

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 des Kleinflächengrills	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



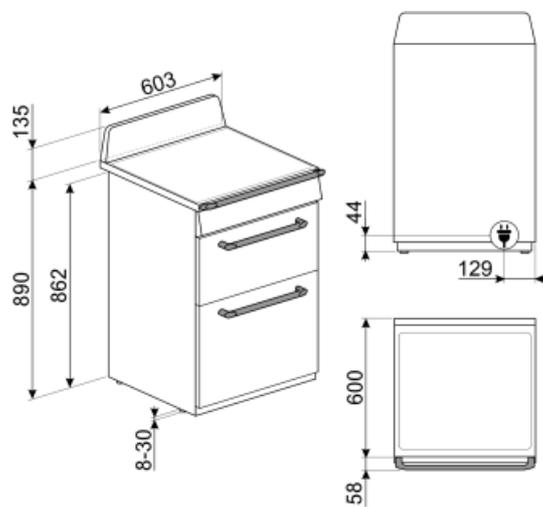
Grillrost mit Tiefensperre	2	Auflagerost	1
Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1	Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene	1

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.



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.



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



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).

Symbols glossary (TT)

 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>	 <p>Doppelt verglaste Tür: Anzahl der verglasten Türen.</p>
 <p>A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</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.