TR62IBL2

Produktabmessung	60x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	2
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wäremequelle des Kochfeldes	Induktion
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Typ Garraum 2	Ober-/Unterhitze
EAN-Code	8017709309541
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A
Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A



Ästhetik

Design	Victoria	**Bedienknebel**	Victoria
Bedienoberfläche	Metall lackiert	**Farbe/Material der Bedienknebel**	Metall
Ästhetik	Victoria	**Anzahl der Bedienknebel**	6
Logo	50`s Style	**Farbe des Dekors**	Silber
Farbe	Schwarz	**Display**	Digitaluhr 5 Tasten
Position des Markenlogos	Spritzleiste	**Gerätetür**	Mit Rahmen
Oberfläche	Hochglanz	**Glasart**	Schwarz
Spritzleiste	Ja	**Türgriff**	Victoria
Farbe der Kochmulde	Schwarz emailliert	**Material des Türgriffs**	Edelstahl gebürstet
Bedienung	Bedienknebel	**Gerätesockel**	Anthrazit

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 - 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 mit Booster	4	**Dekor für min. Topfgröße**	Ja
Überhitzungsschutz	Ja	**Anzeige der Kochzone**	Ja
Automatische Anpassung des Topfdurchmessers	Ja	**Restwärmeanzeige**	Ja

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der Garraumbeleuchtungen	1	**Abnehmbare Gerätetür**	Ja
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	1	**Vollglasinnentür**	Ja
Nutzbares Garraumvolumen	61 l	**Vollglasinnentür herausnehmbar**	Ja
Bruttovolumen Garraum	70 l	**Anzahl der Türverglasungen**	3
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)**	316x460x412 mm
Leistung der Beleuchtung	40 W	**Temperaturregelung**	Elektromechanisch
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	**Leistung der Heißluft**	2700 W
Art der Türöffnung	Klapptür		

Optionen primärer Garraum 1

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

Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



Nutzbares Garraumvolumen 2	35 l	**Anzahl der Türverglasungen**	3
Bruttovolumen Garraum 2	41 l	**Anzahl der Thermo-Türverglasungen**	1
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	**Sicherheitsthermostat**	Ja
Anzahl der Garebenen	2	**Kühlsystem**	Kühlgebläse

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

Optionen sekundärer Garraum 2

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

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



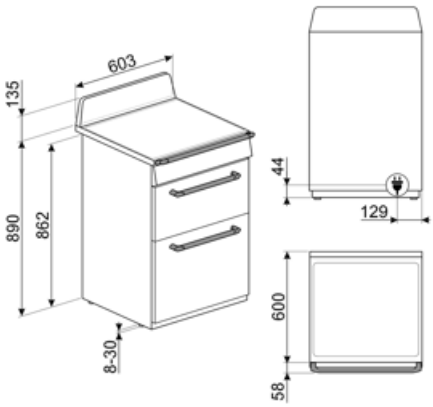
Grillrost mit Tiefensperre	2	**Auflagerost**	1
Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1	**Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene**	1

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	**Zusätzliche Anschlussöglichkeiten**	Zwei- oder dreiphasig
Absicherung	38 A	**Frequenz**	50/60 Hz
Spannung 1 (V)	220-240 V	**Anschlussleiste**	5-polig
Spannung 2 (V)	380-415 V	**Netzstecker**	Nein


603
135
890
862
8-30
44
129
600
58

Kompatibel Zubehör



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.



BN620-1

Backblech emailliert (H: 20 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).



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



KIT1TR6N

Splashback black, 60cm ,suitable for TR62 Victoria cookers



PALPZ

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



SFLK1

Kindersicherung.



BBQ

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



BN640

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



GRILLPLATE

Universal-Grillplatte mit Antihaftbeschichtung. Kompatibel für Gas-/Glaskeramik-/Induktionskochfelder mit Brückenfunktion TwinZone; Flexi4Zon oder MultiZone. Abmessungen: 410x240 mm



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



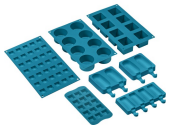
KITH60

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



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



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 mit Antihaftbeschichtung. Kompatibel für Gas-/Glaskeramik-/Induktionskochfelder mit Brückenfunktion TwinZone; Flexi4Zon oder MultiZone.
Abmessungen: 410x240 mm

Symbolverzeichnis



Energieeffizienzklasse A



Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).



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.



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.



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



Große Kochzone: für die flexible Verwendung auch von größerem Kochgeschirr.



Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.



Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.



Power-Booster: mit dieser Funktion läßt sich ein sehr intensiver Garvorgang der jeweiligen Kochzone temporär aktivieren.



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



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



Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.



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.



Beleuchtung



Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.



Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.



Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



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 Betrieb automatisch, um ein versehentliches Öffnen zu verhindern.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 2 Garebenen.



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



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



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



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 4 Garebenen.



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.



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



Drehknebelbedienung

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

Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

Air-Fry (AIRFRY optionales Zubehör)

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

Cool Door

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

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)

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.