60 cm         |
| Nº de fornos com etiqueta energética | 2                |
| Cavity heat source                   | Elétrico         |
| Tipo de placa                        | Placa de indução |
| Tipo de forno principal              | Termoventilado   |
| Tipo de forno secundário             | Estático         |
| Código EAN                           | 8017709309541    |
| Classe energética                    | A                |
| Classe energética do 2º forno        | A                |



## Design

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

## Programas / Funções

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



Estático



Grill curto



Grill



Base

## Características técnicas da placa



## Número total de zonas de cocção 4

Anterior esquerdo - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Posterior esquerdo - Zona de indução singular - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

Posterior direito - Zona de indução Maxi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Anterior direito - Zona de indução singular - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

|                                              |     |                                            |     |
|----------------------------------------------|-----|--------------------------------------------|-----|
| Número de zonas com PowerBooster             | 4   | Indicador de diâmetro mínimo do recipiente | Sim |
| Desliga automaticamente por sobreaquecimento | Sim | Indicador da zona selecionada              | Sim |
| Reconhecimento automático do recipiente      | Sim | Indicador de calor residual                | Sim |

## Características técnicas do forno principal



|                                          |                                |                                                 |                                        |
|------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Nº de lâmpadas                           | 1                              | Porta desmontável                               | Sim                                    |
| Nº de ventiladores                       | 1                              | Porta interna totalmente em vidro               | Sim                                    |
| Volume útil                              | 61 l                           | Vidro interno removível                         | Sim                                    |
| Capacidade bruta do forno (L)            | 70 l                           | Nº vidros da porta do forno                     | 3                                      |
| Material da cavidade                     | Cavidade em esmalte EverClean  | Nº vidros termorrefletores na porta             | 1                                      |
| Nº 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 halógeno         | 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                                 |
| Abertura da porta                        | Aba para baixo                 |                                                 |                                        |

## Opções do forno principal

|                                  |     |                    |        |
|----------------------------------|-----|--------------------|--------|
| Temporizador                     | Sim | Temperatura mínima | 50 °C  |
| Alarme acústico de fim de cocção | Sim | Temperatura máxima | 245 °C |

## Características técnicas do forno secundário



|                                       |      |                             |   |
|---------------------------------------|------|-----------------------------|---|
| Volume útil do 2º forno               | 35 l | Nº vidros da porta do forno | 3 |
| Capacidade bruta do segundo forno (L) | 41 l |                             |   |

|                                   |                               |                                                 |                                        |
|-----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Material da cavidade              | Cavidade em esmalte EverClean | Nº vidros termorrefletores na porta             | 1                                      |
| Nº de níveis para tabuleiros      | 2                             | Termostato de segurança                         | Sim                                    |
| Tipo de guias para tabuleiros     | Guias laterais em metal       | Sistema de arrefecimento                        | Tangencial                             |
| Nº de lâmpadas                    | 1                             | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) | 169x440x443 mm                         |
| Tipo de iluminação                | Iluminação de halogénio       | Controlo da temperatura                         | Controlo eletromecânico da temperatura |
| Potência das lâmpadas             | 40 W                          | Potência da resistência inferior                | 1200 W                                 |
| Abertura da porta                 | Aba para baixo                | Potência da resistência superior                | 1000 W                                 |
| Porta desmontável                 | Sim                           | Potência da resistência grill                   | 1700 W                                 |
| Porta interna totalmente em vidro | Sim                           | Potência do grill largo                         | 2700 W                                 |
| Vidro interno removível           | Sim                           | Tipo de Grill                                   | Grill elétrico                         |
|                                   |                               | Resistência grill basculante para fácil limpeza | Sim                                    |

## Opções do forno secundário

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

## Acessórios incluídos no forno principal



|                                         |   |                                      |   |
|-----------------------------------------|---|--------------------------------------|---|
| Grelha com segurança traseira e lateral | 2 | Grelha para inserir no tabuleiro     | 1 |
| Tabuleiro 40 mm de profundidade         | 1 | Guias telescópicas de extração total | 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 | 12700 W   | Type of electric cable installed | Yes, Single phase           |
| Corrente (Amperes)        | 38 A      | Tipo de cabo de alimentação      | Yes, Double and Three Phase |
| Tensão (Volts)            | 220-240 V |                                  |                             |

Tensão 2 (Volts)

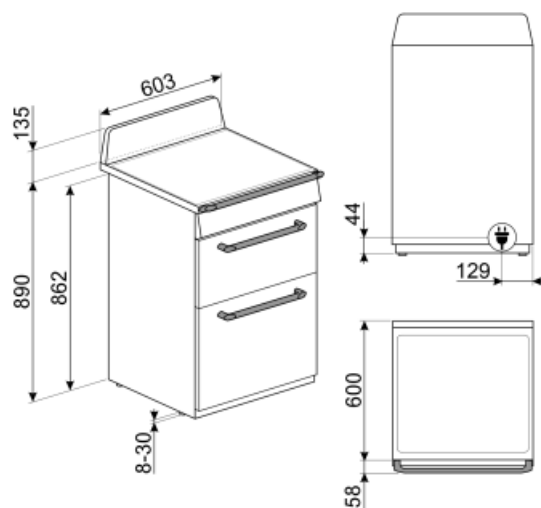
380-415 V

Frequência (Hz)

50/60 Hz

Bloco de terminais

5 polos



## Not included accessories



### KIT1TR6N

Splashback black, 60cm, suitable for TR62 Victoria cookers



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



### 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.



### GRILLPLATE

Grelha universal com asas. Ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 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.



### 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.



### 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



### 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.



### GTP

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



### BNP608T

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



### KITH60

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



### SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



### TPKPLATE

Placa universal com asas. Ideal para cozinhar peixe, ovos ou vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm



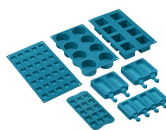
### GTT

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

### 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.



### 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)

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.                                                            |    | PowerBooster (P): faz com que a placa trabalhe na potência máxima sempre que se torne necessário cozinhar os alimentos de forma muito intensa e rápida. Tem limitador de tempo devido à potência elevada.                                                                                                                                                        |
|    | Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.                                                                                                    |    | 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.                                                                                                                                                                         |
|    | 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.                                     |    | EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.                                                                                                                                                              |
|    | 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. |  | 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.                                                |  | Zona gigante: está dividida em 3 módulos e suporta recipientes até Ø 30 cm adaptando-se muito bem à cozinha tradicional portuguesa.                                                                                                                                                                                                                              |
|  | Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.                                                                           |  | Indução: a placa de indução funciona com bobinas circulares que emitem um campo magnético diretamente sobre um recipiente com fundo ferroso. O campo magnético produz calor direto sobre o recipiente, o que gera maior rapidez de cocção e maior eficiência energética.                                                                                         |
|  | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 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.                               |  | Indicador de calor residual: após desligar a zona, um H (de Hot) indica que a zona ainda está quente, podendo servir para manter a comida. A luz desliga quando a temperatura baixa dos 60°C.                     |
|  | 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.                                                                                          |  | Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.                                                                                                                                                               |
|  | Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.                                                                                                                                                                  |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                   |

---

## Benefit (TT)

---

### **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.

### **Induction hob**

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive

### **Ever Clean Enamel**

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic enamel

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat