

TR62IBL2

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

Electrique Induction

Chaleur tournante

Statique

8017709309541

Α



Esthétique



Design Victoria

Finitions du bandeau de Tôle émaillée colorée

commandes

Victoria Esthétique

Années 50 en relief Logo

Noir Couleur

Position du logo Dosseret **Finition Brillant** Oui Dosseret

Couleur de la table de

cuisson

Type de commandes Manettes Manettes de commande Smeg Victoria

Couleur des manettes Inox Nombre de manettes 6 Gris métal

Couleur de la sérigraphie

Type d'afficheur

Porte Type de verre

Poignée

Couleur de la poignée Plinthe

Électronique 5 touches

avec cadre

Noir

Smeg Victoria Inox brossé Anthracite

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson

Fonctions de cuisson traditionnelle

Statique

Gril moyen

Gril fort

Résistance sole

Caractéristiques techniques table de cuisson

Émaille noir











Nombre total de foyers 4

Avant gauche - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm Arrière gauche - Induction - Simple - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm Arrière droit - Induction - Géant - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm Avant droit - Induction - Simple - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

Nombre de foyers avec Indication minimale booster diamètre d'utilisation Auto-arrêt en cas de Indicateur zone Oui

Oui surchauffe sélectionnée Adaptation Oui Affichage chaleur Oui

résiduelle automatique au diamètre des casseroles

Caractéristiques techniques four principal



























Nombre de lampes Nombre de turbines 1 Volume net de la cavité 61 I Capacité brute (litres) 70 I

Matériau de la cavité **Email Ever Clean**

Nombre de niveaux de cuisson

Type de niveaux de cuisson

Type d'éclairage

Puissance de l'éclairage 40 W

Options de programmation de la durée de cuisson

Type d'ouverture de la

porte

Supports en métal

Halogène

Début et fin de cuisson

Abattante

Porte démontable Oui Porte intérieure plein Oui

verre

Vitre intérieure démontable

Nombre de vitres de la 3

porte du four Nombre de vitres 1 thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermostat de sécurité

Système de **Tangentiel**

refroidissement

Dimensions nettes de la 316x460x412 mm

Oui

Oui

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance 2700 W

circulaire

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui Signal sonore fin de

cuisson

Température minimale 50 °C Température maximale 245 °C

Caractéristiques techniques four secondaire



















Volume net de la cavité

secondaire

Capacité brute (litres) 41 I **Email Ever Clean**

Matériau de la cavité





Nombre de vitres de la

porte du four

12/12/2025 **SMEG SPA**



Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de

cuisson

Nombre de lampes

Type d'éclairage Puissance de l'éclairage 40 W Type d'ouverture de la

porte

Porte démontable Porte intérieure plein

Vitre intérieure démontable

2

Supports en métal

Halogène

Abattante

Oui

Oui

Oui

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermostat de sécurité Oui

Système de

refroidissement

Dimensions nettes de la 169x440x443 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance

sole

Puissance résistance

voûte

Puissance résistance

gril

Puissance résistance

gril fort

Type de gril **Gril** abattant 2700 W Electrique

Oui

1

Tangentiel

1200 W

1000 W

1700 W

Options four secondaire

Température minimale 50 °C Température maximale 245 °C

Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière 2

et latéral

Lèchefrite profond 40

mm

Grille intégrée au

lèchefrite

Kit rails télescopiques à 1

sortie totale

Accessoires inclus - Four secondaire

Grille avec arrêt arrière 1

et latéral

Lèchefrite profond 40

mm

Grille intégrée au lèchefrite

Raccordement électrique

Puissance nominale

électrique

12700 W

Intensité 38 A **Tension**

Tension 2

220-240 V 380-415 V Type de câble d'alimentation installé

Modalités de connexion

supplémentaires

Fréquence

Borne de raccordement

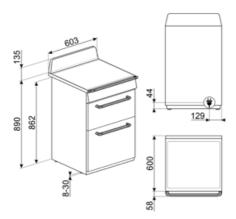
50/60 Hz 5 pôles

Oui, monophasé

Oui, bi et triphasé

1







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.



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



BNP608T

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



GRILLPLATE

Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.



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



SCRP

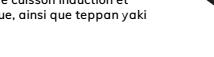
SMOLD

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



SFLK1

Sécurité enfants



STONE



Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C



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.

TPKPLATE



Plaque universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.



Symbols glossary



Option Booster: Le booster permet aux plaques à induction et vitrocéramiques de fonctionner en puissance maximale, lorsqu'il est nécessaire de cuisiner des plats demandant une cuisson plus intense.



Verrouillage commandes: L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.



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 à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



ECO-logic: L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.



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



Zone Géante : La Zone Géante offre plus de flexibilité dans la surface de cuisson.





Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.



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.



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.



Ouverture automatique : certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.



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.



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.



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Benefit (TT)

Plan de cuisson induction

Cuisson rapide et contrôle précis de la température

Avec des ustensiles de cuisson adaptés, l'induction est sûre et réactive. Son entretien est facile.

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

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

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'une résistance circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante