



MARQUE: ROSIERES
REFERENCE: RTL 640 SEP0
CODIC: 4277821



NOTICE



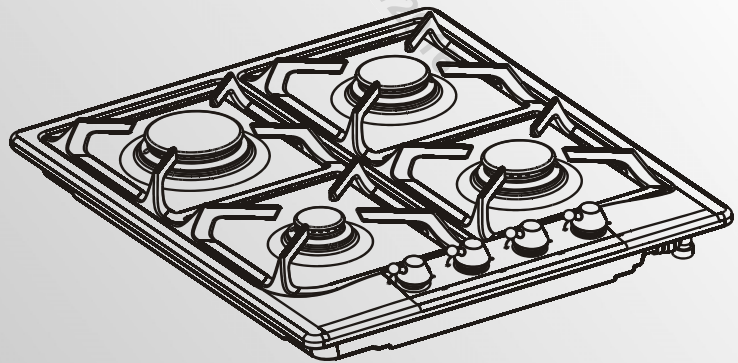
ROSIÈRES

TABLES DE CUISSON
NOTICE D'EMPLOI

FR

HOBS
USER INSTRUCTIONS

GB



USINES DE ROSIÈRES - 30, rue Y. LACELLE - Rosières - 18400 - Lunery - France

1. Installation	05
1.1 Encastrement	05
1.2. Caractéristiques requises	05
2.1. Raccordement électrique	05
2.2. Raccordement gaz	05
2.3. Adapter la table à différents types de gaz	06
2.4. Réglage du ralenti.....	06
3. Utilisation de la Table	06
3.1. Utilisation du brûleur gaz.....	06
3.2. Utilisation des plaques électriques.....	06
4. Maintenance et Entretien	07
5. Assistance Technique	07
6. Protection De L'environnement	07

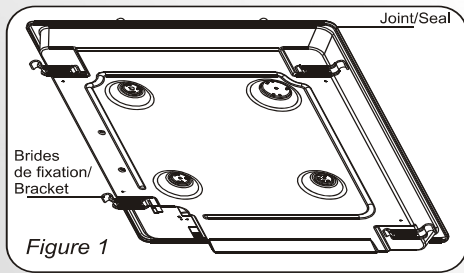


Figure 1

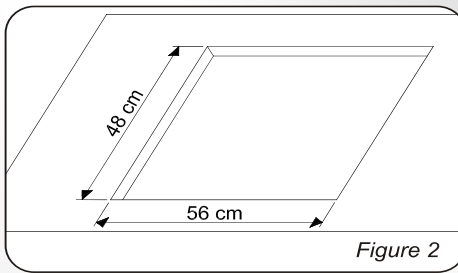


Figure 2

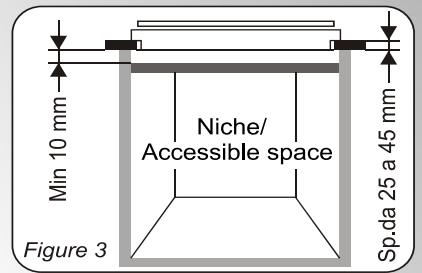


Figure 3

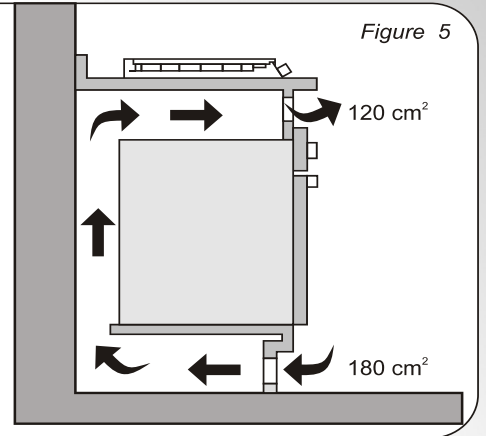
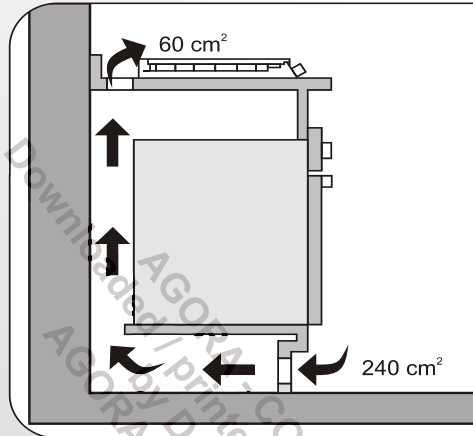
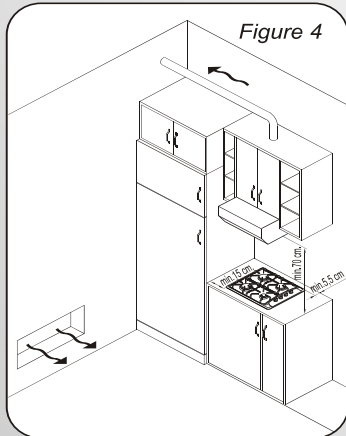


Figure 5

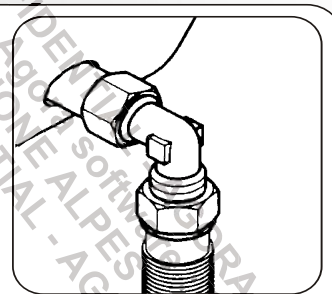
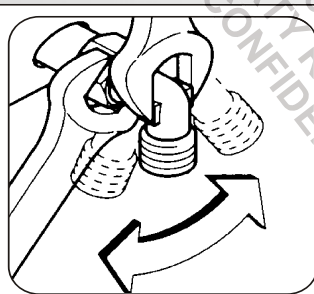
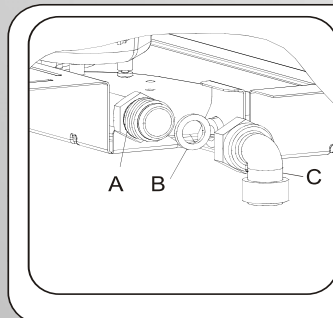


Figure 6

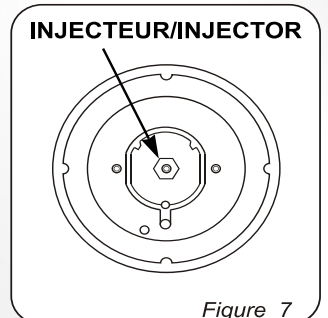


Figure 7

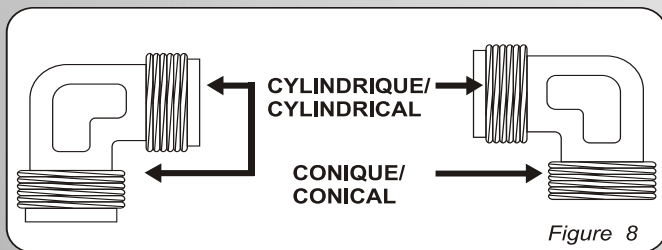


Figure 8

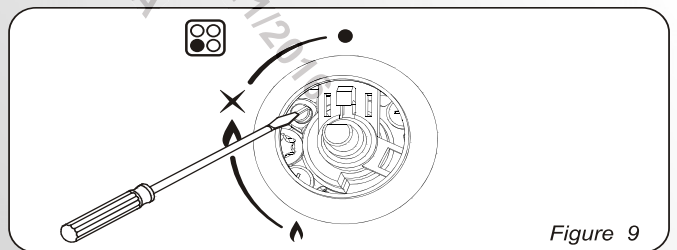


Figure 9

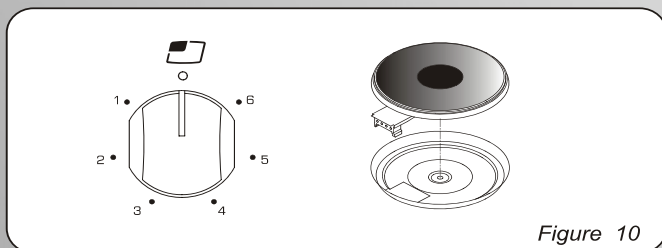


Figure 10

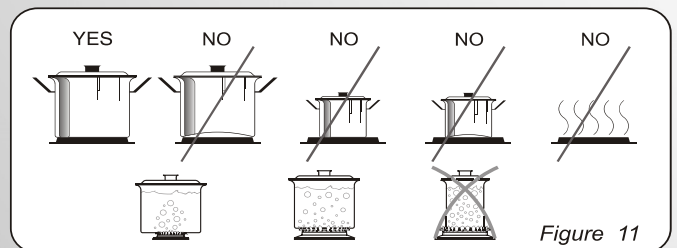


Figure 11

1. INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

1.1. ENCASTREMENT

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistant à une température élevée (jusqu'à 100°C) et d'une épaisseur comprise entre 25 et 45 cm.

Les dimensions d'encastrement sont indiquées sur le schéma 2.

Si la table est installée entre deux meubles de cuisine, la distance entre la table et les meubles doit être au moins de 15 cm (voir schéma 4); tandis que la distance entre la table et le mur du fond doit être au moins de 5,5 cm. La distance entre la table et tout autre appareil ou meuble situé au dessus (par exemple une hotte) doit être au moins de 70 cm (voir schéma 4).

Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer une cloison (bois ou similaire) pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration (schéma 3).

Attention : Lors de la mise en place, un soin particulier doit être porté au joint entourant le bord de la table afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support (schéma 1).

Lors de la mise en place du joint sur la partie arrière, veiller à ne pas obstruer les passages d'air nécessaires à la combustion.

Le caisson de la table est équipé en dessous de 4 emplacements prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble. Placer les 4 brides de fixation de manière à ce que la table de travail soit parfaitement plaquée au meuble.

Si une table de 60 cm de large est installée au-dessus d'un four qui n'est pas équipé de ventilation tangentielle, il est recommandé de créer des ouvertures dans le caisson de cuisine pour faire ainsi circuler l'air.

La taille de ces ouvertures doit être au moins de 300 cm² et placées comme indiqué sur le schéma 5.

1.2. CARACTERISTIQUES REQUISES

Un appareil de cuisson alimenté par le gaz produit de la chaleur et de l'humidité à l'endroit où il est installé. Pour cette raison, veuillez assurer la bonne ventilation de la pièce en gardant des courants d'air ou en installant une hotte.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut requérir une ventilation plus importante, telle que l'ouverture d'une fenêtre ou une puissance d'aspiration plus intense de la VMC si vous en êtes équipés.

S'il n'est pas possible d'installer une hotte, une VMC devrait être installée sur un mur donnant sur l'extérieur ou sur une fenêtre.

La VMC devrait être en mesure d'apporter un changement complet de l'air de la cuisine 3 à 5 fois par heure. L'installateur doit installer la VMC conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation.

2.1. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation". Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Vérifier les données sur la plaque signalétique, située à l'extérieur de l'appareil, pour s'assurer que l'alimentation et le voltage conviennent.

Avant le branchement, vérifier le raccordement de mise à la terre.

Attention : vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

Si une prise n'est pas déjà fournie, installer une prise appropriée pour la charge indiquée sur la plaque signalétique.

La prise devrait toujours être accessible.

Le fil de terre est de couleur jaune / vert.

Lorsque la table de cuisson est reliée directement à l'approvisionnement en électricité, un disjoncteur doit être installé.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque potentiel.

Le fil de terre (couleur vert et jaune) doit être au moins 10mm plus long que les fils de phase et neutre.

La section du câble utilisé doit être de la bonne taille par rapport à la puissance absorbée de la table de cuisson.

Veuillez vérifier la plaque signalétique pour les détails de puissance et veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique soit de type H'05RR F, H'05VV-F, F-H'05V2V2.



2.2. RACCORDEMENT GAZ

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

Tous les travaux d'installation doivent être effectués avec l'électricité déconnectée.

Les appareils sont réglés en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil. Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation, seulement après s'être assuré que le type de gaz réglé en usine correspond à l'installation.

Pour le gaz liquide (bouteille de gaz), utiliser des régulateurs de pression conformes aux normes en vigueur.

N'utilisez que des robinets, détendeurs, embouts et tubes souples, détendeurs de la marque officielle du pays d'installation.

Pour certains modèles un lien conique est fourni pour l'installation de l'appareil, dans les pays où ce type de lien est obligatoire ; sur le schéma 8, il est indiqué comment reconnaître les différents types de liens (CY = cylindrique, CO = conique). Dans tous les cas, la partie cylindre du lien doit être connectée à la table.

Lorsque vous connectez la table de cuisson à l'alimentation du gaz via l'utilisation de tuyaux flexibles, veuillez faire en sorte que la distance maximum couverte par le tuyau ne dépasse pas 2 mètres.

Pour éviter tout dommage potentiel à la table de cuisson, veuillez effectuer l'installation suivant les indications du schéma 6.

- 1) Comme illustré dans le schéma, assembler les pièces en séquence : A: ½ Adaptateur Cylindrique mâle
B: ½ Obturation
C: ½ Adaptateur gaz Femelle conique-cylindrique ou cylindrique-cylindrique
- 2) Serrer les joints avec des clés à molette, pensez à placer les tuyaux en position.
- 3) Fixer le raccord C au réseau d'approvisionnement en gaz à l'aide d'un tuyau rigide ou en acier flexible.

IMPORTANT: effectuer une dernière vérification pour détecter les fuites sur les raccords de tuyauterie en utilisant une solution savonneuse. Ne jamais utiliser une flamme. Aussi, assurez vous que le tuyau flexible ne peut pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble de cuisine (par exemple un tiroir) et qu'il ne se trouve pas à un endroit où il pourrait être endommagé.

Attention : Si vous sentez des émanations de gaz en provenance de l'appareil, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et appelez directement une personne qualifiée. Ne cherchez pas une fuite à l'aide d'une flamme.

2.3. ADAPTER LA TABLE A DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Pour adapter la table de cuisson à différents types de gaz, veuillez exécuter les instructions suivantes:

- Enlever les grilles, chapeaux et corps de brûleurs.
- Insérez une clé à pipe (7 mm) dans le support du brûleur (schéma 7).
- Dévisser le/les injecteurs et le/les remplacer par un/des injecteurs adaptés au gaz à utiliser (voir le type de gaz préconisé sur la table).
- Visser le/les injecteurs à fond.
- Régler la bague d'air.
- Remplacer les corps de brûleurs, le chapeau de brûleur et les grilles.

2.4. REGLAGE DU RALENTI

Après l'allumage du brûleur, tourner la manette de commande au réglage minimum, puis la retirer (elle peut facilement être enlevée par une légère pression).

En utilisant un petit tournevis, la vis de réglage peut être ajustée (cf Schéma 9). En tournant la vis dans le sens des aiguilles d'une montre, cela réduit le débit de la flamme, alors qu'en tournant dans le sens inverse, cela l'augmente. Utilisez ce réglage pour obtenir une flamme d'environ 3 à 4 mm de longueur, puis replacer la manette de commande.

Lorsque l'appareil est raccordé au gaz butane/propane (gaz en bouteille), la vis pour régler la flamme au ralenti doit être tournée dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée.

Lorsque vous avez effectué le réglage du gaz, remplacer l'ancienne plaque signalétique de votre appareil avec celle adaptée au type de gaz installé (fournie avec plaque de cuisson).

3. UTILISATION DE LA TABLE

Cet appareil ne doit être utilisé que pour des fins pour lesquelles il est destiné : la cuisson domestique. Toute autre utilisation sera considérée comme abusive et peut donc être dangereuse. Le fabricant ne sera pas responsable pour tout dommage ou perte découlant d'une utilisation abusive.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

3.1. UTILISATION DU BRÛLEUR GAZ

Pour allumer les brûleurs, placez une flamme (allume-gaz, allumette, briquet etc...) près du brûleur, appuyez et tournez la manette de commande.

Si les brûleurs n'ont pas été utilisés depuis quelques jours, attendre quelques secondes avant d'allumer le brûleur, ce qui permettra l'air éventuellement présent dans les tuyaux de s'échapper.

Pour les appareils équipés d'allumage électronique, effectuer les opérations suivantes:

- Pousser et tourner la manette de commande sur le symbole d'allumage.

- Allumer le brûleur en appuyant sur le bouton d'allumage.

Pour les tables de cuisson équipées d'allumage électronique intégré, il suffit de pousser et tourner le bouton sur le symbole d'allumage.

Le système d'allumage continuera à produire des étincelles aussi longtemps que le robinet de gaz est actionné.

Si le brûleur ne s'enflamme pas dans les 5 secondes, tournez le bouton vers la position 0 et répétez l'opération.

Pour les modèles équipés d'un robinet de sécurité par thermocouple (qui coupe l'alimentation du gaz si la flamme est accidentellement éteinte), l'allumage du brûleur s'effectue comme décrit ci-dessus, mais en prenant soin de garder la manette de commande enfoncée pendant 5 ou 6 secondes après que la flamme soit allumée.

ATTENTION : Avant d'allumer la table gaz, veillez à ce que les brûleurs et les chapeaux de brûleur soient correctement placés dans leur position.

CONSEIL

Pour de meilleurs résultats, la taille de casseroles à fond plat doit correspondre à la taille des brûleurs comme suit :

Type de brûleurs		Ø casserole (cm)
A	Brûleur auxiliaire	12 - 18
SR	Brûleur semi-rapide	18 - 24
R	Brûleur rapide	24 - 26

Table A

Pour les petites casseroles/poêles, le brûleur à gaz doit être réglé de telle manière que la flamme ne dépasse pas le fond de la casserole. Les récipients à fond concave ou convexe ne doivent pas être utilisés.

ATTENTION: Si un brûleur est accidentellement éteint, tournez le bouton vers la position fermée et ne pas tenter de relancer pendant au moins 1 minute.

Si au fil des années les robinets de gaz deviennent raides, il est nécessaire de les lubrifier.

Cette opération ne doit être réalisée que par un technicien agréé.

3.2. UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Placer la manette sur la position voulue pour régler la température de la plaque électrique. Le voyant lumineux s'allume et la plaque chauffante électrique commence à chauffer.

A la fin de la cuisson placer la manette sur la position "0" pour éteindre la plaque électrique (Schéma 10).

Ne laisser jamais allumer la plaque électrique sans un récipient dessus. Le diamètre et la forme du fond du récipient utilisé a une très grande importance. Le fond du récipient doit être plat et son diamètre ne doit pas être supérieur à 14 cm. Avant d'utiliser pour la première fois la plaque électrique, la faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

Pour nettoyer les plaques électriques utiliser un chiffon humide et du détergent à vaisselle. N'essayer jamais d'enlever les résidus carbonisés en grattant sur les plaques chauffantes à l'aide d'un couteau ou autres instruments aigus et durs. Après le nettoyage des plaques électriques, les laisser allumées pendant quelques minutes pour les faire sécher.

Lorsque la plaque est chaude, éviter tout contact avec des récipients en matière plastique ou du papier aluminium.

Position	Puissance (Watt)	Puissance (Watt)	Remarques
0	0	0	Fermée
1	100 W	135 W	Réchauffage
2	180 W	220 W	Cuisson à basse température
3	250 W	300 W	Cuisson à basse température
4	500 W	850 W	Cuisson légumes, poissons, Ebullition
5	750 W	1150 W	Cuisson, Saisie, Ebullition
6	1000 W	1500 W	Cuisson, Saisie, Ebullition

La conformité des récipients de cuisson (Schéma 11)

N'oubliez pas que des récipients plus grands ont des surfaces de chauffe plus larges.

Des grands récipients permettent une cuisson plus rapide par rapport aux récipients ayant des petites surfaces de chauffe.

Utiliser toujours des récipients qui sont conformes aux quantités des plats à cuire. Pour que les aliments ne se débordent pas, surtout pour la cuisson des plats relativement liquides, n'utilisez pas des petits récipients. En cas d'utilisation des grands récipients pour les plats dont leurs cuissons sont rapides, la sauce du plat restera collée au récipient et quand vous le transférez dans une assiette de service, les restes du plat resteront aussi collés au fond du récipient.

Pour la cuisson des desserts, il est conseillé d'utiliser des récipients fermés ou des récipients de four ou des moules de gâteaux. Dans des récipients ouverts, la sauce sucrée pourrait débordée, donc le nettoyage de la plaque électrique serait plus difficile Ceci est surtout important pour des cuissons à haute température ou des cuissons à pression (cocotte minute). Ne laissez jamais allumer le brûleur quand il n'y a pas de récipient dessus, ou quand il y a un récipient vide.

Contrôlez la conformité des récipients selon les critères suivants :

Il faut qu'ils soient lourds.

Il faut qu'ils couvrent entièrement la surface du brûleur (Ils peuvent être un peu plus grands, jamais plus petits par rapport à la surface du brûleur). La surface du fond du récipient doit être plate et doit se poser entièrement sur la surface de cuisson de la plaque électrique.

• Il faut exclusivement utiliser des récipients ayant des surfaces de fond entièrement plates afin de mieux bénéficier des avantages offertes par les plaques chauffantes électriques et de minimiser la consommation de l'énergie électrique. Les dimensions du récipient doivent être conformes le plus possible au diamètre de la plaque chauffante électrique mais jamais plus petites que ce dernier. Le fond du récipient doit être sec et il faut éviter le plus possible de faire déborder des plats sur la plaque chauffante lors des cuissons. Il ne faut pas laisser des récipients sur les plaques et ne pas allumer les plaques chauffantes électriques quand les récipients qui sont placés dessus sont vides.

4. MAINTENANCE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous du refroidissement de l'appareil. Retirez la fiche de la prise ou (s'il est connecté directement), éteindre l'alimentation électrique.

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, de détergents corrosifs, agents de blanchiment ou d'acides. Éviter les substances acides ou alcalines (citron, jus, vinaigre etc...) sur l'émail ou l'acier.

ATTENTION - Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer les plaques de cuisson.

Lors du nettoyage de l'émail, vernis ou des sections chromées, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un détergent non corrosif. Pour l'acier inoxydable, utilisez une solution de nettoyage appropriée.

Les brûleurs peuvent être nettoyés avec de l'eau savonneuse. Pour restaurer leur éclat d'origine, utilisez un nettoyant ménager pour acier inoxydable. Après nettoyage, séchez les brûleurs et les replacer.

Il est important que les brûleurs soient remplacés correctement à leur position.

Grilles chromées et brûleurs

Les grilles chromées et les brûleurs ont tendance à fonder à l'utilisation. Il s'agit d'un phénomène normal et inévitable, mais elle ne compromet pas la fonctionnalité de la table de cuisson.

Si besoin, des pièces de rechange sont disponibles dans notre centre de service après-vente.

5. ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique, vérifiez les points suivants:

- La prise est bien insérée
- L'alimentation en gaz n'est pas défectueuse.
- Si la panne ne peut être identifiée:

Éteignez l'appareil (ne pas l'utiliser) et appelez le Service d'Assistance Technique.

6. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourraient être causées par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.

La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Déclaration de conformité: cet équipement, dans les parties destinées à entrer en contact avec les aliments, est conforme aux normes fixées par les directives CEE 89/109.

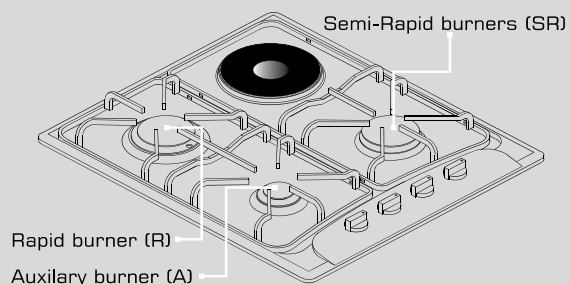
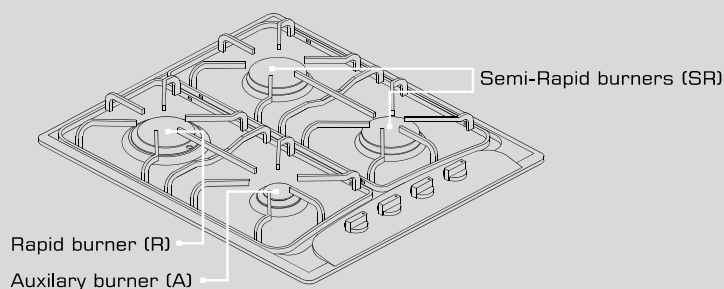
L'appareil est conforme aux directives européennes 73/23/CEE et 89/336/CEE, remplacée par 2006/95/CE et 2004/108/CE, et ses modifications ultérieures.

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

Table 1

TABLES DE CUISSON		
Foyers	1 4 gaz R / 2SR / AUX	2 3 gaz R / SR / AUX / E
Modèle	S60 / HBGS	S60 / HBGS
Sécurité gaz par thermocouple	OUI	OUI
Brûleur auxiliaire (AØ 50 mm)	1	1
Plaque électrique	-	1
Brûleur semi-rapide (SR Ø 75 mm)	2	1
Brûleur rapide (R Ø 100 mm)	1	1
Type de gaz installé / Puissance :		
Puissance du gaz	7,1 kW	5,4 kW
G 20/20 mbar (Gaz de naturel : Méthane)	676 L/h	514 L/h
G 30/28-30 mbar (Butane/Propane)	516 g/h	393 g/h
Classe d'installation	3	3
Voltage / Frequency V / Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Puissance électrique	15 W	1500 W
Allumage électronique intégré	OUI	OUI
Dimensions appareil (LxP) mm	585 x 510	585 x 510




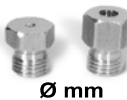


Cet appareil a été dessiné pour un usage non professionnel, usage domestique uniquement



HOBS GAS TYPE


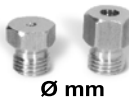

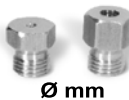


II2HS3B/P

HU

Gaz típusa		G20	
Gaz nyomása		25 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.85	0.85	1.00
R	2.95	1.20	1.20
Gaz típusa		G25.1	
Gaz nyomása		25 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.65	1.20	1.20
Gaz típusa		G30 / G31	
Gaz nyomása		30 / 30 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.50
SR	1.70	0.85	0.65
R	2.70	1.20	0.85

II2ELS3B/P





PL

Rodzaj gazu/Type de gaz/Gassoort/Gasart		G20	
Cisnienie gazu/Pression gaz/Gasdruck		20 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
Rodzaj gazu/Type de gaz/Gassoort/Gasart		G30	
Cisnienie gazu/Pression gaz/Gasdruck		37 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.50
SR	1.75	0.85	0.65
R	2.95	1.20	0.85
Rodzaj gazu/Type de gaz/Gassoort/Gasart		G2.350	
Cisnienie gazu/Pression gaz/Gasdruck		13 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	1.10
SR	1.70	0.85	1.35
R	2.70	1.20	1.70

UWAGA! PL G2.350 - 13 mbar (Ls) Jeśli G2.350 - 13 mbar (Ls) jest używany można wykorzystać dysze o kodzie 35000231, Bardzo prosimy o zaopatrzenie autoryzowanym serwisie.





II 2H3+

CY, CZ, GB, GR, IE, IT, PT, SI, ES, CH, TR

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz Tipo de gás/Tύπος αερίου/Gaz type/Gaz Tipi		G20	
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása/Gaz Basıncı		20 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/ Tipo de gás/Tύπος αερίου/Tipo de gás/Gaz type/ Vrsta plina/Pritisk plina/Typ gazu/Rodzaj gazu		G30 / G31	
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása		28-30/37 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.50
SR	1.70	0.85	0.65
R	2.70	1.20	0.85





II 2H3B/P

BG, HR, DK, EE, FI, LV, LT, NO, RO, SK, SE

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/ Type de gaz/Tipo de gás/Tύπος αερίου/Gaz type		G20	
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása		20 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/ Tipo de gás/Tύπος αερίου/Tipo de gás/Gaz type/ Vrsta plina/Pritisk plina/Typ gazu/Rodzaj gazu		G30 / G31	
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása		30/30 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.50
SR	1.70	0.85	0.65
R	2.70	1.20	0.85





II 2L 3B/P

NL







Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz		G25	
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas		25 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz		G30 / G31	
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas		30/30 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.50
SR	1.70	0.85	0.65
R	2.70	1.20	0.85





II 2E 3B/P

DE

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz		G20	
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas		20 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz		G30 / G31	
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas		50/50 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.45
SR	1.70	0.85	0.60
R	2.70	1.20	0.70

Wichtig: Österreich, Deutschland und der Schweiz - **AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P)** Beim Gastyp **G30/31 - 50 mbar (3B/P)** dagegen müssen die Gasdüsen Art.-Nr. **35000230** benutzt werden. Bitte bestellen Sie die entsprechenden Gasdüsensätze bei unserem autorisierten Werkskundendienst.

II 2E+3+		FR, BE	
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/ Type de gaz/Tipo de gás/Tύπος αερίου/Gaz type			G20
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			20 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/ Type de gaz/Tipo de gás/Tύπος αερίου/Gaz type			G25
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			25 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/ Tipo de gás/Tύπος αερίου/Tipo de gás/Gaz type/ Vrsta plina/Pritisk plina/Typ gazu/Rodzaj gazu			G30 / G31
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			28-30/37 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.50
SR	1.70	0.85	0.65
R	2.70	1.20	0.85

II2H 3B/P		AT, CH	
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz			G20
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas			20 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz			G30 / G31
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas			50/50 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.45
SR	1.70	0.85	0.60
R	2.70	1.20	0.70

Wichtig: Österreich, Deutschland und der Schweiz - **AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P)** Beim Gastyp **G30/31 - 50 mbar (3B/P)** dagegen müssen die Gasdüsen Art.-Nr. **35000230** benutzt werden. Bitte bestellen Sie die entsprechenden Gasdüsenätze bei unserem autorisierten Werkkundendienst.

Remarque: Autriche, Allemagne et Suisse - **AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P)** Si le gaz utilisé est de type **G30/31 - 50 mbar (3B/P)**, vous pouvez utiliser le jeu d'injecteurs **35000230**. Merci de vous rapprocher du service approprié pour obtenir le jeu d'injecteurs.

Nota: Austria, Germania, Svizzera - **AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P)** Se dovete installare il gas **G30/31 - 50 mbar (3B/P)**, va utilizzato il set di iniettori di cui al codice **35000230**. Prego richiedere il set di iniettori al servizio assistenza autorizzato.