

# TR62P

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité Type de plan de cuisson Type de four principal

Type du four secondaire

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité Classe d'efficacité énergétique seconde cavité 60x60 cm

2

Electrique

Gaz

Chaleur tournante

Statique

8017709210632

A



Électronique 5 touches

## Esthétique





Design Victoria

Finitions du bandeau de Tôle émaillée colorée

commandes

Esthétique Victoria

Logo Années 50 en relief

Couleur Crème
Position du logo Dosseret
Finition Brillant
Dosseret Oui

Couleur de la table de

cuisson

Type de grilles Fonte
Type de commandes Manettes

Manettes de commande Smeg Victoria

Couleur des manettes Inox Nombre de manettes 6 Couleur de la Noir

sérigraphie

Type d'afficheur

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 Fonctions de cuisson traditionnelle

Statique

Gri

Gril moyen



Gril fort

Résistance sole

# Caractéristiques techniques table de cuisson

Émaille noir





#### 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

Allumage intégré aux manettes

Thermocouple

Chapeaux de brûleurs

Oui

Oui

2

1

**Tangentiel** 

Emaillés noir mat

# Caractéristiques techniques four principal

















Nombre de lampes Volume net de la cavité

Capacité brute (litres) Matériau de la cavité

Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de

cuisson

Type d'éclairage Puissance de l'éclairage

Options de programmation de la

durée de cuisson Porte démontable

61 I 70 I

**Email Ever Clean** 

Supports en métal

Halogène 40 W

Début et fin de cuisson

Oui

Porte intérieure plein Oui

verre

Vitre intérieure démontable

Nombre de vitres de la porte du four

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermostat de sécurité Oui

Système de

refroidissement Dimensions nettes de la 316x460x412 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique Puissance résistance 2700 W

circulaire

# Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui Signal sonore fin de Oui

cuisson

Température minimale 50 °C Température maximale 245 °C

# Caractéristiques techniques four secondaire













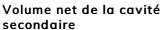












Capacité brute (litres) Matériau de la cavité

cuisson

**Email Ever Clean** 2

Nombre de niveaux de

Supports en métal

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte

Thermostat de sécurité

Système de refroidissement

**Tangentiel** 

1

Oui

Type de niveaux de

Nombre de lampes

cuisson

1

Dimensions nettes de la 169x440x443 mm cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique



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

Options four secondaire

Température minimale 50 °C Température maximale 245 °C

Accessoires inclus four principal

Moka
Grille avec arrêt arrière 2

Grille en acier pour

mm

Grille avec arrêt arrière 2 et latéral

Lèchefrite profond 40 1 mm

Grille intégrée au lèchefrite

Kit rails télescopiques à 1

1

sortie partielle

Accessoires inclus - Four secondaire

Grille avec arrêt arrière 1 Grille intégrée au

et latéral lèchefrite Lèchefrite 1

Raccordement électrique

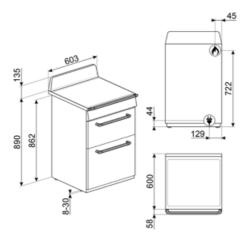
d'alimentation installé

Puissance nominale 5500 W Longueur du câble 120 cm

électrique d'alimentation
Intensité 24 A Modalités de connexion Oui, bi et triphasé

Tension220-240 ∨supplémentairesTension 2380-415 ∨Fréquence50/60 HzType de câbleOui, monophaséBorne de raccordement5 pôles







## **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.



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.



#### **BGTR9**

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Victoria 90 cm et 60 cm et Sinfonia 90 cm



Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



#### **BN640**

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



#### **BNP608T**

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



## 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.



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)

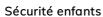


## **PALPZ**

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



## SFLK1

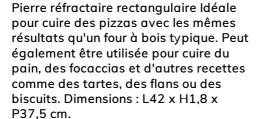




### **SMOLD**

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**







## Symbols glossary



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



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



Installation en hauteur



Commandes par manettes



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.



Porte double vitre



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 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.



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.



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.



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.



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.



Lumière



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.



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.

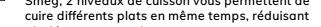


2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.





2 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 2 niveaux de cuisson vous permettent de ainsi la consommation.



Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèchefrites 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.



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.



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



## 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 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 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

#### 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)

## 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