



RU инструкция по эксплуатации



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Cod. 9000143110 A

Internet.: <http://www.bosch-hausgeraete.de>


Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас за покупку и поздравляем с удачным выбором. Эта практичная и современная плита изготовлена из материалов высочайшего качества. Процесс производства плиты проходил под строжайшим контролем, плита подвергалась множеству чувствительнейших тестов для того, чтобы Вы получили идеальное устройство для приготовления пищи. Для упрощения дела мы разбили эту инструкцию по эксплуатации на две части, первая из них посвящена непосредственно эксплуатации, вторая – монтажу плиты.

Для получения при эксплуатации плиты оптимальных результатов, мы рекомендуем Вам **внимательно прочитать эти простые инструкции и тщательно их соблюдать**. Они содержат важную информацию не только по пользованию плитой, но и по вопросам Вашей личной безопасности и технического обслуживания плиты.

Для защиты при транспортировке наши изделия снабжены эффективной упаковкой. При этом мы ограничиваемся только самым необходимым минимумом. Весь упаковочный материал подвергается повторной переработке. Вы также можете внести свой вклад в защиту окружающей среды, отправив всю упаковку в ближайший мусорный контейнер, предназначенный специально для этих целей. И использованное растительное масло Вы не должны просто сливать в раковину, так как это наносит вред окружающей среде. Храните его в закрытом сосуде, а затем сдайте на ближайший приемный пункт или выкиньте в бак для мусора. Хотя это и не идеальное решение проблемы, однако, в конечном счете, ваше масло окажется на находящейся под контролем компетентных органов мусорной свалке и не будет загрязнять воду (что положительно отразится на Вас и Ваших детях). Перед утилизацией старой плиты приведите ее в неработоспособное состояние. После этого отправляйте ее в ближайший центр утилизации. Адреса соответствующих приемных пунктов Вы можете узнать в местных органах власти.

Упаковка и отслуживший прибор

Если на индикаторной панели Вашего прибора появится символ , выполняйте следующие указания:

Правильная утилизация упаковки

Распакуйте прибор. Помните об охране окружающей среды, утилизируя упаковку.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Содержание

Указания по технике безопасности	3
Ваша новая плита	5
Газовые конфорки	6
Рекомендуемый диаметр посуды	7
Рекомендации по приготовлению пищи	8
Электрические конфорки	9
с бесступенчатым регулятором мощности	9
Указания по эксплуатации плиты	11
Приготовление пищи	11
Чистка и уход	12
Самостоятельное устранение мелких неисправностей	13
Сервисная служба	14

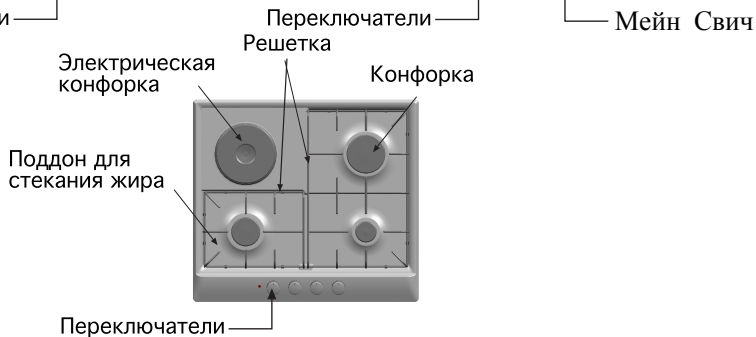
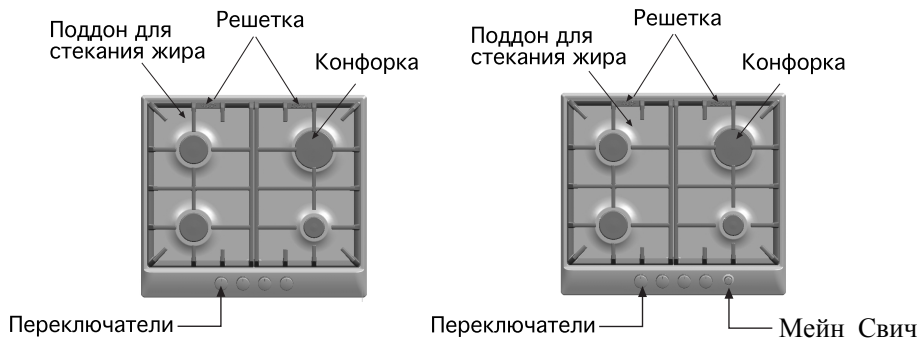
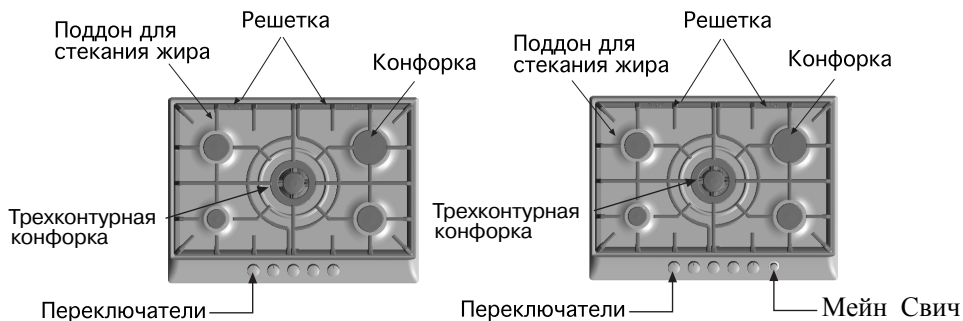
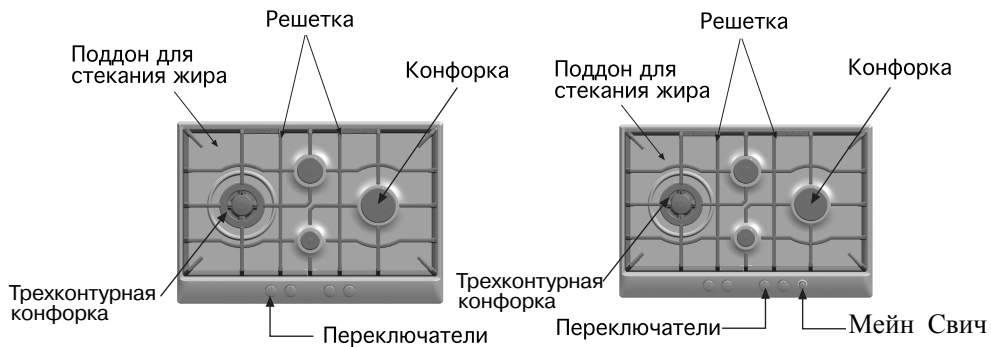
Указания по технике безопасности

- ❑ Для успешного и безопасного пользования плитой **внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации.**
- ❑ Установку и настройку плиты в соответствии с используемым типом газа должен проводить только **специалист, имеющий на это официальное разрешение.**
- ❑ Перед монтажом плиты **проверьте соответствие всех размеров.**
- ❑ Предлагаемые ниже инструкции действительны только для стран, символы которых указаны на плите. При настройке плиты следует соблюдать технические инструкции, принятые в данной стране.
- ❑ Плиту следует устанавливать в таком месте, где обеспечивается **должный уровень вентиляции.**
- ❑ Плита не должна подвергаться действию сильных сквозняков, так как они могут задувать пламя конфорок.
- ❑ Плита выходит с завода-изготовителя с настройками, указанными в типовой табличке. Если их нужно изменить, вызовите **Сервисную службу.**
- ❑ Не пытайтесь сами разбирать плиту. При необходимости вызовите **Сервисную службу.**
- ❑ **Храните данную инструкцию** по эксплуатации и монтажу, чтобы при необходимости передать ее вместе с плитой последующему владельцу.
- ❑ Если Ваша плита имеет стеклянную крышку, не перегружайте ее. Если Вы получили плиту с поврежденной стеклянной крышкой, **тотчас вызовите Сервисную службу**, чтобы она отремонтировала или заменила ее.
- ❑ Не эксплуатируйте **поврежденную плиту.**
- ❑ Во время эксплуатации поверхности плиты нагреваются. Будьте осторожны! **Не подпускайте детей к работающей плите.**
- ❑ Используйте плиту только для приготовления пищи, а **не для обогрева помещения.**

- ❑ При перегреве жиры и масло легко воспламеняются. Поэтому приготовление пищи с использованием жиров и масла – например, картофеля фри – должно проходить под непрерывным контролем.
- ❑ Никогда не лейте воду на горящие жир или масло. **ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!** Накройте кастрюлю, чтобы потушить огонь, и выключите конфорку.
- ❑ В случае поломки отключите плиту от электросети и сети газоснабжения. Для ремонта вызовите нашу **Сервисную службу**.
- ❑ Не ставьте на конфорки посуду с неровным дном, она может случайно опрокинуться.
- ❑ Если газовый кран заклинило, не применяйте силу для его открывания. Немедленно вызовите **Сервисную службу**, чтобы она отремонтировала или заменила его.
- ❑ Для мытья варочной поверхности нельзя пользоваться пароочистителями, так как Вас может ударить током .
- ❑ Иллюстрации в данной инструкции служат для ориентировки.

В СЛУЧАЕ ЕСЛИ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ НЕ СОБЛЮДАЛИСЬ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВОЗНИКШИЕ НЕПОЛАДКИ И НАНЕСЕННЫЙ УЩЕРБ НЕ СЕТ НЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ПЛИТЫ, А МОНТЕР.

Ваша новая плита



Газовые конфорки

Рис. 1

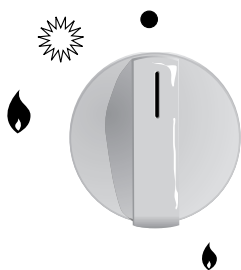


Рис. 2

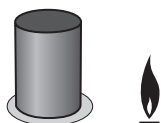


Рис. 3

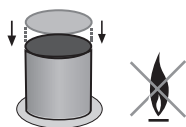
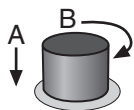


Рис. 4



Поворотный переключатель каждой газовой конфорки имеет на панели управления маркировку, которая показывает, какой именно конфоркой управляет этот переключатель (рис. 1).

Для того чтобы **зажечь конфорку**, нажмите поворотный переключатель выбранной конфорки, поверните его против часовой стрелки в положение зажигания и удерживайте его нажатом несколько секунд, пока конфорка не зажжется, а после этого отпустите. Затем установите желаемую величину пламени. Если конфорка не зажглась, повторите указанные действия.

Если конфорки на Вашей плите снабжены **предохранительными клапанами** (которые отключают подачу газа, когда пламя случайно гаснет), то для того, чтобы зажечь их, действуйте, как описано выше, но удерживайте поворотный переключатель в нажатом состоянии еще несколько секунд после того, как пламя зажжется. Если конфорка не зажигается, повторите все вышеуказанные действия, но в этот раз удерживайте переключатель нажатым на протяжении 10 секунд.

Для того чтобы **выключить конфорку**, поверните поворотный переключатель вправо в положение «●».

В зависимости от модели, Ваша современная и функциональная варочная панель может быть снабжена системой перекрытия общей подачи газа, «Мейн Свич» (Main Switch), позволяющей в случае внезапного задувания пламени горелки полностью перекрыть выход газа.

Функционирование «Мейн Свич» (Main Switch):

Для нормальной работы прибора кнопка «Мейн Свич» должна находиться в ненажатом состоянии (рис. 2), при неожиданном возникновении необходимости полностью перекрыть подачу газа, вне зависимости от количества включенных конфорок, достаточно просто нажать кнопку «Мейн Свич» и Ваша варочная панель полностью заблокируется. (рис. 3).

Чтобы разблокировать Вашу плиту, поверните ручки всех конфорок вправо до отметки ●. Нажмите кнопку «Мейн Свич» и, удерживая, поверните ее по часовой стрелке до упора. (рис. 4).

Ваша современная плита снабжена **новейшими вентилями**, позволяющими выбрать оптимальное положение между самым сильным и самым слабым пламенем.

В зависимости от модели, Ваша плита может иметь **трехконтурную конфорку**, которая очень практична и удобна при приготовлении паэльлы или азиатских блюд.

Использование плит с газовыми конфорками ведет к образованию тепла и влажности в помещении, где они расположены. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, держите открытыми естественные вентиляционные отверстия или установите механическое вентиляционное устройство (вытяжной вентилятор). При длительной и интенсивной эксплуатации плиты может потребоваться дополнительная вентиляция – например, открывание окна (при этом не должны создаваться сквозняки) или повышение мощности установленного механического вентиляционного устройства.

Пламя оранжевого цвета – это нормальное явление, возникающее при наличии в воздухе пыли, в случае проливания жидкостей и т.д.

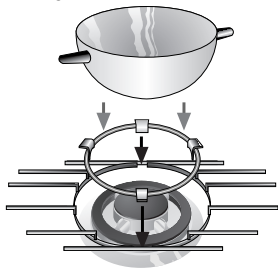
Рекомендуемый диаметр посуды

В зависимости от модели:

Конфорка	Минимальный диаметр посуды	Максимальный диаметр посуды
Трехконтурная конфорка	22 cm	
Конфорка повышенной мощности	22 cm	26 cm
Конфорка стандартной мощности	12 cm	20 cm
Вспомогательная конфорка	10 cm	12 cm
Электрические конфорки		14 cm

Дополнительная решетка:

Рис. 5



В зависимости от модели Ваша плита может иметь дополнительную. Эта решетка **необходима** при пользовании трехконтурной конфоркой для кастрюль диаметром более 26 см, сковород, кастрюль из жаропрочного материала и всех видов посуды с вогнутым дном (рис.5). Если Ваша плита не имеет дополнительной решетки, то Вы можете купить ее в Сервисном центре, номер по каталогу 363300.

Решетка для кофейника: в зависимости от модели Ваша плита может быть укомплектована решеткой для кофейника, которая применяется на вспомогательной горелке (для посуды диаметром менее 10см). Если это не так, то Вы можете купить эту решетку для кофейника в Сервисном центре, номер по каталогу 184200.

Изготовитель не несет никакой ответственности, если Вы не пользовались дополнительными решетками или использовали их неправильно.

Рекомендации по приготовлению пищи:

Эти рекомендации являются ориентировочными.

	Высокий уровень нагрева	Средний уровень нагрева	Низкий уровень нагрева
Трехконтурная конфорка	Варка, кипячение жарение, обжаривание, пазля, азиатские блюда.	Разогревание и поддержание в теплом виде уже приготовленных блюд.	
Конфорка повышенной мощности	Шницель, бифштекс, омлет, жарение во фритюре.	Рис, бешамель, рагу.	Приготовление на пару: рыба, овощи.
Конфорка стандартной мощности	Отварной картофель, свежие овощи, густой суп (айнтопф), макаронные изделия.	Разогревание и поддержание в теплом виде/сваренных продуктов, приготовление деликатесов.	
Вспомогательная конфорка	Варка: густой суп (айнтопф), молочная рисовая каша, карамель.	Размораживание продуктов и медленная варка: бобы, фрукты, замороженные продукты.	Приготовление/растопливание: масло, шоколад, студень.

Электрические конфорки

Перед первым использованием электрическими конфорками следует в течение 5 минут разогревать их на максимальной мощности безо всякой посуды. Обычно при этом появляется дым и запахи. При дальнейшей эксплуатации плиты они исчезают самостоятельно. За исключением этого первого случая никогда **не включайте конфорки без установленной на них посуды.**

В начале процесса приготовления пищи следует установить переключатель на самый высокий уровень нагрева, а затем установить его в среднее положение в соответствии с количеством и качеством пищи.

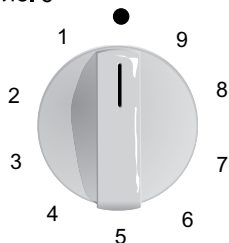
Вы можете выключить конфорку незадолго до окончания процесса приготовления пищи и использовать остаточное тепло. Это поможет Вам сэкономить электроэнергию и не окажет влияния на процесс приготовления пищи, который будет продолжаться за счет остаточного тепла, аккумулированного поверхностью конфорки.

Используйте **посуду с совершенно ровным дном** диаметром примерно **равным диаметру конфорки, но ни в коем случае не меньшим.**

Избегайте проливания жидкости на поверхность конфорки и не ставьте на конфорки мокрую посуду.

Электрические конфорки с бесступенчатым регулятором мощности

рис. 6



Эти конфорки управляются бесступенчатым регулятором мощности, с помощью которого Вы можете установить любую мощность в зависимости от приготовления блюда (рис. 6).

Поверните регулятор по часовой стрелке и установите необходимую мощность с учетом способа приготовления пищи, ее количества и данных нижеприведенной таблицы. При этом загорится соответствующий индикатор. Для выключения конфорки поверните регулятор в положение «0». Индикатор погаснет.

Рекомендации:

	Положение ре„улятора
Растапливание: шоколад, масло	1-2
Варка: рис, бешамель, рагу	2-3
Варка: картофель, макаронные изделия, овощи	4-5
Приготовление тушеных и жареных блюд: жаркое, тушеная говядина	4-5
Приготовление на пару: рыба	5
Поддержание в теплом состоянии готовых блюд	2-3-4-5
Жарение: шницель, бифштекс, омлеты	6-7-8
Обжаривание	9

**Более высокие
уровни мощности
необходимы для:**

- большого количества жидкостей,
- большого количества продуктов,
- приготовления пищи в открытой посуде.

Указания по эксплуатации плиты: приготовление пищи

НЕЛЬЗЯ



Не используйте на конфорках большого диаметра посуду небольших размеров. Пламя не должно касаться боковых стенок посуды.



Не готовьте пищу в посуде без крышки или с неплотно закрытой крышкой. Таким образом Вы неэкономно расходуете энергию.



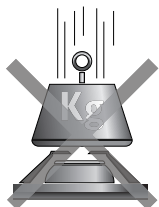
Не пользуйтесь посудой с неровным дном. Это увеличивает время приготовления пищи и потребление энергии.



Не размещайте посуду на краю конфорки. Посуда может опрокинуться. Не размещайте кастрюли с широким основанием на ближайших к переключателям конфоркам. Они могут задевать переключатели или вызывать повышение температуры в области переключателей, что, в свою очередь, может привести к неполадкам в работе плиты.



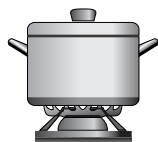
Не устанавливайте посуду непосредственно на конфорку.



Не размещайте на плите слишком тяжелые предметы и тяжелую посуду. Избегайте ударов о плиту тяжелых предметов.

МОЖНО

Для каждой конфорки используйте **посуду соответствующих размеров**. Это поможет избежать перерасхода газа и появления на посуде матовых пятен.



Всегда используйте **крышки**.



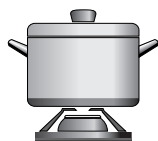
Используйте кастрюли и сковороды только с ровным и толстым дном.



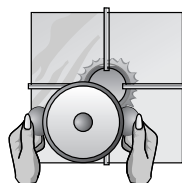
Всегда размещайте посуду **по центру конфорки**.



Всегда устанавливайте посуду **на решетку**.



Соблюдайте осторожность при размещении посуды на плите.



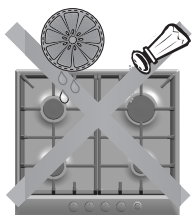
Чистка и уход

НЕЛЬЗЯ

Для удаления с поверхности плиты, решеток, газовых и электрических конфорок приставших остатков пищи **не пользуйтесь абразивными средствами**, острыми предметами, стальными щетками, ножами и т.д. Если Ваша плита имеет стеклянную или алюминиевую панель, **не пользуйтесь** ножами, скребками и тому подобными принадлежностями для чистки.

Не применяйте для чистки плиты очистители с использованием пара. Они могут повредить плиту.

Избегайте попадания кислотных соединений (таких, как уксус, лимонный сок и др.) на поверхность плиты, а **соли** на поверхность электрических конфорок.



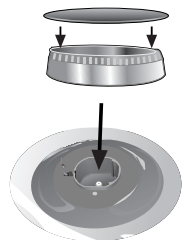
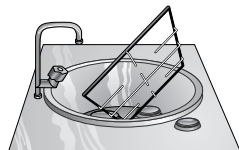
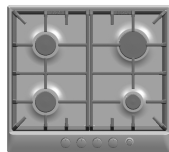
МОЖНО

Когда плита остыла, то чистите ее **губкой и мыльным раствором**. Избыточное количество жидкости немедленно вытирайте. Это избавит Вас в дальнейшем от дополнительной работы.

Необходимо поддерживать чистоту конфорок и решеток и **регулярно их чистить**.

Для этого погрузите их в мыльный раствор и потрите неметаллической щеткой. Таким образом Вы избежите забивания грязью отверстий и прорезей деталей конфорок, и горелки будут давать идеальное ровное пламя. После чистки высушите конфорки и решетки.

Убедитесь в том, что вычищенные и высушенные элементы конфорки установлены правильно.



Если в результате длительной эксплуатации плиты покрытие электрических конфорок стерлось, смажьте его несколькими каплями растительного масла или одного из имеющихся в продаже средств для ухода за плитой. С течением времени в результате воздействия высоких температур крышка трехконфорной конфорки и отдельные детали из нержавеющей стали (кольца конфорок, поддон для стекания жира, контуры горелок и т.д.) меняют свой цвет и становятся матовыми. Это нормально. После каждого пользования плитой чистите их средствами для чистки изделий из нержавеющей стали.

После чистки решеток их нужно хорошо высушить, прежде чем снова использовать. Наличие капель воды на решетках во время приготовления пищи может привести к повреждению эмалевых поверхностей.

Если решетки Вашей плиты снабжены резиновыми подкладками, то будьте осторожны при чистке этих решеток, так как подкладки могут оторваться. В этом случае решетки окажутся незащищенными и смогут поцарапать поверхность плиты. Чистящее средство для нержавеющей стали не должно использоваться в области, прилегающей к переключателям, так как это может привести к повреждению обозначений, расположенных вблизи переключателей.

Самостоятельное устранение мелких неисправностей

Не всегда нужно вызывать Сервисную службу. Во многих случаях Вы можете самостоятельно устранить возникшую неисправность. Нижеприведенная таблица содержит полезную информацию, которая поможет Вам в этом.

Важное указание

Работы по ремонту газовых и электрических функциональных систем могут проводить только квалифицированные специалисты нашего Сервисного центра.

Что делать, если ...	Возможная причина неисправности	Способ устранения неисправности
... на плиту не подается электропитание?	-Неисправен плавкий предохранитель -Сработало устройство защитного отключения.	-Проверьте плавкий предохранитель в коробке для предохранителей и замените его, если он перегорел. -Проверьте, не сработало ли устройство защитного отключения.
... не работает электроподжиг?	-Возможно попадание остатков пищи или чистяще огсредства между свечой зажигания и конфоркой. -Влажная конфорка. -Крышка конфорки установлена неправильно	-Пространство между свечой зажигания и конфоркой следует тщательно очистить. -Насухо вытрите крышку конфорки и свечу зажигания. -Проверьте и установите крышку конфорки в правильное положение.
... пламя в конфорке неравномерное?	-Различные детали конфорки установлены неправильно. -Загрязнились отверстия в конфорках, через которые выходит газ.	-Установите правильно детали конфорки. -Очистите отверстия в конфорках, через которые выходит газ.
... кажется, что поток газа неправильный, или газа совсем нет?	-Поток газа перекрыт промежуточными кранами. -Если газ подается из баллона, то баллон может быть пустым.	-Откройте все имеющиеся промежуточные краны. -Замените пустой газовый баллон на полный.
... на кухне чувствуется запах газа?	-Открыт один из газовых кранов. -Возможна утечка в месте подключения к газовому баллону.	-Проверьте, не остался ли открытым один из газовых кранов. -Убедитесь, что подключение выполнено правильно.
... предохранительные клапаны конфорки не работают?	-Поворотная ручка недостаточно долго находилась в нажатом состоянии. -Загрязнились отверстия в конфорках, через которые выходит газ	-При зажигании конфорки в удерживайте поворотную ручку в нажатом состоянии на протяжении нескольких секунд. -Очистите отверстия в конфорках, через которые выходит газ.

Сервисная служба

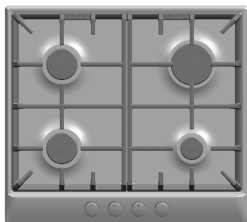
Если Вы вызываете нашу Сервисную службу, сообщите, пожалуйста, следующую информацию:



E - NR	FD
--------	----

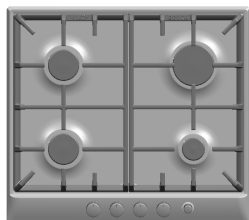
Эту информацию можно найти на табличке с техническими характеристиками, которая прикреплена на Вашей плите снизу.



Условия гарантийного обслуживания

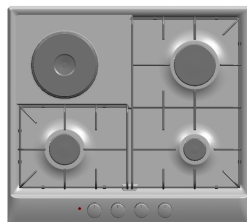
Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая Техника», а также в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.





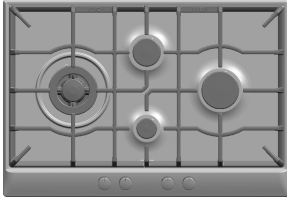
E-Nr		FD				
Type HSE-6FB4010		M(g/h)		V(m ³ /h)		
99BM748		G-30	544	G-20	0.715	
0,6 W		G-31	535			
230 V ~ 50 Hz						
	BE/FR	ES/GB/GR	IT/PT	LU	EE/LT/SI/CZ/SK	LV
Cat.	II _{2E+3+}	II _{2H3+}	II _{2H3+}	I _{2E}	II _{2H3B/P}	I _{2H}
P(mbar)	20/25/-28-30/37	20-28/37	20-30/37	20	20-30	20
G _{Qn}		 				
7,50 kW (Hs)						



E-Nr		FD			
Type HSE-6FB4030		M(g/h)		V(m ³ /h)	
99BM748		G-30	544	G-20	0.715
0,6 W		G-31	535		
230 V ~ 50 Hz					
	DK/FI/SE/LV	BE/FR	EE/LT/SI/CZ/SK		
Cat.	I _{2H}	II _{2E+3+}	II _{2H3B/P}		
P(mbar)	20	20/25-28-30/37	20-30		
	ES/GB/GR/IE	IT/PT	LU	AT	DE
Cat.	II _{2H3+}	II _{2H3+}	I _{2E}	II _{2H3B/P}	II _{2ELL3B/P}
P(mbar)	20-28/37	20-30/37	20	20-50	20-50
0,6 W		G _{Qn} 7,50 kW (Hs)			
230 V ~ 50 Hz		 			



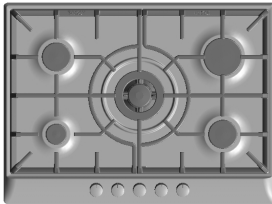
E-Nr		FD			
Type HSE-6FB3E30		M(g/h)		V(m ³ /h)	
99BM748		G-30	417	G-20	0.548
1500 W		G-31	410		
230 V ~ 50 Hz					
	DK/FI/SE/LV	BE/FR	EE/LT/SI/CZ/SK		
Cat.	I _{2H}	II _{2E+3+}	II _{2H3B/P}		
P(mbar)	20	20/25-28-30/37	20-30		
	ES/GB/GR/IE	IT/PT	LU	AT	DE
Cat.	II _{2H3+}	II _{2H3+}	I _{2E}	II _{2H3B/P}	II _{2ELL3B/P}
P(mbar)	20-28/37	20-30/37	20	20-50	20-50
1500 W		G _{Qn} 5,75 kW (Hs)			
230 V ~ 50 Hz		 			



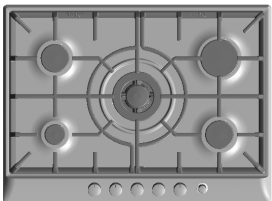
E-Nr		FD				
Type HSE-7FB3W10		M(g/h)	V(m ³ /h)			
99BM748		G-30 679	G-20 0,891			
0,6 W 230 V ~ 50 Hz		G-31 667				
	BE/FR	ES/GB/GR	IT/PT	LU	EE/LT/SI/CZ/SK	LV
Cat.	II _{2E+3+}	II _{2H3+}	II _{2H3+}	I _{2E}	II _{2H3B/P}	I _{2H}
P(mbar)	20/25/-28-30/37	20-28/37	20-30/37	20	20-30	20
GQn 9,35 kW (Hs)						



E-Nr		FD			
Type HSE-7FB3W30		M(g/h)	V(m ³ /h)		
99BM748		G-30 679	G-20 0,891		
0,6 W 230 V ~ 50 Hz		G-31 667			
	DK/FI/SE/LV	BE/FR	EE/LT/SI/CZ/SK		
Cat.	I _{2H}	II _{2E+3+}	II _{2H3B/P}		
P(mbar)	20	20/25-28-30/37		20-30	
	ES/GB/GR/IE	IT/PT	LU	AT	DE
Cat.	II _{2H3+}	II _{2H3+}	I _{2E}	II _{2H3B/P}	II _{2ELL3B/P}
P(mbar)	20-28/37	20-30/37	20	20-50	20-50
0,6 W 230 V ~ 50 Hz		GQn 9,35 kW (Hs)			



E-Nr		FD				
Type HSE-7FB4W10		M(g/h)	V(m ³ /h)			
99BM748		G-30 806	G-20 1,058			
0,6 W 230 V ~ 50 Hz		G-31 792				
	BE/FR	ES/GB/GR	IT/PT	LU	EE/LT/SI/CZ/SK	LV
Cat.	II _{2E+3+}	II _{2H3+}	II _{2H3+}	I _{2E}	II _{2H3B/P}	I _{2H}
P(mbar)	20/25/-28-30/37	20-28/37	20-30/37	20	20-30	20
GQn 11,10 kW (Hs)						



E-Nr		FD			
Type HSE-7FB4W30		M(g/h)	V(m ³ /h)		
99BM748		G-30 806	G-20 1,058		
0,6 W 230 V ~ 50 Hz		G-31 792			
	DK/FI/SE/LV	BE/FR	EE/LT/SI/CZ/SK		
Cat.	I _{2H}	II _{2E+3+}	II _{2H3B/P}		
P(mbar)	20	20/25-28-30/37		20-30	
	ES/GB/GR/IE	IT/PT	LU	AT	DE
Cat.	II _{2H3+}	II _{2H3+}	I _{2E}	II _{2H3B/P}	II _{2ELL3B/P}
P(mbar)	20-28/37	20-30/37	20	20-50	20-50
0,6 W 230 V ~ 50 Hz		GQn 11,10 kW (Hs)			