


TR62IBL2

| | |
|---|-------------------|
| Produktabmessung | 60x60 cm |
| Zahl der Garräume mit Energielabel | 2 |
| Wärmequelle des Garrraums | 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 Anschlussmöglichkeiten | 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 |
| Typ des vorinstallierten Anschlusskabels | Einphasig | | |



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.



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 Antihafbeschichtung. 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.



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.

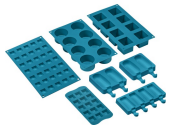


SFLK1

Kindersicherung.



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

Symbolverzeichnis

| | |
|---|--|
|  <p>Energieeffizienzklasse A</p> |  <p>Power-Booster: mit dieser Funktion läßt sich ein sehr intensiver Garvorgang der jeweiligen Kochzone temporär aktivieren.</p> |
|  <p>Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</p> |  <p>Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.</p> |
|  <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p> |  <p>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p> |
|  <p>Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).</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 äüße</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>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.</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</p> |  <p>Beleuchtung</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>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.</p> |  <p>Restwärmeanzeige: 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> |  <p>Nutzvolumen 35 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p> |
|  <p>Nutzvolumen 61 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p> |  <p>Drehknebelbedienung</p> |

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

Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

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)

Single Turbine

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