

BOSCH

RUS Инструкция по эксплуатации



PPQ726B80E
PPP626M90E
PPQ726M90E

BOSCH

902304

Содержание

Указания по технике безопасности	4
Ваша новая газовая варочная панель	6
Газовые конфорки	8
Рекомендуемый диаметр посуды	10
Дополнительные решетки	10
Рекомендации по приготовлению	11
Электрические конфорки	12
Электрические конфорки с 10-ступенчатым переключателем мощности	13
Рекомендации по приготовлению	13
Указания по эксплуатации варочной панели	14
Чистка и уход	15
Неисправности	17
Сервисная служба	19

Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

Данная инструкция по эксплуатации распространяется также на модели PPP626B80E, PHG106CEU, PHL106CEU, PRH626B80E, PPP616B80E, PPP616B90E, PPQ716B90E, PPY616B80E.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас за покупку и поздравляем с удачным выбором. Этот практичный, современный и функциональный прибор изготовлен из материалов высочайшего качества. Процесс производства проходил под строжайшим контролем качества, и прибор прошел тщательную проверку для того, чтобы Вы получили превосходную варочную панель, отвечающую всем Вашим требованиям.

Чтобы с самого первого использования этой газовой варочной панели получать прекрасные результаты, мы рекомендуем Вам **внимательно прочитать эти простые инструкции и тщательно их выполнять**. Они содержат **важную информацию** не только по пользованию варочной панелью, но и по вопросам Вашей безопасности и технического обслуживания панели.

Для защиты при транспортировке наши изделия снабжены эффективной упаковкой. При этом мы ограничиваемся только самым необходимым минимумом. Весь упаковочный материал подвергается повторной переработке. Вы также можете внести свой вклад в защиту окружающей среды, отправив всю упаковку в ближайший мусорный контейнер, предназначенный специально для этих целей.

Использованное растительное масло Вы не должны просто сливать в раковину, так как это наносит вред окружающей среде. Храните его в закрытом сосуде, а затем сдайте на ближайший приемный пункт или выкиньте в бак для мусора. Хотя это и не идеальное решение проблемы, однако в конечном счете Ваше масло окажется на находящейся под контролем компетентных органов мусорной свалке и не будет загрязнять грунтовые воды (что положительно отразится на Вас и Ваших детях).

Перед утилизацией старой варочной панели приведите ее в неработоспособное состояние. После этого отправляйте ее в ближайший центр утилизации.

Адреса соответствующих приемных пунктов Вы можете узнать в местных органах власти.

Утилизация упаковки и старого прибора

Если на типовой табличке Вашего прибора есть символ , выполняйте следующие указания.

Экологичная утилизация



Утилизируйте упаковку в соответствии с предписаниями по охране окружающей среды.

Этот прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/EG по утилизации старых электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов в рамках Европейского союза.

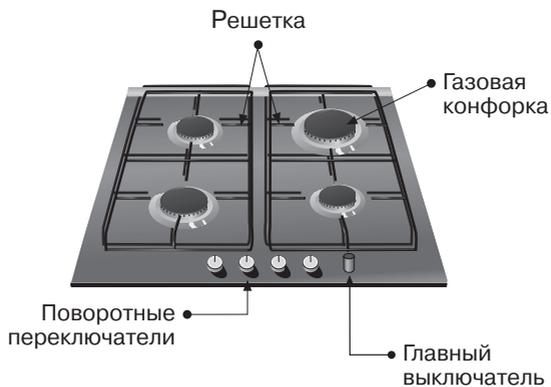
Указания по технике безопасности

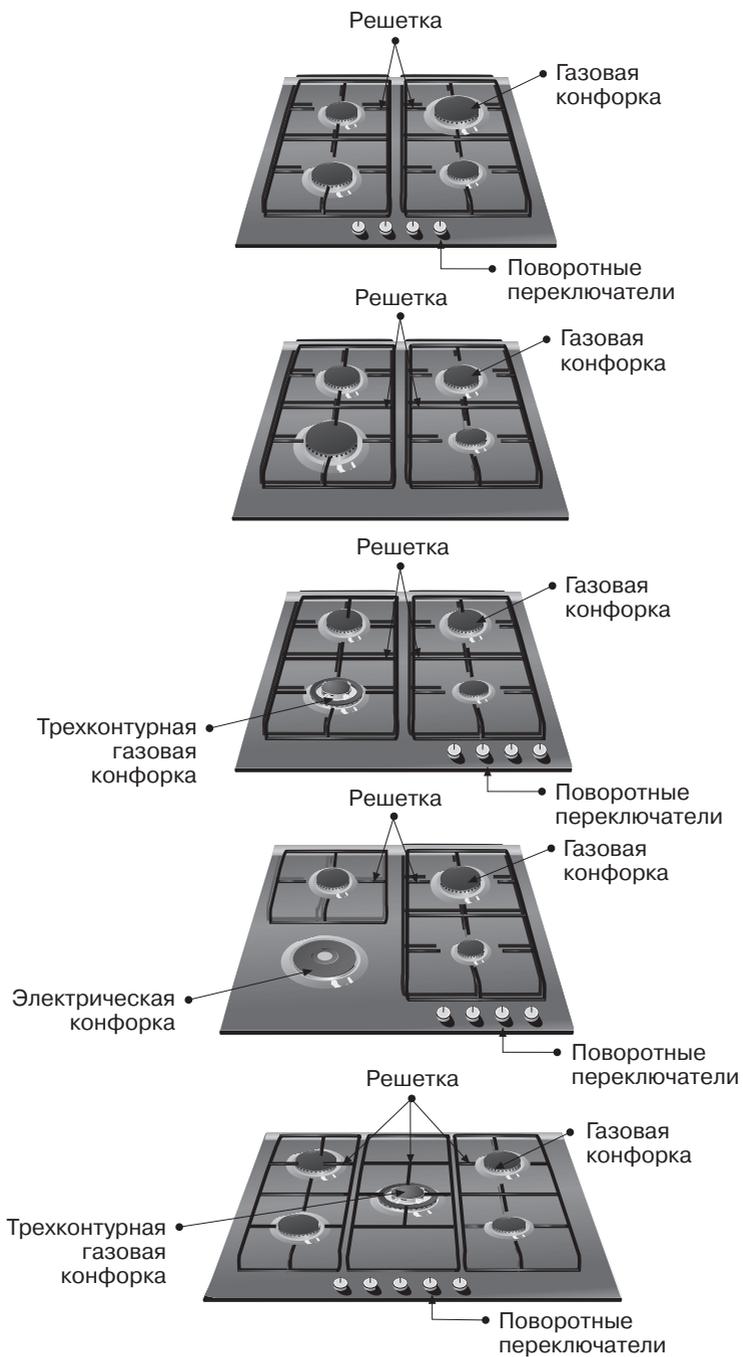
- ❑ Для успешного и безопасного пользования варочной панелью **внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации.**
- ❑ В соответствии с действующими предписаниями установку и настройку варочной панели в соответствии с используемым типом газа должен проводить только **специалист, имеющий на это официальное разрешение.**
- ❑ Перед монтажом варочной панели **проверьте соответствие всех размеров.**
- ❑ Эту варочную панель не следует подключать к устройству для отвода продуктов сгорания.
- ❑ Предлагаемые ниже инструкции действительны только для стран, символы которых указаны на панели. При настройке варочной панели следует соблюдать технические инструкции, принятые в данной стране.
- ❑ Варочную панель следует устанавливать в таком месте, где обеспечивается **должный уровень вентиляции.** (Общие положения по монтажу газовых приборов в жилых домах ВОО № 281, 24.11.93)
- ❑ Варочная панель не должна подвергаться действию сильных сквозняков, так как они могут задуть пламя конфорок.
- ❑ Варочная панель выходит с завода-изготовителя с настройками, указанными в типовой табличке. Если нужно настроить прибор на работу с другим видом газа, вызовите нашу Сервисную службу.
- ❑ Не пытайтесь самостоятельно разобрать варочную панель. При необходимости вызовите нашу **Сервисную службу.**
- ❑ **Храните** данную инструкцию по эксплуатации и монтажу, чтобы передать ее вместе с варочной панелью следующему владельцу.

- ❑ Не эксплуатируйте поврежденную варочную панель.
- ❑ Во время эксплуатации поверхности варочной панели нагреваются. Будьте осторожны!
- ❑ Не подпускайте детей к работающему прибору.
- ❑ Используйте варочную панель только для приготовления пищи, а **не** для обогрева помещения.
- ❑ При перегреве жиры и масло легко воспламеняются. Поэтому приготовление пищи с использованием жиров и масла (например, картофеля фри) должно проходить под непрерывным контролем.
- ❑ Никогда не лейте воду на горящие жир или масло. **ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!** Накройте кастрюлю или сковороду, чтобы потушить огонь, и выключите конфорку.
- ❑ В случае поломки отключите варочную панель от электросети и сети газоснабжения. Для ремонта вызовите нашу **Сервисную службу**.
- ❑ Не ставьте на конфорки неустойчивую посуду и посуду с неровным дном, она может случайно опрокинуться.
- ❑ Если газовый кран заклинило, не применяйте силу для его открывания. Немедленно вызовите нашу Сервисную службу, чтобы она отремонтировала или заменила его.
- ❑ При эксплуатации варочной панели избегайте сквозняков и проливания холодных жидкостей, они могут вызвать появление трещин на стеклянной поверхности.
- ❑ Не используйте для чистки варочной панели паровые очистители. Опасность поражения электрическим током!
- ❑ Иллюстрации в данной инструкции служат для ориентировки.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ, ЕСЛИ ПРЕДПИСАНИЯ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ НЕ ВЫПОЛНЯЛИСЬ.

Ваша новая газовая варочная панель





Газовые конфорки

Рис. 1



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

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

Если Ваша варочная панель не снабжена системой автоматического поджига, поднесите к конфорке какой-либо источник огня (например, зажигалку, спичку и т.д.).

При загрязнении свечей зажигания автоматический поджиг не функционирует должным образом, поэтому их следует содержать в чистоте. Для чистки используйте небольшую щетку, при этом не прилагайте к свечам никаких усилий.

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

Чтобы выключить конфорку, поверните поворотный переключатель вправо в положение ●.

Ваша современная варочная панель снабжена новейшими вентилями, позволяющими выбрать **нужное положение** между самым сильным и самым слабым пламенем.

Рис. 2

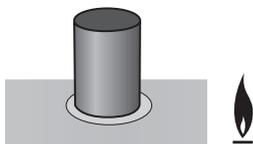


Рис. 3

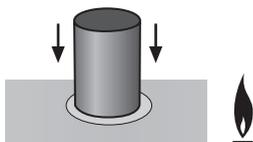
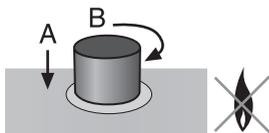


Рис. 4



Только для PPP626M90E, PPQ726M90E:

Ваша новая варочная панель имеет систему общего отключения газа – главный выключатель, который в случае необходимости позволяет полностью перекрыть подачу газа.

Использование главного выключателя

При эксплуатации варочной панели в обычных условиях кнопку главного выключателя не следует нажимать (рис. 2), но если неожиданно возникает необходимость перекрыть подачу газа, сколько бы конфорок в этот момент не горело, Вы просто нажимаете кнопку главного выключателя, и варочная панель полностью блокируется (рис. 3).

Разблокировка варочной панели

Нажмите кнопку главного выключателя и поверните ее по часовой стрелке до упора; в этот момент конфорки, к которым подавался газ, загораются снова (рис. 4) в течение примерно 3 секунд.

В зависимости от модели Ваша варочная панель может иметь **трехконтурную конфорку**, которая идеально подходит для использования сковород для приготовления пазлы, китайской кастрюли «Wok» (для приготовления всех азиатских блюд) и т.д.

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

Оранжевый цвет пламени является нормальным и просто указывает на наличие в воздухе помещения пыли или на проливание на огонь жидкости и т.д.

Рекомендуемый диаметр посуды

В зависимости от модели:

Конфорка	мин. Ø посуды, см	макс. Ø посуды, см
Трехконтурная газовая конфорка	>22	
Газовая конфорка повышенной мощности	22	26
Газовая конфорка стандартной мощности	14	20
Вспомогательная газовая конфорка	12	14
Электрические конфорки	14	18

Дополнительные решетки

Рис. 5



В зависимости от модели Ваша варочная панель может иметь дополнительную решетку. Эта решетка необходима при пользовании трехконтурной газовой конфоркой для кастрюль диаметром более 26 см, сковород, кастрюль из жаропрочного материала и всех видов посуды с выпуклым дном (например, китайской кастрюли «WOK» и т.п.), рис. 5.

Если Ваша варочная панель не имеет дополнительной решетки, то Вы можете купить ее в Сервисной службе, номер по каталогу 484138//363300.

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

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

Рекомендации по приготовлению

Эти рекомендации являются ориентировочными.

	Очень высокое и высокое пламя	Среднее пламя	Низкое пламя
Трехконтурная конфорка	Варка, кипячение, жарение, тушение, пазля, азиатские блюда.	Разогревание и поддержание в теплом состоянии уже приготовленных блюд.	
Конфорка повышенной мощности	Шницель, бифштекс, омлет, жарение во фритюре.	Рис, бешамель, рагу.	Приготовление на пару: рыба, овощи.
Конфорка стандартной мощности	Свежие овощи, картофель на пару, айнтопф, макаронные блюда.	Разогревание и поддержание в теплом состоянии уже приготовленных блюд, приготовление деликатесных тушеных блюд.	
Вспомогательная конфорка	Блюда из тушеного мяса, рисовая запеканка, карамель.	Размораживание продуктов и варка на медленном огне: бобы, фрукты, замороженные продукты.	Растапливание: масло, шоколад, желатин.

Электрические конфорки

Перед первым использованием электрической конфоркой ее следует в течение 5 минут разогревать на максимальной мощности безо всякой посуды. Обычно при этом появляется дым и запах, которые исчезнут при дальнейшей эксплуатации варочной панели. За исключением этого первого случая **никогда не включайте электрические конфорки без установленной на них посуды.**

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

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

Используйте посуду с **толстым и ровным дном**. Диаметр посуды должен быть примерно равным диаметру конфорки, но ни в коем случае **не меньшим**.

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

Электрические конфорки с 10-ступенчатым переключателем мощности

Рис. 6



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

Поверните переключатель влево и установите его в нужное положение с учетом способа приготовления продуктов, их количества и данных **нижеследующей таблицы**. При этом загорится соответствующий индикатор работы. Для выключения конфорки поверните переключатель мощности в положение ●. Индикатор погаснет.

Если Ваш прибор имеет стеклокерамическую панель, то индикатор работы загорается через несколько секунд после включения конфорки. Для выключения конфорки поверните переключатель мощности в положение ●. Индикатор гаснет после того, как поверхность электрической конфорки охладилась.

Рекомендации по приготовлению

	Положение переключателя
Растапливание: масло, шоколад, желатин	1-2
Варка: рис, бешамель, рагу	2-3
Варка: картофель, макаронные изделия, овощи	4-5
Приготовление тушеных блюд: тушеное мясо, рулеты	4-5
Приготовление на пару: рыба	5
Поддержание в теплом состоянии готовых блюд	2-3-4-5
Жарение: эскалопы, бифштексы, омлеты	6-7-8
Кипячение и обжаривание	9

Более высокие уровни мощности необходимы для:

- большого количества жидкостей,
- приготовления больших блюд,
- приготовления пищи в открытой посуде.

Указания по эксплуатации варочной панели

НЕЛЬЗЯ



Не используйте на конфорках большого диаметра посуду небольшого размера. Пламя не должно касаться боковых стенок посуды.



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



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



Не размещайте посуду на краю конфорки. Посуда может опрокинуться.



Не размещайте кастрюли с широким основанием на ближайших к переключателям конфоркам. Они могут задевать переключатели или вызывать повышение температуры в области переключателей, что, в свою очередь, может привести к неполадкам в работе варочной панели.



Не устанавливайте посуду непосредственно на конфорку.



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



Не используйте две газовые конфорки для одной сковороды или кастрюли.

Не нагревайте в течение долгого времени на максимальной мощности противни, глиняную посуду и т.д.

МОЖНО

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

Всегда используйте **крышки**.

Используйте кастрюли и сковороды только с **ровным и толстым дном**.

Всегда размещайте посуду **по центру** конфорки.

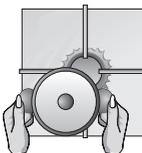
Всегда устанавливайте посуду **на решетку**.

Убедитесь, что **металлические решетки и крышки горелок** установлены правильно, прежде чем пользоваться ими.

Соблюдайте осторожность при размещении на плите посуды.

Ставьте на одну конфорку только одну сковороду или кастрюлю.

При использовании трехконфорной газовой конфоркой используйте дополнительную решетку.



Чистка и уход

НЕЛЬЗЯ



Не используйте порошкообразные чистящие средства, аэрозоли для чистки духовых шкафов и абразивные губки. Они могут вызвать появление царапин на стеклокерамической поверхности.

Для удаления с поверхности варочной панели прилипших остатков пищи не следует использовать абразивные средства и острые предметы – такие, как металлические губки или ножи. Для чистки места соединения стеклокерамической поверхности с облицовкой горелок или металлическими рамами не следует использовать ножи, скребки и тому подобные принадлежности.



Не передвигайте посуду по стеклокерамической поверхности варочной панели, Вы можете ее поцарапать. Не роняйте на нее тяжелые или острые предметы.

Избегайте ударов по краям варочной панели.

Частицы песка, например, с овощей, могут поцарапать стеклокерамическую поверхность варочной панели.

МОЖНО

Для чистки стеклокерамики используйте только губку и мыло и чистите ее только после охлаждения прибора.

Чистите остывшую поверхность нагревательных элементов после каждого пользования конфоркой. Если этого не сделать, то даже небольшое количество грязи пригорит при повторном включении конфорки.

Необходимо поддерживать чистоту газовых горелок и решеток и регулярно их чистить. Для этого погрузите их в мыльный раствор и потрите неметаллической щеткой. Таким образом Вы избежите забивания отверстий и прорезей деталей горелок грязью, и горелки будут давать идеальное ровное пламя.

Влажные крышки горелок и решетки всегда вытирайте насухо.

После чистки и сушки деталей горелки проследите, чтобы крышка горелки была правильно установлена на распределитель пламени.



Если в результате длительной эксплуатации покрытие электрических конфорок стерлось, смажьте его несколькими каплями растительного масла или одного из имеющихся в продаже средств для ухода за варочной панелью.

С течением времени в результате воздействия высоких температур крышка трехконтурной конфорки и отдельные детали из нержавеющей стали (например, кольца конфорок, поддон для стекания жира, область вокруг горелки и т.п.) меняют свой цвет. **Это нормально.** После каждого пользования варочной панелью чистите их средствами для чистки изделий из нержавеющей стали.

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

Если решетки Вашей варочной панели снабжены резиновыми подкладками, то будьте осторожны при чистке этих решеток, так как подкладки могут оторваться. В этом случае решетки окажутся незащищенными и могут поцарапать поверхность варочной панели.

Неисправности

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

Важное указание

Работы по ремонту газовых и электрических приборов могут проводить только квалифицированные специалисты нашей Сервисной службы.

Что делать, если...	Возможная причина неисправности	Способ устранения неисправности
...на варочную панель не подается электропитание?	<ul style="list-style-type: none">– Неисправен предохранитель.– Сработало устройство защитного отключения.	<ul style="list-style-type: none">– Проверьте предохранитель в блоке предохранителей и при необходимости замените его.– Проверьте, не сработало ли устройство защитного отключения.
...не работает электроподжиг?	<ul style="list-style-type: none">– Возможно попадание остатков пищи или чистящего средства между свечой зажигания и горелкой.– Влажная горелка.– Крышка горелки установлена неправильно.	<ul style="list-style-type: none">– Пространство между свечой зажигания и горелкой следует тщательно почистить.– Крышку горелки и свечи следует тщательно почистить.– Проверьте, правильно ли установлена крышка горелки.
...пламя в конфорке неравномерное?	<ul style="list-style-type: none">– Различные детали горелки установлены неправильно.– Загрязнились отверстия в горелках, через которые выходит газ.	<ul style="list-style-type: none">– Установите правильно детали горелки.– Очистите отверстия в горелках, через которые выходит газ.

Что делать, если...	Возможная причина неисправности	Способ устранения неисправности
...кажется, что поток газа неправильный, или газа совсем нет?	<ul style="list-style-type: none"> – Поток газа перекрыт промежуточными кранами. – Если газ подается из баллона, то баллон может быть пустым. 	<ul style="list-style-type: none"> – Откройте все имеющиеся промежуточные краны. – Замените пустой газовый баллон на полный.
...на кухне чувствуется запах газа?	<ul style="list-style-type: none"> – Открыт один из газовых кранов. – Возможна утечка в месте подключения к газовому баллону. 	<ul style="list-style-type: none"> – Проверьте все газовые краны. – Убедитесь, что подключение выполнено правильно.
...предохранительные клапаны горелки не работают?	<ul style="list-style-type: none"> – Поворотный переключатель недостаточно долго находился в нажатом положении. – Загрязнились отверстия в горелке, через которые выходит газ. 	<ul style="list-style-type: none"> – После зажигания горелки удерживайте поворотный переключатель в нажатом положении на протяжении нескольких секунд. – Почистите отверстия в горелке, через которые выходит газ.

Сервисная служба

При вызове специалиста Сервисной службы сообщите, пожалуйста, следующую информацию:

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

Эту информацию можно найти на типовой табличке с техническими характеристиками, которая находится на нижней стороне варочной панели.

Характеристики горелок

Таблица 1

Прибор должен эксплуатироваться с тем типом газа, который указан на типовой табличке с техническими характеристиками.			Тип газа	G-30 Бутан	G-31 Пропан	G-20 Природный газ	G-25 Природный газ
Рабочее давление			мбар	29	37	20	25
Конфорка повышенной мощности	Маркировка жиклера			85	85	115	128
	Тепловая мощность	Номин. Понижен.	кВт	3 ≤ 0,60	3 ≤ 0,60	3 ≤ 0,50	3 ≤ 0,50
	Расход газа при 15°C и давлении 1,013 мбар		м ³ /ч г/ч	– 218	– 214	0,286 –	0,333 –
Конфорка стандартной мощности	Маркировка жиклера			67	67	100	98
	Тепловая мощность	Номин. Понижен.	кВт	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,35	1,75 ≤ 0,29	1,75 ≤ 0,29
	Расход газа при 15°C и давлении 1,013 мбар		м ³ /ч г/ч	– 127	– 125	0,167 –	0,194 –
Вспомогательная конфорка	Маркировка жиклера			50	50	72	72
	Тепловая мощность	Номин. Понижен.	кВт	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33	1 ≤ 0,33
	Расход газа при 15°C и давлении 1,013 мбар		м ³ /ч г/ч	– 73	– 71	0,095 –	0,111 –
Трехконтурная конфорка	Маркировка жиклера			93	93	136	145
	Тепловая мощность	Номин. Понижен.	кВт	3,3 ≤ 1,20	3,3 ≤ 1,20	3,3 ≤ 1,20	3,3 ≤ 1,20
	Расход газа при 15°C и давлении 1,013 мбар		м ³ /ч г/ч	– 240	– 236	0,315 –	0,366 –
	Маркировка жиклера			97	97	140	142
	Тепловая мощность	Номин. Понижен.	кВт	3,6 ≤ 1,20	3,6 ≤ 1,20	3,6 ≤ 1,20	3,6 ≤ 1,20
	Расход газа при 15°C и давлении 1,013 мбар		м ³ /ч г/ч	– 261	– 257	0,343 –	0,399 –



E-Nr		FD	
Type HSE-6TF4030		M(g/h)	V(m ³ /h)
99BN795		G-30 544	G-20 0.715
0.6 W 230 V - 50 Hz		G-31 535	
AT/DK/FL/SE/LV	BE/FR	ES/GB/GR/IE	
Cat. I2H	II2E+3+	II2H3+	
P(mbar) 20	20/25-28-30/37	20-28/37	
IT/PT	DE/LU	EE/LT/SI/CZ/SK	
Cat. II2H3+	I2E	II2H3B/P	
P(mbar) 20-30/37	20	20-30	
ΣQn 7,50 kW (Hs)	CE 0099		

E-Nr		FD	
Type HSE-6TF4010		M(g/h)	V(m ³ /h)
99BN795		G-30 544	G-20 0.715
0.6 W 230 V - 50 Hz		G-31 535	
BE/FR	ES/GB/GR	IT/PT	LU LV
Cat. II2E+3+	II2H3+	II2H3+	I2E II2H3B/P
P(mbar) 20/25-28-30/37	20-28/37	20-30/37	20 20-30
EE/LT/SI/CZ/SK			
ΣQn 7,50 kW (Hs)	CE 0099		



E-Nr		FD	
Type HSE-6TP4030		M(g/h)	V(m ³ /h)
99BN795		G-30 544	G-20 0.715
0.6 W 230 V - 50 Hz		G-31 535	
AT/DK/FL/SE/LV	BE/FR	ES/GB/GR/IE	
Cat. I2H	II2E+3+	II2H3+	
P(mbar) 20	20/25-28-30/37	20-28/37	
IT/PT	DE/LU	EE/LT/SI/CZ/SK	
Cat. II2H3+	I2E	II2H3B/P	
P(mbar) 20-30/37	20	20-30	
ΣQn 7,50 kW (Hs)	CE 0099		

E-Nr		FD	
Type HSE-6TP4010		M(g/h)	V(m ³ /h)
99BN795		G-30 544	G-20 0.715
0.6 W 230 V - 50 Hz		G-31 535	
BE/FR	ES/GB/GR	IT/PT	LU LV
Cat. II2E+3+	II2H3+	II2H3+	I2E II2H3B/P
P(mbar) 20/25-28-30/37	20-28/37	20-30/37	20 20-30
EE/LT/SI/CZ/SK			
ΣQn 7,50 kW (Hs)	CE 0099		



E-Nr		FD	
Type HSE-6TF3E30		M(g/h)	V(m ³ /h)
99BN795		G-30 417	G-20 0,548
1500 W		G-31 410	
230 V - 50 Hz			
	AT/DK/FI/SE/LV	BE/FR	ES/GB/GR/IE
Cat.	I ₂ H	II ₂ E+3+	II ₂ H3+
P(mbar)	20	20/25-28-30/37	20-28/37
	IT/PT	DE/LU	EE/LT/SI/CZ/SK
Cat.	II ₂ H3+	I ₂ E	II ₂ H3B/P
P(mbar)	20-30/37	20	20-30
ΣQ _n 5,75 kW (Hs)			
		0099	

E-Nr		FD	
Type HSE-6TF3E10		M(g/h)	V(m ³ /h)
99BN795		G-30 417	G-20 0,548
1500 W		G-31 410	
230 V - 50 Hz			
	BE/FR	ES/GB/GR	IT/PT
Cat.	II ₂ E+3+	II ₂ H3+	I ₂ E
P(mbar)	20/25-28-30/37	20-28/37	20-30/37
	LU	LV	EE/LT/SI/CZ/SK
Cat.	II ₂ H3+	II ₂ H3B/P	
P(mbar)	20	20	20-30
ΣQ _n 5,75 kW (Hs)			
		0099	



E-Nr		FD	
Type HSE-6TF3V30		M(g/h)	V(m ³ /h)
99BN795		G-30 657	G-20 0,862
0,6 W		G-31 646	
230 V - 50 Hz			
	AT/DK/FI/SE/LV	BE/FR	ES/GB/GR/IE
Cat.	I ₂ H	II ₂ E+3+	II ₂ H3+
P(mbar)	20	20/25-28-30/37	20-28/37
	IT/PT	DE/LU	EE/LT/SI/CZ/SK
Cat.	II ₂ H3+	I ₂ E	II ₂ H3B/P
P(mbar)	20-30/37	20	20-30
ΣQ _n 9,05 kW (Hs)			
		0099	

E-Nr		FD	
Type HSE-6TF3V10		M(g/h)	V(m ³ /h)
99BN795		G-30 657	G-20 0,862
0,6 W		G-31 646	
230 V - 50 Hz			
	BE/FR	ES/GB/GR	IT/PT
Cat.	II ₂ E+3+	II ₂ H3+	I ₂ E
P(mbar)	20/25-28-30/37	20-28/37	20-30/37
	LU	LV	EE/LT/SI/CZ/SK
Cat.	II ₂ H3B/P		
P(mbar)	20	20	20-30
ΣQ _n 9,05 kW (Hs)			
		0099	



E-Nr		FD	
Type HSE-7TF4W30		M(g/h)	V(m ³ /h)
99BN795		G-30 806	G-20 1,058
0,6 W		G-31 792	
230 V - 50 Hz			
	AT/DK/F/SE/LV	BE/FR	ES/GB/GR/IE
Cat.	I ₂ H	II ₂ E+3+	II ₂ H3+
P(mbar)	20	20/25-28-30/37	20-28/37
	IT/PT	DE/LU	EE/LT/SI/CZ/SK
Cat.	II ₂ H3+	I ₂ E	II ₂ H3B/P
P(mbar)	20-30/37	20	20-30
ΣQn 11,10 kW (Hs)		  	

E-Nr		FD	
Type HSE-7TF4W10		M(g/h)	V(m ³ /h)
99BN795		G-30 806	G-20 1,058
0,6 W		G-31 792	
230 V - 50 Hz			
	BE/FR	ES/GB/GR	IT/PT
	LU	LV	EE/LT/SI/CZ/SK
Cat.	II ₂ E+3+	II ₂ H3+	II ₂ H3+
P(mbar)	20/25-28-30/37	20-28/37	20-30/37
	I ₂ E	I ₂ H	II ₂ H3B/P
P(mbar)	20	20	20-30
ΣQn 11,10 kW (Hs)		  	