

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

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



## Accessoires Compatibles

### 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.



### AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



### BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. 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.



### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



### BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer 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.



### 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 lèchefrites.



### 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.



### KIT1TR6N

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





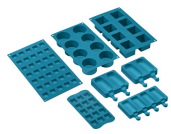
### KITH60

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



### 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



### 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.



### PALPZ

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



### SFLK1















Sécurité enfants


















### 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.

## Symbols glossary

 <p>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.</p>	 <p>A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie</p>
 <p>Installation en hauteur</p>	 <p>Commandes par manettes</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Résistance gril 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.</p>	 <p>Lumière</p>

-  **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.
-  **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.**
-  **Anti-surchauffe :** Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.
-  **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.**

---

## Benefit (TT)

---

### **Plan de cuisson induction**

Cuisson rapide et contrôle précis de la température

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

### **Contrôle par boutons**

Réglage de la minuterie facile et intuitif avec de simples boutons

### **Convection réelle**

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent un flux de chaleur aérodynamique parfait, permettant une cuisson homogène et plus rapide à l'intérieur de la cavité.

### **Cuisson multi-niveaux**

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

### **Eclairage halogène multi-niveaux**

L'éclairage halogène multi-niveaux garantit une excellente visibilité

### **Vitre interne démontable**

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

### **Refroidissement tangentiel**

Meilleure circulation de l'air avec le nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

### **Rails télescopiques**

Extraction et insertion pratiques des lèchefrites dans le four en toute sécurité grâce aux rails télescopiques

### **Hauteur ajustable**

Plan de cuisson parfaitement au niveau de la zone de travail grâce à des pieds réglables

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

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

### **Porte froide**

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre extérieure de la porte reste froide, pour éviter tout risque de brûlure

**STONE (accessoire en option)**

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

**BBQ (accessoire en option)**

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

**Cavité isothermique**

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

**1 turbine**

Le four est doté d'une turbine équipée d'une résistance circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante