

# TR62BL

<b>Taille du piano de cuisson</b>	60x60 cm
<b>Nombre de cavités avec étiquette énergétique</b>	2
<b>Source de chaleur de la cavité</b>	Electrique
<b>Type de plan de cuisson</b>	Gaz
<b>Type de four principal</b>	Chaleur tournante
<b>Type du four secondaire</b>	Statique
<b>Code EAN</b>	8017709210625
<b>Classe d'efficacité énergétique première cavité</b>	A
<b>Classe d'efficacité énergétique seconde cavité</b>	A



## Esthétique



<b>Design</b>	Victoria
<b>Finitions du bandeau de commandes</b>	Tôle émaillée colorée
<b>Esthétique</b>	Victoria
<b>Logo</b>	Années 50 en relief
<b>Couleur</b>	Noir
<b>Position du logo</b>	Dosseret
<b>Finition</b>	Brillant
<b>Dosseret</b>	Oui
<b>Couleur de la table de cuisson</b>	Émaille noir
<b>Type de grilles</b>	Fonte
<b>Type de commandes</b>	Manettes

<b>Manettes de commande</b>	Smeg Victoria
<b>Couleur des manettes</b>	Inox
<b>Nombre de manettes</b>	6
<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Gris métal
<b>Type d'afficheur</b>	Électronique 5 touches avec cadre
<b>Porte</b>	
<b>Type de verre</b>	Noir
<b>Poignée</b>	Smeg Victoria
<b>Couleur de la poignée</b>	Inox brossé
<b>Plinthe</b>	Anthracite

## Programmes / Fonctions

<b>Nombre de fonctions de cuisson</b>	4
<b>Fonctions de cuisson traditionnelle</b>	

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**

**Chapeaux de brûleurs gaz**

Emaillés noir mat

### Caractéristiques techniques four principal



<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui
<b>Volume net de la cavité</b>	61 l	<b>Vitre intérieure démontable</b>	Oui
<b>Capacité brute (litres)</b>	70 l	<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	2
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	1
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	4	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	316x460x412 mm
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Puissance résistance circulaire</b>	2700 W
<b>Porte démontable</b>	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 résistance sole	1200 W
Puissance de l'éclairage	40 W	Puissance résistance voûte	1000 W
Porte démontable	Oui	Puissance résistance gril	1700 W
Porte intérieure plein verre	Oui	Puissance résistance gril fort	2700 W
Vitre intérieure démontable	Oui	Type de gril	Electrique
Nombre de vitres de la porte du four	2	Gril abattant	Oui

## Options four secondaire

Température minimale 50 °C      Température maximale 245 °C

## Accessoires inclus four principal



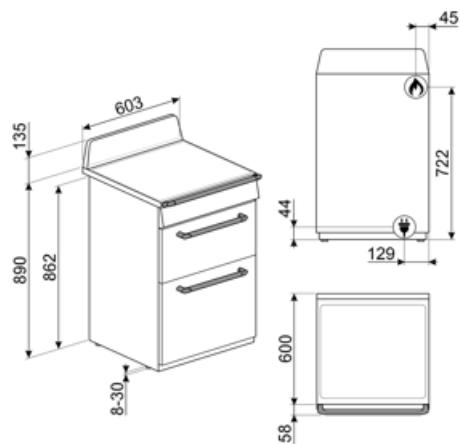
Grille en acier pour Moka	1	Grille intégrée au lèchefrite	1
Grille avec arrêt arrière et latéral	2	Kit rails télescopiques à sortie partielle	1
Lèchefrite profond 40 mm	1		

## 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	Type de prise	Non



## 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

### 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)

### PALPZ



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



### SFLK1

Sécurité enfants

**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**

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

 A	A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie	 Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
 I	Installation en hauteur	 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	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.
 R	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.
 T	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.
 G	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
 V	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.



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'email 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

### **Cavité isothermique**

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

### **Porte froide**

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

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

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



---

**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)

**Hauteur ajustable**

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