

TR62IP2

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	8017709309558
Classe energética	A
Classe energética do 2º forno	A



Design

Design	Victoria	Display/ relógio	5 comandos eletrónicos
Cor	Creme	Cor dos comandos	Comandos em preto
Acabamentos	Creme	Nº de comandos	6
Tipo de fogão	Victoria	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
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

Desliga automaticamente por sobreaquecimento	Sim	Indicador da zona selecionada	Sim
Reconhecimento automático do recipiente	Sim	Indicador de calor residual	Sim
Indicador de diâmetro mínimo do recipiente	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 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
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 termorreletores 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 parcial	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)

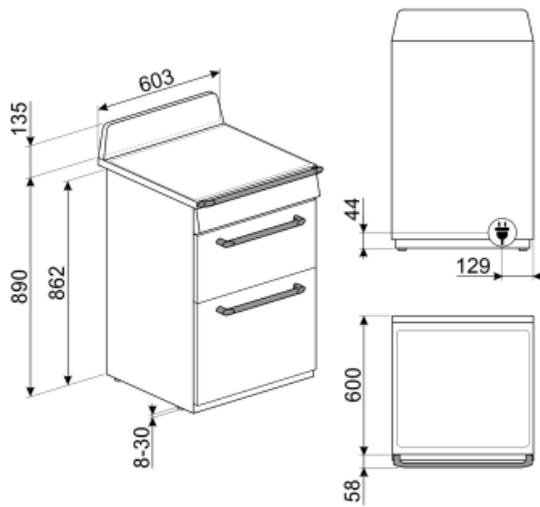
380-415 V

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)

 <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>Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</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>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.</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>Zona gigante: está dividida em 3 módulos e suporta recipientes até Ø 30 cm adaptando-se muito bem à cozinha tradicional portuguesa.</p>	 <p>Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.</p>
 <p>Indução: a placa de indução funciona com bobines 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.</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>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.</p>	 <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p>



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