

TR62IBL2

Produktabmessung Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums Elektro
Wäremequelle des Kochfeldes Induktion

Typ Garraum 1Umluft + HeißluftTyp Garraum 2Ober-/UnterhitzeEAN-Code8017709309541

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala A

von A+++ bis D)



Ästhetik



DesignVictoriaBedienknebelVictoriaBedienoberflächeMetall lackiertFarbe/Material derMetall

Ästhetik Victoria Bedienknebel
Logo 50's Style Anzahl der 6
Farbe Schwarz Bedienknebel

Position des Spritzleiste Farbe des Dekors Silber

MarkenlogosDisplayDigitaluhr 5 TastenOberflächeHochglanzGerätetürMit RahmenSpritzleisteIaGlasartSchwarz

60x60 cm

2

Spritzleiste Ja Glasart Schwarz
Farbe der Kochmulde Schwarz emailliert Türgriff Victoria

Bedienung Bedienknebel Material des Türgriffs Edelstahl gebürstet
Gerätesockel Anthrazit

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 Art der Garfunktionen. Garraum 1

Statisch Kleinflächengrill Großflächengrill

Unterhitze

Technische Eigenschaften Kochfeld











Anzahl der Kochzonen 4

Vorne links - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm Hinten links - Induktion - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

Hinten rechts - Induktion - Maxi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Vorne rechts - Induktion - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 16.0 cm

Anzahl der Kochzonen Dekor für min. Ja mit Booster Topfgröße Überhitzungsschutz

Anzeige der Kochzone Ja Ja Automatische Restwärmeanzeige Ja Ja Anpassung des

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1









Topfdurchmessers

















Garraumbeleuchtungen Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)

Nutzbares 61 I Garraumvolumen Bruttovolumen Garraum 70 I

Material Garraum Ever Clean Emaillierung

Anzahl der Garebenen

Art der Einhängerahmen verchromt

Einschubschienen

Art der Beleuchtung Halogen 40 W Leistung der

Beleuchtung Programmierung der

Start Gardauer mit Garzeit Endabschaltung

Art der Türöffnung Klapptür Abnehmbare Gerätetür Ja

Vollalasinnentür Ja Vollglasinnentür Ja

herausnehmbar Anzahl der 3

Türverglasungen Anzahl der Thermo-1 Türverglasungen

Sicherheitsthermostat Ja

Kühlsystem

Nutzabmessungen des

Garraums (HxBxT)

Temperaturregelung Leistung der Heißluft Kühlgebläse 316x460x412 mm

Elektromechanisch 2700 W

Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker Ja Akustisches Signal bei

Garzeitende

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

3

1

Ja

Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2









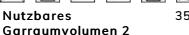












Bruttovolumen Garraum

Material Garraum Anzahl der Garebenen 35 I

2



Ever Clean Emaillierung





Anzahl der Türverglasungen Anzahl der Thermo-Türverglasungen

Sicherheitsthermostat

Kühlsystem Kühlgebläse



Art der Einhängerahmen verchromt Nutzabmessungen des 169x440x443 mm Einschubschienen Garraums (HxBxT) Anzahl der 1 **Temperaturregelung** Elektromechanisch Garraumbeleuchtungen Leistung der Unterhitze 1200 W Art der Beleuchtung Halogen Leistung der 40 W Leistung der Oberhitze 1000 W Beleuchtung Leistung des 1700 W Kleinflächengrills Türöffnung Klapptür 2700 W Leistung des Abnehmbare Gerätetür Ja Großflächengrills Vollalasinnentür la Art des Grills Elektrisch Vollglasinnentür Ja Grill abklappbar herausnehmbar Ja

Optionen sekundärer Garraum 2

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

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

2 Grillrost mit **Auflagerost Tiefensperre** Teleskop-Vollauszug, 1

Backblech/Fettpfanne **Ebene**

(H: 40 mm)

Serienzubehör sekundärer Garraum 2

Grillrost mit Auflagerost für 1 1

Backblech/Fettpfanne

(H: 40 mm)

Tiefensperre Backblech/Fettpfanne

Elektrischer Anschluss

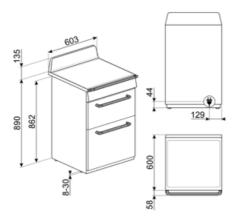
Elektrischer 12700 W Typ des vorinstallierten Einphasig

Gesamtanschlusswert Anschlusskabels

Zusätzliche Ja, zwei- oder dreiphasig Absicherung 38 A Anschlussöglichkeiten Spannung 220-240 V

50/60 Hz Frequenz Spannung 2 380-415 V **Anschlussleiste** 5-polig







Kompatibel Zubehör

AIRFRY

Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten.



AIRFRY2

Luftfrittier-Backblech für 60 cm Backöfen, für die Serie SO.../SOP... der Galileo Backöfen und 60 cm Kochz./Standherde mit Heißluft. Ideal. um im Backofen den Effekt des klassischen Frittierens zu erreichen, aber mit nur halb so vielen Kalorien und Fetten.



Beidseitig einsetzbare Grillplatte. Für die perfekte Zubereitung von saftigen und knusprigen Gerichten im Backofen mit dem typischen Grillaroma. Die gerippte Seite ist besonders für Fleisch und Käse geeignet, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und



BN620-1

Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



BNP608T

Backblech für Feingebäck aus Aluminium, teflonbeschichtet (H: 8 mm), geeignet für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP.. und Kochz./Standherde (für Auflage auf Grillrost).



GRILLPLATE

Universal Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder, Die antihaftbeschichtete Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Käse und Gemüse. Abmessungen: 410x240 mm.



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



KIT1TR6N

Splashback black, 60cm, suitable for TR62 Victoria cookers



KITH60

Height extension kit (950 mm), black, suitable for TR60 cookers



PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



SFLK1

Kindersicherung.



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).

TPKPLATE



Universal Teppanyaki-Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Antihaftbeschichtete Oberfläche, ideal für die Zubereitung von Fisch, Eiern und Gemüse. Abmessungen: 410 x 240 mm.

STONE

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



Symbols glossary

Garraum.

Seitliche Innenbeleuchtung: zwei

Sicht auf das Innere des Garraums.

gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die

o o

P	Power-Booster: mit dieser Funktion läßt sich ein sehr intensiver Garvorgang der jeweiligen Kochzone temporär aktivieren.	δ	Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.
A F	Energy efficiency class A		Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.
Φ	Drehknebelbedienung	:::	Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
1 3	Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.	togic	Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).
	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 äuße		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.
	Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.	®	Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.
~~	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.		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
ÿ	Beleuchtung		Große Kochzone: für die flexible Verwendung auch von größerem Kochgeschirr.
STOP °C∓	Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.		Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.
	Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den		Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen

Betrieb automatisch, um ein versehentliches Öffnen zu verhindern.

werden.

Automatische Öffnung: Einige Modelle verfügen

über eine automatische Öffnung der Tür nach

Beendigung des Zyklus, was eine perfekte Lösung ist, da kein Griff benötigt wird. Aus Sicherheitsgründen verriegelt sich die Tür bei





Restwärmeanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 2 Garebenen.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 4 Garebenen.



Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu beguem und sicher zu entnehmen,



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.



Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.



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



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



Benefit (TT)

Induktionskochfeld

Induktion bietet schnelles Kochen und präzise Temperaturkontrolle

Durch die Verwendung von geeignetem Kochgeschirr ist die Induktion einfach zu bedienen und zu warten, sicher und schnell

Ever Clean Emaille

Einfache Ofenreinigung dank speziellem pyrolytischen Emaille, das Rückstände durch hohe Temperaturen in Asche verwandelt.

Tastensteuerung

Einfache und intuitive Timer-Einstellung mit einer einfachen Taste

Umluft

Beste Kochleistungen durch ventilierte Umluftströmung garantiert

Mehrere Ventilatoren und Heizelemente garantieren einen perfekten aerodynamischen Wärmefluss, der ein gleichmäßiges und schnelles Garen im Inneren des Garraums ermöglicht

Multilevel Cooking

Mehrere Garebenen ermöglichen maximale Flexibilität bei der Nutzung

Multilevel Halogenlicht

Interne Halogenbeleuchtung auf verschiedenen Ebenen garantiert hervorragende Sichtbarkeit

Herausnehmbares Innenglas

Die Türinnenscheiben sind für eine vollständige Reinigung leicht herausnehmbar

Tangentiale Kühlung

Neues Kühlsystem mit tangentialem Gebläse und Luftstrom von der Tür zur Rückwand

Teleskopschienen

Einfaches Herausziehen und sicheres Einschieben der Backbleche in den Backofen dank der Teleskopschienen

Cool Door

Während jeder Funktion ist das Glas der Außentür kalt, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden

Air-Fry (AIRFRY optionales Zubehör)

Leichtere und schmackhaftere Speisen dank des Air-Fry-Korbs (optionales Zubehör)

Pizzastein (optionales Zubehör)

Backen mit feuerfestem Stein für weiche und knusprige Pizza und Backwaren aus Hefe (STONE optionales Zubehör)



BBQ (optionales Zubehör)

Grillen direkt im Backofen mit dem doppelseitigen Barbecue-Grill (BBQ optionales Zubehör)

Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

Single Turbine

Der Ofen ist mit einem Ventilator und einem ringförmigen Heizelement ausgestattet, das das Garen mit Umluft ermöglicht.