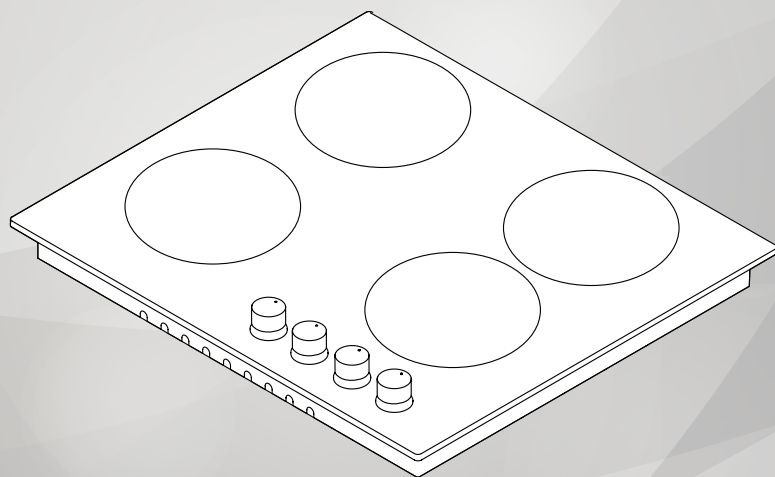


# Günter & Hauer

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ

ВБУДОВАНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ



GH 607 / G 4 BL



## Шановний покупець!

Ми дякуємо Вам за довіру до Günter & Hauer.

Наша мета – забезпечити для Вас найбільш продуктивне використання цього приладу, який був вироблений відповідно до нашого розуміння якості, на сучасних заводах, в чистій робочій атмосфері і без шкоди довкіллю.

Рекомендуємо Вам уважно прочитати і зберегти для подальшого користування цю інструкцію з експлуатації в, цілях забезпечення працездатності цього приладу.

### **ПРИМІТКА:**

Ця інструкція з експлуатації підготована для декількох моделей. Деякі з характеристик, вказаних в інструкції, можуть бути відсутніми у Вашому приладі. Малюнки приладу подано в схематичному відображенні.

Цей прилад було виготовлено без шкоди для довкілля на сучасних заводах.

Особливості, позначені знаком "\*" є вибірковими.

**«Відповідає нормам АЕЕЕ»**



## ЗМІСТ

Важливі попередження .....	4
Зовнішній вигляд приладу.....	7
Панель управління.....	8
Схема підключення живлення .....	8
Газові під'єднання та безпека .....	10
Встановлення варильної поверхні .....	11
Схеми монтажу варильної поверхні .....	13
Правильний вибір місця встановлення .....	14
Перехід з природного газу на зріджений або зі зрідженого на природний .....	15
Пристрій захисного вимикання газу (FFD) .....	15
Користування варильною поверхнею .....	16
Розміри посуду .....	17
Пальник ВОК.....	18
Використання електричної конфорки .....	18
Обслуговування і чищення .....	19
Пошук та вирішення проблем .....	20
Налаштування газових варильних панелей за видом газу .....	20
Інжектор, споживання газу і потужність. Таблиця.....	21
Екологічно безпечна утилізація та інформація про упаковку .....	22



## **ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

**1. ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перш ніж торкатися клем, необхідно відключити усі джерела живлення.

**2. ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Необережне поводження з жирами та маслами під час приготування їжі є небезпечним та може призвести до виникнення пожежі.

**3. ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Небезпека займання; не залишайте продукти на варильній поверхні.


**4. ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Під час використання доступні поверхні можуть нагріватися. Не підпускайте маленьких дітей.

**5. ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Прилад та його доступні поверхні можуть нагріватися під час роботи.

**6.** Необхідні для встановлення цього приладу умови вказано на етикетці.

**7.** Прилад не підключено до системи відведення продуктів горіння. Прилад необхідно підключити та встановити згідно з відповідним законодавством, що регулює встановлення. Дотримуйтесь вимог стосовно вентиляції.

**8.** Використання газової конфорки призводить до підвищення вологості та вивільнення продуктів згорання у кімнату, де встановлено конфорку. Забезпечте достатню вентиляцію кухні, особливо під час використання продукту, натуральну чи механічну систему вентиляції.



Тривале використання приладу може призвести до виникнення потреби у додатковій вентиляції. Для цього можна, наприклад, відкрити вікно чи, за наявності механічної системи вентиляції, збільшити інтенсивність вентиляції.


**9. ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщень.**

**10.** Цей прилад необхідно встановити відповідно до чинного законодавства та виключно у приміщеннях з гарною вентиляцією. Прочитайте інструкцію, перш ніж починати встановлення приладу або його використання.

**11.** Перш ніж встановити прилад, перевірте умови у місці встановлення (тип та тиск газу) та впевніться, що ці умови є прийнятними для приладу.

**12.** Ці інструкції є застосовними для країн, чиї символи вказано на приладі. Якщо символ вашої країни відсутній на приладі, необхідно прочитати технічні інструкції, щоб зрозуміти, як слід пристосувати прилад до наявних умов.

**13.** Не починайте роботу з системою протягом 15 секунд. Якщо пальник не запалюється протягом 15 секунд, припиніть використання системи та відкрийте секційні двері та/або зачекайте протягом 1 хвилини, перш ніж запалювати пальник.



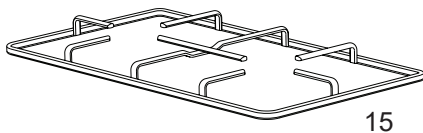
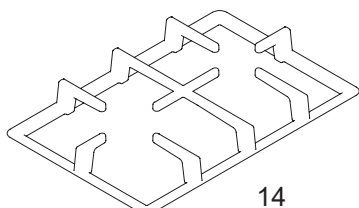
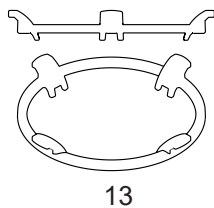
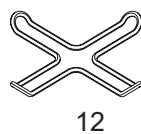
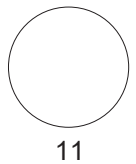
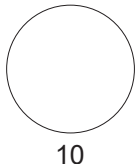
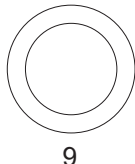
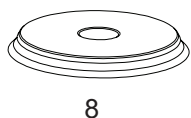
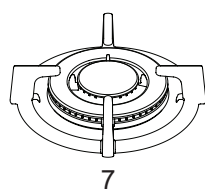
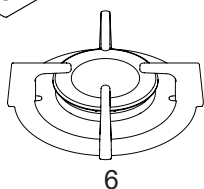
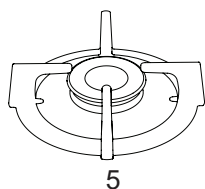
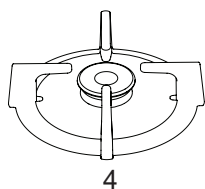
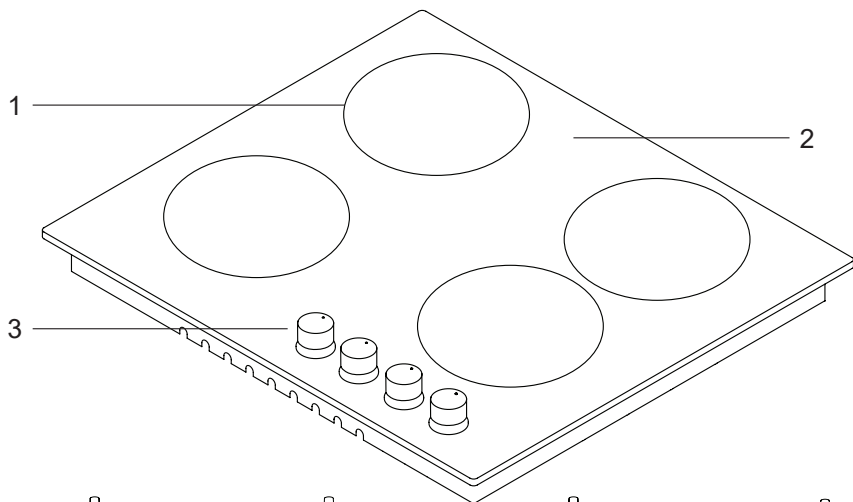
**14.** Не використовуйте паровий очищувач для чищення приладу.

**15.** НІКОЛИ не намагайтеся гасити полум'я водою спершу необхідно відключити прилад від живлення, а потім накрити полум'я, наприклад, кришкою чи ковдрою.

**16.** Слід не підпускати дітей віком до 8 років до приладу, якщо немає можливості забезпечити постійний нагляд за ними.

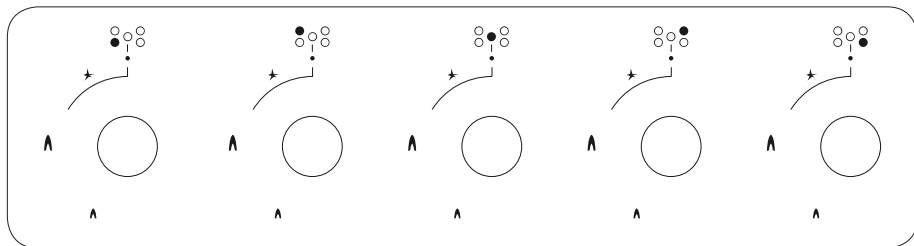
**17.** Не торкайтесь нагрівальних елементів.

**18.** Діти віком від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями та особи, що не мають належного досвіду та знань, можуть використовувати прилад за умови забезпечення належного нагляду або надання необхідних інструкцій щодо безпечного використання приладу та за умови розуміння такими особами небезпек, пов'язаних із використанням приладу.

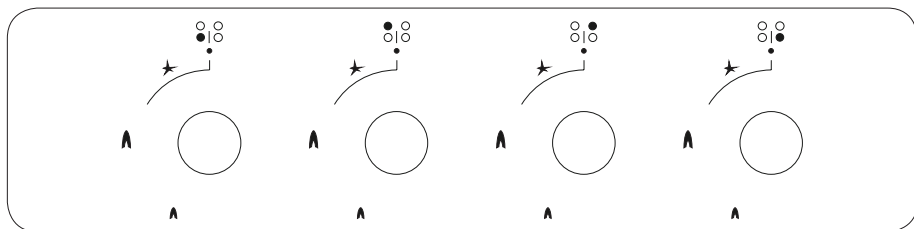


- 1 - Розташування пальників
- 2 - Скляна або металева поверхня
- 3 - Кнопки управління
- 4 - Малий пальник
- 5 - Середній пальник
- 6 - Великий пальник
- 7 - Пальник WOK

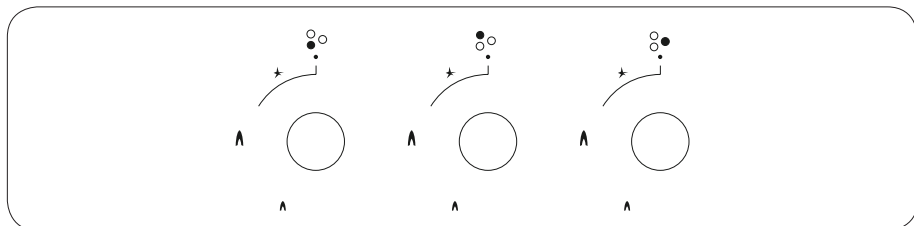
- 8 Електрична конфорка
- 9. Подвійна конфорка
- 10. Електрична конфорка 180mm
- 11. Електрична конфорка 140mm
- 12. Перехідник для турки
- 13 - Перехідник для пальника wok
- 14 - Чавунний гриль
- 15 - Емальований гриль



Варильна панель 70-90 см та 100 см



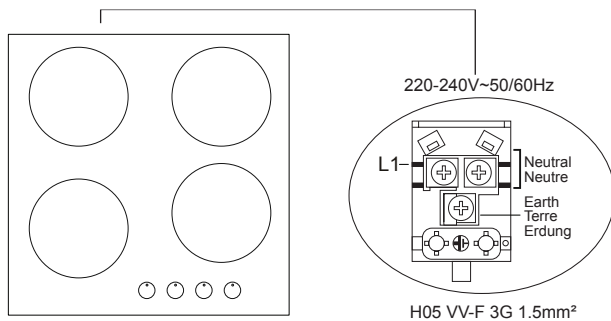
Варильна панель 60 см



Варильна панель 45 см

## СХЕМА ПІДКЛЮЧЕННЯ ЖИВЛЕННЯ

Необхідно, щоб електричне підключення варильної поверхні було виконано уповноваженою особою відповідно до схеми.





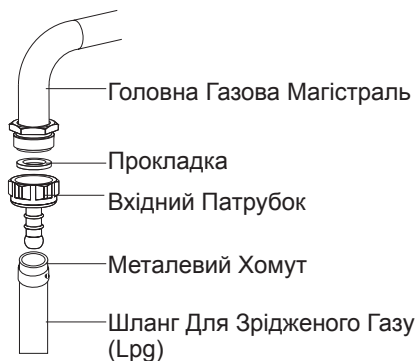
## **ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

### **Електричне підключення і безпека**

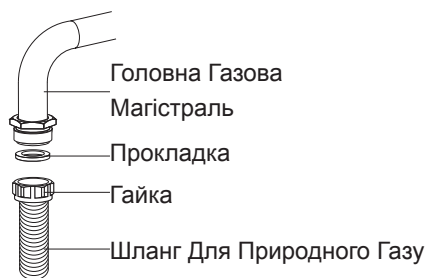
1. Параметри налаштування пристрою вказані на етикетці та в таблиці.
2. Цей пристрій не підключається до схеми налаштування системи видалення продуктів горіння. Цей пристрій повинен підключатися і встановлюватися відповідно до діючих норм і правил.
3. Необхідно приділяти особливу увагу параметрам систем вентиляції.
4. Пристрій повинен бути підключений до запобіжника, який відповідає параметрам джерела електропостачання. У разі необхідності надаються рекомендації стосовно умов, за яких встановлення повинно проводитися уповноваженими фахівцями сервісної служби.
5. Пристрій призначений для експлуатації за умов, якщо джерело електропостачання має наступні параметри: 220–240 В, 50/60 Гц.
6. У разі, якщо параметри мережевого живлення відрізняються від вищенаведених, зверніться до авторизованої сервісної служби.
7. Електричні підключення пристрою повинні виконуватися тільки до заземленої розетки, обладнаної системою заземлення відповідно до інструкцій. У випадку, якщо місце встановлення пристрою не обладнано системою заземлення, негайно зверніться до авторизованої сервісної служби. Виробник ні в якому разі не несе відповідальності за збитки, пов'язані з незаземленими розетками, до яких підключається пристрій.
8. Щоб уникнути необхідності використання подовжувача, вилка пристрою повинна знаходитися якомога ближче до заземленої розетки.
9. Не дозволяйте, щоб шнур живлення пристрою торкався його гарячих частин. Крім того, тримайте його подалі від гострих кромek і кутів.
10. Якщо мережевий шнур пошкоджений, для запобігання небезпечних ситуацій його необхідно замінити, звернувшись до постачальника або його представника з обслуговування, або кваліфікованого фахівця аналогічного рівня.
11. Пристрій може біти пошкоджений в результаті неправильного електричного підключення. У цьому випадку гарантія не покриває можливі витрати або збитки. Підключення пристрою до джерела живлення повинно виконуватися фахівцями уповноваженого сервісного центру.
12. Під час використання деякі частини варильної поверхні розігріваються до високої температури. Після вимикання пристрою він може залишатися гарячим протягом деякого часу. Діти обов'язково повинні знаходитися під наглядом і утримуватися подалі від пристрою. Не торкайтеся варильної поверхні, якщо горять попереджувальні світлові сигнали. Після вимкнення варильної поверхні гарячі частини позначаються попереджувальними світловими сигналами.  
(в склокерамічних моделях )

## Газові під'єднання та безпека

1. При під'єднанні зрідженого нафтового газу (балона), на шланг з балона слід встановити металевий хомут. Під'єднайте шланг до вхідного патрубку (до упору) на задній панелі приладу (розігрійте шланг у киплячій воді). Потім встановіть хомут на кінець шланга та затягніть викруткою. Для під'єднання має використовуватися прокладка та вхідний патрубок, як показано на рисунку нижче.



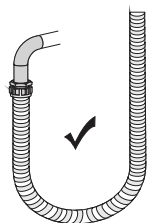
**ЗАУВАЖЕННЯ:** Регулятор на балоні LPG повинен мати режим 300 mmSS.



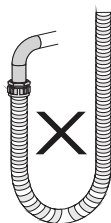
2. Під'єднання природного газу має виконувати представник авторизованого сервісного центру. Для під'єднання природного газу покладіть прокладку в гайку на кінці сполучного шланга для природного газу. Щоб під'єднати шланг до головної газової труби, закрутіть гайку. Закінчіть під'єднання та переконайтеся у відсутності витoku газу.



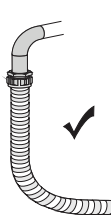
Газовий шланг та електричне під'єднання приладу не повинно проходити через місця з підвищеною температурою, такі як задня панель приладу. Газовий шланг не повинен згинатися під гострими кутами, щоб уникнути тріщин. Пересування приладу із під'єднаним газом може призвести до витoku газу.



Правильно



Неправильно



Правильно



Правильно

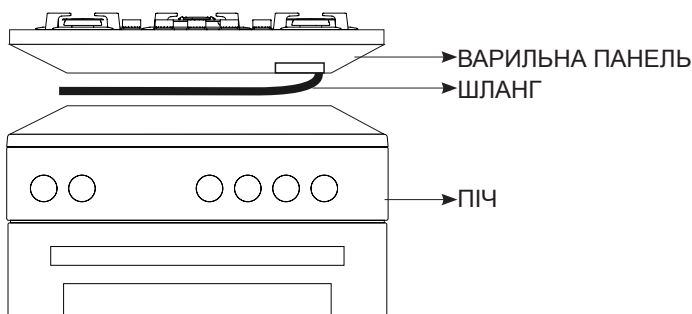
3. Під'єднайте прилад до газового патрубку найкоротшим шляхом та забезпечте відсутність витoku газу. З міркувань безпеки шланг має бути не довшим 125 см та не коротшим 40 см.

4. Під час перевірки наявності витoku газу ніколи не використовуйте запальнички, сірники, запалені цигарки та аналогічні займисті речовини.

5. Прикладіть до точки під'єднання мильну піну. У разі будь-якого витoku у відповідному місці відбуватиметься піноутворення.

6. Якщо плита встановлюється на тумбу або у ящику, що відкривається, під неї слід встановити панель теплозахисту товщиною не менше 15 мм.

### ЯКЩО ПІД ВАРИЛЬНОЮ ПАНЕЛЛЮ ВБУДОВАНА ДУХОВКА



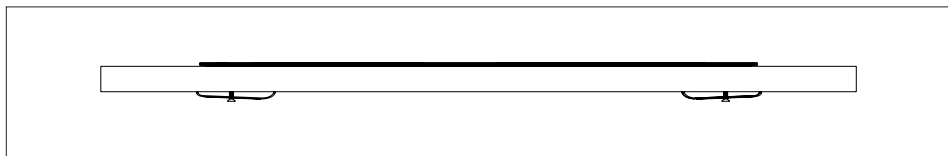
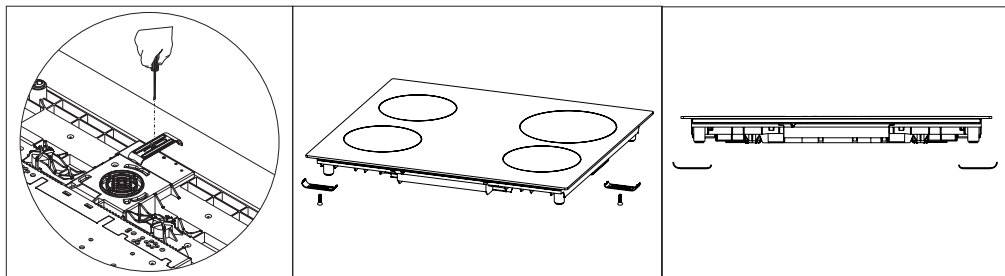
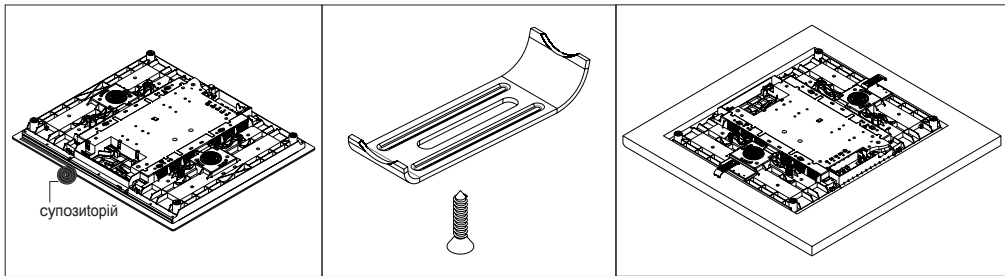
Мал. 1

Газова труба повинна бути прикріплена таким чином, щоб вона не торкалася духовки, гострих кромek та кутиv, не була натягнута та скручена чи напружена. Під'єднуйте газ з правої сторони варильної панелі та затисніть шланг хомутом.

### ВСТАНОВЛЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

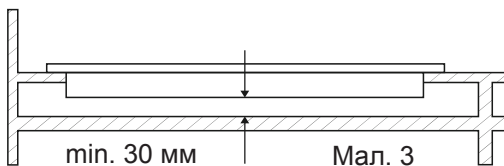
1. Зніміть з приладу пальники, ковпачки пальників та решітки.
2. Переверніть варильну поверхню та покладіть на рівну поверхню.
3. Щоб уникнути потрапляння сторонніх речовин і рідин між варильною поверхнею і тумбою, скористайтеся доданою у комплекті пастою та нанесіть її на направляючі тумби. У кутах видавіть пасту до заповнення пустот.
4. Переверніть варильну поверхню у нормальне положення та покладіть на тумбу.
5. Закріпіть варильну панель на тумбі затискачами та гвинтами, що додані у комплекті.

На схемі складання на наступній сторінці показана процедура складання варильної панелі.



Мал. 2

**6.** Якщо існує ймовірність випадкового дотику до нижньої поверхні продукту при його встановленні на висувній шухляді, цю деталь необхідно відділити дерев'яною полицею.



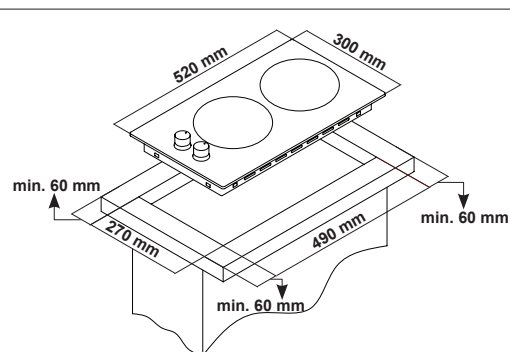
Мал. 3

**7.** При встановленні варильної поверхні на шафі, необхідно встановити підставку, щоб відокремити шафу від варильної поверхні, як показано на малюнку вище. В цьому немає необхідності при встановленні вбудованої варильної поверхні.

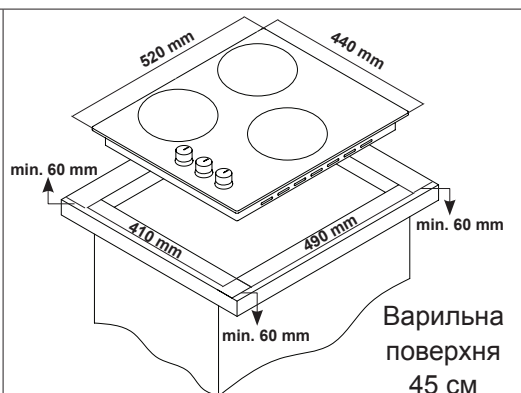
**8.** Якщо варильна поверхня встановлюється біля стіни з правого або лівого боку, відстань між стіною і варильною поверхнею повинна бути принаймні 50 мм.

## ВСТАНОВЛЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

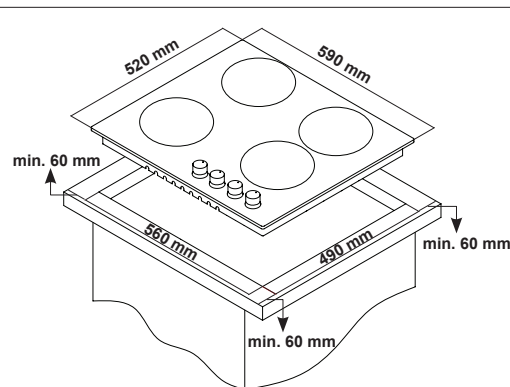
Під час встановлення варильної поверхні візьміть до відома наведені нижче малюнки і значення.



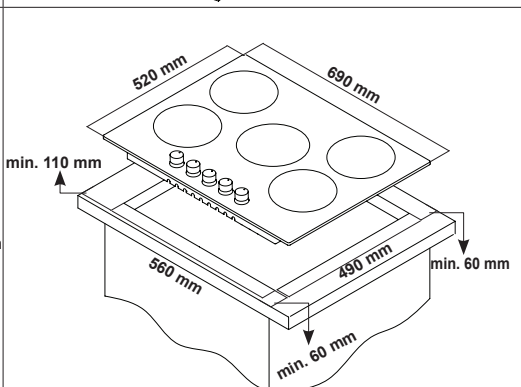
Варильна поверхня 30 см



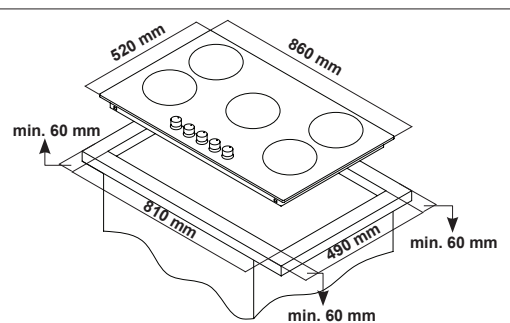
Варильна  
поверхня  
45 см



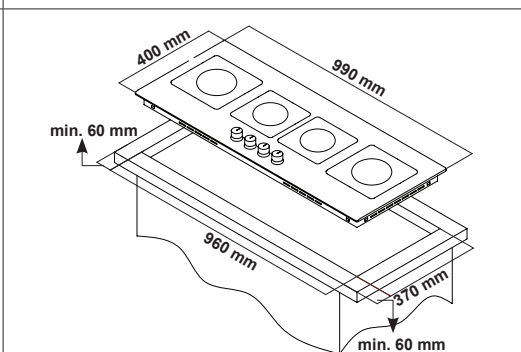
Варильна поверхня 60 см



Варильна поверхня 70 см

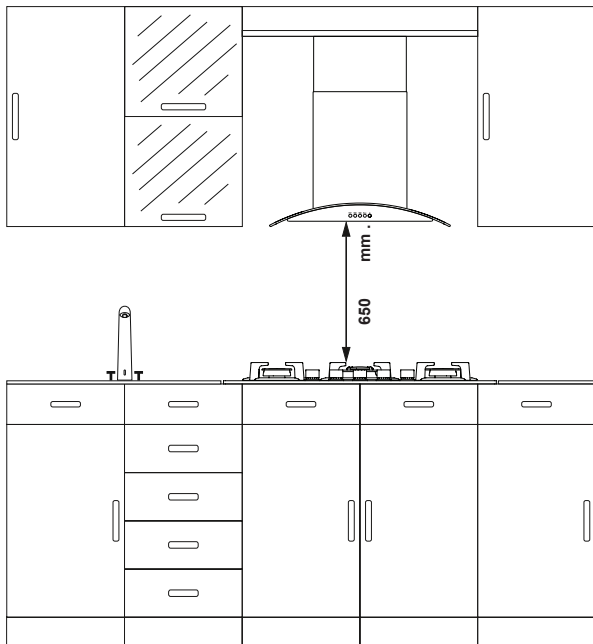


Варильна поверхня 90 см



Варильна поверхня 100 см

## ПРАВИЛЬНИЙ ВИБІР МІСЦЯ ВСТАНОВЛЕННЯ



Між продуктом і стінами кухні або меблями необхідно залишати безпечну відстань.

Якщо кухонна витяжка або витяжний вентилятор встановлюються над варильною поверхню, дотримуйтеся інструкцій виробника кухонної витяжки/ витяжного вентилятора стосовно висоти їх встановлення:

Електрична – мін. 65 см.  
Газова – мін. 75 см

Під час встановлення продукту необхідно дотримуватися місцевих стандартів стосовно електричного та/або газового обладнання.

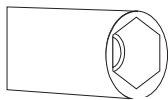
## ВЕНТИЛЯЦІЯ КІМНАТИ

Повітря, що необхідне для горіння, береться з кімнатного повітря, а продукти горіння видаються напряму в приміщення. Необхідною умовою для безпечної експлуатації приладу є хороша вентиляція приміщення. Якщо нема вікна або достатнього простору для вентиляції приміщення, слід встановити додаткову вентиляцію. Якщо ж у приміщення є вихід на вулицю, вентиляційні отвори роботи не потрібно.

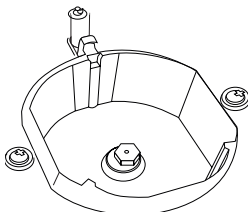
Розмір приміщення	Вентиляційні отвори
Менше 5 м <sup>3</sup>	мін. 100 см <sup>2</sup>
5-10 м <sup>3</sup>	мін. 50 см <sup>2</sup>
Більше 10 м <sup>3</sup>	не потрібно
У підвалі або льосі	мін. 65 см <sup>2</sup>

## ПЕРЕХІД З ПРИРОДНОГО ГАЗУ НА ЗРІДЖЕНИЙ АБО ЗІ ЗРІДЖЕНОГО НА ПРИРОДНИЙ

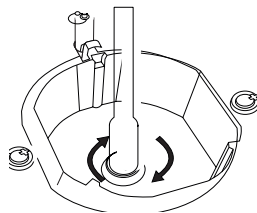
1. Вимкніть на варильній панелі газ та електрику. Якщо панель гаряча, зачекайте, поки вона охолоне.
2. Для зміни форсунки скористайтеся викруткою із голівкою, зображеною на рисунку 4.
3. Зніміть кришку пальника, сам пальник варильної панелі і переконайтеся у видимості форсунки, як показано на рисунку 5.
4. Викрутіть форсунку викруткою, як показано на рисунку 6, та замініть на нову.



Мал. 4



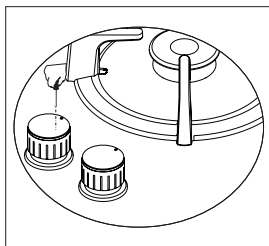
Мал. 5



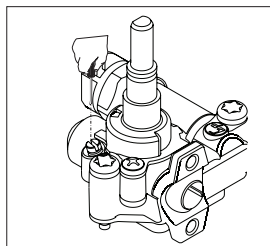
Мал. 6

5. Після цього зніміть з варильної поверхні вентилялі. Налаштуйте пальники повертанням гвинта маленькою викруткою в середині газових кранів, як показано на рисунку. Для регулювання швидкості подачі газу скористайтеся викруткою відповідного розміру. Для зрідженого газу поверніть гвинт за стрілкою годинника. Для природного газу поверніть гвинт один раз проти стрілки годинника. У нижньому положенні висота полум'я має складати 6-7 мм.

Останнім кроком перевірте, чи відкрите полум'я, чи закрите. Налаштування приладу може відрізнятися в залежності від типу газового крана.



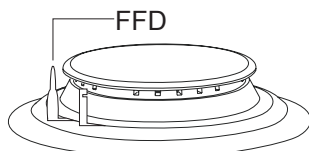
Мал. 7



Мал. 8

## ПРИСТРІЙ ЗАХИСНОГО ВИМИКАННЯ ГАЗУ (FFD)

Якщо під час приготування станеться переливання рідини та полум'я згасне, спрацює запобіжний пристрій та відразу перекриє подачу газу.

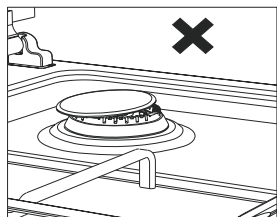


Мал. 9

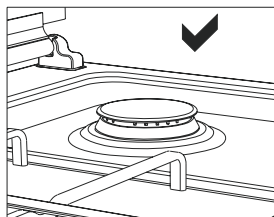
## КОРИСТУВАННЯ ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ

### Користування газовою варильною поверхнею

1. Перед використанням варильної поверхні переконайтеся, що ковпачки пальників знаходяться у правильному положенні. Правильне положення ковпачків показано на рисунку нижче.



Мал. 10

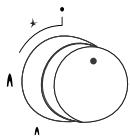


Мал. 11

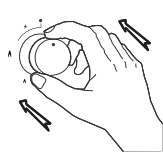
2. Газові крани обладнані спеціальним механізмом блокування. Тому, щоб ввімкнути пальник, натисніть ручку та утримуйте, відкриваючи чи закриваючи кран.

- Відкл.  Максимальне нагрівання  Низький рівень нагрівання

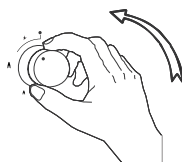
3. У моделях з автоматичним запалюванням запалювання відбувається електричною іскрою. Тому перед використанням приладу переконайтеся, що він під'єднаний до електрики. Запалення у таких моделях відбувається наступним чином.



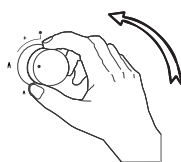
Кран пальника знаходиться у закритому положенні.



Щоб запалити пальник, спочатку натисніть ручку.



Коли ручка залишається натиснутою, запалення ввімкнеться автоматично.



Повертаючи ручку (утримуючи її натиснутою) можна встановити бажану висоту полум'я.

4. Зверніть увагу, що решітка має повністю закривати варильну панель. Нерівне розташування варильної панелі може призвести до проливання їжі.

5. У моделях, що обладнані захисними механізмами перекривання газу, після займання слід потримати ручку натиснутою протягом 5-10 секунд. За цей час механізм безпеки вимкнеться і забезпечить роботу варильної панелі. Якщо полум'я згасає за будь-якої причини, газовий кран автоматично перекриє подачу газу.



6. При використанні кавника, що поставляється у комплекті з плитою, переконайтеся, що ніжки приладу точно попали в решітку, і він стоїть рівно. Використовуйте кавник тільки на малому пальнику.

7. У таблиці нижче наведені рекомендовані розміри пальників для різних діаметрів кастрюль. Головна особливість пальника ВОК – швидке приготування.

## ДІАМЕТРИ ПОСУДУ

СКЛЯНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ						
	Доміно	45 см	60 см Бічне управління	60 см Фронтальне управління	70 см Фронтальне управління	90 см Фронтальне управління
Мала конфорка	12-18см	12-18см	12-18см	12-18см	12-18см	12-18см
Середня конфорка	---	18-20см	18-20см	18-20см	18-20см	18-22см
Велика конфорка	18-24см	22-24см	22-24см	22-24см	22-24см	22-26см
ВОК пальник	24-26см	---	24-26см	24-26см	24-26см	26-30см

МЕТАЛЕВА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ						
	Доміно	45 см	60 см Бічне управління	60 см Фронтальне управління	70 см Фронтальне управління	90 см Фронтальне управління
Мала конфорка	12-18см	12-18см	12-18см	12-18см	12-18см	12-18см
Середня конфорка	---	18-20см	18-20см	18-20см	18-20см	18-22см
Велика конфорка	18-22см	22-24см	22-26см	22-24см	22-24см	22-26см
ВОК пальник	24-26см	24-26см	24-26см	24-26см	24-26см	26-32см



Для приготуванні їжі на пристрої використовуйте каструлі діаметром щонайменше 120 мм.

## ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРИЧНОЇ КОНФОРКИ

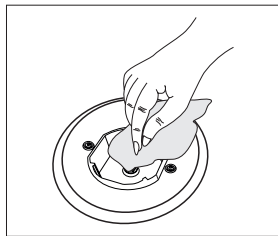
Електричні конфорки вмикаються поворотом ручки на панелі керування та виставленням бажаної потужності. Потужність конфорок для різних рівнів наведена у таблиці нижче.

Діаметр конфорки, мм	Рівень 1	Рівень 2	Рівень 3	Рівень 4	Рівень 5	Рівень 6	Рівень 7	Рівень 8	Рівень 9	MAX.
Ø140мм	130Вт	206Вт	350Вт	500Вт	850Вт	1200 Вт	---	---	---	---
Ø180мм	180Вт	470Вт	790Вт	850Вт	1230 Вт	1700 Вт	---	---	---	---
Ø180мм	1800 Вт	1800 Вт	1800 Вт	1800 Вт	1800 Вт	1800 Вт	1800 Вт	1800 Вт	1800 Вт	---
Ø140/250мм (овальна)	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1800 Вт
Ø120/180мм (подвійна)	700 Вт	700 Вт	700 Вт	700 Вт	700 Вт	700 Вт	700 Вт	700 Вт	700 Вт	1700 Вт

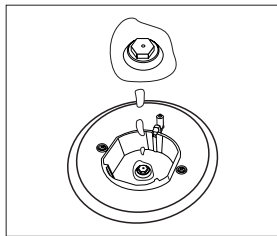
## ОБСЛУГОВУВАННЯ І ЧИЩЕННЯ

Перед обслуговуванням або чищенням від'єднайте штепсель від електромережі та перекрийте газовий кран. Якщо панель гаряча, зачекайте, поки вона охолоне.

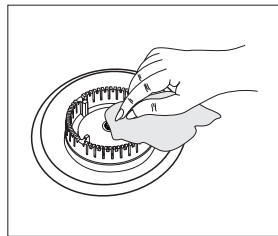
1. Щоб панель працювала довго та ефективно, слід щоденно її чистити та періодично обслуговувати.
2. Не чистіть варильну панель інструментами, що можуть залишати подряпини: щітками з дротяною щетиною або ножем. Не застосовуйте абразивні речовини та агресивні мийні засоби.
3. Після чищення варильної панелі ганчіркою з мильним розчином промийте її чистою водою та ретельно висушіть м'якою тканиною.
4. Чистіть скляні поверхні спеціальними мийними засобами для скла. Подряпини на скляних поверхнях призводять до тріскання, тому не використовуйте для миття скла абразивні мийні засоби та гострі металеві шкребки.
5. Не чистить варильну панель паровими приладами.
6. Чистіть канали та кришки варильної панелі мильною водою, а газові канали щіткою.
7. При чищенні варильної панелі не використовуйте легкозаймисті матеріали, такі як кислоти, розчинники та гас.
8. Не мийте пластикові та алюмінієві частини варильної панелі в посудомийній машині.
9. Негайно витирайте з варильної панелі оцет, лимонний сік, колу та інші кислотні та лужні речовини.
10. Якщо крани на плиті повертаються важко або взагалі не повертаються, їх необхідно замінити. Заміну має виконувати представник авторизованого сервісного центру.



Мал. 13



Мал. 14



Мал. 15

## ПОШУК ТА ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Перед викликом технічного фахівця певні проблеми можна вирішити самостійно. Вони наведені нижче.

### Якщо прилад не працює:

- Перевірте, чи під'єднаний шнур живлення варильної панелі до мережі;
- Перевірте безпечним чином, чи наявна у мережі напруга;
- Перевірте запобіжники;
- Перевірте, чи не пошкоджений шнур живлення;
- Перевірте, чи відкритий головний газовий кран;
- Перевірте, чи не пошкоджений та не зігнутий газовий шланг;
- Переконайтеся, що газовий шланг під'єднаний до плити належним чином;
- Переконайтеся, що для під'єднання газу використаний відповідний кран.  
(Виконайте періодичне обслуговування)

### Якщо запалювання не працює:

- Переконайтеся, що шнур живлення приладу під'єднаний до мережі;
- Очистіть від води та бруду краї та корпус свічок запалювання, що знаходяться на пальниках. Переконайтеся, що газові канали на пальниках відкриті та чисті.

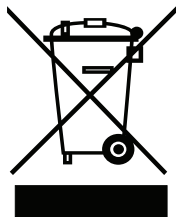
## НАЛАШТУВАННЯ ГАЗОВИХ ВАРИЛЬНИХ ПАНЕЛЕЙ ЗА ВИДОМ ГАЗУ

Вид газу (LPG або природний газ), до якого призначений ваш прилад, вказаний на етикетці з технічними даними на задній панелі виробу. Якщо тип газу, для якого призначений ваш пристрій, не збігається з типом газової мережі, пристрій має переналаштувати фахівець. У таблиці нижче наведені тип інжектора, споживання газу та електроенергії в залежності від типу газу.

ІНЖЕКТОР, СПОЖИВАННЯ ГАЗУ І ПОТУЖНІСТЬ ТАБЛИЦЯ							
Пальник Можливості	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Природний Газ			Природний Газ		Природний Газ	
Пальник Вок (3,5)	Інжектор	1,40	мм	1,28	мм	1,60	мм
	Споживання Газу	0,333	м³/ч	0,333	м³/ч	0,333	м³/ч
	Потужність	3,50	кВт	3,50	кВт	3,50	кВт
Пальник Вок (2,5)	Інжектор	1,15	мм	1,06	мм	1,35	мм
	Споживання Газу	0,243	м³/ч	0,243	м³/ч	0,243	м³/ч
	Потужність	2,50	кВт	2,50	кВт	2,50	кВт
Великий Пальник	Інжектор	1,15	мм	1,10	мм	1,45	мм
	Споживання Газу	0,276	м³/ч	0,276	м³/ч	0,276	м³/ч
	Потужність	2,90	кВт	2,90	кВт	2,90	кВт
Середній Пальник	Інжектор	0,97	мм	0,92	мм	1,10	мм
	Споживання Газу	0,162	м³/ч	0,162	м³/ч	0,162	м³/ч
	Потужність	1,70	кВт	1,70	кВт	1,70	кВт
Малий Пальник	Інжектор	0,72	мм	0,70	мм	0,85	мм
	Споживання Газу	0,96	м³/ч	0,96	м³/ч	0,96	м³/ч
	Потужність	0,95	кВт	0,95	кВт	0,95	кВт

ІНЖЕКТОР, СПОЖИВАННЯ ГАЗУ І ПОТУЖНІСТЬ ТАБЛИЦЯ							
Пальник Можливості	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Пальник Вок (3,5)	Інжектор	0,96	мм	0,76	мм	0,96	мм
	Споживання Газу	254	м³/ч	254	м³/ч	254	м³/ч
	Потужність	3,50	кВт	3,50	кВт	3,50	кВт
Пальник Вок (2,5)	Інжектор	0,82	мм	0,73	мм	0,78	мм
	Споживання Газу	182	г/ч	182	г/ч	182	г/ч
	Потужність	2,50	кВт	2,50	кВт	2,50	кВт
Великий Пальник	Інжектор	0,85	мм	0,75	мм	0,85	мм
	Споживання Газу	211	м³/ч	211	м³/ч	211	м³/ч
	Потужність	2,90	кВт	2,90	кВт	2,90	кВт
Середній Пальник	Інжектор	0,65	мм	0,60	мм	0,65	мм
	Споживання Газу	124	м³/ч	124	м³/ч	124	м³/ч
	Потужність	1,70	кВт	1,70	кВт	1,70	кВт
Малий Пальник	Інжектор	0,50	мм	0,43	мм	0,50	мм
	Споживання Газу	69	м³/ч	69	м³/ч	69	м³/ч
	Потужність	0,95	кВт	0,95	кВт	0,95	кВт

## УТИЛІЗАЦІЯ



1. Екологічно безпечна утилізація пакування.
2. Маркування цього приладу відповідає вимогам Директиви 2012/19/ЄС щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (WEEE). Директива визначає загальні положення повернення та переробки відпрацьованих приладів для країн Європейського союзу.

## ІНФОРМАЦІЯ ПРО УПАКОВКУ

Пакувальні матеріали машини виготовлені з матеріалів, що можуть бути використані повторно, відповідно до екологічних норм, чинних у нашій країні. Не утилізуйте пакувальні матеріали разом із побутовими та іншими відходами. Здайте їх до спеціального пункту прийому пакувальних матеріалів, уповноваженого місцевими органами влади.

**ВИРОБНИК ЗАЛИШАЄ ЗА СОБОЮ ПРАВО НА ВНЕСЕННЯ ЗМІН, ЩО НЕ  
ВПЛИВАЮТЬ НА ФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ**



**Günter & Hauer GmbH**

[www.gunter-hauer.eu](http://www.gunter-hauer.eu)

[info@gunter-hauer.de](mailto:info@gunter-hauer.de)

Mühlenstraße 8A

Berlin 14167

Bundesrepublik Deutschland

Служба інформаційної підтримки на території України:

0 800 60 44 69

[info@gunter-hauer.ua](mailto:info@gunter-hauer.ua)