

Günter & Hauer

- Bedienungsanleitung
- Instruction manual
- Istruzioni di montaggio e d'uso
- Prescriptions de montage et mode d'emploi
- Manual de instructiuni
- Instrukcja obsługi i montażu
- Predpis učbenik
- használati útmutató
- Руководство пользователя

Einbau Gaskochfeld

Встраиваемая газовая варочная поверхность

MODEL:

GL603 CTB

GH601 CX

GH602 CX

GL604 CB



Для Вашей безопасности

MODEL:

GL603 CTB
GH601 CX
GH602 CX
GL604 CB



Перед тем как устанавливать прибор и начать им пользоваться, просим Вас внимательно прочитать инструкцию по использованию.

Очень важно, чтобы инструкция хранилась вместе с прибором, чтобы к ней можно было обращаться в будущем в случае возникновения каких-либо вопросов.

В случае передачи или продажи данного прибора другому лицу проверьте, чтобы ему также была передана и инструкция. Таким образом новый пользователь сможет ознакомиться с правилами пользования и с инструкцией по безопасности.

Данный прибор должен использоваться только в целях, для которых он предназначен, то есть для приготовления пищи в домашних условиях.

Данное изделие соответствует Директивам Европейского Союза: ЕЕС 90/396 (газ) ЕЕС 2005/95CE (приборы с низким напряжением) ЕЕС 2004/108/CE (электромагнитная совместимость) ЕЕС 89/109 (контакт с продуктами питания) с последующими модификациями.

Пользование данным изделием разрешено только взрослым лицам. Удостоверьтесь, что дети не трогают органы управления и не играют с изделием.

Прибор запрещено использовать детям и лицам, чьи сенсорные, умственные или физические способности, а также недостаточный опыт или незнание прибора не позволяют использовать его в условиях безопасности без присмотра или без указаний ответственного лица, которое обеспечивает правильное использование прибора.

Следите за детьми в течение всего времени приготовления пищи, чтобы они не прикасались к горячим поверхностям и не находились поблизости от включенного прибора.



Этот прибор соответствует Директиве ЕС 2002/96/CE

Специальный знак, изображающий перечеркнутый мусорный контейнер, означает, что этот прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов согласно существующим нормам. Вы можете избежать отрицательных последствий для окружающей среды и здоровью людей, которые могут быть вызваны неправильной переработкой по окончании срока службы. Утилизация прибора должна производиться в соответствии с действующим природоохранным законодательством и правилами утилизации отходов. Для получения более подробной информации по вторичной переработке этого прибора следует обращаться в соответствующее ведомство (департамент экологии и охраны окружающей среды), в службу очистки или в магазин, где Вы приобрели прибор.

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие неправильной установки прибора, а также при нарушениях правил эксплуатации или использования его не по назначению.

MODEL:

GL603 CTB
GH601 CX
GH602 CX
GL604 CB



Все работы по установке, регулировке и переналадке для соответствующего типа газа должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами. Специальные инструкции приведены в разделе, предназначенном для установщика.

Вынув прибор из упаковки, удостоверьтесь в отсутствии на нем каких-либо повреждений, а также в исправном состоянии сетевого шнура. В противном случае перед вводом прибора в эксплуатацию обратитесь к продавцу.

Перед выполнением любой операции следует убедиться, что прибор **ОТКЛЮЧЕН** от сети электропитания.

Удостоверьтесь, что вокруг прибора воздух может свободно циркулировать. Недостаточная вентиляция может привести к недостатку кислорода.

Этот прибор не подсоединен к устройству для отвода продуктов горения. Его необходимо установить и подсоединить в соответствии с действующими правилами установки. Особое внимание следует уделить правилам, касающимся вентиляции.

Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влажности в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство для механической вытяжки (вытяжной вентилятор).

Если вы используете прибор интенсивно и длительное время, вам необходимо увеличить эффективность вентиляции, например, открыв окно или повысив мощность электрического вытяжного устройства, если оно установлено.

В случае необходимости ремонта или регулировки следует обращаться в ближайший авторизованный сервисный центр, который должен использовать оригинальные запасные части

Самостоятельное изменение характеристик этого изделия или внесение каких-либо изменений в его конструкцию сопряжено с опасностью.

Содержите прибор в чистоте. Скопление остатков пищи может привести к возгоранию.

После использования прибора удостоверьтесь, что все органы управления находятся в положении **“ВЫКЛЮЧЕНО”**.

MODEL:

GL603 CTB
GH601 CX
GH602 CX
GL604 CB



Перед использованием прибора снимите весь упаковочный материал, в том числе рекламные этикетки и защитную пленку, если она имеется.

ПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ

На фронтальной части панели расположены ручки для управления газовыми горелками. Символы, изображенные рядом с ручками, обозначают их соответствие определенным конфоркам.



Все встраиваемые газовые поверхности производимые компанией «Günter & Hauer» кроме автоматического электроподжига оборудованы специальной защитной функцией «газ контроль». В случае если по каким либо причинам пламя горелки погаснет, подача газа будет остановлена.

Наличие данной функции требует выполнение несложных действий со стороны Пользователя при поджоге горелок, а именно:

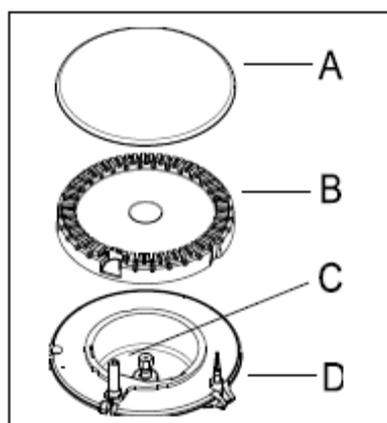
Нажмите до упора ручку, соответствующую горелке, и поверните ее против часовой стрелки до символа «максимальная подача».

Это положение соответствует также символу зажигания. При нажатии ручки управления в данном положении из-за образовавшейся искры пламя зажжется автоматически.

После появления пламени подержите ручку нажатой 5-8 секунд. Это даст термопаре (рис. 1 - поз. D) нагреться и отключить предохранительное устройство.

В противном случае подача газа будет прервана. Затем убедитесь в стабильности пламени и отрегулируйте его на нужный уровень.

Если после нескольких попыток разжечь горелку не удастся, проверьте крышку горелки (рис. 1, поз. A) и рассекагель (рис. 1, поз. B) находятся в правильном положении или нет. Чтобы потушить пламя, поверните ручку по часовой стрелке до упора на положение «выкл» (•).



- A - Крышка горелки
- B - Рассекатель горелки
- C - Свеча зажигания
- D - Термопара

Рис. 1

MODEL:

**GL603 CTB
GH601 CX
GH602 CX
GL604 CB**

При отсутствии электропитания розжиг горелки можно выполнить и без электрического устройства; в этом случае поднесите к горелке огонь, нажмите соответствующую ручку и поверните ее против часовой стрелки в максимальное положение.

При подаче электропитания после установки варочной панели или после его отключения нормальным явлением является автоматическое срабатывание свечи зажигания.

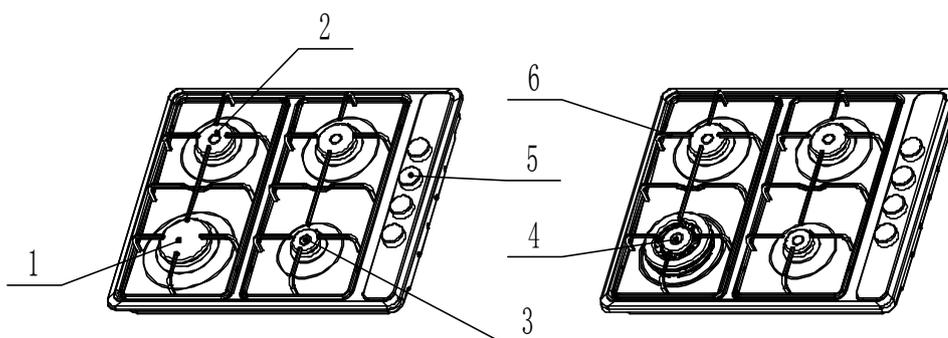
Не держите ручку управления нажатой более 15 секунд. Если горелка не загорится даже через 15 секунд, отпустите ручку управления, поверните ее в положение «выкл.» и подождите, по крайней мере, одну минуту, прежде чем попытаться вновь включить горелку.

ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Для обеспечения максимальной эффективности горелки настоятельно рекомендуется пользоваться только кастрюлями и сковородами с плоским дном, подходящим по размерам к используемой горелке, чтобы пламя не выбивалось из-под дна посуды (см. следующую таблицу)

Конфорки	Мощность (Вт)	Размер кастрюли
Вспомогательная	1000	10 - 14 см
Полубыстрая	1750	16 - 18 см
Быстрая	3000	20 - 22 см
Тройная	3500	24 - 26 см

* Тройная конфорка расположена не на всех моделях.



- 1- Быстрая конфорка 3000 Вт.
- 2- Полубыстрая конфорка 1750 Вт.
- 3- Вспомогательная конфорка 1000Вт.
- 4- Супербыстрая (Тройная конфорка) 3500Вт. (Не на всех моделях)
- 5- Ручки управления конфорками,
- 6- Чугунные решетки (подставки) для посуды.

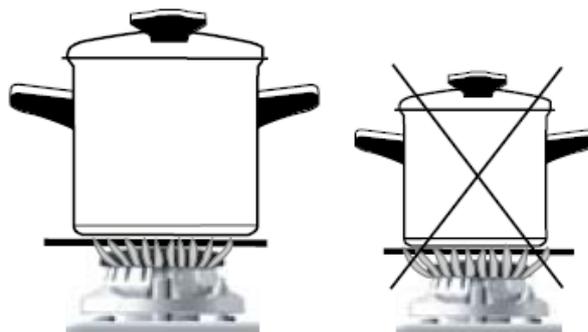
MODEL:

GL603 CTB
GH601 CX
GH602 CX
GL604 CB

Как только жидкость в кастрюле начинает кипеть, убавьте пламя до минимума, необходимого для того, чтобы поддерживать кипение на медленном огне.

Используйте только кастрюли и сковороды с плоским дном.

При использовании кастрюли меньшего, чем рекомендованный, размера пламя будет вырываться из-под ее дна и вызывать перегрев ручки.



Тщательно контролируйте приготовление пищи на масле или жире, т.к. в случае их перегрева возможно возгорание. Поэтому не рекомендуется продолжительное время готовить пищу с использованием кухонных камней, в керамической посуде или на чугунных плитах.

Нельзя использовать алюминиевую фольгу для защиты варочной поверхности от загрязнений.

Следите, чтобы кастрюля не выступала за края варочной панели, и стояла на горелке по центру - таким образом Вы снизите расход газа. Не ставьте на подставки неустойчивую или деформированную посуду: в случае опрокидывания такой посуды или разливания жидкости из нее можно получить травму.

- Посуда для приготовления пищи не должна находиться в зоне управления панелью.
- Не используйте аэрозоли вблизи работающей варочной поверхности.
- Перед тем как снять кастрюлю следует уменьшить мощность пламени или выключить конфорку
- Проверьте, чтобы ручки кастрюль были повернуты таким образом, чтобы обеспечить безопасность.
- После розжига конфорки удостоверьтесь, что пламя ровное.

ОЧИСТКА ГАЗОВОЙ ПОВЕРХНОСТИ

MODEL:

GL603 CTB
GH601 CX
GH602 CX
GL604 CB

Перед тем как приступать к работам по уходу и техническому обслуживанию, следует отключить прибор от электрической сети. Не использовать для чистки прибора паровые средства. Подождите, пока прибор остынет.

Эмалированные детали

Рекомендуется мыть эмалированные детали теплым мыльным раствором или мягким моющим средством. Не используйте абразивные или коррозионные средства. Не допускайте, чтобы такие вещества как лимонный сок, помидоры, соленая вода, уксус, кофе и молоко подолгу оставались на эмалированной поверхности.

Детали из нержавеющей стали

На деталях из нержавеющей стали могут появиться пятна, если они в течение длительного времени будут контактировать с жесткой водой или с агрессивными моющими средствами. Рекомендуется мыть их мыльным раствором и насухо вытирать мягкой тряпкой. Блеск сохранится, если регулярно использовать соответствующие средства по уходу. Пользуйтесь специальным чистящими средствами для стали.

Конфорки и решетки

Данные модели варочных поверхностей оснащены чугунными решетками которые можно снять при чистке варочной поверхности. Чугунные решетки необходимо осторожно устанавливать только в соответствующие гнезда, чтобы не поцарапать и не повредить панель. Крышки рассекателей можно мыть губкой, смоченной в мыльной воде или в растворе мягкого моющего средства. После мойки их следует насухо вытереть и аккуратно установить на место. Проверьте, чтобы отверстия рассекателей не были закупорены. Решетки из эмалированного железа можно мыть в посудомоечной машине.

Свеча зажигания

Электрический розжиг выполняется с помощью керамического и металлического электродов (рис. 1, поз. С). Содержите эти детали в чистоте для предотвращения трудностей с розжигом, а также проверяйте, чтобы отверстия в рассекателе пламени горелки не были засорены. Постоянно проверяйте чистоту зонда клапана безопасности (газ-контроля) и свечи электророзжига. Это обеспечит их оптимальное функционирование.

Газовые вентили

Смазку вентиля, если возникнет такая необходимость, должен выполнять только квалифицированный специалист.

Не рекомендуется использовать следующее:

- бытовые моющие средства и отбеливатели;
- пропитанные губки, неподходящие для чистки посуды с антипригарным покрытием;
- металлические губки;
- средства для удаления пятен с ванн/раковин.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

MODEL:

GL603 CTB
GH601 CX
GH602 CX
GL604 CB

ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Описываемые ниже операции должны производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами и правилами.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ, ВОЗНИКШИЙ ВСЛЕДСТВИЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ ПРИБОРА, НАРУШЕНИЯ ПРИВЕДЕННЫХ ПРАВИЛ.

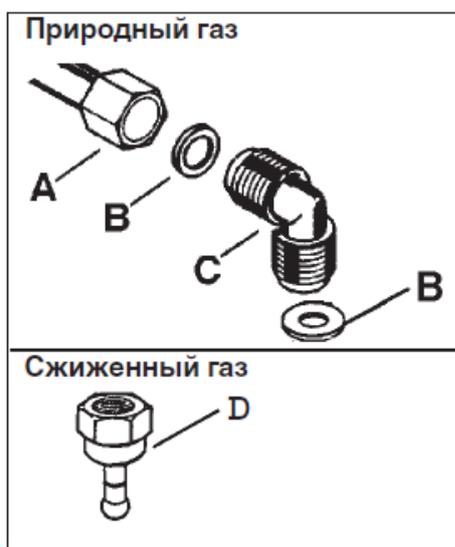
Перед выполнением любых работ прибором его следует отсоединить от сети электропитания. Если для выполнения той или иной операции необходимо наличие электропитания, удостоверьтесь в том, что приняты все необходимые на этот случай меры предосторожности.

Не устанавливайте прибор вблизи от огнеопасных материалов (например, занавесок, полотенец и т.д.)

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ

В соответствии с действующими нормами можно выполнить фиксированное соединение или использовать гибкий шланг из нержавеющей стали. При использовании гибких металлических шлангов будьте осторожны, чтобы они не касались подвижных частей и не оказались передавленными. Принимайте такие же меры предосторожности в случае, если варочная панель будет устанавливаться в комбинации с духовым шкафом.

ВАЖНО! - Для обеспечения правильной работы, экономии энергии и длительного срока службы прибора, напряжение питания и давление газа должны соответствовать рекомендованным величинам. Регулируемое колено крепится к трубе газовой магистрали при помощи гайки G1/2". Вставьте между деталями уплотнение, как показано на рисунке ниже. Привинтите части без затягивания, отрегулируйте штуцер в требуемом направлении и затяните все соединения.



A - Патрубок с гайкой на конце
B - Уплотнение
C - Регулируемый штуцер
D - Резиновый трубодержатель
для сжиженного газа
(приобретается отдельно)

MODEL:

GL603 CTB
GH601 CX
GH602 CX
GL604 CB



После завершения установки проверьте, что трубные соединения абсолютно герметичны, для этого используйте мыльный раствор и ни в коем случае не используйте пламя.

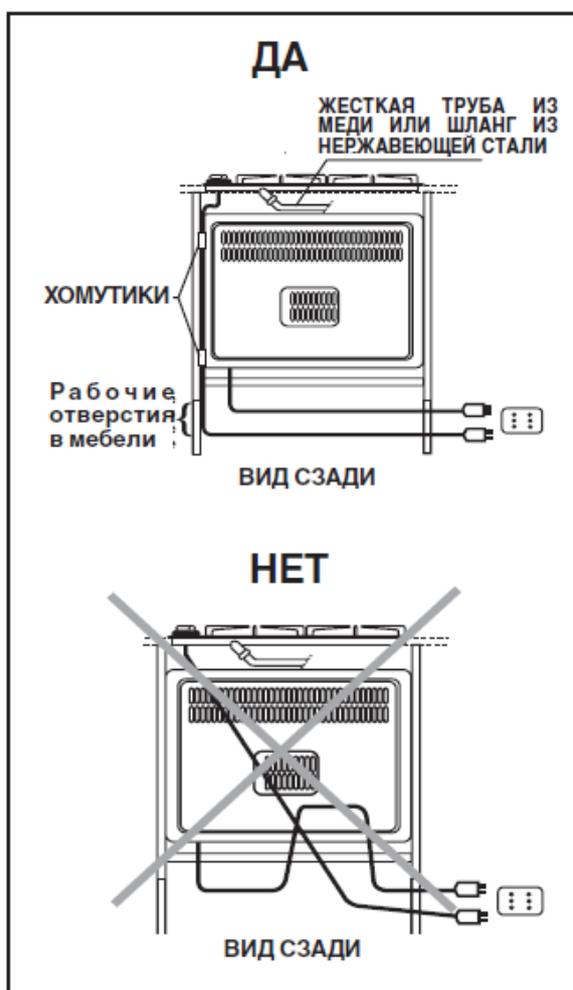
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Для работы данных моделей газовых поверхностей необходимо обеспечить питание от однофазной электросети с напряжением 230 В. Соединение должно быть выполнено в соответствии с нормами и согласно действующему законодательству. Перед подсоединением удостоверьтесь в следующем:

- ограничительный клапан и электрооборудование способны обеспечить опору прибору;
- электрическая сеть имеет должное заземление, соответствующее действующим нормам;
- после установки прибора обеспечивается легкий доступ к розетке сети или многополюсному размыкателю.

Поверхность комплектуется сетевым шнуром. Установите на шнур штепсель, соответствующий нагрузке, и подсоедините его к подходящей защищенной розетке.

При неразъемном подключении прибора к сети необходимо установить между ними многополюсный размыкатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3мм, тип которого по действующим правилам соответствует требуемой нагрузке.



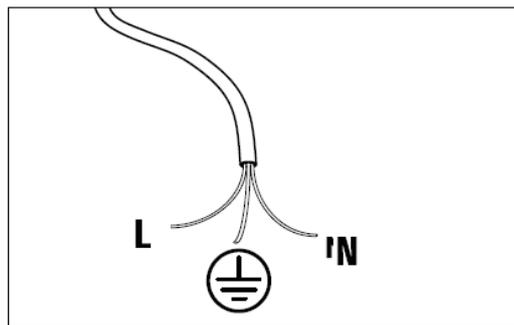
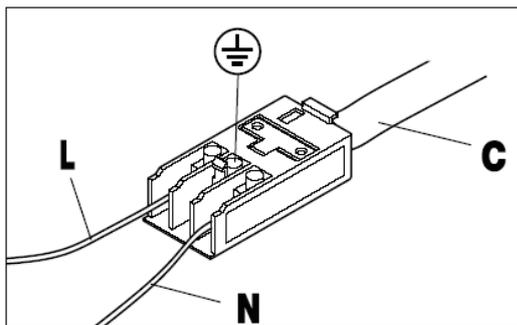
Выключатель не должен размыкать желтый/зеленый заземляющий кабель. Фазовый кабель коричневого цвета (идет от вывода "L" клемной колодки) должен быть подключен к фазе сети электропитания.

Сетевой шнур должен быть размещен таким образом, чтобы никакая его часть не могла нагреться до температуры выше 75 °С.

Пример оптимальной прокладки шнура указан на рисунке слева. При прокладке шнура крепите его к боковой части мебели при помощи хомутиков, чтобы избежать соприкосновения с оборудованием, установленным под варочной панелью.

MODEL:

GL603 CTB
GH601 CX
GH602 CX
GL604 CB



L (фаза) – коричневый провод

N (ноль) – синий провод

C – кабель питания



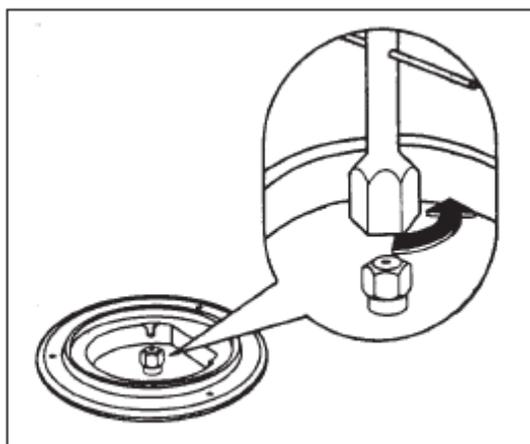
(Земление) – желто-зеленый провод

Замену сетевого шнура необходимо выполнять исключительно в центре технического обслуживания или лицами с соответствующей квалификацией. В случае необходимости замены шнура питания следует использовать соответствующий действующим нормам шнур типа H05VV-F или H05RR-F сечением 3 X 0,75 мм². Подсоединение к клеммной коробке следует производить, как показано на рисунке выше.

ПЕРЕНАСТРОЙКА НА ДРУГИЕ ВИДЫ ГАЗА (НЕ НА ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

Замена форсунок

1. Снимите решетки.
2. Снимите колпачки и крышки горелки.
3. При помощи торцевого ключа 7 размера отвинтите и снимите форсунки как показано на рисунке, поменяйте их на форсунки, подходящие для типа рабочего газа (см. таблицу в конце данной инструкции)
4. Установите обратно детали, выполнив описанные действия в обратной последовательности.



В случае если давление используемого газа отличается от предусмотренного, на входном трубопроводе необходимо установить подходящий регулятор давления газа, соответствующий нормам, действующим в стране использования изделия.

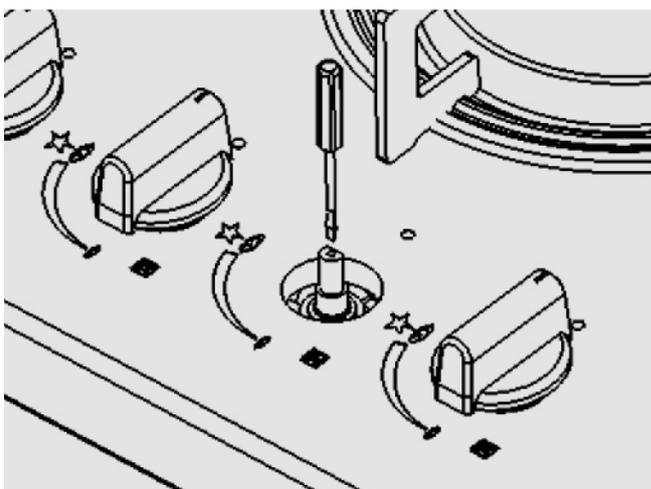
РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ

MODEL:

GL603 CTB
GH601 CX
GH602 CX
GL604 CB

Чтобы отрегулировать минимальный уровень, выполните следующие действия:

1. Зажгите огонь в горелке, следуя изложенным выше указаниям.
2. Установите кран в положение минимального пламени.
3. Вытащите ручки.
4. Отрегулируйте обводной вентиль (вентиль байпаса), указанный на рисунке с помощью шлицевой отвертки.



- В случае перенастройки прибора, работающего на метане давлением 20 мбар/13 мбар, на сжиженный газ, привинтите обводной вентиль до упора по часовой стрелке.
 - В случае перенастройки прибора, работающего на сжиженном газе, наметан давлением 20 мбар, отвинтите обводной вентиль приблизительно на 1/4 оборота.
 - В случае перенастройки прибора, работающего на метане давлением 20 мбар, на метан давлением 13 бар, отвинтите обводной вентиль приблизительно на 1/4 оборота.
 - В случае перенастройки прибора, работающего на сжиженном газе, наметан давлением 13 мбар, отвинтите обводной вентиль приблизительно на 3/4 оборота.
 - В любом случае в результате необходимо получить небольшое однородное и равномерное кольцо пламени горелки.
5. В завершение проверьте, что при быстром повороте крана из положения максимального пламени в положение минимального пламени огонь в горелке не гаснет.

Описанную выше регулировку можно легко выполнить вне зависимости от расположения или крепления варочной панели в кухонной мебели.

МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

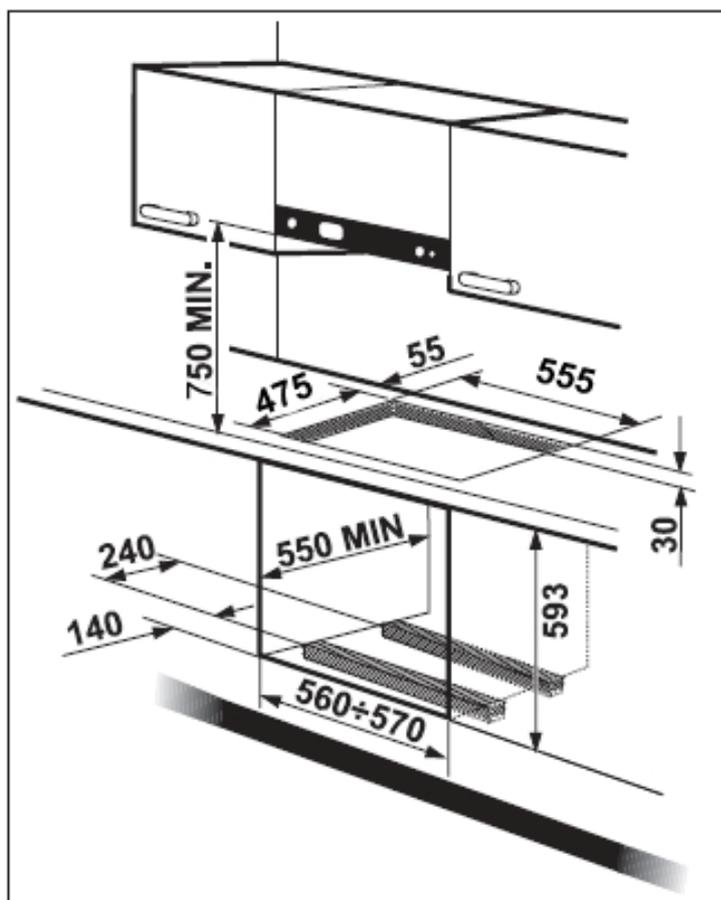
MODEL:

GL603 CTB
GH601 CX
GH602 CX
GL604 CB

Данная варочная поверхность предназначена для встраивания в мебель, устойчивую к воздействию высоких температур. Стенки мебели должны выдерживать температуру не менее 75°C плюс температура окружающей среды в соответствии с европейскими нормами.

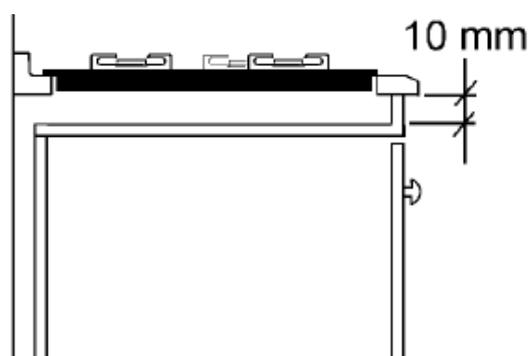
Следует избегать установки прибора вблизи воспламеняющихся материалов вроде занавесок и т. п.

В столешнице следует подготовить отверстие для встраивания в соответствии с размерами, указанными на рисунке, при этом следует предусмотреть, чтобы расстояние между краем прибора и ближайшей стеной было не менее 50-55 мм.



Если над варочной поверхностью предусмотрен монтаж вытяжки, она должна находиться от нее на расстоянии не менее 750 мм.

Рекомендуется изолировать варочную поверхность от мебели, в которую она встраивается, разделительной панелью, оставив между ней и прибором расстояние не менее 10 мм.



MODEL:

GL603 CTB
GH601 CX
GH602 CX
GL604 CB

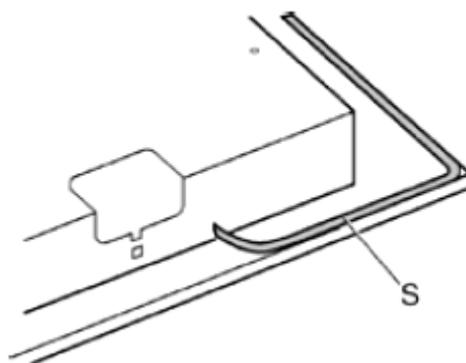
Если варочная поверхность устанавливается вместе с духовкой, следует принять меры предосторожности и обеспечить соблюдение правил безопасности.

Особое внимание следует уделить тому, чтобы шнур питания и газовая труба не соприкасались с горячими деталями корпуса духовки. Кроме того, при установке варочной поверхности над духовкой без принудительной охлаждающей вентиляции следует предусмотреть внизу отверстия для притока воздуха с сечением не менее 200 см², а сверху выходные отверстия с сечением не менее 60 см².

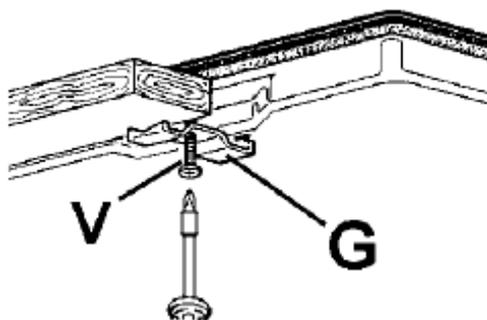
КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

В комплекте к варочной поверхности прилагается специальная герметик-прокладка и набор кронштейнов-скоб для крепления. Для установки варочной поверхности выполните следующие операции:

- Снимите решетки и крышки рассекателей.
- Переверните прибор и закрепите по его краям герметик-прокладку S.



- Вставьте варочную поверхность в отверстие для встраивания и закрепите винтами V, вставленными в кронштейны крепления G. Натяжение винтов достаточное, чтобы выступил герметик, избыток которого можно легко удалить.

**ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ**

Этот прибор не соединен с оборудованием для удаления продуктов горения. В помещении, где устанавливается варочная поверхность, должна быть предусмотрена система удаления продуктов сгорания.

MODEL:

GL603 CTB
GH601 CX
GH602 CX
GL604 CB

Это может быть либо вытяжка, либо вентилятор на окне или вентиляционном отверстии, включающиеся при использовании прибора. В помещении, где устанавливается прибор, должен быть предусмотрен естественный приток воздуха для нормального горения газа и для вентиляции. Объем воздуха должен составлять не менее 20 м³.

Естественный приток воздуха должен происходить напрямую через вентиляционные отверстия в стене, либо посредством воздуховода. Разрешается также применение непрямой вентиляции посредством вытяжки воздуха из помещений, прилегающих к кухне, при условии соблюдения действующих норм. Минимальное сечение вентиляционного отверстия должно составлять 200 см².

СЕРВИС И ЗАПЧАСТИ

Перед тем, как покинуть завод, прибор прошел приёмочные испытания, и его наладку провели квалифицированные специалисты, чтобы обеспечить наилучшие рабочие качества. Любой ремонт или наладку, которую может потребоваться выполнить в будущем, необходимо проводить с особой осторожностью и вниманием. По этой причине мы рекомендуем всегда обращаться к продавцу, у которого вы приобрели изделие или в наш ближайший сервисный центр, указав тип неисправности, модель прибора и серийный номер, которые можно найти на наклейке.

Гарантия на устройство начинает действовать с даты, в которую Вы впервые приобрели это устройство, подтверждением которой будет служить предъявление действительного удостоверяющего покупку документа, выданного продавцом устройства.

Гарантия на устройство является персональной для первоначального покупателя этого устройства и не может быть передана другому пользователю.

MODEL:

GL603 CTB
GH601 CX
GH602 CX
GL604 CB

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

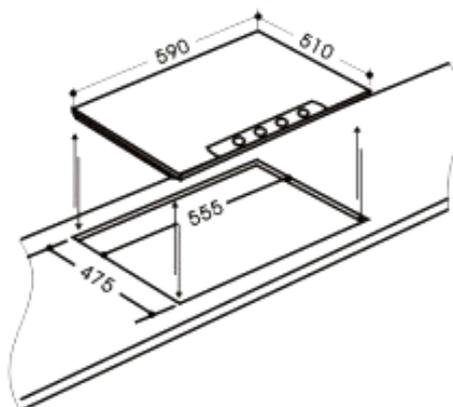
КОНФОРКИ		ТИП ИСПОЛЬЗУЕМОГО ГАЗА И ДАВЛЕНИЕ	РАСХОД ГАЗА		ДИАМЕТР ФОРСУНКИ	ПРОИЗВОДИ- ТЕЛЬНОСТЬ (кВт)		ДИАМЕТР БАЙПАСА ВЕНТИЛЯ
№	Название	мБар	г/ч	л/ч	1/100 мм	МИН	МАКС	1/100 мм
1	БЫСТРАЯ	G30 (Butane) at 28-30 mbar	218		85	0,75	3	регулируемое
		G31 (Propane) at 37 mbar	214		85	0,75	3	
		G20 (Natural) at 20 mbar	-	286	115-Y	0,75	3	
		G20 (Natural) at 13 mbar		286	131	0,75	3	
2	ПОЛУБЫСТРАЯ	G30 (Butane) at 28-30 mbar	127		65	0,55	1,75	регулируемое
		G31 (Propane) at 37 mbar	125		65	0,55	1,75	
		G20 (Natural) at 20 mbar	-	167	97-Z	0,55	1,75	
		G20 (Natural) at 13 mbar		167	112	0,55	1,75	
3	ВСПОМОГАТЕЛЬНАЯ	G30 (Butane) at 28-30 mbar	73		50	0,35	1	регулируемое
		G31 (Propane) at 37 mbar	71		50	0,35	1	
		G20 (Natural) at 20 mbar	-	95	72-X	0,35	1	
		G20 (Natural) at 13 mbar		95	72	0,35	1	
4	ТРОЙНАЯ	G30 (Butane) at 28-30 mbar	255		95	1,6	3,5	регулируемое
		G31 (Propane) at 37 mbar	250		95	1,6	3,5	
		G20 (Natural) at 20 mbar	-	333	130-K	1,6	3,5	
		G20 (Natural) at 13 mbar		333	150	1,6	3,5	

(Тройная конфорка расположена не на всех моделях)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМПОНЕНТЫ

Описание	Диаметр в мм.	Тип кабеля
Кабель питания	3 x 0.75 mm ²	H05RR-F
	3 x 0.75 mm ²	H05VV-F

РАЗМЕРЫ УСТРОЙСТВА И НИШИ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ:



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

«Günter & Hauer»

Tel: (0151) 11073059

www.gunter-hauer.de

Postfach 1268,

53896 Bad Münstereifel,

Deutschland