TR62IBL2

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



Design

Tipo de fogão	Victoria
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos metal esmaltado
Design	Victoria
Logo	Logótipo Anni 50
Cor	Preto
Posição do logótipo	Logótipo na zona da placa
Acabamentos	Polido
Painel anti salpicos	Sim
Cor da placa	Esmalte preto
Comandos	Rotativos

Design dos comandos	Comandos Série Victoria
Cor dos comandos	Comandos em aço inox
Nº de comandos	6
Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado
Display/ relógio	5 comandos eletrónicos
Estética da porta	Porta com moldura
Tipo de vidro do forno	Vidro preto
Puxador	Puxador série Victoria
Cor do puxador	Aço inox
Rodapé	Rodapé em antracite

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 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	**Nº vidros termorrefletores na porta**	1
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	**Termostato de segurança**	Sim
Nº de níveis para tabuleiros	2	**Sistema de arrefecimento**	Tangencial
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	**Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)**	169x440x443 mm
Nº de lâmpadas	1	**Controlo da temperatura**	Controlo eletromecânico da temperatura
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	**Potência da resistência inferior**	1200 W
Potência das lâmpadas	40 W	**Potência da resistência superior**	1000 W
Abertura da porta	Aba para baixo	**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

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

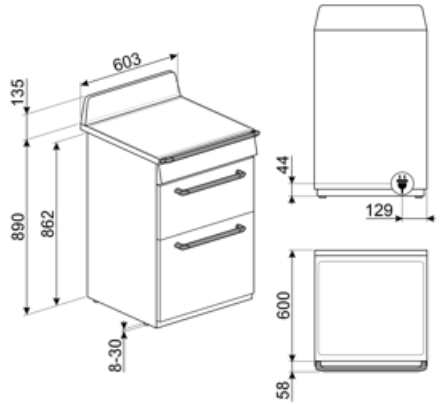
Acessórios incluídos no forno secundário

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	**Electric cable**	Instalado, monofásico
Corrente (Amperes)	38 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



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.



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.



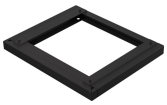
GRILLPLATE

Grelha universal com asas. Ideal para cozinhar carne, queijo e 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.



KITH60

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



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



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.



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



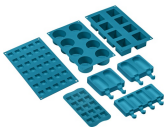
PALPZ

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



TPKPLATE

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

Symbols glossary



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



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 eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



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.



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.



Zona gigante: está dividida em 3 módulos e suporta recipientes até Ø 30 cm adaptando-se muito bem à cozinha tradicional portuguesa.



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.



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.



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.



Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.

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.

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.

Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.

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.

Knobs control

Benefit (TT)

Placa de indução

A indução permite uma cozedura rápida e um controlo preciso da temperatura

Através da utilização de cookware adequado, a indução, segura e reativa, é fácil de utilizar e manter.

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

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)

Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

Turbina única

O forno possui um ventilador equipado com um elemento de aquecimento circular que permite cozinhar com calor rotativo