# TR62P

| | |
|---|---|
| **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** | Gaz |
| **Type de four principal** | Chaleur tournante |
| **Type du four secondaire** | Statique |
| **Code EAN** | 8017709210632 |
| **Classe d'efficacité énergétique première cavité** | A |
| **Classe d'efficacité énergétique seconde cavité** | A |




## Esthétique

| | |
|---|---|
| **Design** | Victoria |
| **Finitions du bandeau de commandes** | Tôle émaillée colorée |
| **Esthétique** | Victoria |
| **Logo** | Années 50 en relief |
| **Couleur** | Crème |
| **Position du logo** | Dosseret |
| **Finition** | Brillant |
| **Dosseret** | oui |
| **Couleur de la table de cuisson** | Émaille noir |
| **Type de grilles** | Fonte |
| **Type de commandes** | Manettes |

| | |
|---|---|
| **Manettes de commande** | Smeg Victoria |
| **Couleur des manettes** | Inox |
| **Nombre de manettes** | 6 |
| **Couleur de la sérigraphie** | Noir |
| **Type d'afficheur** | Électronique 5 touches |
| **Porte** | avec cadre |
| **Type de verre** | Noir |
| **Poignée** | Smeg Victoria |
| **Couleur de la poignée** | Inox brossé |
| **Plinthe** | 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

UR

**Nombre total de foyers** 4

Avant gauche - Gaz - Ultra-rapide double commande - 4.20 kW

Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Arrière droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Type de brûleur gaz** | Standard | **Thermocouple** | oui |
| **Allumage intégré aux manettes** | oui | **Chapeaux de brûleurs gaz** | Emaillés noir mat |

## Caractéristiques techniques four principal




| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nombre de lampes** | 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** | 2 |
| **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 |
| **Porte démontable** | oui | | |

## 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 thermo-réfléchissantes de la porte** | 1 |
| **Capacité brute (litres)** | 41 l | **Thermostat de sécurité** | oui |
| **Matériau de la cavité** | Email Ever Clean | **Système de refroidissement** | Tangentiel |
| **Nombre de niveaux de cuisson** | 2 | **Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)** | 169x440x443 mm |
| **Type de niveaux de cuisson** | Supports en métal | **Contrôle de température** | Electromécanique |
| **Nombre de lampes** | 1 | | |

| | |
|---|---|
| **Type d'éclairage** | Halogène |
| **Puissance de l'éclairage** | 40 W |
| **Porte démontable** | oui |
| **Porte intérieure plein verre** | oui |
| **Vitre intérieure démontable** | oui |
| **Nombre de vitres de la porte du four** | 2 |
| **Puissance résistance sole** | 1200 W |
| **Puissance résistance voûte** | 1000 W |
| **Puissance résistance gril** | 1700 W |
| **Puissance résistance gril fort** | 2700 W |
| **Type de gril** | Electrique |
| **Gril abattant** | oui |

## Options four secondaire

| | |
|---|---|
| **Température minimale** | 50 °C |
| **Température maximale** | 245 °C |

## Accessoires inclus four principal



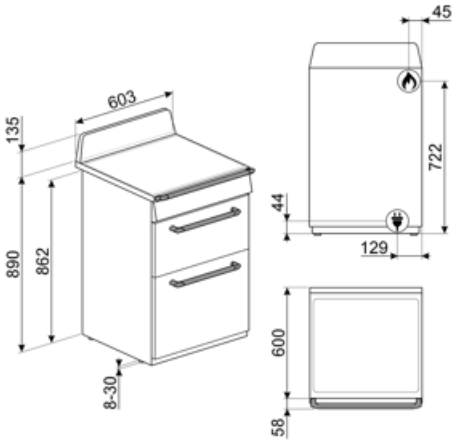
| | |
|---|---|
| **Grille en acier pour Moka** | 1 |
| **Grille avec arrêt arrière et latéral** | 2 |
| **Lèchefrite profond 40 mm** | 1 |
| **Grille intégrée au lèchefrite** | 1 |
| **Kit rails télescopiques à sortie partielle** | 1 |

## Accessoires inclus - Four secondaire

| | |
|---|---|
| **Grille avec arrêt arrière et latéral** | 1 |
| **Lèchefrite profond 40 mm** | 1 |
| **Grille intégrée au lèchefrite** | 1 |

## Raccordement électrique

| | |
|---|---|
| **Puissance nominale électrique** | 5500 W |
| **Intensité** | 24 A |
| **Tension** | 220-240 V |
| **Tension 2** | 380-415 V |
| **Type de câble d'alimentation installé** | Oui, monophasé |
| **Longueur du câble d'alimentation** | 120 cm |
| **Modalités de connexion supplémentaires** | Oui, bi et triphasé |
| **Fréquence** | 50/60 Hz |
| **Borne de raccordement** | 5 pôles |
| **Type de prise** | Non |


45
603
135
722
44
890
862
129
600
8-30
58

## Accessoires Compatibles



### 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.



### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



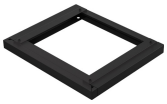
### BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



### 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.



### KITH60

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



### SFLK1

Sécurité enfants



### 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.



### BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### 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.



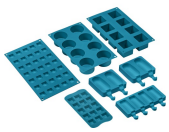

### KIT1TR6N

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



### PALPZ

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



### 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

# Symbols glossary



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



Installation en hauteur



Porte double vitre



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.



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.



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.



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.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



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.



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.



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.



Lumière



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.

2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.

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.

Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.

Indique le volume utile de la cavité du four.

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.

Commandes par manettes

# Benefit (TT)

**Plan de cuisson gaz**

Le contrôle permanent de la source de chaleur et du changement de température est simple et immédiat

Equipé d'un thermocouple, l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint pour plus de sécurité.

**Email Ever Clean**

Nettoyage facile du four grâce à l'émail spécial Ever Clean

**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 dosseret

**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

**Cavité isothermique**

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

**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)