

TR62IBL

Produktabmessung	60x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	2
Wärmequelle des Garräume	Elektro
Wärmequelle des Kochfeldes	Induktion
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Typ Garraum 2	Ober-/Unterhitze
EAN-Code	8017709215644
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A
Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A







Ästhetik

Ästhetik	Victoria	Farbe/Material der Tasten	Schwarz
Farbe	Schwarz	Anzahl der Bedienknöpfe	6
Design	Victoria	Farbe des Dekors	Silber
Gerätetür	Mit Rahmen	Türgriff	Victoria
Spritzleiste	Ja	Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
Farbe der Kochmulde	Schwarz emailiert	Glasart	Schwarz
Bedienoberfläche	Metall lackiert	Gerätesockel	Anthrazit
Bedienknöpfe	Victoria	Markenlogo	50's Style
Farbe/Material der Bedienknöpfe	Metall	Position des Markenlogos	Spritzleiste
Display	Digitaluhr 5 Tasten		

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 4
 Art der Garfunktionen, Garraum 1

-  Statisch
-  Kleinflächengrill
-  Großflächengrill
-  Unterhitze

Technische Eigenschaften Kochfeld



Anzahl der Kochzonen 4

Vorne links - Induktion - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Hinten links - Induktion - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Hinten rechts - Induktion - Maxi - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

Vorne rechts - Induktion - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Überhitzungsschutz	Ja	Anzeige der Kochzone	Ja
Automatische Anpassung des Topfdurchmessers	Ja	Restwärmeanzeige	Ja
Dekor für min. Topfgröße	Ja		

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der Garraumbeleuchtungen	1	Vollglasinnentür	Ja
Nutzbare Garraumvolumen	61 l	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Bruttovolumen Garraum	70 l	Anzahl der Türverglasungen	2
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	1
Anzahl der Garebenen	4	Sicherheitsthermostat	Ja
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	Kühlsystem	Kühlgebläse
Art der Beleuchtung	Halogen	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	316x444x425 mm
Leistung der Beleuchtung	40 W	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung der Heißluft	2700 W
Abnehmbare Gerätetür	Ja		

Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	245 °C

Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



Nutzbare Garraumvolumen 2	35 l	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	1
Bruttovolumen Garraum 2	41 l	Sicherheitsthermostat	Ja
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Kühlsystem	Kühlgebläse
Anzahl der Garebenen	2	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	169x440x443 mm
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	Temperaturregelung	Elektromechanisch
		Leistung der Unterhitze	1200 W
		Leistung der Oberhitze	1000 W

Anzahl der Garraumbeleuchtungen	1	Leistung der Oberhitze/Grill	1700 W
Art der Beleuchtung	Halogen	Leistung des Großflächengrills	2700 W
Leistung der Beleuchtung	40 W	Art des Grills	Elektrisch
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Grill abklappbar	Ja
Vollglasinnentür	Ja		
Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja		
Anzahl der Türverglasungen	2		

Optionen sekundärer Garraum 2

Temperatur min.	50 °C	Temperatur max.	245 °C
-----------------	-------	-----------------	--------

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



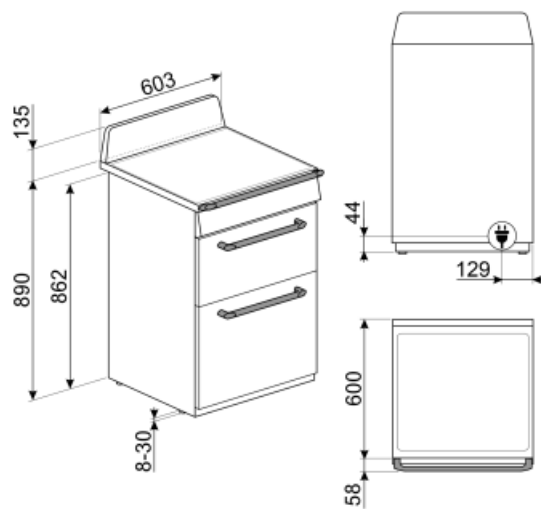
Grillrost mit Tiefensperre	2	Auflagerost	1
Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1	Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene	1

Serienzubehör sekundärer Garraum 2

Grillrost mit Tiefensperre	1	Auflagerost für Backblech/Fettpfanne	1
Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1		

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	12700 W	Prüfkabel	Ja
Absicherung	38 A	Frequenz	50/60 Hz
Spannung	220-240 V	Anschlussleiste	5-polig
Spannung 2	380-415 V		



Sonderzubehör

GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



STONE

Rechteckiger Pizzastein, aus Schamottstein, glasiert. Ideal zum Backen von Pizzen, Brot, Focaccia und anderen Gerichten, wie Gebäck oder Keksen. Abmessungen LxBxH: 420x375x18 mm



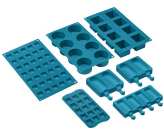
KITP60X9

Edelstahlrückwand, kombinierbar für 60 cm Standherde Concert/Classici mit Pyrolyse und/oder Multifunktionsbackofen



SMOLD

Set aus 7 Silikonformen für Eiscreme, Stieleis, Pralinen, Eiswürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -60°C bis +230°C (Backöfen).



PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Metalleinfassung mit 2 Griffen, kompatibel für alle 60 cm Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Garraumbodens.



TPK

Teppanyaki Edelstahl-Grillplatte, Aluminiumkern mit Edelstahlmantelung mit 10 Mal höherer Wärmeleitfähigkeit, geeignet für alle Gas, Glaskeramik und Induktions-Kochfelder



PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.























GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



Symbols glossary (TT)

 <p>A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</p>	 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>
 <p>Doppelt verglaste Tür: Anzahl der verglasten Türen.</p>	 <p>Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.</p>
 <p>Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.</p>	 <p>Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</p>
 <p>Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.</p>	 <p>Kleinflächengrill: die Hitze wird in der Mitte des Heizwiderstandes erzeugt und ist für kleinere Mengen an Gargut vorgesehen. Bestens geeignet zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen. Die oberste Ebene ist für kleinere, die untere für größere Gerichte, wie Koteletts oder Würstchen, geeignet.</p>
 <p>Große Kochzone: für die flexible Verwendung auch von größerem Kochgeschirr.</p>	 <p>Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.</p>
 <p>Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.</p>	 <p>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>
 <p>Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p>	 <p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p>
 <p>Restwärmanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.</p>	 <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 2 Garebenen.</p>
 <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 4 Garebenen.</p>	 <p>Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,</p>
 <p>Elektronische Temperatursteuerung: ermöglicht eine konstante Temperatur im Garraum mit einer Genauigkeit von ca. 2-3 °C. Optimal für das Garen von Speisen, die empfindlich auf Temperaturveränderungen reagieren.</p>	 <p>Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.</p>



Nutzvolumen 35 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Nutzvolumen 61 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Ever Clean Enamel

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic enamel

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)