

# TR62BL

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	8017709210625
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>	Noir	<b>Nombre de manettes</b>	6
<b>Finitions du bandeau de commandes</b>	Tôle émaillée colorée	<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Gris métal
<b>Logo</b>	Années 50 en relief	<b>Type d'afficheur</b>	Électronique 5 touches avec cadre
<b>Position du logo</b>	Dosseret	<b>Porte</b>	Noir
<b>Dosseret</b>	Oui	<b>Type de verre</b>	Noir
<b>Couleur de la table de cuisson</b>	Émaille noir	<b>Poignée</b>	Smeg Victoria
<b>Type de grilles</b>	Fonte	<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

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

Programmeur/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 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



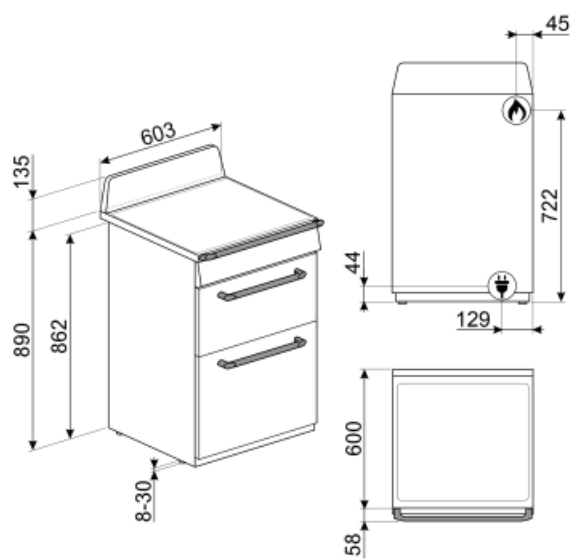
Grille en acier pour Moka	1	Grille intégrée au lèchefrite	1
Grille avec arrêt arrière et latéral	2	Kit rails télescopiques à sortie partielle	1
Lèchefrite profond 40 mm	1		

## Accessoires inclus - Four secondaire

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

## Raccordement électrique

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



## 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.



### BGTR9

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



### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



### 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.



### 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.



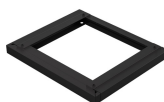
### GTP

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 lèchefrites.



### BNP608T

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



### KITH60

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



### 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.



### PALPZ

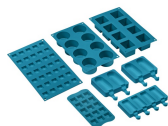
Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm

### 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.

### 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

### 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 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.
-  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.
-  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.
-  Four à gaz : Le four à gaz offre les valeurs d'une cuisine traditionnelle, caractérisée par un maintien naturel et constant de la température. Le gril, qui peut être utilisé lorsque la cuisson au gaz n'est pas active, complète la préparation des aliments en permettant leur coloration final. Pour garantir une fiabilité maximale, les fours à gaz sont équipés d'un triple système 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.
-  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 cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  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.
-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  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.



**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.



Commandes par manettes



**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.



---

## 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.

### **Plan de cuisson gaz**

Le gaz offre une cuisson rapide et un contrôle précis de la température

Equippé 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

### **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)