

| Oven of Combi-set | Data sheet / Datenblatt | Einbau-Backofen von Backofen-Set | | |
|---|------------------------------------|--------------------------------------|------|-----|
| According to Regulation 65/2014EC | | Nach Verordnung 65/2014EU | | |
| Brand name <i>Warenzeichen</i> | RESPEKTA® | | | |
| Type / Model <i>Typ / Modell</i> | 1512000000226 HS2201-26 | | | |
| Energy efficiency Index <i>Energieeffizienzindex</i> | EEL cavity | 92.9 | | |
| Energy Efficiency Class (D to A+++) <i>Energieeffizienzklasse (D to A+++)</i> | EEL cavity | A | | |
| Energy consumption per cycle > in conventional mode <i>Energieverbrauch per Zyklus > im konventionellen Modus</i> | | Rate / Unit <i>Wert / Einheit</i> | 0,81 | kWh |
| Energy consumption per cycle > in circulating air mode <i>Energieverbrauch per Zyklus > im Umluft Modus</i> | | Rate / Unit <i>Wert / Einheit</i> | 0,79 | kWh |
| Number of cavities <i>Anzahl Garräume</i> | | 1 | | |
| Type of Heat source <i>Art der Wärmequelle</i> | X | Electric / <i>Elektrisch</i> | | |
| | | Gas | | |
| Usable volume of cavity <i>Nutzvolumen des Garraums</i> | | Rate <i>Wert</i> | 72 | L |

| | |
|---|---------|
| Power consumption standby mode: Energieverbrauch im Standby-Modus: | < 0.8W |
| Power consumption off mode: Energieverbrauch im ausgeschalteten Modus: | N/A |
| Time after which the equipment reaches automatically standby mode: Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus wechselt: | < 20min |
| Time after which the equipment reaches automatically off mode: Zeit, nach der das Gerät automatisch in den ausgeschalteten Modus wechselt: | N/A |
| This product contains a light source of energy efficiency class G. Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G. | |

NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH, Chenover Str. 5, D-67117 Limburgerhof

| Hob of Combi-set | | Data sheet / Datenblatt | | Kochfeld von Backofen-set | | |
|---|--|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|---------------------|-------------|
| According to Regulation 66/2014EC | | | | Nach Verordnung 66/2014EU | | |
| Brand name Warenzeichen | | RESPEKTA® | | | | |
| Type / Model Typ / Modell | | 15120000000226 HS2201-26 | | | | |
| Type of appliances Art des Gerätes | | X | electric Elektrisch | | | |
| | | | gas Gas | | | |
| Number of heating zones / surfaces / burner Anzahl der Kochzonen / Kochflächen / Brenner | | 4 | | | | |
| Heating technologie Heiztechnik | | | solid plates Kochplatten | | | |
| | | X | radiant Strahler | | | |
| | | | induction Induktion | | | |
| Vitro ceramic hob / Glaskeramik Kochfeld | | Ø 1 | Ø 2 | Power/Leistg. W | Energy Cons. | |
| Cooking Zones data Kochzonen Daten | | hl | 140mm | -- | 1200 | 192,2 Wh/kg |
| | | hr | 140mm | 245mm | 1100/2000 | 200,0 Wh/kg |
| | | vl | 140mm | 210mm | 1000/2200 | 183,9 Wh/kg |
| | | vr | 140mm | -- | 1200 | 192,2 Wh/kg |
| Energy consumption of hob Energieverbrauch Kochmulde / Kochfeld | | EC electric hob | 192,1 | | | Wh/kg |

| | |
|---|---------|
| Power consumption standby mode: Energieverbrauch im Standby-Modus: | N/A |
| Power consumption off mode: Energieverbrauch im ausgeschalteten Modus: | < 0.5W |
| Time after which the equipment reaches automatically standby mode: Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus wechselt: | N/A |
| Time after which the equipment reaches automatically off mode: Zeit, nach der das Gerät automatisch in den ausgeschalteten Modus wechselt: | < 20min |

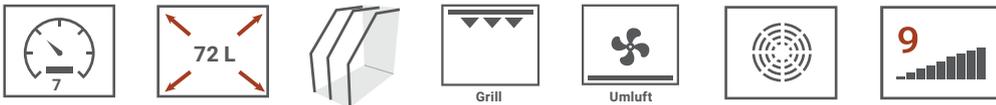


Jamie Einbau-Herdset Edelstahl

15120000000226

- + Energieeffizienzklasse A
- + 72 Liter Garraum
- + 7 Beheizungsarten (Backofen)
- + Rahmenloses Glaskeramikkochfeld
- + 9 Leistungsstufen (Kochfeld)
- + Zweikreiszone / Bräterzone

A



AUSSTATTUNG – BACKOFEN

| | |
|----------------------|---|
| Regelbare Temperatur | 60 – 250 °C |
| Beheizungsarten | 7 (Auftauen, Ober- & Unterhitze, Ober- & Unterhitze mit Umluft, Grill, Grill mit Umluft, Unterhitze mit Umluft, Dampfreinigung) |
| Backofeninnentür | Doppelverglasung |
| Backofentür | schwarzes Glas mit Aluminiumgriff |
| Bedienblende | Edelstahl |
| Steuerung | zylindrische Knebel / silberfarben |
| Backofenlicht | Ja |

AUSSTATTUNG – KOCHFELD

| | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Ausführung | Glaskeramik / Halogen |
| Einstellbare Kochstufen pro Kochzone | 9 |
| Restwärmanzeige | Ja |
| Überhitzungsschutz | Ja |
| Automatische Abschaltung | Ja |
| Kindersicherung | Nein |
| Anzahl der Kochzonen | 4 |
| Zweikreiszone / Bräterzone | Ja / Ja |

TECHNISCHE DATEN

| | |
|---|--|
| Energieeffizienzindex pro Garraum (EEI) | 92.9 |
| Energieeffizienzklasse pro Garraum (von A+++ bis D) | A |
| Energieverbrauch pro Zyklus | Konventionell: 0,81 kWh |
| | Umluft: 0,79 kWh |
| Anzahl der Garräume | 1 |
| Wärmequelle pro Garraum | Elektro |
| Volumen des Garraums | 72 Liter |
| Größe des Geräts | groß: > 65 L Volumen |
| Anschlusswert Backofen | 2800 W / 220 – 240 V oder 400 V / 50 Hz |
| Anschlusswert Kochfeld | max. 6600 W / 220 – 240 V oder 400 V / 50 Hz |
| Kochzonen | 2 x Ø 140 mm / 1200 W |
| | 1 x Ø 140 - 210 mm / 1000 - 2200 W (Zweikreiszone) |
| | 1 x Ø 140 - 245 mm / 1100 - 2000 W (Bräterzone) |
| Anschlusskabel mit Stecker | – |

ZUBEHÖR

| | |
|-----------------------------|------|
| Emailliertes Backblech | 1 |
| Grillrost | 1 |
| Teleskopauszüge im Backraum | Nein |
| Seitengitter im Garraum | Nein |

ABMESSUNGEN

| | |
|---|---------------------------------|
| Gerätemaße Backofen (H x B x T) / Gewicht | 59,5 x 59,4 x 52,1 cm / 25,5 kg |
| Einbaumaße Backofen (H x B x T) | 60 x 56,7 x 57,1 cm |
| Gerätemaße Kochfeld (H x B x T) / Gewicht | 5 x 59 x 52 cm / 8,5 kg |
| Ausschnittmaße Kochfeld (H x B x T) | 3 x 56 x 49 cm |
| Maße mit Verpackung (H x B x T) / Gewicht | 77,5 x 63,9 x 57,9 cm / 36,2 kg |

| ARTIKELNUMMER | MODELL | EAN | EPREL |
|---------------|-----------|---------------|---------|
| 1512000000226 | HS2201-26 | 4262421975268 | 1975996 |

WARNHINWEIS

Die Installation von Geräten ohne Netzstecker muss durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.