



MARQUE: BOSCH

REFERENCE: PCD 616 CEU NOIR

CODIC: 2115115



Cher/chère Client/Cliente:

Nous vous remercions et vous félicitons de votre choix.

Cet appareil pratique, moderne et fonctionnel est fabriqué avec des matériaux de première qualité qui ont été soumis à un strict Contrôle de Qualité tout au long du processus de fabrication et méticuleusement testés afin qu'ils puissent satisfaire toutes vos exigences pour une cuisson parfaite. Pour votre commodité, ce livre d'instruction est divisé en deux parties, une d'Utilisation et l'autre d'Installation.


Nous vous prions donc de **lire et de respecter ces instructions simples** afin de pouvoir garantir d'excellents résultats dès la première utilisation. Il contient **des informations importantes**, non seulement pour l'usager mais aussi pour sa sécurité et la maintenance de l'appareil.

Au cours du transport, nos produits ont besoin d'un emballage protecteur efficace. A cet effet nous nous limitons au strictement indispensable, tout l'emballage est parfaitement recyclable. Vous, comme nous, pouvez contribuer à la conservation de l'environnement en le déposant dans le container le plus proche de chez vous destiné à cette fin.

Vous ne devez pas jeter l'huile usée dans l'évier car cela provoque un grand impact environnemental. Versez-la dans un récipient fermé et remettez-le à un point de ramassage ou si ce n'est pas possible, déposez-le dans votre poubelle (il arrivera à une décharge publique contrôlée, ceci n'étant pas la meilleure solution mais nous évitons ainsi la contamination des eaux). Vos enfants et vous-même en serez reconnaissants.

Avant de vous défaire d'un appareil usagé, rendez-le inutilisable. Remettez-le ensuite à un centre de ramassage de matières recyclables. Votre Administration Locale pourra vous indiquer le centre le plus proche de chez vous.

Emballage et appareil usagé

Si le symbole  figure sur la plaque signalétique de votre appareil,

suivez les instructions suivantes :

Elimination écologique

Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

CONTENU

Avertissements de Sécurité	31
Ainsi se présente votre nouvelle Plaque de Cuisson	33
Brûleurs à Gaz	34
Diamètres récipients conseillés	35
Conseils pour Cuisiner	36
Plaques électriques	36
Avec régulateur continu d'énergie	37
Avec commutateur	38
Avertissements d'Utilisation	39
En ce qui concerne la manière de cuisiner	39
En ce qui concerne le nettoyage et la conservation	40
Situations Anomales	41
Conditions de Garantie	41

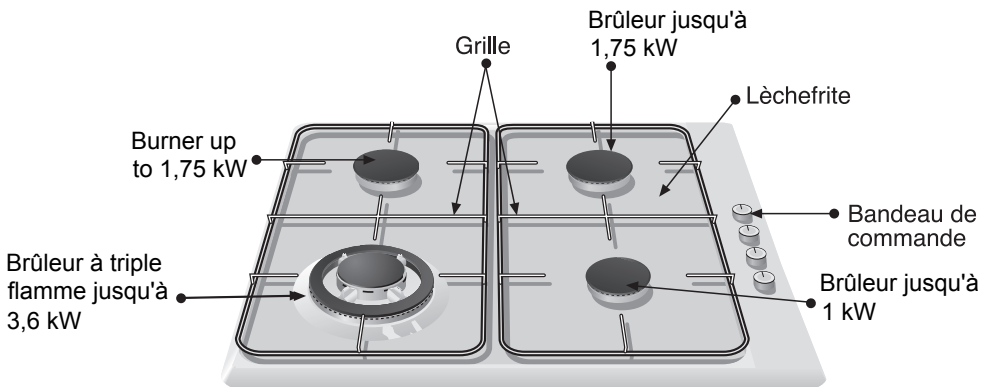
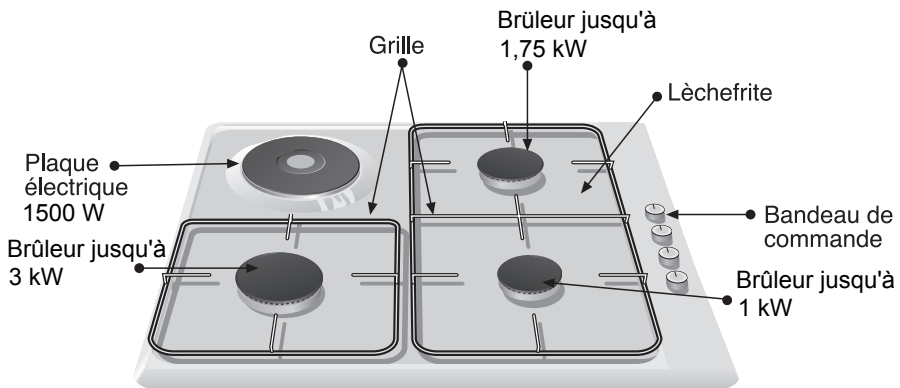
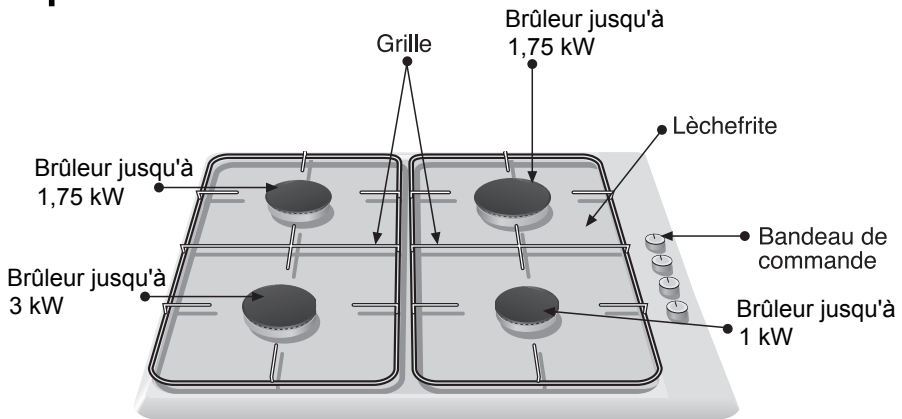
Avertissements de sécurité

- ❑ **Lisez attentivement ce Manuel** d'utilisation pour cuisiner sur cet appareil d'une manière effective et sûre.
- ❑ D'après la réglementation en vigueur, l'installation et transformation du gaz peuvent seulement être réalisées par un **technicien officiellement autorisé**.
- ❑ Avant d'installer votre nouvelle plaque de cuisson, vérifiez que **les dimensions sont correctes**.
- ❑ Les instructions suivantes sont seulement valides pour les pays dont le symbole apparaît sur l'appareil, il est nécessaire de recourir aux instructions techniques pour l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.
- ❑ Il est indispensable que l'endroit où va être installé l'appareil dispose de la **ventilation réglementaire** en parfait état d'utilisation.
- ❑ Ne laissez pas l'appareil supporter de forts courants d'air car les brûleurs pourraient s'éteindre.
- ❑ Cet appareil sort d'usine ajusté au gaz qui est indiqué sur la plaque de caractéristiques. Si une conversion était nécessaire, appelez le **service d'assistance technique**.
- ❑ Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si c'est nécessaire, appelez notre **service d'assistance technique**.
- ❑ **Gardez bien** les instructions d'utilisation et de montage, afin de pouvoir les remettre avec l'appareil, si celui-ci changeait de propriétaire.
- ❑ Si votre plaque de cuisson dispose d'un panneau en verre, n'y exercez pas de forces excessives. Si le verre de votre plaque de cuisson est décollé, **appelez immédiatement le service d'assistance technique** pour qu'il en fasse la réparation ou la substitution.
- ❑ Ne faites pas fonctionner un **appareil endommagé**.
- ❑ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson chauffent en cours de fonctionnement, agissez avec précaution. **Ne laissez jamais les enfants s'en approcher**.

- ❑ Utilisez uniquement l'appareil pour la préparation de repas, **jamais** comme chauffage.
- ❑ Les graisses et huiles excessivement chauffées peuvent facilement s'enflammer. C'est la raison pour laquelle la préparation de repas comprenant des graisses ou huiles, par exemple les pommes de terre frites, doit être surveillée.
- ❑ Ne versez jamais d'eau si la graisse ou l'huile est brûlante. **DANGER !** de brûlures. Couvrez le récipient pour éteindre le feu et déconnectez la zone de cuisson.
- ❑ En cas de panne, coupez l'alimentation de gaz et électricité de l'appareil. Pour la réparation, appelez notre **service d'assistance technique**.
- ❑ Ne posez pas de récipients déformés qui seraient instables sur les plaques et les brûleurs, afin d'éviter qu'ils puissent accidentellement se renverser.
- ❑ Si un robinet se bloque, il ne faut pas le forcer. **Appelez immédiatement le service d'assistance technique officiel** pour qu'il en fasse la réparation ou substitution.
- ❑ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour réaliser le nettoyage de la table de cuisson vu qu'il existe un risque d'électrocution.
- ❑ Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, aux personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf s'ils ont bénéficié de la supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne chargée de leur sécurité.
- ❑ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- ❑ Les graphiques représentés dans ce livre d'instructions sont à titre d'orientation.

**LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ
SI VOUS NE RESPECTEZ PAS LES DISPOSITIONS
À CE SUJET.**

Ainsi se présente votre nouvelle plaque de cuisson:



Brûleurs à gaz

fig. 1



Sur chaque commande de mise en marche est signalé le brûleur qu'elle contrôle, (fig 1).

Pour allumer un brûleur, appuyez sur la commande choisie et tournez-la vers la gauche, jusqu'à arriver à la position d'allumage, en la maintenant sur le maximum quelques secondes pour que le brûleur s'allume et relâchez-la pour la situer ensuite sur la position désirée. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération. Si votre plaque de cuisson ne dispose pas de système d'allumage automatique, approchez une flamme (briquet, allumettes, etc.) du brûleur.

Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux; Gardez toujours la plaque le plus propre possible. Réalisez le nettoyage avec une petite brosse, en vous souvenant que la bougie ne doit pas subir d'impacts violents.

Si votre plaque dispose de brûleurs comprenant **des soupapes de sécurité**, qui empêchent la sortie de gaz en cas d'extinction accidentelle des brûleurs, réalisez l'allumage de la même manière mais en maintenant la commande appuyée jusqu'à ce que se produise l'allumage et continuez d'appuyer dessus pendant quelques secondes lorsque la flamme est apparue. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération mais en appuyant sur la commande pendant (quelques) 10 secondes.

Pour éteindre tournez la commande vers la droite jusqu'à la position 0.

Votre plaque de cuisson moderne et fonctionnelle dispose de robinets progressifs qui vous permettent de trouver le **réglage nécessaire** entre la position minimale et la maximale.

Suivant le modèle, votre plaque de cuisson peut disposer d'un brûleur à **triple flamme**, très pratique et commode pour cuisiner avec des poêles à paella, des woks chinois (toute classe de plats asiatiques) etc, et d'un brûleur allongé, spécialement conçu pour que vous puissiez facilement cuisiner du poisson, en utilisant un récipient approprié.

L'utilisation de l'appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Vous devez vous assurer de la bonne aération de la cuisine :

Laissez le dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante)

L'utilisation continue de votre appareil peut requérir une ventilation additionnelle, par exemple ouvrir une fenêtre (sans provoquer de courants d'air) ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

Une flamme orangée est normale et se produit quand il y a de la poussière dans l'atmosphère, quand un liquide a versé, etc.

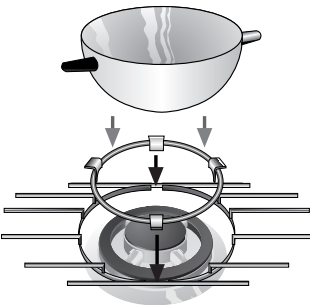
Diamètre récipients (cm) conseillés

Suivant modèle :

BRÛLEUR	MINIMUM Ø RÉCIPIENT	MAXIMUM Ø RÉCIPIENT
Triple flamme:	22 cm	
Rapide:	22 cm	26 cm
Semi-rapide:	12 cm	20 cm
Auxiliaire:	10 cm	12 cm
Plaques électriques:		14 cm

Grille supplémentaire:

fig. 2



Suivant le modèle, votre plaque de cuisson peut inclure un supplément de **grille indispensable, sur le brûleur à triple flamme** pour les récipients au diamètre supérieur à 26 cm, plaques de grill, récipients en terre cuite et pour tous types de récipients concaves (Wok chinois, etc...) (fig 2).

Si ce n'est pas le cas, le service technique de la marque dispose de grilles supplémentaires dont le code est 363300.

Grille cafetière : Suivant le modèle, votre plaque de cuisson peut inclure un supplément de grille cafetière, **exclusivement** conçu pour le brûleur auxiliaire avec des récipients au diamètre inférieur à 10 cm. Si ce n'est pas le cas, le service technique de la marque dispose de grilles cafetières dont le code est 184200.

Le fabricant décline toute responsabilité si vous n'utilisez pas ou utilisez incorrectement ces grilles additionnelles.

Conseils pour cuisiner

Ces conseils sont à titre d'orientation.

	Très fort	Fort	Moyen	Lent
Triple flamme	Bouillir, Cuire, Rôtir, Dorer, Paellas, Cuisine Asiatique (Wok)		Réchauffer et maintenir au chaud: plats cuisinés, plats préparés..	
Rapide	Escalope, Steak, Omelette, Fritures		Riz, béchamel, ragoûts.	Cuisson vapeur: poisson, légumes.
Semi-rapide	Pommes de terre vapeur, légumes frais, soupes, pâtes.		Réchauffer et maintenir au chaud: plats cuisinés et préparation de plats délicats	
Auxiliaire	Cuire, ragoûts, riz au lait, caramel.		Décongeler et cuire lentement: légumes frais, produits congelés.	Faire fondre: Beurre, chocolat, gélatine

Plaques électriques

Avant d'utiliser votre plaque pour la première fois, chauffez-la à vide sans aucun récipient dessus, pendant 5 minutes, et sur puissance maximale. Il est normal pendant ce laps de temps que des dégagements de fumée et d'odeurs se produisent, qui disparaîtront avec l'usage. Mis à part cette première chauffe à vide, **ne faites pas marcher les plaques sans récipient.**

On recommande de situer la commande sur la position maximale en début d'utilisation, selon la qualité et la quantité des aliments, pour passer ensuite sur une position intermédiaire de maintenance.

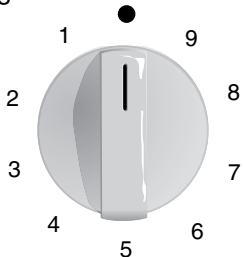
On peut éteindre un petit peu avant la fin de la cuisson pour profiter de l'inertie thermique de la plaque, et obtenir ainsi une économie d'énergie puisque la cuisson continuera grâce à la chaleur accumulée sur la plaque.

Utilisez des **récipients au fond parfaitement plat**, épais et au diamètre similaire à celui de l'élément de chauffe, **jamais** au diamètre inférieur.

Évitez les débordements de liquides sur la surface de la plaque, ainsi que d'y travailler dessus avec des récipients humides.
 Selon le modèle de plaque de cuisson, vous pouvez disposer de plaques électriques dirigées par un contrôle continu ou, de plaques dirigées par un commutateur à six positions.

Plaques électriques avec régulateur continu d'énergie

fig.3



Ces plaques sont dirigées par un régulateur de contrôle d'énergie par le biais duquel vous pouvez choisir la puissance adéquate pour l'aliment que vous cuisinez, (fig 3).

En tenant compte du type de cuisson, de la quantité d'aliment et en vous servant du **tableau suivant**, tournez la commande vers la gauche, jusqu'à la position correspondant au plat que vous désirez cuisiner. La lampe de contrôle de fonctionnement s'allumera. Pour déconnecter la plaque, tournez la commande jusqu'à la position 0. La lampe de contrôle s'éteindra.

Suggestions:

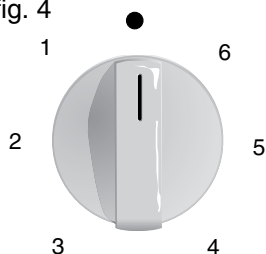
	POSITION
Fondre: chocolat, beurre, gélatine	1-2
Cuisson de: riz, béchamel, ragoût	2-3
Cuisson de: pommes de terre, pâtes, légumes	4-5
Mijoter: Daubes, rôtis	4-5
Cuire à la vapeur: poisson	5
Chauffer, garder chauds des plats préparés	2-3-4-5
Rôtir: escalopes, steak, omelette	6-7-8
Cuire et dorer	9

Un réglage plus fort est nécessaire en cas de:

- Quantités importantes de liquide.
- Grands plats à préparer.
- Cuisson dans des récipients qui ne sont pas couverts.

Plaque électrique avec commutateur

fig. 4



Cette plaque est contrôlée par un commutateur à six positions, (fig 4) de telle manière que :

- Position 6: Chaleur maximale
- Position 1: Chaleur minimale

Suggestions:

- Position 1 et 2: chauffer
- Position 3 et 4: Forte chauffe et cuisson.
- Position 5 et 6: fritures.

Avertissements d'usage concernant la cuisson:

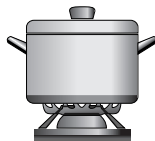
NON

OUI



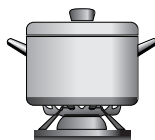
N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les bords latéraux du récipient.

Utilisez toujours des **récipients** appropriés à chaque brûleur, vous éviterez ainsi une consommation excessive de gaz et de salir les récipients.



Ne cuisinez pas sans couvercle, ou avec le couvercle déplacé, car une partie de l'énergie est ainsi gaspillée.

Posez toujours le **couvercle**.



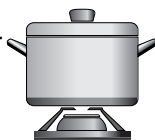
N'utilisez pas de récipients aux fonds irréguliers, ils augmentent le temps de cuisson et la consommation d'énergie.

Utilisez seulement des autocuiseurs, poêles et casseroles au **fond plat et épais**.

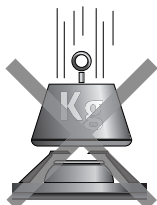


Ne posez pas le récipient sans le centrer sur le brûleur, il pourrait se renverser.

Bien **centrer** le récipient sur le brûleur. Posez le récipient **sur la grille**.



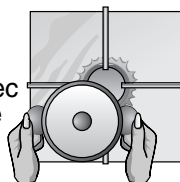
N'utilisez pas de récipients de grand diamètre sur les brûleurs proches des commandes, récipients qui une fois centrés sur le brûleur pourraient toucher les commandes ou s'en approcher d'autant que la température de cette zone augmenterait et pourrait provoquer des dommages.



Ne posez pas les récipients directement sur le brûleur.

N'utilisez pas de poids excessifs, ne frappez pas la plaque de cuisson avec des objets lourds.

Maniez les récipients avec **précaution** sur la plaque de cuisson.



En ce qui concerne le nettoyage et la conservation:

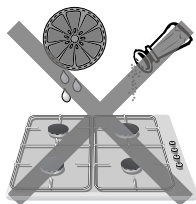
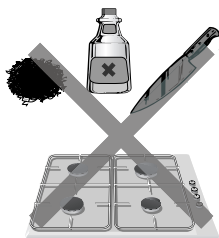
NON

N'utilisez jamais de produits abrasifs, d'objets coupants, d'éponges en acier, de couteaux, etc... pour enlever les restes de plat durcis sur la plaque de cuisson, les grilles, les brûleurs ni les plaques électriques.

Si votre plaque de cuisson dispose d'un panneau en verre ou en aluminium, **n'utilisez** pas de couteau, de racloir ou d'objet similaire pour nettoyer l'union avec le métal.

N'utilisez pas de machines nettoyantes à la vapeur sur la plaque de cuisson, cela pourrait l'endommager.

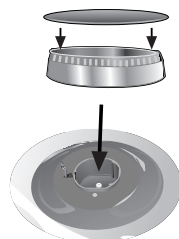
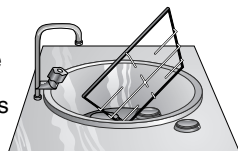
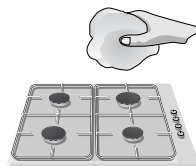
Ne laissez pas de liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc...) sur la plaque de cuisson. **Évitez** le plus possible le contact du sel sur la surface de la plaque électrique.



OUI

Une fois l'appareil froid, utilisez une **éponge, de l'eau et du savon**. Otez tout le liquide débordé dès maintenant, vous vous éviterez des efforts superflus.

Pour garder les brûleurs et les grilles propres, vous devez **les nettoyer périodiquement** en les plongeant dans de l'eau savonneuse et en les frottant avec une brosse non métallique afin que les orifices et les rainures soient parfaitement dégagés pour proportionner une flamme correcte. Séchez toujours les couvercles des brûleurs lorsqu'ils ont été mouillés. Après le nettoyage et séchage des brûleurs, **assurez-vous** que les couvercles ont été bien situés sur le diffuseur de flamme du brûleur.



Si son utilisation prolongée a éliminé le revêtement des plaques électriques, arrosez-les avec quelques gouttes d'huile ou autre produit d'entretien, utilisés sur le marché. Etant données les hautes températures que doit supporter le couvercle de l'anneau du brûleur à triple flamme ainsi que les zones en acier inoxydable telles que: anneaux des plaques, lèchefrites, contour des brûleurs, etc... elles arrivent à se décolorer avec le temps. C'est **NORMAL**. Nettoyez-les après chaque utilisation avec un produit approprié pour acier inoxydable.

Après avoir lavé les grilles, séchez-les complètement avant de recommencer à cuisiner avec elles. L'absence de gouttes d'eau ou de zones humides en début de cuisson peut occasionner d'éventuels points de détérioration de l'émail.

Si les grilles de votre plaque de cuisson disposent de taquets en caoutchouc, **prenez soin** lorsque vous les nettoyez, qu'ils ne se détachent pas, la grille se retrouverait sans protection et rayerait la plaque de cuisson.

Un nettoyant pour acier inoxydable ne doit pas être utilisé pour la zone autour des commandes. Les indications (sérigraphie) pourraient s'effacer.

Situations anormales

Il n'est pas toujours nécessaire d'appeler le service d'assistance technique. Dans beaucoup de cas, nous pouvons nous-même y remédier. Le tableau suivant contient quelques conseils.

Remarque importante: Seul le personnel autorisé de notre Service Technique peut effectuer des travaux dans le système fonctionnel de gaz et électricité.

Que se passe-t-il?	Cause probable	Remède
...Si le fonctionnement électrique général est en panne?	<ul style="list-style-type: none"> - Fusible défectueux. - L'automatique ou un différentiel d'installation a pu sauter. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôlez le fusible dans le boîtier général de fusibles et le changer s'il est défectueux. - Vérifier dans le boîtier général d'entrée si l'automatique ou le différentiel a sauté.
...Si l'allumage électrique ne fonctionne pas?	<ul style="list-style-type: none"> - Il peut exister des résidus d'aliments ou de nettoyage entre la bougie et les brûleurs. - Les brûleurs sont mouillés. - Les couvercles du brûleur sont mal posés. 	<ul style="list-style-type: none"> - L'espace entre la bougie et les brûleurs doit être soigneusement nettoyé. - Sécher soigneusement les couvercles du brûleur et les bougies. - Vérifier que les couvercles ont été bien posés.
...Si la flamme des brûleurs n'est pas uniforme?	<ul style="list-style-type: none"> - Les différentes parties du brûleur ont été incorrectement posées. - Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Situez correctement les différentes pièces. - Nettoyer les rainures de sortie de gaz des brûleurs.
...Si le flux de gaz ne paraît pas normal, ou le gaz ne sort pas?	<ul style="list-style-type: none"> - Le passage de gaz est fermé par des robinets intermédiaires. - Si le gaz vient d'une bouteille, celle-ci peut être vide. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ouvrir les possibles robinets intermédiaires. - Changer la bouteille vide par une pleine.
...S'il y a une odeur de gaz dans l'enceinte de la cuisine?	<ul style="list-style-type: none"> - Un des robinets est ouvert. - Possible fuite au niveau de l'accouplement à la bouteille. 	<ul style="list-style-type: none"> - En faire la vérification. - S'assurer que l'accouplement est correct.
...Si les sécurités des différents brûleurs ne fonctionnent pas?	<ul style="list-style-type: none"> - La commande n'a pas été suffisamment longtemps appuyée. - Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Une fois le brûleur allumé, continuer d'appuyer sur la commande pendant quelques secondes supplémentaires. - Nettoyer les rainures de sortie de gaz des brûleurs.

Si vous appelez notre Service Technique, indiquez s'il vous plaît :

E - NR FD

Ces indications figurent sur la plaque de caractéristiques de votre appareil. Elle est située sur la partie inférieure de la plaque de cuisson.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie s'appliquant à cet appareil sont celles qui ont été établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où a été effectué l'achat. Si vous le désirez, le vendeur auquel vous avez acheté l'appareil est à tout moment prêt à vous faciliter l'information détaillée à cet effet. Dans tous les cas, pour faire usage de la garantie, vous devrez présenter la justification d'achat.

Nous nous réservons le droit de faire des modifications.

en Assembly instructions
Please keep these instructions in a safe place

de Einbauanleitung
Bitte aufbewahren

fr Instructions d'assemblage
À conserver

it Istruzioni di montaggio
Si prega di conservarle

es Instrucciones de Montaje
por favor, guardar

nl Installatievoorschrift
Bewaar deze

pt Instruções de montagem
Por favor, guarde as estas instruções

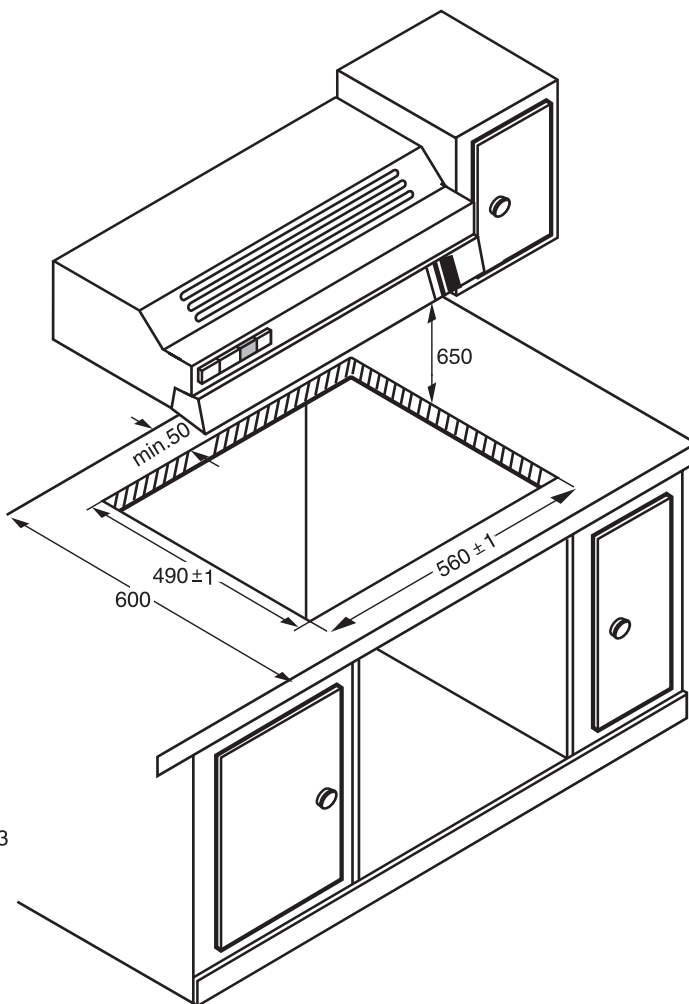
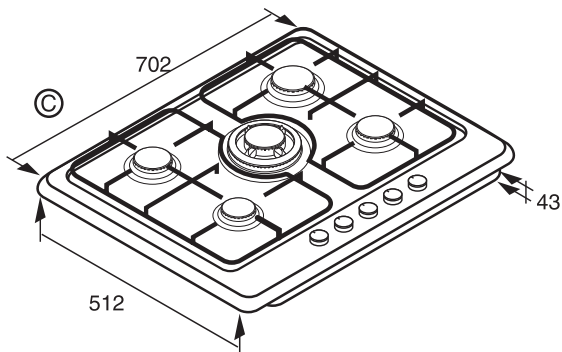
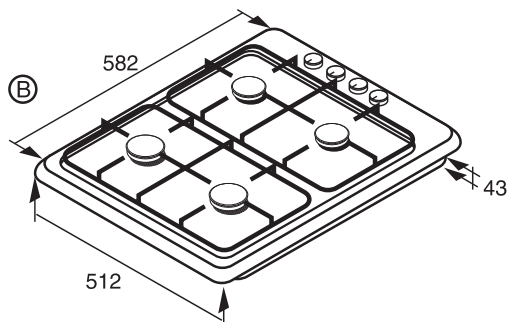
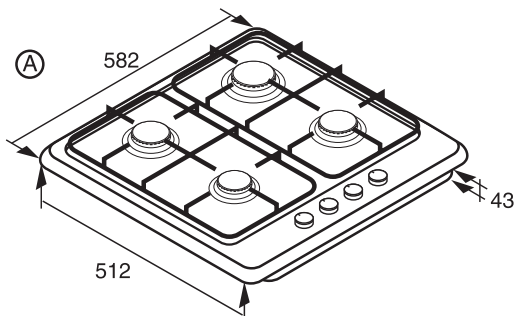
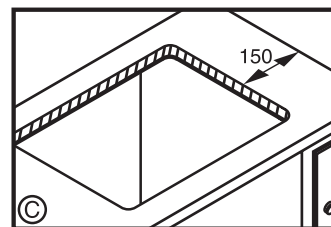
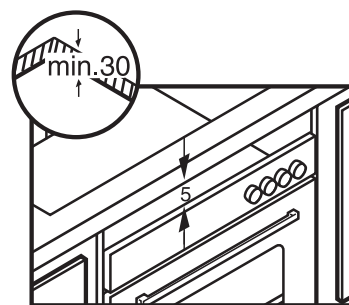
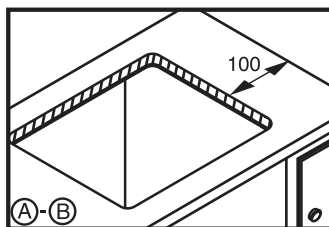
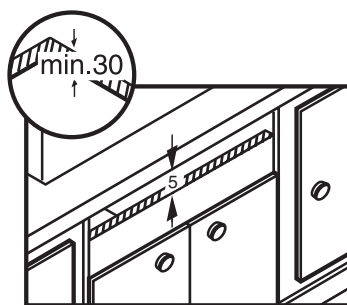
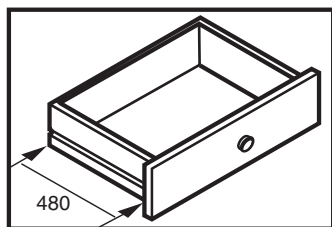
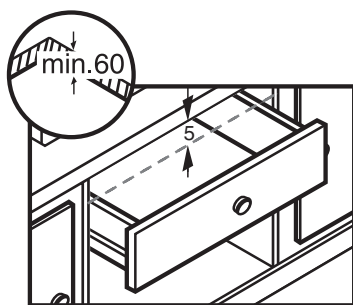
tr Montaj Talimatları
Lütfen bu talimatları güvenli bir yerde saklayınız

hu Összeszerelési útmutató
Kérjük őrizze meg

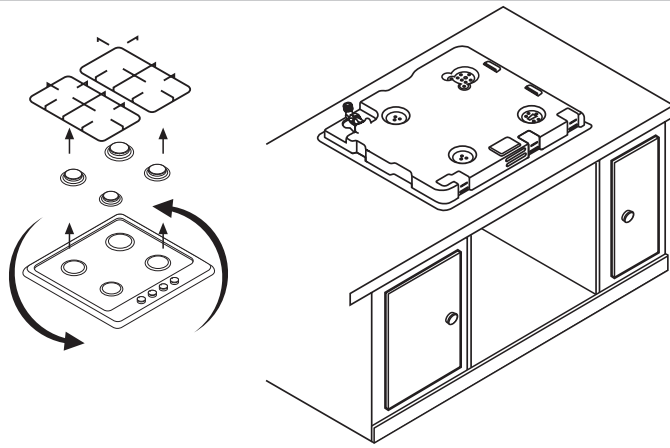
el Οδηγίες συναρμολόγησης
Φυλάξτε αυτήν τη σελίδα

ru Руководство по монтажу
лоуцмистжц, тоьецдржн пцддон
еизоаоптжао

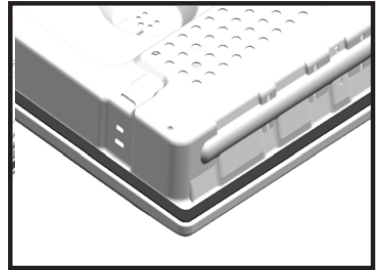
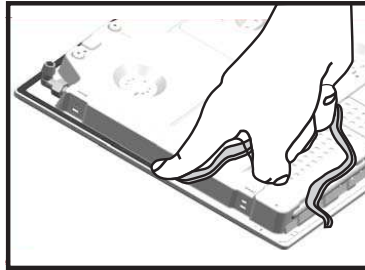
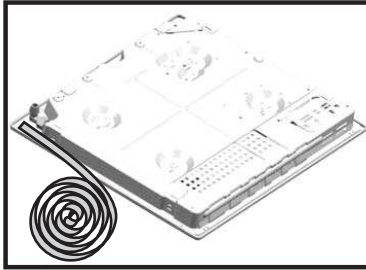
1



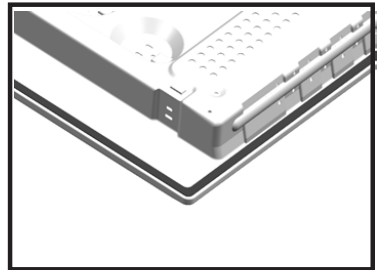
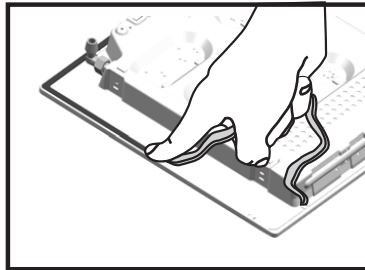
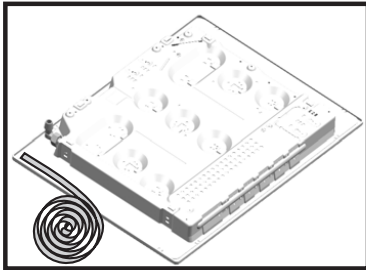
2



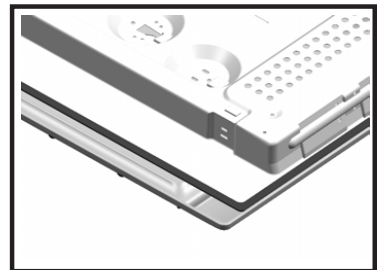
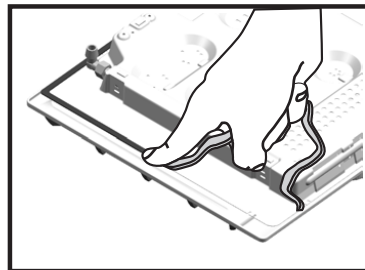
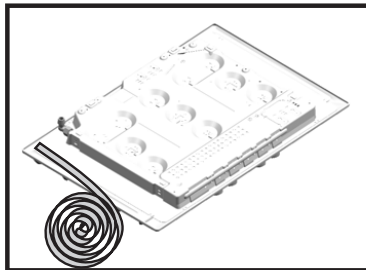
3a



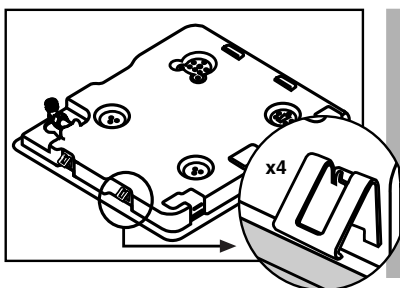
3b



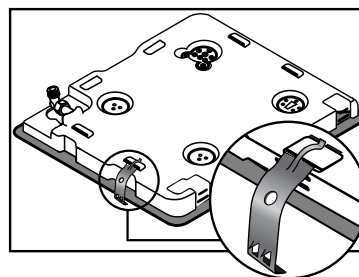
3c



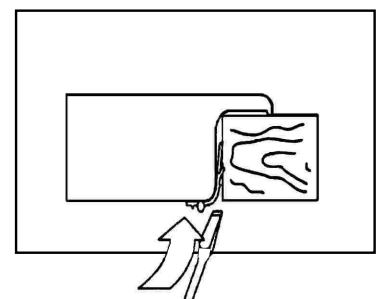
4a



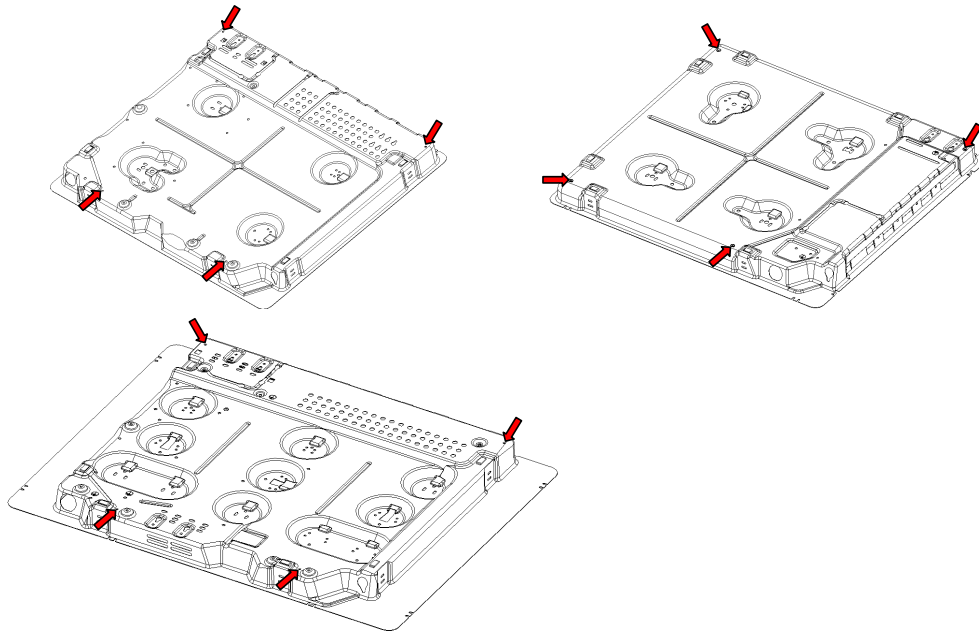
4b



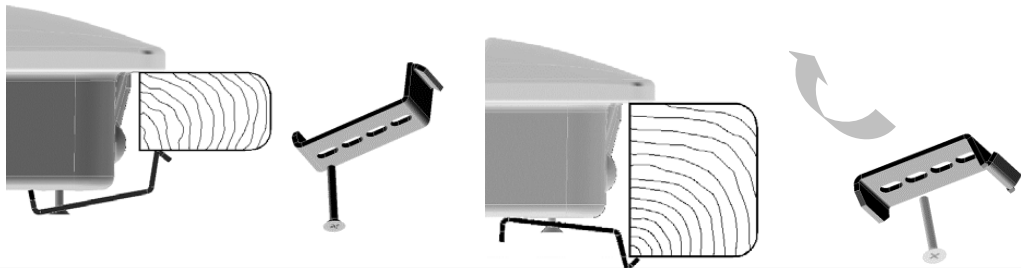
4c



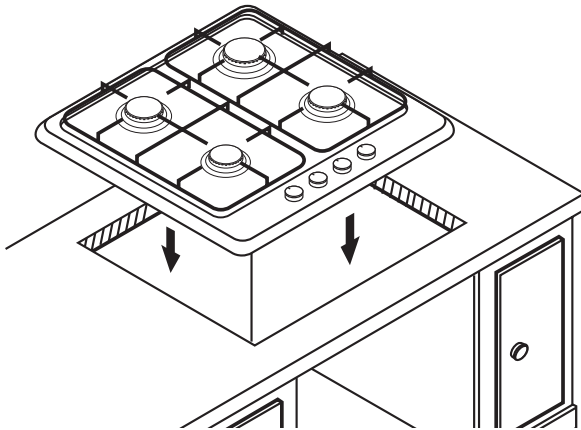
4d



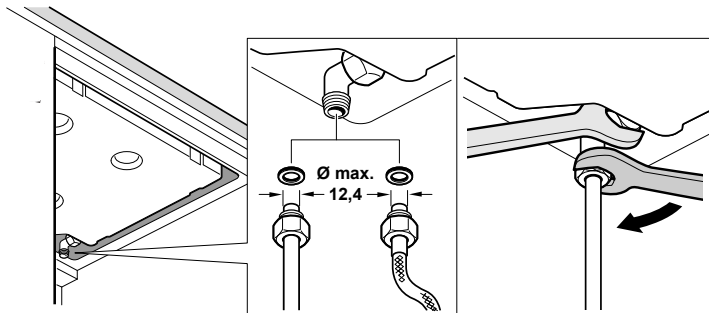
4e



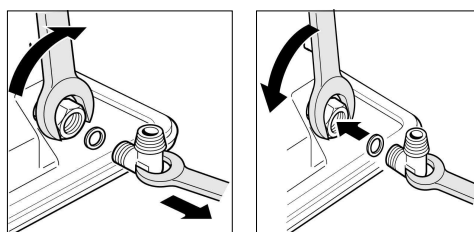
5



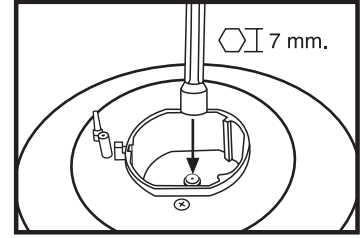
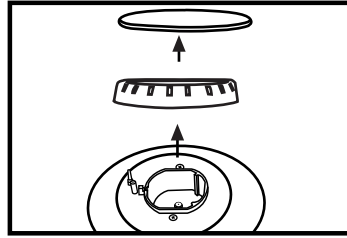
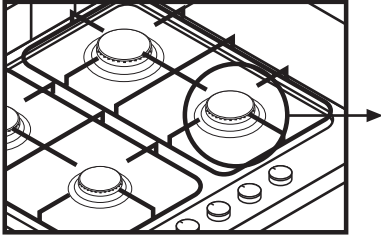
6



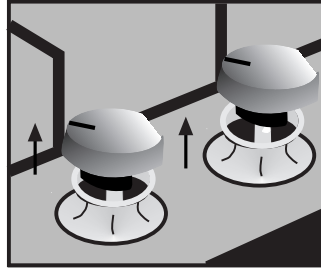
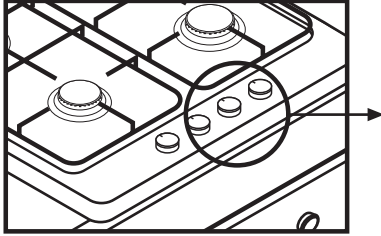
6a



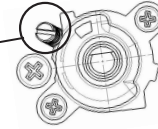
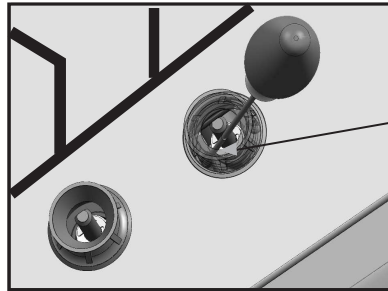
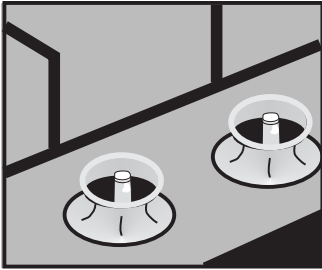
7



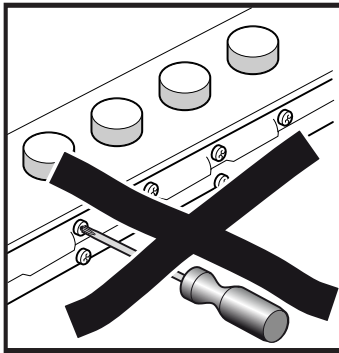
8

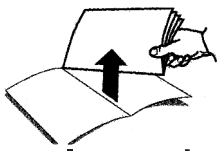


9



10





Veillez séparer et conserver

fr

Instructions pour l'installateur

Tous les travaux d'installation, de réglage et d'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien habilité qui doit respecter les normes et la législation applicables, ainsi que les prescriptions des sociétés locales fournisseuses d'électricité et de gaz.

Il est recommandé d'appeler le Service Technique pour l'adaptation à un autre type de gaz.

Avant toute action, coupez l'alimentation électrique et de gaz de l'appareil.

Avant de connecter l'appareil à l'installation, il faut vérifier qu'il s'adapte au type de gaz qui l'alimentera (voir tableau I). Nos tables de cuisson sont préparées en usine pour fonctionner avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Il est indispensable que le lieu où va être installé l'appareil dispose de l'aération réglementaire. A cet effet, il est nécessaire que les gaz de la combustion soient évacués vers l'extérieur.

Réviser les dimensions de la table de cuisson ainsi que les dimensions de l'ouverture à réaliser sur le meuble.

Les panneaux se trouvant sur la surface de travail, à proximité de la table de cuisson, doivent être faits dans un **matériau non inflammable**. Autant les revêtements stratifiés que la colle qui les fixe doivent être résistants à la chaleur pour éviter des détériorations.

Les câbles électriques ne doivent pas se trouver au contact des zones de chaleur.

Le câble d'alimentation doit être fixé au meuble pour éviter d'être en contact avec des parties chaudes de la cuisinière ou de la table de cuisson.

Les appareils ayant un composant électrique doivent être **connectés**, obligatoirement, **à la terre**. Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et uniquement dans un lieu bien aéré. Lisez les instructions avant de procéder à son installation et à son utilisation.

Si les dispositions sur ce sujet ne sont pas respectées, les responsabilités seront de l'installateur, le fabricant étant entièrement déchargé de celles-ci.

Installation de la table de cuisson dans le meuble

Il est possible d'installer la table de cuisson dans le meuble, selon la norme pour appareils à gaz EN 30-1-1 Classe 3.

Mesures de l'encastrement

1 - Écarts minimum (mm). Effectuez une découpe des dimensions nécessaires sur la table de travail. Fig. 1.

Si aucun four n'est installé sous une table de cuisson **électrique ou mixte** (gaz et électrique), placez un séparateur en matériau ininflammable, par exemple en contreplaqué ou métal à une distance de 10 mm du bas de la table de cuisson pour éviter d'accéder à la partie inférieure de la table de cuisson.

Si aucun four n'est installé sous une table de cuisson à **gaz**, il est conseillé de placer un séparateur en matériau ininflammable, par exemple en contreplaqué ou métal à une distance de 10 mm du bas de la table de cuisson pour éviter d'accéder à la partie inférieure de la table de cuisson.

Si un tiroir est placé sous l'appareil, assurez-vous que le tiroir ne contient pas d'objets sensibles à la chaleur ou facilement combustibles, tels que des aérosols ou du cirage. N'utilisez qu'un tiroir réalisé en matériaux résistant à la chaleur.

Pour l'installer sur un four, vous devez vérifier qu'il possède une ventilation forcée et vérifier aussi les dimensions selon le manuel de montage. Centrez la table de cuisson dans son creux aveugle d'encastrement dans le meuble.

2 - Les fibres en bois utilisées pour la confection des plans de travail, en entrant au contact de l'humidité, gonflent assez rapidement. C'est pourquoi il est conseillé de vernir avec une colle spéciale les surfaces de découpe, afin de les protéger de la vapeur ou de l'eau condensée qui pourrait se déposer sous la table de travail du meuble de cuisine.

Selon le modèle, les agrafes et le joint d'étanchéité (bord inférieur de la table de cuisson) peuvent être fabriqués d'usine ; si c'est le cas, il ne faut jamais les retirer.

Le joint garantit l'imperméabilisation de toute la surface de travail et évite les infiltrations. S'il n'est pas placé d'usine, retirez les grilles, les couvercles des brûleurs et les diffuseurs de votre table de cuisson puis placez-la à l'envers, placez le joint autocollant fourni avec l'appareil sur le bord inférieur de la table de cuisson, selon le modèle Fig. 3a/3b/3c. Retirez les agrafes de la poche des accessoires jointe puis vissez aux points inférieurs préparés à cet effet. Selon le modèle Fig. 4d, ou placez-les dans les orifices préparés à cet effet selon le modèle d'agrafe Fig. 4a ou Fig. 4b.

Pressez en même temps les extrémités de sorte que la table de cuisson s'appuie sur tout son périmètre. Fig. 5

Si votre modèle de plan de travail possède le type d'agrafe correspondant à la Fig. 4d., vous devrez, quand le plan de travail aura été encastré, tourner l'agrafe et visser très fort comme l'indique la Fig. 4e.

3 - Si son démontage est nécessaire, dévisser l'agrafe et procéder de la manière inverse.

Si votre agrafe est du type Fig. 4a, vous devrez pousser de bas en haut.

Si votre agrafe est du type Fig. 4b, vous devrez faire levier avec un tournevis Fig. 4c.

4 - L'extrémité du collecteur d'entrée de la table de cuisson à gaz est dotée d'un coude d' $d^{1/2}$ (20,955 mm). Fig. 6. Ce coude permet :

Le raccordement fixe.

La connexion à un tube flexible métallique (L min. 1 m - max. 3 m). Dans ce cas, il faut éviter que le contact de ce tuyau avec des parois mobiles de l'unité d'encastrement (par exemple un tiroir) et le passage à travers des espaces puissent s'obstruer.

Ne déplacez ni ne tournez le coude de sa position d'usine, quel que soit le raccordement.

Pour utiliser cet appareil en France, il faut placer le coude contenu dans la poche des accessoires, Fig. 6a, sans oublier d'intercaler le joint.

Si pour quelque raison que ce soit, le coude est tourné, il faudra garantir l'étanchéité de cette zone. **Assurez-vous de l'étanchéité de tous les raccordements réalisés. Le fabricant décline toute responsabilité de fuite si le coude est déplacé ou tourné, ainsi que des connexions réalisées par l'installateur.**

5 - Il faut vérifier sur la plaque signalétique des caractéristiques : le voltage et la puissance totale. **L'appareil devra être raccordé à la terre.**

Il faut vous assurer que le raccordement a été effectué conformément aux dispositions légales du pays. Respectez toutes les dispositions de l'entreprise locale fournissant l'électricité.

Pour respecter les dispositions habituelles de sécurité, l'installateur doit prévoir un élément de coupure avec tous les pôles avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm. Ceci n'est pas nécessaire si le raccordement est réalisé au moyen d'une fiche mâle, si celle-ci est accessible pour l'utilisateur.

Les appareils munis d'une broche ne peuvent être raccordés qu'à des boîtiers avec prise de terre dûment installée.

L'appareil est de type « Y », ce qui signifie que le câble d'entrée NE PEUT PAS ETRE CHANGE PAR L'UTILISATEUR, il ne peut l'être que par le service technique de la marque. La section et le type de câble doivent être respectés.

Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, appelez notre service après-vente.

Les tables de cuisson sont fournies avec un câble d'alimentation avec ou sans broche de fiche mâle.

TYPES DE CABLES :

Table de cuisson électrique :	Câble d'alimentation :
Tout gaz	3 x 0,5 mm ²
Plaque électrique 1 kW	3 x 0,75 mm ²
Plaque électrique 1,5 kW	3 x 1 mm ²

Changement du type de gaz

Tous les travaux d'installation, de réglage et d'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien habilité qui doit respecter les normes et la législation applicables, ainsi que les prescriptions des sociétés locales fournisseuses d'électricité et de gaz.

Il est recommandé d'appeler le Service Technique pour l'adaptation à un autre type de gaz.

IMPORTANT: Avant toute action, couper l'alimentation de gaz et électrique de l'appareil.

Avant de connecter l'appareil à l'installation, il faut vérifier qu'il s'adapte au type de gaz qui l'alimentera. Nos tables de cuisson sont préparées en usine pour fonctionner avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Dans la mesure permise par la réglementation en vigueur de votre pays (voir plaque signalétique), cette table de cuisson peut être adaptée pour fonctionner avec d'autres gaz. A cet effet, il faut réaliser les opérations suivantes :

A) Changement des injecteurs des brûleurs de la table de cuisson (voir tableau II).

1 - Retirez les grilles, les clapets et le corps de brûleur.

2 - Changez les injecteurs en utilisant une clé fermée de 7 mm et assurez-vous de les serrer à fond pour garantir l'étanchéité. Fig. 7. Il ne faut réaliser aucun réglage de l'air primaire dans ces brûleurs.

B) Réglage de la consommation réduite des robinets des brûleurs de la table de cuisson.

1 - Placez les robinets sur la position minimum.

2 - Retirez les commandes des robinets. Fig. 8.

3 - Vous trouverez alors une bague en caoutchouc flexible. Il vous suffira de faire pression avec la pointe du tournevis pour libérer le passage vers la vis de réglage du robinet. Fig. 9. **Ne jamais démonter l'anneau.**

- Si votre table de cuisson n'a que des anneaux intérieurs en plastique mou, démontez-les avec un tournevis, en faisant levier avec leur contour pour accéder à la vis de régulation.

4 - Régulation de la vis by-pass.

- Pour Gaz Propane et Butane, la vis doit être serrée à fond.

- Pour Gaz de Ville, opérez sur la vis (tournez vers la gauche) jusqu'à obtenir la sortie de gaz correcte du brûleur, de sorte qu'en passant le brûleur de la position maximum à minimum, il ne s'éteigne pas ni génère un retour de flamme.

5 - Il est important que **tous** les anneaux soient placés pour pouvoir assurer l'étanchéité électrique, contre les versements de liquides de la table de cuisson.

6 - Remplacez les boutons sur les robinets.

Ne démontez jamais l'axe du robinet :

En cas de panne, remplacez le robinet entier.

C) Placez l'étiquette qui indique le gaz auquel on a adapté l'appareil à un endroit proche de la plaque signalétique.





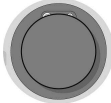
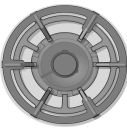

COUNTRIES/GASES		GAS ADJUSTED		MODEL	TYPE	ΣQn (kW) G20, G25	ΣQn (kW) G30, G31	G20 (m3/h)	G25 (m3/h)	G30 (g/h)	G31 (g/h)	W	V~	Hz																						
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>BE/FR</td> <td>ES/GB/GR</td> <td>PT</td> <td>LU</td> <td>LV</td> <td>EE/LT/RO/CZ/SK</td> </tr> <tr> <td>Cat.</td> <td>II 2E+3+</td> <td>II 2H3+</td> <td>II 2H3+</td> <td>I 2E</td> <td>I 2H</td> <td>II 2H3B/P</td> </tr> <tr> <td>P(mbar)</td> <td>20/25-28-30/37</td> <td>20-28/37</td> <td>20-30/37</td> <td>20</td> <td>20</td> <td>20-30</td> </tr> </table>		BE/FR	ES/GB/GR	PT	LU	LV	EE/LT/RO/CZ/SK	Cat.	II 2E+3+	II 2H3+	II 2H3+	I 2E	I 2H	II 2H3B/P	P(mbar)	20/25-28-30/37	20-28/37	20-30/37	20	20	20-30	<p>G-20/20 mbar ERDGAS / ERDGAS E / NATURGAS / GAS NATURAL / ΜΑΑΚΑΑΣU NATURGAS / Φυσικ. αεριο / NATURAL GAS / GAS METANO / GAS NATUREL</p> <p>G-20/G-25-20/25 mbar AARDGAS / GAZ NATUREL LACQ</p>	EC15023EU	HSE-6FB3E10	5,75	5,75	0,548	0,637	417	410	1500 W	230 V~	50 Hz			
		BE/FR	ES/GB/GR	PT	LU	LV	EE/LT/RO/CZ/SK																													
	Cat.	II 2E+3+	II 2H3+	II 2H3+	I 2E	I 2H	II 2H3B/P																													
	P(mbar)	20/25-28-30/37	20-28/37	20-30/37	20	20	20-30																													
	EC15053EU	HSE-6FB3E10	5,75	5,75	0,548	0,637	417	410	1500 W	230 V~	50 Hz																									
	EC15063EU	HSE-6FB3E10	5,75	5,75	0,548	0,637	417	410	1500 W	230 V~	50 Hz																									
	ER14053EU	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	PCD612CEU	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	PCD615CEU	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	PCD615EEU	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	PCD616CEU	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	PCD619CEU	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	PCD625CEU	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	PMD612CEU	HSE-6RA3E10	5,75	5,75	0,548	0,637	417	410	1500 W	230 V~	50 Hz																									
	T2124B1EU	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	T2124N1EU	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	T2124S1EU	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
T2124W1EU	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
T2324W1EU	HSE-6FB4010	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>AT/DK/FI/SE/LV</td> <td>BE/FR</td> <td>ES/GB/GR/IE</td> </tr> <tr> <td>Cat.</td> <td>I 2H</td> <td>II 2E+3+</td> <td>II 2H3+</td> </tr> <tr> <td>P(mbar)</td> <td>20</td> <td>20/25-28-30/37</td> <td>20-28/37</td> </tr> <tr> <td></td> <td>IT/PT</td> <td>DE/LU</td> <td>EE/LT/SI/CZ/SK/RO/BG</td> </tr> <tr> <td>Cat.</td> <td>II 2H3+</td> <td>I 2E</td> <td>II 2H3B/P</td> </tr> <tr> <td>P(mbar)</td> <td>20-30/37</td> <td>20</td> <td>20-30</td> </tr> </table>		AT/DK/FI/SE/LV	BE/FR	ES/GB/GR/IE	Cat.	I 2H	II 2E+3+	II 2H3+	P(mbar)	20	20/25-28-30/37	20-28/37		IT/PT	DE/LU	EE/LT/SI/CZ/SK/RO/BG	Cat.	II 2H3+	I 2E	II 2H3B/P	P(mbar)	20-30/37	20	20-30	<p>G-20/20 mbar ERDGAS / ERDGAS E / NATURGAS / GAS NATURAL / ΜΑΑΚΑΑΣU NATURGAS / Φυσικ. αεριο / NATURAL GAS / GAS METANO / GAS NATUREL</p> <p>G-20/G-25-20/25 mbar AARDGAS / GAZ NATUREL LACQ</p>	EC15153EU	HSE-6FB3E30	5,75	5,75	0,548	0,637	417	410	1500 W	230 V~	50 Hz
		AT/DK/FI/SE/LV	BE/FR	ES/GB/GR/IE																																
	Cat.	I 2H	II 2E+3+	II 2H3+																																
	P(mbar)	20	20/25-28-30/37	20-28/37																																
		IT/PT	DE/LU	EE/LT/SI/CZ/SK/RO/BG																																
	Cat.	II 2H3+	I 2E	II 2H3B/P																																
	P(mbar)	20-30/37	20	20-30																																
	ER14123EU	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	ER14154EU	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	ER14163EU	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	ER14353EU	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	ER14363EU	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	ER14753EU	HSE-6RA3W30	8,10	8,10	0,772	0,898	588	578	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	ER14953EU	HSE-6RA3W30	8,10	8,10	0,772	0,898	588	578	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	ER14954EU	HSE-6RA3W30	8,10	8,10	0,772	0,898	588	578	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	ER15123EU	HSE-6FB4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	ER15153EU	HSE-6FB4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	ER15163EU	HSE-6FB4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	ER16353EU	HSE-7FB4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	ER17153EU	HSE-7FB4W30	11,10	11,10	1,058	1,230	806	792	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	ER17352EU	HSE-7FB4W30	11,10	11,10	1,058	1,230	806	792	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	ER18353EU	HSE-7FB2U30	8,65	8,85	0,843	0,981	628	617	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	ER85153EU	HSE-6FB4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	ER87153EU	HSE-7FB4W30	11,10	11,10	1,058	1,230	806	792	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	PCD612DEU	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	PCD615FEU	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
	PCD616DEU	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																									
PCD616FEU	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
PCD619DEU	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
PCD625DEU	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
PCH615DEU	HSE-6RA3W30	8,10	8,10	0,772	0,898	588	578	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
PCH615FEU	HSE-6RA3W30	8,10	8,10	0,772	0,898	588	578	0,6 W	230 V~	50 Hz																										

COUNTRIES/GASES	GAS ADJUSTED	MODEL	TYPE	ΣQn (kW) G20, G25	ΣQn (kW) G30, G31	G20 (m3/h)	G25 (m3/h)	G30 (g/h)	G31 (g/h)	W	V~	Hz																										
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>A/T/DK/FI/SELV</td> <td>BE/FR</td> <td>ES/GB/GR/IE</td> </tr> <tr> <td>Cat.</td> <td>II2H</td> <td>II2E+3+</td> <td>II2H3+</td> </tr> <tr> <td>P(mbar)</td> <td>20</td> <td>20/25-28-30/37</td> <td>20-28/37</td> </tr> <tr> <td></td> <td>IT/PT</td> <td>DE/LU</td> <td>EE/LT/SI/CZ/SK/RO/BG</td> </tr> <tr> <td>Cat.</td> <td>II2H3+</td> <td>I2E</td> <td>II2H3B/P</td> </tr> <tr> <td>P(mbar)</td> <td>20-30/37</td> <td>20</td> <td>20-30</td> </tr> </table>		A/T/DK/FI/SELV	BE/FR	ES/GB/GR/IE	Cat.	II2H	II2E+3+	II2H3+	P(mbar)	20	20/25-28-30/37	20-28/37		IT/PT	DE/LU	EE/LT/SI/CZ/SK/RO/BG	Cat.	II2H3+	I2E	II2H3B/P	P(mbar)	20-30/37	20	20-30	<table border="1"> <tr> <td>G-20/20 mbar ERDGAS / ERDGAS E / NATURGAS / GAS NATURAL / MAAKAASU NATURGAS / Φυσικ. αεριο / NATURAL GAS / GAS METANO / GAS NATUREL</td> </tr> <tr> <td>G-20/G-25-20/25 mbar AARDGAS / GAZ NATUREL LACQ</td> </tr> </table>	G-20/20 mbar ERDGAS / ERDGAS E / NATURGAS / GAS NATURAL / MAAKAASU NATURGAS / Φυσικ. αεριο / NATURAL GAS / GAS METANO / GAS NATUREL	G-20/G-25-20/25 mbar AARDGAS / GAZ NATUREL LACQ	PMD612DEU	HSE-6RA3E30	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz
		A/T/DK/FI/SELV	BE/FR	ES/GB/GR/IE																																		
	Cat.	II2H	II2E+3+	II2H3+																																		
	P(mbar)	20	20/25-28-30/37	20-28/37																																		
		IT/PT	DE/LU	EE/LT/SI/CZ/SK/RO/BG																																		
	Cat.	II2H3+	I2E	II2H3B/P																																		
	P(mbar)	20-30/37	20	20-30																																		
	G-20/20 mbar ERDGAS / ERDGAS E / NATURGAS / GAS NATURAL / MAAKAASU NATURGAS / Φυσικ. αεριο / NATURAL GAS / GAS METANO / GAS NATUREL																																					
	G-20/G-25-20/25 mbar AARDGAS / GAZ NATUREL LACQ																																					
	T2144S1EU	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																											
	T2144W1EU	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																											
	T2146N1EU	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																											
	T2146S0EU	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																											
	T2146W0EU	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																											
	T21S31S0	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																											
T21S31W0	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																												
T21S36N0	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																												
T21S36S0	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																												
T21S36W0	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																												
T2346S1	HSE-6FB4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																												
T2346W1	HSE-6FB4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																												
T2766S1	HSE-7FB4W30	11,10	11,10	1,058	1,230	806	792	0,6 W	230 V~	50 Hz																												
T2766W1	HSE-7FB4W30	11,10	11,10	1,058	1,230	806	792	0,6 W	230 V~	50 Hz																												
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>NL</td> </tr> <tr> <td>Cat.</td> <td>II2L3B/P</td> </tr> <tr> <td>P(mbar)</td> <td>25-30</td> </tr> </table>		NL	Cat.	II2L3B/P	P(mbar)	25-30	<table border="1"> <tr> <td>AARDGAS G25/25 mbar</td> </tr> </table>	AARDGAS G25/25 mbar	CA114250NL	HSE-6RA4030	4,50	4,50	0,429	0,499	327	321	0,6 W	230 V~	50 Hz																			
		NL																																				
	Cat.	II2L3B/P																																				
	P(mbar)	25-30																																				
	AARDGAS G25/25 mbar																																					
	ER14053NL	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831		544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
	ER14063NL	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831		544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
	ER14153NL	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831		544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
	ER14163NL	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831		544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
	ER14253NL	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831		544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
	ER14353NL	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831		544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
	ER14853NL	HSE-6RA3W10	8,10	8,10	0,772	0,898		588	578	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
	ER15054NL	HSE-6FB4010	7,50	7,50	0,715	0,831		544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
	ER15254NL	HSE-6FB4010	7,50	7,50	0,715	0,831		544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
	ER15264NL	HSE-6FB4010	7,50	7,50	0,715	0,831		544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
	ER15354NL	HSE-6FB4030	7,50	7,50	0,715	0,831		544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
	ER15357NL	HSE-6FB403M	7,50	7,50	0,715	0,831		544	535	1,60 W	230 V~	50 Hz																										
	ER16254NL	HSE-7FB4010	7,50	7,50	0,715	0,831		544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
	ER17254NL	HSE-7FB4W10	11,10	11,10	1,058	1,230		806	792	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
	ER17354NL	HSE-7FB4W30	11,10	11,10	1,058	1,230		806	792	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
	ER17357NL	HSE-7FB4W3M	11,10	11,10	1,058	1,230		806	792	1,6 W	230 V~	50 Hz																										
	ER18253NL	HSE-7FB2U10	8,65	8,85	0,843	0,981		628	617	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
	GT2BY53NL	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831		544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
	GT2BY56NL	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831		544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
	PCD615CNL	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831		544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
	PCD615ENL	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831		544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
	PCD615FNL	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831		544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
	PCD619ENL	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831		544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
	PCH615ENL	HSE-6RA3W10	8,10	8,10	0,772	0,898		588	578	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
	PCH615FNL	HSE-6RA3W30	8,10	8,10	0,772	0,898		588	578	0,6 W	230 V~	50 Hz																										
T2124N1NL	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																												

COUNTRIES/GASES	GAS ADJUSTED	MODEL	TYPE	ΣQ_n (kW) G20, G25	ΣQ_n (kW) G30, G31	G20 (m3/h)	G25 (m3/h)	G30 (g/h)	G31 (g/h)	W	V~	Hz																																				
<table border="1"> <tr><td></td><td>NL</td></tr> <tr><td>Cat.</td><td>II 2L3B/P</td></tr> <tr><td>P(mbar)</td><td>25-30</td></tr> </table>		NL	Cat.	II 2L3B/P	P(mbar)	25-30	AARDGAS G25/25 mbar	T2166N1NL	HSE-6RA3W10	8,10	8,10	0,772	0,898	588	578	0,6 W	230 V~	50 Hz																														
		NL																																														
	Cat.	II 2L3B/P																																														
P(mbar)	25-30																																															
T21S31N0NL	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																																						
T2754N0NL	HSE-7FB4W10	11,10	11,10	1,058	1,230	806	792	0,6 W	230 V~	50 Hz																																						
<table border="1"> <tr><td></td><td>HU</td></tr> <tr><td>Cat.</td><td>II 2H3B/P</td></tr> <tr><td>P(mbar)</td><td>25/30</td></tr> </table>		HU	Cat.	II 2H3B/P	P(mbar)	25/30	FÖLDGÁZ G25/25 mbar	ER15153BY	HSE-6FB4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																														
	HU																																															
Cat.	II 2H3B/P																																															
P(mbar)	25/30																																															
<table border="1"> <tr><td></td><td>GB</td></tr> <tr><td>Cat.</td><td>II 2H3+</td></tr> <tr><td>P(mbar)</td><td>20-28/37</td></tr> </table>		GB	Cat.	II 2H3+	P(mbar)	20-28/37	NATURAL GAS G-20/20 mbar	ER4TI20	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																														
		GB																																														
	Cat.	II 2H3+																																														
P(mbar)	20-28/37																																															
ER4TI50	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																																						
ER4TI60	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																																						
<table border="1"> <tr><td></td><td>DK/FI/SE/LV</td><td>BE/FR</td><td>LU</td><td>ES/GB/GR/IE</td></tr> <tr><td>Cat.</td><td>I2H</td><td>II 2E+3+</td><td>I2E</td><td>II 2H3+</td></tr> <tr><td>P(mbar)</td><td>20</td><td>20/25-28-30/37</td><td>20</td><td>20-28/37</td></tr> <tr><td></td><td>AT</td><td>DE</td><td>CZ/SK/EELT/SI/RO/BG</td><td>IT/PT</td></tr> <tr><td>Cat.</td><td>II 2H3B/P</td><td>II 2ELL3B/P</td><td>II 2H3B/P</td><td>II 2H3+</td></tr> <tr><td>P(mbar)</td><td>20-50</td><td>20-50</td><td>20-30</td><td>20-30/37</td></tr> </table>		DK/FI/SE/LV	BE/FR	LU	ES/GB/GR/IE	Cat.	I2H	II 2E+3+	I2E	II 2H3+	P(mbar)	20	20/25-28-30/37	20	20-28/37		AT	DE	CZ/SK/EELT/SI/RO/BG	IT/PT	Cat.	II 2H3B/P	II 2ELL3B/P	II 2H3B/P	II 2H3+	P(mbar)	20-50	20-50	20-30	20-30/37	<p>G-20/20 mbar ERDGAS / ERDGAS E / NATURGAS / GAS NATURAL / MAAKAASU NATURGAS / Φυσικ_αεριο / NATURAL GAS / GAS METANO / GAS NATUREL</p> <p>G-20/G-25-20/25 mbar AARDGAS / GAZ NATUREL LACQ</p>	ER15353DE	HSE-6FB4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz						
		DK/FI/SE/LV	BE/FR	LU	ES/GB/GR/IE																																											
	Cat.	I2H	II 2E+3+	I2E	II 2H3+																																											
	P(mbar)	20	20/25-28-30/37	20	20-28/37																																											
		AT	DE	CZ/SK/EELT/SI/RO/BG	IT/PT																																											
	Cat.	II 2H3B/P	II 2ELL3B/P	II 2H3B/P	II 2H3+																																											
	P(mbar)	20-50	20-50	20-30	20-30/37																																											
	ER15354EU	HSE-6FB4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																																					
	ER15357EU	HSE-6FB403M	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	1,6 W	230 V~	50 Hz																																					
	ER15363EU	HSE-6FB4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																																					
ER17353DE	HSE-7FB4W30	11,10	11,10	1,058	1,230	806	792	0,6 W	230 V~	50 Hz																																						
ER17354EU	HSE-7FB4W30	11,10	11,10	1,058	1,230	806	792	0,6 W	230 V~	50 Hz																																						
ER17357EU	HSE-7FB4W3M	11,10	11,10	1,058	1,230	806	792	1,6 W	230 V~	50 Hz																																						
T2334N0	HSE-6FB4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																																						
T2344S1	HSE-6FB4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																																						
T2344W1	HSE-6FB4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																																						
<table border="1"> <tr><td></td><td>AT</td><td>BE/FR</td><td>LU</td><td>IT/PT</td><td>LV</td></tr> <tr><td>Cat.</td><td>II 2H3B/P</td><td>II 2E+3+</td><td>I2E</td><td>II 2H3+</td><td>I2H</td></tr> <tr><td>P(mbar)</td><td>20-50</td><td>20/25-28-30/37</td><td>20</td><td>20-30/37</td><td>20</td></tr> <tr><td></td><td>DK/FI/SE/CZ/SK/EELT/SI/RO/BG</td><td>DE</td><td>ES/GB/GR/IE</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Cat.</td><td>II 2H3B/P</td><td>II 2ELL3B/P</td><td>II 2H3+</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>P(mbar)</td><td>20-50</td><td>20-50</td><td>20-28/37</td><td></td><td></td></tr> </table>		AT	BE/FR	LU	IT/PT	LV	Cat.	II 2H3B/P	II 2E+3+	I2E	II 2H3+	I2H	P(mbar)	20-50	20/25-28-30/37	20	20-30/37	20		DK/FI/SE/CZ/SK/EELT/SI/RO/BG	DE	ES/GB/GR/IE			Cat.	II 2H3B/P	II 2ELL3B/P	II 2H3+			P(mbar)	20-50	20-50	20-28/37			G-20/20 mbar ERDGAS / ERDGAS E / NATURGAS / GAS NATURAL / MAAKAASU NATURGAS / Φυσικ_αεριο / NATURAL GAS / GAS METANO / GAS NATUREL	CA114250	HSE-6RA4030	4,50	4,50	0,429	0,499	327	321	0,6 W	230 V~	50 Hz
	AT	BE/FR	LU	IT/PT	LV																																											
Cat.	II 2H3B/P	II 2E+3+	I2E	II 2H3+	I2H																																											
P(mbar)	20-50	20/25-28-30/37	20	20-30/37	20																																											
	DK/FI/SE/CZ/SK/EELT/SI/RO/BG	DE	ES/GB/GR/IE																																													
Cat.	II 2H3B/P	II 2ELL3B/P	II 2H3+																																													
P(mbar)	20-50	20-50	20-28/37																																													
<table border="1"> <tr><td></td><td>BE/FR</td><td>LU</td><td>IT/PT</td><td>DE</td></tr> <tr><td>Cat.</td><td>II 2E+3+</td><td>I2E</td><td>II 2H3+</td><td>I2ELL</td></tr> <tr><td>P(mbar)</td><td>20/25-28-30/37</td><td>20</td><td>20-30/37</td><td>20</td></tr> <tr><td></td><td>AT/DK/FI/SE/LV</td><td>CZ/SK/EELT/SI/RO/BG</td><td>ES/GB/GR/IE</td><td></td></tr> <tr><td>Cat.</td><td>I2H</td><td>II 2H3B/P</td><td>II 2H3+</td><td></td></tr> <tr><td>P(mbar)</td><td>20</td><td>20-30</td><td>20-28/37</td><td></td></tr> </table>		BE/FR	LU	IT/PT	DE	Cat.	II 2E+3+	I2E	II 2H3+	I2ELL	P(mbar)	20/25-28-30/37	20	20-30/37	20		AT/DK/FI/SE/LV	CZ/SK/EELT/SI/RO/BG	ES/GB/GR/IE		Cat.	I2H	II 2H3B/P	II 2H3+		P(mbar)	20	20-30	20-28/37		<p>G-20/20 mbar ERDGAS / ERDGAS E / NATURGAS / GAS NATURAL / MAAKAASU NATURGAS / Φυσικ_αεριο / NATURAL GAS / GAS METANO / GAS NATUREL</p> <p>G-20/G-25-20/25 mbar AARDGAS / GAZ NATUREL LACQ</p>	T2144N1EU	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz						
		BE/FR	LU	IT/PT	DE																																											
	Cat.	II 2E+3+	I2E	II 2H3+	I2ELL																																											
	P(mbar)	20/25-28-30/37	20	20-30/37	20																																											
		AT/DK/FI/SE/LV	CZ/SK/EELT/SI/RO/BG	ES/GB/GR/IE																																												
	Cat.	I2H	II 2H3B/P	II 2H3+																																												
	P(mbar)	20	20-30	20-28/37																																												
	T2186N1EU	HSE-6RA3W30	8,10	8,10	0,772	0,898	588	578	0,6 W	230 V~	50 Hz																																					
	T21S31B0	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																																					
T21S31N0	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																																						
T21S46N0	HSE-6RA3W30	8,10	8,10	0,772	0,898	588	578	0,6 W	230 V~	50 Hz																																						
T2754N0	HSE-7FB4W30	11,10	11,10	1,058	1,230	806	792	0,6 W	230 V~	50 Hz																																						
T2764S1	HSE-7FB4W30	11,10	11,10	1,058	1,230	806	792	0,6 W	230 V~	50 Hz																																						
T2764W1	HSE-7FB4W30	11,10	11,10	1,058	1,230	806	792	0,6 W	230 V~	50 Hz																																						

COUNTRIES/GASES		GAS ADJUSTED		MODEL	TYPE	ΣQn (kW) G20, G25	ΣQn (kW) G30, G31	G20 (m3/h)	G25 (m3/h)	G30 (g/h)	G31 (g/h)	W	V~	Hz																																				
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>BE/FR</td> <td>LU</td> <td>IT/PT</td> <td>DE</td> <td>LV</td> </tr> <tr> <td>Cat.</td> <td>II 2E+3+</td> <td>I 2E</td> <td>II 2H3+</td> <td>II 2E3B/P</td> <td>I 2H</td> </tr> <tr> <td>P(mbar)</td> <td>20/25-28-30/37</td> <td>20</td> <td>20-30/37</td> <td>20-50</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td></td> <td>DK/FI/SE/CZ/SK/EE/LT/SI/RO/BG</td> <td></td> <td>AT</td> <td>ES/GB/GR/IE</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cat.</td> <td>II 2H3B/P</td> <td></td> <td>II 2H3B/P</td> <td>II 2H3+</td> <td></td> </tr> <tr> <td>P(mbar)</td> <td>20-30</td> <td></td> <td>20-50</td> <td>20-28/37</td> <td></td> </tr> </table>			BE/FR	LU	IT/PT	DE	LV	Cat.	II 2E+3+	I 2E	II 2H3+	II 2E3B/P	I 2H	P(mbar)	20/25-28-30/37	20	20-30/37	20-50	20		DK/FI/SE/CZ/SK/EE/LT/SI/RO/BG		AT	ES/GB/GR/IE		Cat.	II 2H3B/P		II 2H3B/P	II 2H3+		P(mbar)	20-30		20-50	20-28/37		G-20/20 mbar ERDGAS / ERDGAS E / NATURGAS / GAS NATURAL / MAAKAASU NATURGAS / Φυσικ. αεριο / NATURAL GAS / GAS METANO / GAS NATUREL G-20/G-25-20/25 mbar AARDGAS / GAZ NATUREL LACQ		ER14153EU	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz
	BE/FR	LU	IT/PT	DE	LV																																													
Cat.	II 2E+3+	I 2E	II 2H3+	II 2E3B/P	I 2H																																													
P(mbar)	20/25-28-30/37	20	20-30/37	20-50	20																																													
	DK/FI/SE/CZ/SK/EE/LT/SI/RO/BG		AT	ES/GB/GR/IE																																														
Cat.	II 2H3B/P		II 2H3B/P	II 2H3+																																														
P(mbar)	20-30		20-50	20-28/37																																														
				GT2BY53	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																																				
				PCD615DEU	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																																				
				EC14153PP	HSE-6RA3E30	5,75	5,75	0,548	0,637	417	410	1500 W	230 V~	50 Hz																																				
				PCD615DPP	HSE-6RA4030	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																																				
				PCH615DPP	HSE-6RA3W30	8,10	8,10	0,772	0,898	588	578	0,6 W	230 V~	50 Hz																																				
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>BE/FR</td> <td>CY/MT</td> <td>IT/PT</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cat.</td> <td>II 2E+3+</td> <td>I 3B/P</td> <td>II 2H3+</td> <td></td> </tr> <tr> <td>P(mbar)</td> <td>20/25-28-30/37</td> <td>30</td> <td>20-30/37</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>DK/FI/SE/CZ/SK/EE/LT/SI/RO/BG</td> <td></td> <td>ES/GB/GR/IE</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cat.</td> <td>II 2H3B/P</td> <td></td> <td>II 2H3+</td> <td></td> </tr> <tr> <td>P(mbar)</td> <td>20-30</td> <td></td> <td>20-28/37</td> <td></td> </tr> </table>			BE/FR	CY/MT	IT/PT		Cat.	II 2E+3+	I 3B/P	II 2H3+		P(mbar)	20/25-28-30/37	30	20-30/37			DK/FI/SE/CZ/SK/EE/LT/SI/RO/BG		ES/GB/GR/IE		Cat.	II 2H3B/P		II 2H3+		P(mbar)	20-30		20-28/37		G-30/G-31-28-30/37 mbar FLÜSSIGGAS/ FLÜSSIGGAS BUTAN-PROPAN/BUTAAN BUTANE-PROPAAN PROPANE/F-GAS/ BUTANO-PROPANO/BUTAANI BUTAN- PROPAANI PROPAN/BUTANE-PROPANE/ Υγραεριομυγα-Προπανιο		PMD615DPP	HSE-6RA3E30	5,75	5,75	0,548	0,637	417	410	1500 W	230 V~	50 Hz						
	BE/FR	CY/MT	IT/PT																																															
Cat.	II 2E+3+	I 3B/P	II 2H3+																																															
P(mbar)	20/25-28-30/37	30	20-30/37																																															
	DK/FI/SE/CZ/SK/EE/LT/SI/RO/BG		ES/GB/GR/IE																																															
Cat.	II 2H3B/P		II 2H3+																																															
P(mbar)	20-30		20-28/37																																															
				EC14053PP	HSE-6RA3E10	5,75	5,75	0,548	0,637	417	410	1500 W	230 V~	50 Hz																																				
				ER14053PP	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																																				
				PCD615CPP	HSE-6RA4010	7,50	7,50	0,715	0,831	544	535	0,6 W	230 V~	50 Hz																																				
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>BE/FR</td> <td>ES/GB/GR</td> <td>PT</td> <td>EE/LT/CZ/SK/RO</td> </tr> <tr> <td>Cat.</td> <td>II 2E+3+</td> <td>II 2H3+</td> <td>II 2H3+</td> <td>II 2H3B/P</td> </tr> <tr> <td>P(mbar)</td> <td>20/25-28-30/37</td> <td>20-28/37</td> <td>20-30/37</td> <td>20-30</td> </tr> </table>			BE/FR	ES/GB/GR	PT	EE/LT/CZ/SK/RO	Cat.	II 2E+3+	II 2H3+	II 2H3+	II 2H3B/P	P(mbar)	20/25-28-30/37	20-28/37	20-30/37	20-30	G-30/G-31-28-30/37 mbar FLÜSSIGGAS/ FLÜSSIGGAS BUTAN-PROPAN/BUTAAN BUTANE-PROPAAN PROPANE/F-GAS/ BUTANO-PROPANO/BUTAANI BUTAN- PROPAANI PROPAN/BUTANE-PROPANE/ Υγραεριομυγα-Προπανιο		PMD615CPP	HSE-6RA3E10	5,75	5,75	0,548	0,637	417	410	1500 W	230 V~	50 Hz																					
	BE/FR	ES/GB/GR	PT	EE/LT/CZ/SK/RO																																														
Cat.	II 2E+3+	II 2H3+	II 2H3+	II 2H3B/P																																														
P(mbar)	20/25-28-30/37	20-28/37	20-30/37	20-30																																														

II

	GAS	mbar		Qn (Kw)	m3/h	g/h		Qr (kW)
	G20	20	72	1,00	0,095	-	27	0,33
	G25	20	73	1,00	0,11085368	-	27	0,33
	G25	25	72	1,00	0,11085368	-	27	0,33
	G30	29	50	1,00	-	72,5796	27	0,33
	G30	50	43	1,00	-	72,5796	24	0,33
	G31	37	50	1,00	-	71,3658	27	0,33
	G20	20	134	3	0,286	-	39	0,5
	G25	20	132	3	0,33256104	-	39	0,5
	G25	25	128	3	0,33256104	-	39	0,5
	G30	29	85	3	-	217,7388	39	0,6
	G30	50	74	3	-	217,7388	33	0,6
	G31	37	85	3	-	214,0974	39	0,6
	G20	20	100	1,75	0,167	-	30	0,35
	G25	20	100	1,75	0,19399394	-	30	0,35
	G25	25	98	1,75	0,19399394	-	30	0,29
	G30	29	67	1,75	-	127,0143	30	0,41
	G30	50	58	1,75	-	127,0143	26	0,41
	G31	37	67	1,75	-	124,89015	30	0,41
	G20	20	140	3,60	0,343	-	53	1,26
	G25	20	150	3,60	0,399073248	-	53	1,26
	G25	25	142	3,60	0,399073248	-	53	1,26
	G30	29	97	3,60	-	261,28656	53	1,26
	G30	50	75	3,60	-	261,28656	42	1,26
	G31	37	97	3,60	-	256,91688	53	1,26
	G20	20	115	2,50	0,238	-	53	1,26
	G25	20	128	2,50	0,2771342	-	53	1,26
	G25	25	120	2,50	0,2771342	-	53	1,26
	G30	29	78	2,30	-	166,93308	53	1,26
	G30	50	69	2,50	-	181,449	42	1,26
	G31	37	78	2,30	-	164,14134	53	1,26