

## TR62IP2

Taille du piano de cuisson	60x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Induction
Type de four principal	Chaleur tournante
Type du four secondaire	Statique
Code EAN	8017709309558
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	A



## Esthétique



<b>Esthétique</b>	Victoria	<b>Manettes de commande</b>	Smeg Victoria
<b>Design</b>	Victoria	<b>Couleur des manettes</b>	Inox
<b>Couleur</b>	Crème	<b>Nombre de manettes</b>	6
<b>Finition</b>	Crème	<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Noir
<b>Finitions du bandeau de commandes</b>	Tôle émaillée colorée	<b>Type d'afficheur</b>	Électronique 5 touches avec cadre
<b>Logo</b>	Années 50 en relief	<b>Porte</b>	Noir
<b>Position du logo</b>	Dosseret	<b>Type de verre</b>	Smeg Victoria
<b>Dosseret</b>	Oui	<b>Poignée</b>	Inox brossé
<b>Couleur de la table de cuisson</b>	Émaille noir	<b>Couleur de la poignée</b>	Anthracite
<b>Type de commandes</b>	Manettes		

## Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	4
Fonctions de cuisson traditionnelle	



Statique



Gril moyen



Gril fort



Résistance sole

## Caractéristiques techniques table de cuisson



### Nombre total de foyers 4

Avant gauche - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm  
 Arrière gauche - Induction - Simple - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm  
 Arrière droit - Induction - Géant - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm  
 Avant droit - Induction - Simple - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

Auto-arrêt en cas de surchauffe	Oui	Indicateur zone sélectionnée	Oui
Adaptation automatique au diamètre des casseroles	Oui	Affichage chaleur résiduelle	Oui
Indication minimale diamètre d'utilisation	Oui		

## Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes	1	Porte démontable	Oui
Nombre de turbines	1	Porte intérieure plein verre	Oui
Volume net de la cavité	61 l	Vitre intérieure démontable	Oui
Capacité brute (litres)	70 l	Nombre de vitres de la porte du four	3
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	1
Nombre de niveaux de cuisson	4	Thermostat de sécurité	Oui
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Système de refroidissement	Tangentiel
Type d'éclairage	Halogène	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	316x460x412 mm
Puissance de l'éclairage	40 W	Contrôle de température	Electromécanique
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Puissance résistance circulaire	2700 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante		

## Options four principal

Programmateur/Minuteur	Oui	Température minimale	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximale	245 °C

## Caractéristiques techniques four secondaire



Volume net de la cavité secondaire	35 l	Nombre de vitres de la porte du four	3
Capacité brute (litres)	41 l		
Matériau de la cavité	Email Ever Clean		

<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	2	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	1
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	169x440x443 mm
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante	<b>Puissance résistance sole</b>	1200 W
<b>Porte démontable</b>	Oui	<b>Puissance résistance voûte</b>	1000 W
<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui	<b>Puissance résistance grill</b>	1700 W
<b>Vitre intérieure démontable</b>	Oui	<b>Puissance résistance grill fort</b>	2700 W
		<b>Type de grill</b>	Electrique
		<b>Gril abattant</b>	Oui

## Options four secondaire

<b>Température minimale</b>	50 °C	<b>Température maximale</b>	245 °C
-----------------------------	-------	-----------------------------	--------

## Accessoires inclus four principal



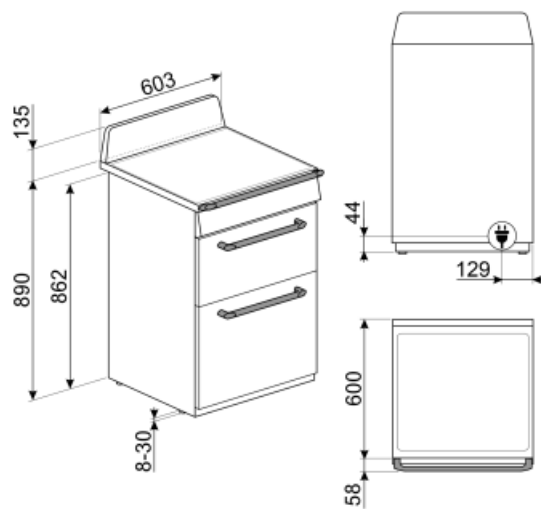
<b>Grille avec arrêt arrière et latéral</b>	2	<b>Grille intégrée au lèche-frite</b>	1
<b>Lèche-frite profond 40 mm</b>	1	<b>Kit rails télescopiques à sortie partielle</b>	1

## Accessoires inclus - Four secondaire

<b>Grille avec arrêt arrière et latéral</b>	1	<b>Grille intégrée au lèche-frite</b>	1
<b>Lèche-frite profond 40 mm</b>	1		

## Raccordement électrique

<b>Puissance nominale électrique</b>	12700 W	<b>Type de câble d'alimentation installé</b>	Oui, monophasé
<b>Intensité</b>	38 A	<b>Modalités de connexion supplémentaires</b>	Oui, bi et triphasé
<b>Tension</b>	220-240 V	<b>Fréquence</b>	50/60 Hz
<b>Tension 2</b>	380-415 V	<b>Borne de raccordement</b>	5 pôles



## Not included accessories



### KIT1TR6N

Crédence murale émaillée noire 60 x 75 cm pour centres de cuisson Victoria 60 cm



### SFLK1

Sécurité enfants



### PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



### GRILLPLATE

Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.



### BN620-1

Lèche-frite émaillé, profondeur 20mm



### AIRFRY

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.



### GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèche-frites.



### BNP608T

Lèche-frite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



### KITH60

Support pour augmenter la hauteur des centres de cuisson TR60 (à 950 mm)



### SCRP

Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki

### BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au grill. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



### TPKPLATE

Plaque universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.



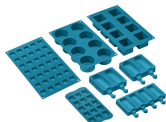
### GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



### SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C



### STONE

Pierre réfractaire rectangulaire Idéale pour cuire des pizzas avec les mêmes résultats qu'un four à bois typique. Peut également être utilisée pour cuire du pain, des focaccias et d'autres recettes comme des tartes, des flans ou des biscuits. Dimensions : L42 x H1,8 x P37,5 cm.



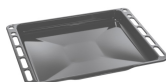
### PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm






























### BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



## Symbols glossary (TT)

-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  Installation en hauteur
-  Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.
-  Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
-  Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.
-  Résistance grill moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.
-  Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.
-  Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.
-  Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.
-  ECO-logic : L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.
-  Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
-  Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.
-  Zone Géante : La Zone Géante offre plus de flexibilité dans la surface de cuisson.
-  Induction : La plaque d'induction fonctionne au moyen de bobines circulaires qui émettent un champ magnétique uniquement en contact avec un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure.

-  **Porte intérieur plein verre :** L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.
-  **2 lampes halogènes :** La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  **Indicateur de chaleur résiduelle :** Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle indique si la zone est encore chaude, l'utilisant ainsi pour garder les aliments au chaud. Lorsque la température est tombée en dessous de 60°C, la lumière s'éteint.
-  **4 niveaux de cuisson :** Dans le four auxiliaire Smeg, 4 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  **Contrôle électronique température:** Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.
-  **Indique le volume utile de la cavité du four.**
-  **Commandes par manettes**
-  **Vitre démontable :** La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.
-  **Ouverture automatique :** certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.
-  **2 niveaux de cuisson :** Dans le four auxiliaire Smeg, 2 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  **Rails télescopiques :** Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.
-  **Gril abattant :** La présence d'un gril abattant, qui peut être facilement libéré, vous permet de déplacer l'élément chauffant et de nettoyer la partie supérieure du four d'un simple geste.
-  **Indique le volume utile de la cavité du four.**



---

## Benefit (TT)

---

### True-convection

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé.

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent une diffusion optimale de la chaleur et permettent une **cuisson homogène et plus rapide** à l'intérieur du four.

### Table à induction

Les feux à induction offrent une cuisson rapide et maîtrisée.

Avec des ustensiles de cuisson adaptés, l'induction est sûre et réactive. Son entretien est facile.

### Email Ever Clean

Nettoyage facile du four grâce à l'émail pyrolytique spécial

### 1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'un élément chauffant circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante

### Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

### Refroidissement tangentiel

Nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

### Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène interne sur différents niveaux garantit une excellente visibilité

### Contrôle par boutons

Réglage de la minuterie facile et intuitif avec de simples boutons

### Rails télescopiques

Extraction facile et insertion sûre des lèchefrites dans le four grâce aux rails télescopiques

### Hauteur ajustable

Plan de cuisson au ras de la zone de travail grâce aux pieds réglables

### Vitre interne démontable

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

### Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

#### **Porte froide**

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre de la porte extérieure est froide, ce qui évite tout risque de brûlure.

#### **AIRFRY (accessoire en option)**

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

#### **BBQ (accessoire en option)**

Cuisson au barbecue directement au four avec le gril double face (accessoire BBQ en option)

#### **STONE (accessoire en option)**

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)