

TR62IP

Taille du centre 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	8017709215637
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	A



Esthétique

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

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 - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Arrière gauche - Induction - Simple - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Arrière droit - Induction - Géant - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

Avant droit - Induction - Simple - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 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 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)	316x444x425 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		

Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	169x440x443 mm
Nombre de lampes	1	Contrôle de température	Electromécanique
Type d'éclairage	Halogène	Puissance résistance sole	1200 W
Puissance de l'éclairage	40 W	Puissance résistance voûte	1000 W
Porte démontable	Oui	Puissance résistance grill	1700 W
Porte intérieure plein verre	Oui	Puissance résistance grill fort	2700 W
Vitre intérieure démontable	Oui	Type de grill	Electrique
Nombre de vitres de la porte du four	2	Grill abattant	Oui

Options four secondaire

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

Accessoires inclus four principal



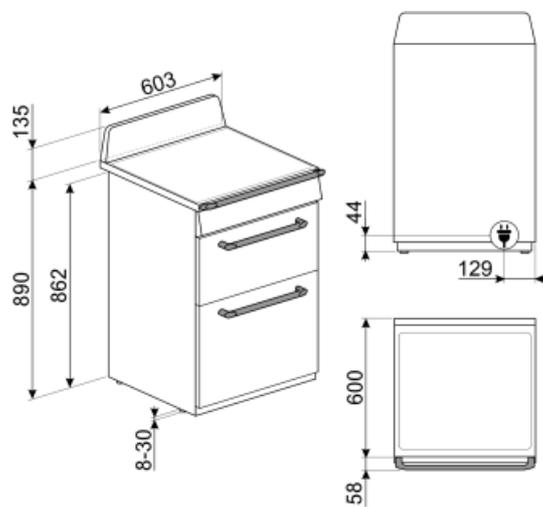
Grille avec arrêt arrière et latéral	2	Grille intégrée au lèchefrite	1
Lèchefrite profond 40 mm	1	Kit rails télescopiques à sortie totale	1

Accessoires inclus - Four secondaire

Grille four avec arrêt arrière	1	Grille intégrée au lèchefrite	1
Lèchefrite profond 40 mm	1		

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	12700 W	Petit câble pour l'essai	Oui
Intensité	38 A	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Borne de raccordement	5 pôles
Tension 2	380-415 V		



Not included accessories

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.



SCRP

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



PALPZ

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



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.



TPK

Plaque teppan yaki en aluminium entourée en haut et en bas par une couche d'inox, à poser directement sur tables induction ou plan de cuisson des centres de cuisson induction. Dimensions : 325 x 265 x 20 mm (L x H x P sans poignées) 325 x 265 x 55 mm (L x H x P avec poignées)



KITP60X9

Crédence murale, 60 cm, inox, pour centres de cuisson Concerto pyrolyse



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 (TT)

- | | |
|---|--|
|  <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 double vitre</p> |
|  <p>A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'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>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>Zone Géante : La Zone Géante offre plus de flexibilité dans la surface de cuisson.</p> |  <p>Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |



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.



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.



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.