

# BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

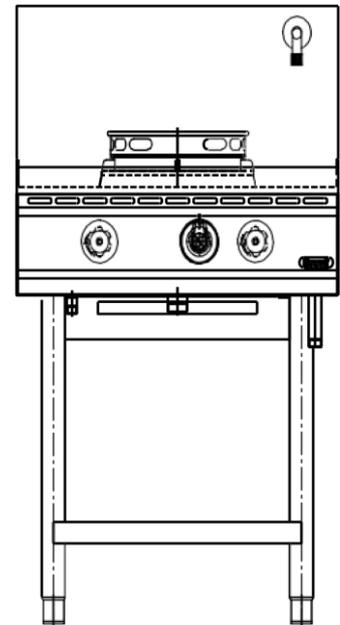


Total Food Service Solutions  
**Einbau-, Betriebs- und Wartungsanleitung**

**Gas - WOK WANDMODELL**

Modell:

- NGER 4-60 Einflammiger Gas-Wok Wandmodell
- NGER 7-70 Atmosphärischer Brenner  
Sicherheits-Thermoelement
  
- NGER 9-60 Zweiflammiger Gas-Wok Wandmodell
- NGER 13-70 Atmosphärische Brenner  
Sicherheits-Thermoelemente
  
- NGER 15-60 Dreiflammiger Gas-Wok Wandmodell
- NGER 20-70 Atmosphärische Brenner  
Sicherheits-Thermoelemente
  
- NGER 20-60 Vierflammiger Gas-Wok Wandmodell  
Atmosphärische Brenner  
Sicherheits-Thermoelemente



Hinweis: Das abgebildete Gerät dient zur Illustration. Wir behalten uns das Recht vor, technische Änderungen ohne vorherige Ankündigung zu machen.

**Einleitung**



Werter Kunde,



Wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes und das uns entgegengebrachte Vertrauen.

Das Gerät wurde aus hochwertigen Materialien und Komponenten von professionellen Fachkräften in unserem Werk in Semarang, Indonesien für Sie hergestellt.

Um die Vorteile dieses Geräts optimal nutzen zu können, lesen Sie bitte die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Bitte beachten Sie die Warn- und Sicherheitshinweise, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Benutzen Sie dieses Gerät nur zweckbestimmend.

Sollten Sie Fragen zur Bedienung ihres Gerätes haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an direkt an NAYATI.

## **NAYATI TEAM**

2

### **Inhaltsverzeichnis**



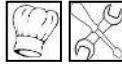
#### **Seite**

Einleitung .....	2
Inhaltsverzeichnis .....	3

<b>1. Allgemeine Informationen</b> .....	4
1.1 Informationen für den Anwender .....	4
1.2 Warnhinweise, Piktogramme und Auszeichnung .....	4
1.3 Gerätespezifische Informationen .....	6
1.4 Verfahren zur Anforderung von Kundendienst und Garantie .....	6
<b>2. Sicherheitshinweise</b> .....	7
<b>3. Technische Daten</b> .....	8
3.1 Datentabelle .....	8
3.2 Typenschilder .....	10
3.3 Geräteabmessungen .....	17
3.4 Ersatzteil-Listen .....	24
<b>4. Installation und Inbetriebnahme</b> .....	27
4.1 Verpackung und Transport .....	28
4.2 Handling .....	28
4.3 Sicherheitseinrichtungen und Zubehör .....	28
4.4 Aufstellung des Gerätes .....	29
4.5 Anschluss der Gaszufuhr .....	29
4.6 Anschluss der Wasserzufuhr .....	30
4.7 Prüfen von Anschlussdruck und Nennwärmebelastung .....	31
<b>5. Umstellung auf andere Gasarten</b> .....	33
5.1 Gas-Umstellanleitung für Kochstelle .....	33
<b>6. Bedienung des Gerätes</b> .....	37
6.1 Verwendung .....	37
6.2 Beschreibung der Bedienungselemente .....	37
6.3 Ein- und Ausschalten des Gerätes .....	38
6.4 Grösse der zu verwendenden Wokpfannen .....	39
<b>7. Regelmässige Reinigung und Wartung</b> .....	40
<b>8. Fehlerursachen und deren Behebung</b> .....	41
<b>9. CE-Zertifikat</b> .....	42
<b>10. Allgemeine Garantieausschlüsse</b> .....	45

**11. Adressen** .....  
47

## Allgemeine Informationen



### 1.1 Informationen für den Anwender

Bitte lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Um die für Sie interessanten Themen schnell zu finden, schlagen Sie bitte im Inhaltsverzeichnis am Anfang der Betriebsanleitung

nach.

Diese Betriebsanleitung wurde erstellt für:



**Anwender** Alle Informationen mit diesem Piktogramm richten sich an die Anwender bzw. Benutzer des Geräts.



**Techniker** Alle Informationen mit diesem Piktogramm richten sich an die Techniker, welche zum Transport, zur Installation, Wartung und Reparatur oder der Entsorgung des Geräts berechtigt sind.

Die Informationen für den Anwender sind auch von den Technikern zu lesen, um eine umfassende Information zu erhalten.



### 1.2 Warnhinweise, Piktogramme und Auszeichnung

#### 1.2.1 Warnhinweise

Warnungen werden mit einem Piktogramm und einem Hinweis gekennzeichnet. Die Art und Ursache des Risikos sowie die Folgen werden zusammen mit Hinweisen zur Vermeidung der Gefahr beschrieben. Die Bedeutung der verwendeten Piktogramme und Hinweise werden im Abschnitt 1.2.2. Piktogramme erläutert.

#### 1.2.2 Erklärung der Piktogramme

	<p style="text-align: center;">Heisse Oberfläche</p> <p>Gefährliche Situation → Nichtbeachtung kann zu leichten oder (verursacht durch die heisse Oberfläche). <span style="float: right;">mittelschweren Verletzungen führen</span></p>
	<p style="text-align: center;">Warnung</p> <p>Gefahr von Beschädigung → Nichtbeachtung kann zu Schäden führen.</p>

Verletzungsgefahr



Mögliche Gefährdung

→ Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schwersten Verletzungen führen



Wichtig

→ Nichtbeachtung kann zu Schäden führen



Anmerkung

→ Anmerkung für spezielle Geräte



Vorsicht

→ Nichtbeachtung kann zu Schäden führen



Piktogramm Benutzer

→ Informationen für den Benutzer des Gerätes



Piktogramm Fachkräfte /Techniker

→ Informationen für die Fachkräfte/Techniker



CE Kennzeichnung

→ Das Gerät ist CE zertifiziert

### 1.2.3 Erläuterungen zur Betriebsanleitung

Auszeichnung	Bedeutung	Erläuterung
1. 2.	Einzelne Handlungsschritte	Die Handlungsschritte müssen in der angegebenen Reihenfolge ausgeführt werden.
<b>Aufzählungspunkte, wie "1.1", "1", "a" etc.</b>	Mehrere Handlungsschritte	Die Handlungsschritte können in beliebiger Reihenfolge ausgeführt werden.
→	Ergebnis	Ergebnis oder zusätzliche Informationen.



### 1.3 Gerätespezifische Informationen

Der Nayati Gas-Wok Wandmodell ist ein hervorragendes Kochgerät für die Zubereitung von asiatischen Speisen.

Das Geräte sind in einer Konfiguration von einem, zwei drei oder vier Brennern mit 11,5 kW (G30) oder 13 kW (G20) Leistung erhältlich. Die Geräte eignen sich zum Sautieren, Braten, Frittieren und zum Kochen. Die Geräte sind mit einem Wok-Ring-Adapter ausgestattet. Daher kann der Benutzer entweder mit einer Wokpfanne oder mit einer traditionellen Pfanne kochen.

Bitte bewahren Sie diese Betriebsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, damit Sie bei Bedarf Bedienungshinweise nachschlagen können. Wenn das Gerät den Besitzer wechselt, soll die Betriebsanleitung mitgeliefert werden, damit sich der neue Benutzer mit den Funktionen und Sicherheitshinweisen vertraut machen kann.



## 1.4 Verfahren zur Anforderung von Kundendienst und Garantie

### 1.4.1 Kundendienst anfordern

Wenden Sie sich für alle Belange an ihren Händler oder einen autorisierten Servicedienstleister. Geben Sie bei der Beantragung von Serviceleistungen die auf dem Typenschild angegebenen Daten an und beschreiben Sie den Fehler.

### 1.4.2 Garantie

NAYATI gewährt 24 Monate Garantie auf Ersatzteile unter Einhaltung bestimmter Bedingungen. NAYATI lehnt jegliche Schadensersatzansprüche bei Unfällen ab, welche durch unsachgemässen Gebrauch, Nichtbeachtung von Vorschriften und/oder Nichtbeachtung von Warnhinweisen verursacht wurden.

Nachstehend sind Fälle aufgeführt, bei denen die Garantie erlischt:

1. Unsachgemässe Verwendung durch ungeschulte Personen
2. Nichtbeachtung der örtlichen Vorschriften in Bezug auf Installation und Sicherheitsstandards
3. Nichtdurchführung von Routinewartungen
4. Ersetzen von Komponenten durch Nicht-Originalersatzteilen
5. Nichtbeachtung der Anweisungen in der Betriebsanleitung

Sollten Sie irgendwelche Fragen zu unserem Produkt haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

## 2. Sicherheitshinweise



### **Wichtig! Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft installiert werden**

Vor dem Anschliessen des Gerätes, ist dieses auf einem stabilen, plan und ebenen Boden zu platzieren. Kleine Bodenunebenheiten können mit den höhenverstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Bitte mit einer Wasserwaage die waagrechte Aufstellung überprüfen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch bevor Sie das NAYATI Gasgerät in Betrieb nehmen. Dieses Gerät ist nur für die Zubereitung von Speisen bestimmt. Nachfolgend finden Sie Sicherheitshinweise, die unbedingt beachtet werden müssen:

1. Eine unsachgemässe Installation, Wartung, Reinigung oder die Modifikation des Geräts kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen und das Gerät beschädigen.
2. Die Techniker müssen das Personal regelmässig instruieren, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden. Nayati Gasgeräte sollen nur von instruierten Anwendern verwendet werden.

3. Installieren Sie das Gerät nicht in einem explosionsgefährdeten Raum.
4. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Benzin, Fett, Kleidung, Flüssiggas, Papier etc. auf.
5. Installieren Sie das Gerät nicht in nassen oder feuchten Räumen. Das Gerät darf nicht dem Regen ausgesetzt werden.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Kleidung, Papier oder lebenden Tieren.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erhitzen von anderen Produkten als Lebensmitteln.
8. Installieren Sie das Gerät nur in einem gut belüfteten Raum.
9. Bevor Sie das Gerät reinigen oder warten, unterbrechen Sie die Gaszuführung und lassen das Gerät abkühlen.
10. Berühren Sie den Bereich nicht.  Das Piktogramm bezeichnet eine heiße Oberfläche welche beim Berühren schwere Verbrennungen hervorrufen kann.
11. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu demontieren oder zu reparieren. Diese Arbeiten müssen von einer autorisierten Fachkraft durchgeführt werden.



#### **VERLETZUNGSGEFAHR**

- Vermeiden Sie die Aufstellung des Gerätes neben einer Fritteuse.
- Wasser könnte in die Fritteuse gelangen und den Benutzer verletzen.
- Es wird empfohlen, einen Sicherheitsabstand zwischen diesem Gerät und anderen Küchengeräten wie einer Fritteuse einzuhalten.

## 3. Technische Daten



### 3.1 Datentabellen

#### 3.1.1 Tabelle Technische Spezifikationen

Tabelle 1

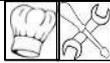
Modell	NGER 4-60			NGER 9-60			NGER 15-60			NGER 20-60		
Aussenmasse (mm)	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höh
		475	600	850/950	900	600	850/950	1500	600	850 / 950	2000	600
Kochfläche Wok (mm)	Ø 280			Ø 280			Ø 280			Ø 280		
Gasanschluss	R ¾"			R ¾"			R ¾"			R ¾"		
Anzahl der Brenner	1			2			3			4		
Nennwärmebelastung Brenner (kW)	G20: 13 kW G30: 11,5 kW			G20 : 26 kW G30 : 23 kW			G20 : 39 kW G30 : 34,5 kW			G20: 52 kW G30: 46 kW		
Gaszufuhr Nenndruck	G30/G31 : 28 - 30/37 mbar G30 G31 : 50 mbar G20 : 20 mbar G25 : 20 mbar			G30/G31 : 28 - 30/37 mbar G30 G31 : 50 mbar G20 : 20 mbar G25 : 20 mbar			G30 / G31 : 28 - 30 / 37 mbar G30 G31 : 50 mbar G20 : 20 mbar G25 : 20 mbar			G30 / G31 : 28 - 30 / 37 mbar G30 G31 : 50 mbar G20 : 20 mbar G25 : 20 mbar		
Sensible Wärmeabgabe (kW)	3.25 (G20) 2.87 (G30)			6.50 (G20) 5.75 (G30)			9.75 (G20) 8.62 (G30)			13.00 (G20) 11.50 (G30)		
Latente Wärmeabgabe (kW)	1.30 (G20) 1.15 (G30)			2.60 (G20) 2.30 (G30)			3.90 (G20) 3.45 (G30)			5.20 (G20) 4.60 (G30)		
Dampfemission (kg/h)	1.91 (G20) 1.69 (G30)			3.82 (G20) 3.38 (G30)			5.73 (G20) 5.07 (G30)			7.64 (G20) 6.76 (G30)		
Zündung	Manuell			Manuell			Manuell			Manuell		

Tabelle 2

Model	NGER 7-70			NGER 13-70			NGER 20-70		
Aussenmasse (mm)	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe
		700	700	850/1150	1300	700	850/1150	2000	700
Anschlüsse	Ablauf (D)	Gaszufuhr (G)	Wasserzufuhr (S)	Ablauf (D)	Gaszufuhr (G)	Wasserzufuhr (S)	Ablauf (D)	Gaszufuhr (G)	Wasserzufuhr (S)
	R 1 ¼"	R ¾"	R ½"	R 1 ¼"	R ¾"	R ½"	R 1 ¼"	R ¾"	R ½"
Kochfläche Wok (mm)	Ø 280			Ø 280			Ø 280		
Anzahl der Brenner	1			2			3		

Nennwärmebelastung Brenner (kW)	G20: 13 kW G30: 11,5 kW	G20 : 26 kW G30 : 23 kW	G20 : 39 kW G30 : 34,5 kW
Gaszufuhr Nenndruck	G30 / G31 : 28 - 30 / 37 mbar G30 G31 : 50 mbar G20 : 20 mbar G25 : 20 mbar	G30 / G31 : 28 - 30 / 37 mbar G30 G31 : 50 mbar G20 : 20 mbar G25 : 20 mbar	G30 / G31 : 28 - 30 / 37 mbar G30 G31 : 50 mbar G20 : 20 mbar G25 : 20 mbar
Sensible Wärmeabgabe (kW)	3.25 (G20) 2.87 (G30)	6.50 (G20) 5.75 (G30)	9.75 (G20) 8.62 (G30)
Latente Wärmeabgabe (kW)	1.30 (G20) 1.15 (G30)	2.60 (G20) 2.30 (G30)	3.90 (G20) 3.45 (G30)
Dampfemission (kg/h)	1.91 (G20) 1.69 (G30)	3.82 (G20) 3.38 (G30)	5.73 (G20) 5.07 (G30)
Zündung	Manuell	Manuell	Manuell

### 3.2 Typenschilder



### 3.2.1 Typenschild mit Angaben der Gasart und der Gasdrücke

<p><b>REGULATED FOR :</b></p> <p>Model : NGER 4-60 Art. No. : NGER 4-60 G Type : A1 S/N : XXXX ΣQn : 11.5 kW (LPG) 13.5 kW (NATURAL GAS) Electricity : -</p> <p><b>Navati</b> PT NAYATI INDONESIA Jl. Raya Terboyo 19 Semarang - 50112 Indonesia</p> <p>SVGW Nr. 01-022-1 CE 0085 P.I.N. CE-0085CT0252</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>LU-PL</th> <th>I2E</th> <th>20</th> <th>G20</th> <th>G25</th> <th>G25.1</th> <th>G30</th> <th>G31</th> <th>mbar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>HU-MT</td><td>I3B/P</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>28-30</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>HU</td><td>I3B/P</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>50</td><td>50</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>BE-FR</td><td>I12E+3+</td><td>20</td><td>25</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>37</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>RO</td><td>I12E3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>30</td><td>30</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>PL</td><td>I12E3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>37</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>NL</td><td>I12EK3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>28-30</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>DE</td><td>I12ELL3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>50</td><td>50</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>CH-CY-CZ-ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR</td><td>I12H3+</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>37</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>DK-FY-FI-FR-DE-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR</td><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>28-30</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>LU-LX-NO-RO-SE</td><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>30</td><td>30</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>AT-CH-SK</td><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>50</td><td>50</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>SE</td><td>I11ab-2H3B/P</td><td>8</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>28-30</td><td>mbar</td></tr> </tbody> </table> <p>G20 : 1.37 m³/h G25 : 1.60 m³/h G25.1 : 1.59 m³/h G30 : 0.91 kg/h G31 : 0.89 kg/h</p>	LU-PL	I2E	20	G20	G25	G25.1	G30	G31	mbar	HU-MT	I3B/P	/	/	/	/	28-30	28-30	mbar	HU	I3B/P	/	/	/	/	50	50	mbar	BE-FR	I12E+3+	20	25	/	/	28-30	37	mbar	RO	I12E3B/P	20	/	/	/	30	30	mbar	PL	I12E3B/P	20	/	/	/	/	37	mbar	NL	I12EK3B/P	20	25	/	/	28-30	28-30	mbar	DE	I12ELL3B/P	20	/	/	/	50	50	mbar	CH-CY-CZ-ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR	I12H3+	20	/	/	/	28-30	37	mbar	DK-FY-FI-FR-DE-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR	I12H3B/P	20	/	/	/	28-30	28-30	mbar	LU-LX-NO-RO-SE	I12H3B/P	20	/	/	/	30	30	mbar	AT-CH-SK	I12H3B/P	20	/	/	/	50	50	mbar	SE	I11ab-2H3B/P	8	20	/	/	28-30	28-30	mbar	<p><b>REGULATED FOR :</b></p> <p>Model : NGER 4-60 Art. No. : NGER 4-60 G Type : A1 S/N : XXXX ΣQn : 11.5 kW (LPG) 13.5 kW (NATURAL GAS) Electricity : -</p> <p><b>Navati</b> PT NAYATI INDONESIA Jl. Raya Terboyo 19 Semarang - 50112 Indonesia</p> <p>SVGW Nr. 01-022-1 CE 0085 P.I.N. CE-0085CT0252</p>	<p>Proudly assembled by</p> <p>XXXX</p>  <p>*For professional use. Made in Indonesia Submit your warranty : <a href="http://navati.com/warranty">navati.com/warranty</a></p>
LU-PL	I2E	20	G20	G25	G25.1	G30	G31	mbar																																																																																																																
HU-MT	I3B/P	/	/	/	/	28-30	28-30	mbar																																																																																																																
HU	I3B/P	/	/	/	/	50	50	mbar																																																																																																																
BE-FR	I12E+3+	20	25	/	/	28-30	37	mbar																																																																																																																
RO	I12E3B/P	20	/	/	/	30	30	mbar																																																																																																																
PL	I12E3B/P	20	/	/	/	/	37	mbar																																																																																																																
NL	I12EK3B/P	20	25	/	/	28-30	28-30	mbar																																																																																																																
DE	I12ELL3B/P	20	/	/	/	50	50	mbar																																																																																																																
CH-CY-CZ-ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR	I12H3+	20	/	/	/	28-30	37	mbar																																																																																																																
DK-FY-FI-FR-DE-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR	I12H3B/P	20	/	/	/	28-30	28-30	mbar																																																																																																																
LU-LX-NO-RO-SE	I12H3B/P	20	/	/	/	30	30	mbar																																																																																																																
AT-CH-SK	I12H3B/P	20	/	/	/	50	50	mbar																																																																																																																
SE	I11ab-2H3B/P	8	20	/	/	28-30	28-30	mbar																																																																																																																
<p><b>REGULATED FOR :</b></p> <p>Model : NGER 9-60 Art. No. : NGER 9-60 G Type : A1 S/N : XXXX ΣQn : 23 kW (LPG) 26 kW (NATURAL GAS) Electricity : -</p> <p><b>Navati</b> PT NAYATI INDONESIA Jl. Raya Terboyo 19 Semarang - 50112 Indonesia</p> <p>SVGW Nr. 01-022-1 CE 0085 P.I.N. CE-0085CT0252</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>LU-PL</th> <th>I2E</th> <th>20</th> <th>G20</th> <th>G25</th> <th>G25.1</th> <th>G30</th> <th>G31</th> <th>mbar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>HU-MT</td><td>I3B/P</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>28-30</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>HU</td><td>I3B/P</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>50</td><td>50</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>BE-FR</td><td>I12E+3+</td><td>20</td><td>25</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>37</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>RO</td><td>I12E3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>30</td><td>30</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>PL</td><td>I12E3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>37</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>NL</td><td>I12EK3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>28-30</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>DE</td><td>I12ELL3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>50</td><td>50</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>CH-CY-CZ-ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR</td><td>I12H3+</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>37</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>DK-FY-FI-FR-DE-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR</td><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>28-30</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>LU-LX-NO-RO-SE</td><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>30</td><td>30</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>AT-CH-SK</td><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>50</td><td>50</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>SE</td><td>I11ab-2H3B/P</td><td>8</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>28-30</td><td>mbar</td></tr> </tbody> </table> <p>G20 : 2.43 m³/h G25 : 2.83 m³/h G25.1 : 2.83 m³/h G30 : 1.81 kg/h G31 : 1.79 kg/h</p>	LU-PL	I2E	20	G20	G25	G25.1	G30	G31	mbar	HU-MT	I3B/P	/	/	/	/	28-30	28-30	mbar	HU	I3B/P	/	/	/	/	50	50	mbar	BE-FR	I12E+3+	20	25	/	/	28-30	37	mbar	RO	I12E3B/P	20	/	/	/	30	30	mbar	PL	I12E3B/P	20	/	/	/	/	37	mbar	NL	I12EK3B/P	20	25	/	/	28-30	28-30	mbar	DE	I12ELL3B/P	20	/	/	/	50	50	mbar	CH-CY-CZ-ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR	I12H3+	20	/	/	/	28-30	37	mbar	DK-FY-FI-FR-DE-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR	I12H3B/P	20	/	/	/	28-30	28-30	mbar	LU-LX-NO-RO-SE	I12H3B/P	20	/	/	/	30	30	mbar	AT-CH-SK	I12H3B/P	20	/	/	/	50	50	mbar	SE	I11ab-2H3B/P	8	20	/	/	28-30	28-30	mbar	<p><b>REGULATED FOR :</b></p> <p>Model : NGER 9-60 Art. No. : NGER 9-60 G Type : A1 S/N : XXXX ΣQn : 23 kW (LPG) 26 kW (NATURAL GAS) Electricity : -</p> <p><b>Navati</b> PT NAYATI INDONESIA Jl. Raya Terboyo 19 Semarang - 50112 Indonesia</p> <p>SVGW Nr. 01-022-1 CE 0085 P.I.N. CE-0085CT0252</p>	<p>Proudly assembled by</p> <p>XXXX</p>  <p>*For professional use. Made in Indonesia Submit your warranty : <a href="http://navati.com/warranty">navati.com/warranty</a></p>
LU-PL	I2E	20	G20	G25	G25.1	G30	G31	mbar																																																																																																																
HU-MT	I3B/P	/	/	/	/	28-30	28-30	mbar																																																																																																																
HU	I3B/P	/	/	/	/	50	50	mbar																																																																																																																
BE-FR	I12E+3+	20	25	/	/	28-30	37	mbar																																																																																																																
RO	I12E3B/P	20	/	/	/	30	30	mbar																																																																																																																
PL	I12E3B/P	20	/	/	/	/	37	mbar																																																																																																																
NL	I12EK3B/P	20	25	/	/	28-30	28-30	mbar																																																																																																																
DE	I12ELL3B/P	20	/	/	/	50	50	mbar																																																																																																																
CH-CY-CZ-ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR	I12H3+	20	/	/	/	28-30	37	mbar																																																																																																																
DK-FY-FI-FR-DE-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR	I12H3B/P	20	/	/	/	28-30	28-30	mbar																																																																																																																
LU-LX-NO-RO-SE	I12H3B/P	20	/	/	/	30	30	mbar																																																																																																																
AT-CH-SK	I12H3B/P	20	/	/	/	50	50	mbar																																																																																																																
SE	I11ab-2H3B/P	8	20	/	/	28-30	28-30	mbar																																																																																																																
<p><b>REGULATED FOR :</b></p> <p>Model : NGER 15-60 Art. No. : NGER 15-60 G Type : A1 S/N : XXXX ΣQn : 34.5 kW (LPG) 39 kW (NATURAL GAS) Electricity : -</p> <p><b>Navati</b> PT NAYATI INDONESIA Jl. Raya Terboyo 19 Semarang - 50112 Indonesia</p> <p>SVGW Nr. 01-022-1 CE 0085 P.I.N. CE-0085CT0252</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>LU-PL</th> <th>I2E</th> <th>20</th> <th>G20</th> <th>G25</th> <th>G25.1</th> <th>G30</th> <th>G31</th> <th>mbar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>HU-MT</td><td>I3B/P</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>28-30</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>HU</td><td>I3B/P</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>50</td><td>50</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>BE-FR</td><td>I12E+3+</td><td>20</td><td>25</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>37</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>RO</td><td>I12E3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>30</td><td>30</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>PL</td><td>I12E3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>37</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>NL</td><td>I12EK3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>28-30</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>DE</td><td>I12ELL3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>50</td><td>50</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>CH-CY-CZ-ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR</td><td>I12H3+</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>37</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>DK-FY-FI-FR-DE-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR</td><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>28-30</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>LU-LX-NO-RO-SE</td><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>30</td><td>30</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>AT-CH-SK</td><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>50</td><td>50</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>SE</td><td>I11ab-2H3B/P</td><td>8</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>28-30</td><td>mbar</td></tr> </tbody> </table> <p>G20 : 4.12 m³/h G25 : 4.80 m³/h G25.1 : 4.79 m³/h G30 : 2.72 kg/h G31 : 2.68 kg/h</p>	LU-PL	I2E	20	G20	G25	G25.1	G30	G31	mbar	HU-MT	I3B/P	/	/	/	/	28-30	28-30	mbar	HU	I3B/P	/	/	/	/	50	50	mbar	BE-FR	I12E+3+	20	25	/	/	28-30	37	mbar	RO	I12E3B/P	20	/	/	/	30	30	mbar	PL	I12E3B/P	20	/	/	/	/	37	mbar	NL	I12EK3B/P	20	25	/	/	28-30	28-30	mbar	DE	I12ELL3B/P	20	/	/	/	50	50	mbar	CH-CY-CZ-ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR	I12H3+	20	/	/	/	28-30	37	mbar	DK-FY-FI-FR-DE-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR	I12H3B/P	20	/	/	/	28-30	28-30	mbar	LU-LX-NO-RO-SE	I12H3B/P	20	/	/	/	30	30	mbar	AT-CH-SK	I12H3B/P	20	/	/	/	50	50	mbar	SE	I11ab-2H3B/P	8	20	/	/	28-30	28-30	mbar	<p><b>REGULATED FOR :</b></p> <p>Model : NGER 15-60 Art. No. : NGER 15-60 G Type : A1 S/N : XXXX ΣQn : 34.5 kW (LPG) 39 kW (NATURAL GAS) Electricity : -</p> <p><b>Navati</b> PT NAYATI INDONESIA Jl. Raya Terboyo 19 Semarang - 50112 Indonesia</p> <p>SVGW Nr. 01-022-1 CE 0085 P.I.N. CE-0085CT0252</p>	<p>Proudly assembled by</p> <p>XXX</p>  <p>*For professional use. Made in Indonesia Submit your warranty : <a href="http://navati.com/warranty">navati.com/warranty</a></p>
LU-PL	I2E	20	G20	G25	G25.1	G30	G31	mbar																																																																																																																
HU-MT	I3B/P	/	/	/	/	28-30	28-30	mbar																																																																																																																
HU	I3B/P	/	/	/	/	50	50	mbar																																																																																																																
BE-FR	I12E+3+	20	25	/	/	28-30	37	mbar																																																																																																																
RO	I12E3B/P	20	/	/	/	30	30	mbar																																																																																																																
PL	I12E3B/P	20	/	/	/	/	37	mbar																																																																																																																
NL	I12EK3B/P	20	25	/	/	28-30	28-30	mbar																																																																																																																
DE	I12ELL3B/P	20	/	/	/	50	50	mbar																																																																																																																
CH-CY-CZ-ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR	I12H3+	20	/	/	/	28-30	37	mbar																																																																																																																
DK-FY-FI-FR-DE-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR	I12H3B/P	20	/	/	/	28-30	28-30	mbar																																																																																																																
LU-LX-NO-RO-SE	I12H3B/P	20	/	/	/	30	30	mbar																																																																																																																
AT-CH-SK	I12H3B/P	20	/	/	/	50	50	mbar																																																																																																																
SE	I11ab-2H3B/P	8	20	/	/	28-30	28-30	mbar																																																																																																																
<p><b>REGULATED FOR :</b></p> <p>Model : NGER 20-60 Art. No. : NGER 20-60 B Type : A1 S/N : XXXX ΣQn : 46 kW (LPG) 52 kW (NATURAL GAS) Electricity : -</p> <p><b>Navati</b> PT NAYATI INDONESIA Jl. Raya Terboyo 19 Semarang - 50112 Indonesia</p> <p>SVGW Nr. 01-022-1 CE 0085 P.I.N. CE-0085CT0252</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>LU-PL</th> <th>I2E</th> <th>20</th> <th>G20</th> <th>G25</th> <th>G25.1</th> <th>G30</th> <th>G31</th> <th>mbar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>HU-MT</td><td>I3B/P</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>28-30</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>HU</td><td>I3B/P</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>50</td><td>50</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>BE-FR</td><td>I12E+3+</td><td>20</td><td>25</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>37</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>RO</td><td>I12E3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>30</td><td>30</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>PL</td><td>I12E3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>37</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>NL</td><td>I12EK3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>28-30</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>DE</td><td>I12ELL3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>50</td><td>50</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>CH-CY-CZ-ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR</td><td>I12H3+</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>37</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>DK-FY-FI-FR-DE-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR</td><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>28-30</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>LU-LX-NO-RO-SE</td><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>30</td><td>30</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>AT-CH-SK</td><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>/</td><td>50</td><td>50</td><td>mbar</td></tr> <tr><td>SE</td><td>I11ab-2H3B/P</td><td>8</td><td>20</td><td>/</td><td>/</td><td>28-30</td><td>28-30</td><td>mbar</td></tr> </tbody> </table> <p>G20 : 5.50 m³/h G25 : 6.40 m³/h G25.1 : 6.39 m³/h G30 : 3.62 kg/h G31 : 3.57 kg/h</p>	LU-PL	I2E	20	G20	G25	G25.1	G30	G31	mbar	HU-MT	I3B/P	/	/	/	/	28-30	28-30	mbar	HU	I3B/P	/	/	/	/	50	50	mbar	BE-FR	I12E+3+	20	25	/	/	28-30	37	mbar	RO	I12E3B/P	20	/	/	/	30	30	mbar	PL	I12E3B/P	20	/	/	/	/	37	mbar	NL	I12EK3B/P	20	25	/	/	28-30	28-30	mbar	DE	I12ELL3B/P	20	/	/	/	50	50	mbar	CH-CY-CZ-ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR	I12H3+	20	/	/	/	28-30	37	mbar	DK-FY-FI-FR-DE-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR	I12H3B/P	20	/	/	/	28-30	28-30	mbar	LU-LX-NO-RO-SE	I12H3B/P	20	/	/	/	30	30	mbar	AT-CH-SK	I12H3B/P	20	/	/	/	50	50	mbar	SE	I11ab-2H3B/P	8	20	/	/	28-30	28-30	mbar	<p><b>REGULATED FOR :</b></p> <p>Model : NGER 20-60 Art. No. : NGER 20-60 B Type : A1 S/N : XXXX ΣQn : 46 kW (LPG) 52 kW (NATURAL GAS) Electricity : -</p> <p><b>Navati</b> PT NAYATI INDONESIA Jl. Raya Terboyo 19 Semarang - 50112 Indonesia</p> <p>SVGW Nr. 01-022-1 CE 0085 P.I.N. CE-0085CT0252</p>	<p>Proudly assembled by</p> <p>XXX</p>  <p>*For professional use. Made in Indonesia Submit your warranty : <a href="http://navati.com/warranty">navati.com/warranty</a></p>
LU-PL	I2E	20	G20	G25	G25.1	G30	G31	mbar																																																																																																																
HU-MT	I3B/P	/	/	/	/	28-30	28-30	mbar																																																																																																																
HU	I3B/P	/	/	/	/	50	50	mbar																																																																																																																
BE-FR	I12E+3+	20	25	/	/	28-30	37	mbar																																																																																																																
RO	I12E3B/P	20	/	/	/	30	30	mbar																																																																																																																
PL	I12E3B/P	20	/	/	/	/	37	mbar																																																																																																																
NL	I12EK3B/P	20	25	/	/	28-30	28-30	mbar																																																																																																																
DE	I12ELL3B/P	20	/	/	/	50	50	mbar																																																																																																																
CH-CY-CZ-ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR	I12H3+	20	/	/	/	28-30	37	mbar																																																																																																																
DK-FY-FI-FR-DE-GR-IE-IT-PT-SK-SL-TR	I12H3B/P	20	/	/	/	28-30	28-30	mbar																																																																																																																
LU-LX-NO-RO-SE	I12H3B/P	20	/	/	/	30	30	mbar																																																																																																																
AT-CH-SK	I12H3B/P	20	/	/	/	50	50	mbar																																																																																																																
SE	I11ab-2H3B/P	8	20	/	/	28-30	28-30	mbar																																																																																																																

<b>REGULATED FOR :</b> Model : NGER 7-70 Art. No. : NGER 7-70 E Type : A1 S/N : XXXX $\Sigma Q_n$ : 11.5 kW (LPG) 13.5 kW (NATURAL GAS) Electricity : -		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>G20</th> <th>G25</th> <th>G25.1</th> <th>G30</th> <th>G31</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>LU-PL</td> <td>I2E</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>30</td> <td>37</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>HU-MT</td> <td>I3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>28-30</td> <td>28-30</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>HU</td> <td>I3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>50</td> <td>50</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>BE-FR</td> <td>I2E+3+</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>28-30</td> <td>37</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>RO</td> <td>I2E3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>30</td> <td>30</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>PL</td> <td>I2E3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>37</td> <td>37</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>NL</td> <td>I2EK3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>28-30</td> <td>28-30</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>DE</td> <td>I2ELL3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>50</td> <td>50</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>CH-CV-CZ-ES-GS</td> <td>II2H3+</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>28-30</td> <td>37</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>GR-IE-IT-PT</td> <td>II2H3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>28-30</td> <td>28-30</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>RU-SK-TS</td> <td>RO</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>30</td> <td>30</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>UK-US</td> <td>II2H3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>50</td> <td>50</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>AT-CH-SK</td> <td>II2H3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>50</td> <td>50</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>SE</td> <td>III1ab2H3B/P</td> <td>8</td> <td>20</td> <td>28-30</td> <td>28-30</td> <td>mbar</td> </tr> </tbody> </table>		G20	G25	G25.1	G30	G31		LU-PL	I2E	20	25	30	37	mbar	HU-MT	I3B/P	20	25	28-30	28-30	mbar	HU	I3B/P	20	25	50	50	mbar	BE-FR	I2E+3+	20	25	28-30	37	mbar	RO	I2E3B/P	20	25	30	30	mbar	PL	I2E3B/P	20	25	37	37	mbar	NL	I2EK3B/P	20	25	28-30	28-30	mbar	DE	I2ELL3B/P	20	25	50	50	mbar	CH-CV-CZ-ES-GS	II2H3+	20	25	28-30	37	mbar	GR-IE-IT-PT	II2H3B/P	20	25	28-30	28-30	mbar	RU-SK-TS	RO	20	25	30	30	mbar	UK-US	II2H3B/P	20	25	50	50	mbar	AT-CH-SK	II2H3B/P	20	25	50	50	mbar	SE	III1ab2H3B/P	8	20	28-30	28-30	mbar	<b>REGULATED FOR :</b> Model : NGER 7-70 Art. No. : NGER 7-70 E Type : A1 S/N : XXXX $\Sigma Q_n$ : 11.5 kW (LPG) 13.5 kW (NATURAL GAS) Electricity : -	Proudly assembled by XXXX 
	G20	G25	G25.1	G30	G31																																																																																																								
LU-PL	I2E	20	25	30	37	mbar																																																																																																							
HU-MT	I3B/P	20	25	28-30	28-30	mbar																																																																																																							
HU	I3B/P	20	25	50	50	mbar																																																																																																							
BE-FR	I2E+3+	20	25	28-30	37	mbar																																																																																																							
RO	I2E3B/P	20	25	30	30	mbar																																																																																																							
PL	I2E3B/P	20	25	37	37	mbar																																																																																																							
NL	I2EK3B/P	20	25	28-30	28-30	mbar																																																																																																							
DE	I2ELL3B/P	20	25	50	50	mbar																																																																																																							
CH-CV-CZ-ES-GS	II2H3+	20	25	28-30	37	mbar																																																																																																							
GR-IE-IT-PT	II2H3B/P	20	25	28-30	28-30	mbar																																																																																																							
RU-SK-TS	RO	20	25	30	30	mbar																																																																																																							
UK-US	II2H3B/P	20	25	50	50	mbar																																																																																																							
AT-CH-SK	II2H3B/P	20	25	50	50	mbar																																																																																																							
SE	III1ab2H3B/P	8	20	28-30	28-30	mbar																																																																																																							
<b>REGULATED FOR :</b> Model : NGER 13-70 Art. No. : NGER 13-70 F Type : A1 S/N : XXXX $\Sigma Q_n$ : 23 kW (LPG) 26 kW (NATURAL GAS) Electricity : -		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>G20</th> <th>G25</th> <th>G25.1</th> <th>G30</th> <th>G31</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>LU-PL</td> <td>I2E</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>30</td> <td>37</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>HU-MT</td> <td>I3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>28-30</td> <td>28-30</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>HU</td> <td>I3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>50</td> <td>50</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>BE-FR</td> <td>I2E+3+</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>28-30</td> <td>37</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>RO</td> <td>I2E3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>30</td> <td>30</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>PL</td> <td>I2E3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>37</td> <td>37</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>NL</td> <td>I2EK3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>28-30</td> <td>28-30</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>DE</td> <td>I2ELL3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>50</td> <td>50</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>CH-CV-CZ-ES-GS</td> <td>II2H3+</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>28-30</td> <td>37</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>GR-IE-IT-PT</td> <td>II2H3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>28-30</td> <td>28-30</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>RU-SK-TS</td> <td>RO</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>30</td> <td>30</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>UK-US</td> <td>II2H3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>50</td> <td>50</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>AT-CH-SK</td> <td>II2H3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>50</td> <td>50</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>SE</td> <td>III1ab2H3B/P</td> <td>8</td> <td>20</td> <td>28-30</td> <td>28-30</td> <td>mbar</td> </tr> </tbody> </table>		G20	G25	G25.1	G30	G31		LU-PL	I2E	20	25	30	37	mbar	HU-MT	I3B/P	20	25	28-30	28-30	mbar	HU	I3B/P	20	25	50	50	mbar	BE-FR	I2E+3+	20	25	28-30	37	mbar	RO	I2E3B/P	20	25	30	30	mbar	PL	I2E3B/P	20	25	37	37	mbar	NL	I2EK3B/P	20	25	28-30	28-30	mbar	DE	I2ELL3B/P	20	25	50	50	mbar	CH-CV-CZ-ES-GS	II2H3+	20	25	28-30	37	mbar	GR-IE-IT-PT	II2H3B/P	20	25	28-30	28-30	mbar	RU-SK-TS	RO	20	25	30	30	mbar	UK-US	II2H3B/P	20	25	50	50	mbar	AT-CH-SK	II2H3B/P	20	25	50	50	mbar	SE	III1ab2H3B/P	8	20	28-30	28-30	mbar	<b>REGULATED FOR :</b> Model : NGER 13-70 Art. No. : NGER 13-70 F Type : A1 S/N : XXXX $\Sigma Q_n$ : 23 kW (LPG) 26 kW (NATURAL GAS) Electricity : -	Proudly assembled by XXXX 
	G20	G25	G25.1	G30	G31																																																																																																								
LU-PL	I2E	20	25	30	37	mbar																																																																																																							
HU-MT	I3B/P	20	25	28-30	28-30	mbar																																																																																																							
HU	I3B/P	20	25	50	50	mbar																																																																																																							
BE-FR	I2E+3+	20	25	28-30	37	mbar																																																																																																							
RO	I2E3B/P	20	25	30	30	mbar																																																																																																							
PL	I2E3B/P	20	25	37	37	mbar																																																																																																							
NL	I2EK3B/P	20	25	28-30	28-30	mbar																																																																																																							
DE	I2ELL3B/P	20	25	50	50	mbar																																																																																																							
CH-CV-CZ-ES-GS	II2H3+	20	25	28-30	37	mbar																																																																																																							
GR-IE-IT-PT	II2H3B/P	20	25	28-30	28-30	mbar																																																																																																							
RU-SK-TS	RO	20	25	30	30	mbar																																																																																																							
UK-US	II2H3B/P	20	25	50	50	mbar																																																																																																							
AT-CH-SK	II2H3B/P	20	25	50	50	mbar																																																																																																							
SE	III1ab2H3B/P	8	20	28-30	28-30	mbar																																																																																																							
<b>REGULATED FOR :</b> Model : NGER 20-70 Art. No. : NGER 20-70 E Type : A1 S/N : XXXX $\Sigma Q_n$ : 34.5 kW (LPG) 39 kW (NATURAL GAS) Electricity : -		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>G20</th> <th>G25</th> <th>G25.1</th> <th>G30</th> <th>G31</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>LU-PL</td> <td>I2E</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>30</td> <td>37</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>HU-MT</td> <td>I3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>28-30</td> <td>28-30</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>HU</td> <td>I3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>50</td> <td>50</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>BE-FR</td> <td>I2E+3+</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>28-30</td> <td>37</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>RO</td> <td>I2E3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>30</td> <td>30</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>PL</td> <td>I2E3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>37</td> <td>37</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>NL</td> <td>I2EK3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>28-30</td> <td>28-30</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>DE</td> <td>I2ELL3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>50</td> <td>50</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>CH-CV-CZ-ES-GS</td> <td>II2H3+</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>28-30</td> <td>37</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>GR-IE-IT-PT</td> <td>II2H3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>28-30</td> <td>28-30</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>RU-SK-TS</td> <td>RO</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>30</td> <td>30</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>UK-US</td> <td>II2H3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>50</td> <td>50</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>AT-CH-SK</td> <td>II2H3B/P</td> <td>20</td> <td>25</td> <td>50</td> <td>50</td> <td>mbar</td> </tr> <tr> <td>SE</td> <td>III1ab2H3B/P</td> <td>8</td> <td>20</td> <td>28-30</td> <td>28-30</td> <td>mbar</td> </tr> </tbody> </table>		G20	G25	G25.1	G30	G31		LU-PL	I2E	20	25	30	37	mbar	HU-MT	I3B/P	20	25	28-30	28-30	mbar	HU	I3B/P	20	25	50	50	mbar	BE-FR	I2E+3+	20	25	28-30	37	mbar	RO	I2E3B/P	20	25	30	30	mbar	PL	I2E3B/P	20	25	37	37	mbar	NL	I2EK3B/P	20	25	28-30	28-30	mbar	DE	I2ELL3B/P	20	25	50	50	mbar	CH-CV-CZ-ES-GS	II2H3+	20	25	28-30	37	mbar	GR-IE-IT-PT	II2H3B/P	20	25	28-30	28-30	mbar	RU-SK-TS	RO	20	25	30	30	mbar	UK-US	II2H3B/P	20	25	50	50	mbar	AT-CH-SK	II2H3B/P	20	25	50	50	mbar	SE	III1ab2H3B/P	8	20	28-30	28-30	mbar	<b>REGULATED FOR :</b> Model : NGER 20-70 Art. No. : NGER 20-70 E Type : A1 S/N : XXXX $\Sigma Q_n$ : 34.5 kW (LPG) 39 kW (NATURAL GAS) Electricity : -	Proudly assembled by XXXX 
	G20	G25	G25.1	G30	G31																																																																																																								
LU-PL	I2E	20	25	30	37	mbar																																																																																																							
HU-MT	I3B/P	20	25	28-30	28-30	mbar																																																																																																							
HU	I3B/P	20	25	50	50	mbar																																																																																																							
BE-FR	I2E+3+	20	25	28-30	37	mbar																																																																																																							
RO	I2E3B/P	20	25	30	30	mbar																																																																																																							
PL	I2E3B/P	20	25	37	37	mbar																																																																																																							
NL	I2EK3B/P	20	25	28-30	28-30	mbar																																																																																																							
DE	I2ELL3B/P	20	25	50	50	mbar																																																																																																							
CH-CV-CZ-ES-GS	II2H3+	20	25	28-30	37	mbar																																																																																																							
GR-IE-IT-PT	II2H3B/P	20	25	28-30	28-30	mbar																																																																																																							
RU-SK-TS	RO	20	25	30	30	mbar																																																																																																							
UK-US	II2H3B/P	20	25	50	50	mbar																																																																																																							
AT-CH-SK	II2H3B/P	20	25	50	50	mbar																																																																																																							
SE	III1ab2H3B/P	8	20	28-30	28-30	mbar																																																																																																							

Abb. 1

### 3.2.2 Tabelle Gaszufuhr Nenndrücke

Tabelle 3

Land	Gas-Kategorie	Gaszufuhr Nenndruck (mbar)	
		Erdgas	Flüssiggas
AT	I12H3B/P	20	50
BE	I12E+3+	20/25	28-30/37
BG	I12H3B/P	20	28-30
CH	I12H3B/P	20	50
CY	I12H3B/P	20	28-30
CZ	I12H3+	20	28-30/37
DE	I12ELL3B/P	20	50
DK	I12H3B/P	20	28-30
EE	I12H3B/P	20	28-30
ES	I12H3+	20	28-30/37
FI	I12H3B/P	20	28-30
FR	I12E+3+	20/25	28-30/37
GB	I12H3+	20	28-30/37
GR	I12H3+	20	28-30/37
HR	I12H3B/P	20	28-30
HU	I12HS3B/P	25	28-30
IE	I12H3+	20	28-30/37
IT	I12H3+	20	28-30/37
LT	I12H3B/P	20	28-30
LU	I2E	20	
	I3+		28-30/37
LV	I12H3B/P	20	28-30
MT	I3B/P		28-30
NL	I3B/P		28-30
NO	I12H3B/P	20	28-30
PL	I2E	20	
PT	I12H3+	20	28-30/37
RO	I12H3B/P	20	28-30
SE	I12H3B/P	20	28-30
SI	I12H3B/P	20	28-30
SK	I12H3B/P	20	28-30
TR	I12H3B/P	20	28-30

### 3.2.3 Hinweise für die Installation und den Betrieb der Geräte in den länderspezifischen Sprachen. Tabelle 4

AT	"Dieses Gerät muss entsprechend den geltenden Vorschriften angeschlossen werden und nur in einem gut belüftetem Raum betrieben werden. Bitte beachten Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Gebrauchs – und Wartungsanleitung."
BE	"L'appareil doit être raccorde conformément aux norme en vigueur et il ne doit être installé que dans locaux bien aérés. Faire attention aux instruction relatives a l'utilisation et l'entretien de l'appareil avant de le mettre en marche."
CH	"Dieses Gerät muss entsprechend den geltenden Vorschriften angeschlossen werden und nur in einem gut belüftetem Raum betrieben werden. Bitte beachten Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Gebrauchs – und Wartungsanleitung."
CY	"Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα και πρέπει να εγκατασταθεί μόνο σε καλά αεριζόμενες εγκαταστάσεις. Συνιστάται να ακολουθείτε τις οδηγίες χρήσης και συντήρησης της συσκευής πριν τη χρησιμοποιήσετε. "
CZ	"Zařízení musí být připojeno podle platných norem a musí být instalováno pouze v dobře větraných prostorách. Doporučuje se, abyste před jeho ovládním dodržovali pokyny k použití a údržbu zařízení. "
DE	"Dieses Gerät muss entsprechend den geltenden Vorschriften angeschlossen werden und nur in einem gut belüftetem Raum betrieben werden. Bitte beachten Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Betriebs- und Wartungsanleitung."
DK	"Dette apparat skal installeres i overensstemmelse med gældende regler og må kun betjenes i et godt ventileret miljø. Før du installerer og betjener apparatet, skal du læse de relative instruktioner."
EE	"Seade tuleb ühendada vastavalt kehtivatele standarditele ja see tuleb paigaldada ainult hästi ventileeritud ruumides. Enne selle kasutamist on soovitatav järgida seadme kasutus- ja hooldusjuhiseid. "
ES	" El aparato debe ser conectado conforme a las normas vigentes y se tiene que instalar solo en locales bien aireados. Préstese especial atención a las instrucciones para el uso y mantenimiento del aparato antes de ponerlo en marcha."
FI	"Tämä laite on asennettava voimassa olevien määräysten mukaisesti ja sitä voidaan käyttää vain hyvin ilmastoidussa ympäristössä. Ennen laitteen asentamista ja käyttöä on syytä lukea suhteelliset ohjeet."
FR	"L'appareil doit être raccorde conformément aux norms en vigueur et il ne doit etre installé que dans locaux bien aérés. Faire attention aux instruction relatives a l'utilisation et l'entretien de l'appareil avant de le mettre en marche."
GB	"The appliance must be connected according to the standards in force and must be installed only in well aired premises. It is recommended to follow the use and servicing instructions of the appliance before operating it."
GR	"αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και μπορεί να λειτουργήσει μόνο σε καλά αεριζόμενο περιβάλλον. Πριν από την εγκατάσταση και τη λειτουργία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει τις σχετικές οδηγίες."
HR	"Uređaj mora biti priključen u skladu s važećim normama i mora se ugraditi samo u dobro prozračenom prostoru. Preporučuje se da se pridržavate uputa za uporabu i servisiranje uređaja prije uporabe. "
IE	"The appliance must be connected according to the standards in force and must be installed only in well aired premises. It is recommended to follow the use and servicing instructions of the appliance before operating it."
IT	"L'apparecchio deve essere allacciato conformemente alle norme in vigore e deve essere installato solo in locali ben aerate. Si presti particolare attenzione alle istruzioni per l'uso manutenzione dell'apparecchio prima di metterlo in funzione."
LT	"Ierīcei jābūt pieslēgtai saskaņā ar spēkā esošajiem standartiem un jāuzstāda tikai labās telpās. Pirms tā lietošanas ieteicams ievērot ierīces lietošanas un apkalpošanas instrukcijas. "
LU	"Den Apparat muss nom normalen Norme verbonne sinn a muss nëmmen a gutt ugeluechte Raim installéiert ginn. Et ass recommandéiert d'Benotzung an d'Servicerungsinstruktiounen vum Apparat ze befollegen ier en et bedreift. "
NL	"Dit apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende voorschriften en mag alleen in een goed geventileerde omgeving worden gebruikt. Lees voordat u het apparaat installeert en gebruikt de relatieve instructies."
NO	"Dette apparat skal installeres i overensstemmelse med gældende regler og må kun betjenes i et godt ventileret miljø. Før du installerer og betjener apparatet, skal du læse de relative instruktioner."
PT	"Este aparelho deve se instalado Segundo as normas em vigor e sópode se colocado em funcionamento em ambiente bem ventiladp. Antes da instalação e da colocao em funcionamento, devem ler-se as respetivas instruções."

RO	"Aparatul trebuie conectat în conformitate cu standardele în vigoare și trebuie instalat numai în spații bine aerisite. Este recomandat să respectați instrucțiunile de utilizare și de întreținere ale aparatului înainte de ao utiliza. "
SE	"Denna apparat måste installeras enligt gällande föreskrifter och får endast användas i väl ventilerad miljö. Innan du installerar och använder apparaten måste du läsa de relativa instruktionerna."
SI	"Naprava mora biti priključena v skladu z veljavnimi standardi in mora biti nameščena samo v dobro prezračevanih prostorih. Priporočamo, da upoštevate navodila za uporabo in vzdrževanje aparata, preden ga uporabite. "
SK	"Prístroj musí byť pripojený podľa platných noriem a musí byť inštalovaný iba v dobre preniknutých priestoroch. Odporúča sa dodržiavať pokyny na používanie a údržbu spotrebiča pred jeho použitím. "
TR	"Cihaz yürürlükteki standartlara göre bağlanmalı ve sadece iyi havalandırılmış ortamlarda kurulmalıdır. Çalıştırmadan önce cihazın kullanım ve servis talimatlarını takip etmeniz önerilir. "

13

### 3.2.3 Geräteverpackung mit Kennzeichnung Gas Kategorie, Gasart und Nenndrücke

AT	I12H3B/P	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 50 mbar	
	Dieses Gerät soll gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur in Innenräumen an gut belüeten Räumen benutzt werden. Vor Installaon und Benutzung dieses Gerätes bie die Bedienungsanweisung durchlesen. Diese Verpackung soll gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.		
BE	I12E+3+	G20/25 ; 2E+ ; 20/25 mbar G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar	
	Cet appareil doit être installé conformément aux règlements en vigueur et il doit être utilisè seulement a l'interieur dans locaux bien aérés. Consulter les instrucons avant d'installer et d'uliser l'appareil. Diese Verpackung muss gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.		
CH	I12H3B/P	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 50 mbar	
	Dieses Gerät soll gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur in Innenräumen an gut belüeten Räumen benutzt werden. Vor Installaon und Benutzung dieses Gerätes bie die Bedienungsanweisung durchlesen. Diese Verpackung soll gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.		
CY	I12H3B/P	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar	
	Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και να χρησιμοποιείται μόνο σε εσωτερικούς χώρους σε καλά αεριζόμενο χώρο. Συμβουλευτείτε τις οδηγίες πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε αυτήν τη συσκευή. Αυτή η συσκευασία θα απορριφθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.		
CZ	I12H3+	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar	
	Tento spotřebič musí být instalován v souladu s platnými předpisy a používán pouze uvnitř na dobře větraném místě. Před instalací a použitím tohoto spotřebiče si přečtěte pokyny. Tento obal musí být zlikvidován v souladu s platnými předpisy.		
DE	I12ELL3B/P	G20 ; 2E ; 20 mbar G25 ; 2LL ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 50 mbar	

	Dieses Gerät soll gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur in Innenräumen an gut belüeten Räumen benutzt werden. Vor Installaon und Benutzung dieses Gerätes bie die Bedienungsanweisung durchlesen. Diese Verpackung soll gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.		
DK	II2H3B/P	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar	
	Dee apparat skal installeres i overensstemmelse med de gældende regler og kun bruges indendørs på et godt venleret sted. Se instrukonerne før installaon og brug af dee apparat. Denne emballage skal bortskaffes i overensstemmelse med de gældende regler.		
EE	II2H3B/P	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar	
	See seade tuleb paigaldada vastavalt kehvatele eeskirjadele ja seda tuleb kasutada ainult siseruumides häs venleeritavas kohas. Enne selle seadme paigaldamist ja kasutamist lugege juhiseid. See pakend tuleb uliseerida vastavalt kehvatele eeskirjadele.		
ES	II2H3+	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar	

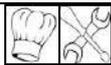
	Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Normen installiert werden und darf nur in gut belüeten Innenräumen verwendet werden. Consultar las instrucciones antes de instalar y ulizer esto aparato. Diese Emballage muss gemäß den geltenden Normen entsorgt werden.	
FI	II2H3B/P	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar
	Tämä laite tulee asentaa voimassa olevien määräysten mukaises ja sitä tulee käyää vain sisäloissa hyvin tuuletetussa paikassa. Lue ohjeet ennen tämän laieen asentamista ja käyää. Tämä pakkaus on häviteävä voimassa olevien määräysten mukaises.	
FR	II2E+3+	G20/25 ; 2E+ ; 20/25 mbar G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar
	Cet appereil doit être installé conformement aux règlements en vigueur et il doit être ulisé seulement a l'interieur dans locaux bien aérés. Consulter les instrucons avant d'installer et d'uliser l'appereil. Diese Verpackung muss gemäß den geltenden Vorschrien entsorgt werden.	
GB	II2H3+	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar
	Dieses Gerät muss in Übereinsmmung mit den geltenden Vorschrien installiert werden und darf nur in Innenräumen an einem gut belüeten Ort verwendet werden. Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät installieren und benutzen. Diese Verpackungen sind gemäß den geltenden Vorschrien zu entsorgen	
GR	II2H3+	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar
	Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και να χρησιμοποιείται μόνο σε εσωτερικούς χώρους σε καλά αεριζόμενο χώρο. Συμβουλευτείτε τις οδηγίες πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε αυτήν τη συσκευή. Αυτή η συσκευασία θα απορριφθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.	
HR	II2H3B/P	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar
	Ovaj uređaj treba biti instaliran u skladu s važećim propisima i koristi samo u zatvorenom prostoru na dobro prozračenom mjestu. Prije postavljanja i korištenja ovog uređaja pročitajte upute. Ovu ambalažu treba zbrinu u skladu s važećim propisima.	
IE	II2H3+	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar
	Ní mór an fearas seo a shuiteáil de réir na rialachán atá i bhfeidhm agus ní mór é a úsáid ach in áit aeráilte go maith. Téigh i gcomhairle leis na treoracha roimh an bhfearas seo a shuiteáil agus a úsáid. Ní mór an pacáiste seo a dhiúscairt de réir na rialachán atá i bhfeidhm.	
IT	II2H3+	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar

<p>Questo apparecchio deve essere installato conformemente alle regolamentazioni in vigore e utilizzato soltanto all'interno in un luogo ben aerato. Consultare le istruzioni prima di installare e di utilizzare questo apparecchio. Dieser Ball muss gemäß den geltenden Vorschriften besetzt werden.</p>	
LT	<p>II2H3B/P</p> <p>G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar</p>
<p>Šī ierīce jāuzstāda saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem un jāizmanto tikai iekštelpās, labi vēdināmā vietā. Pirms šīs ierīces uzstādīšanas un lietošanas iepazīties ar instrukcijām. Šis iepakojums ir jāulizē saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem.</p>	
LU	<p>I2H</p> <p>G20 ; 2H ; 20 mbar</p>

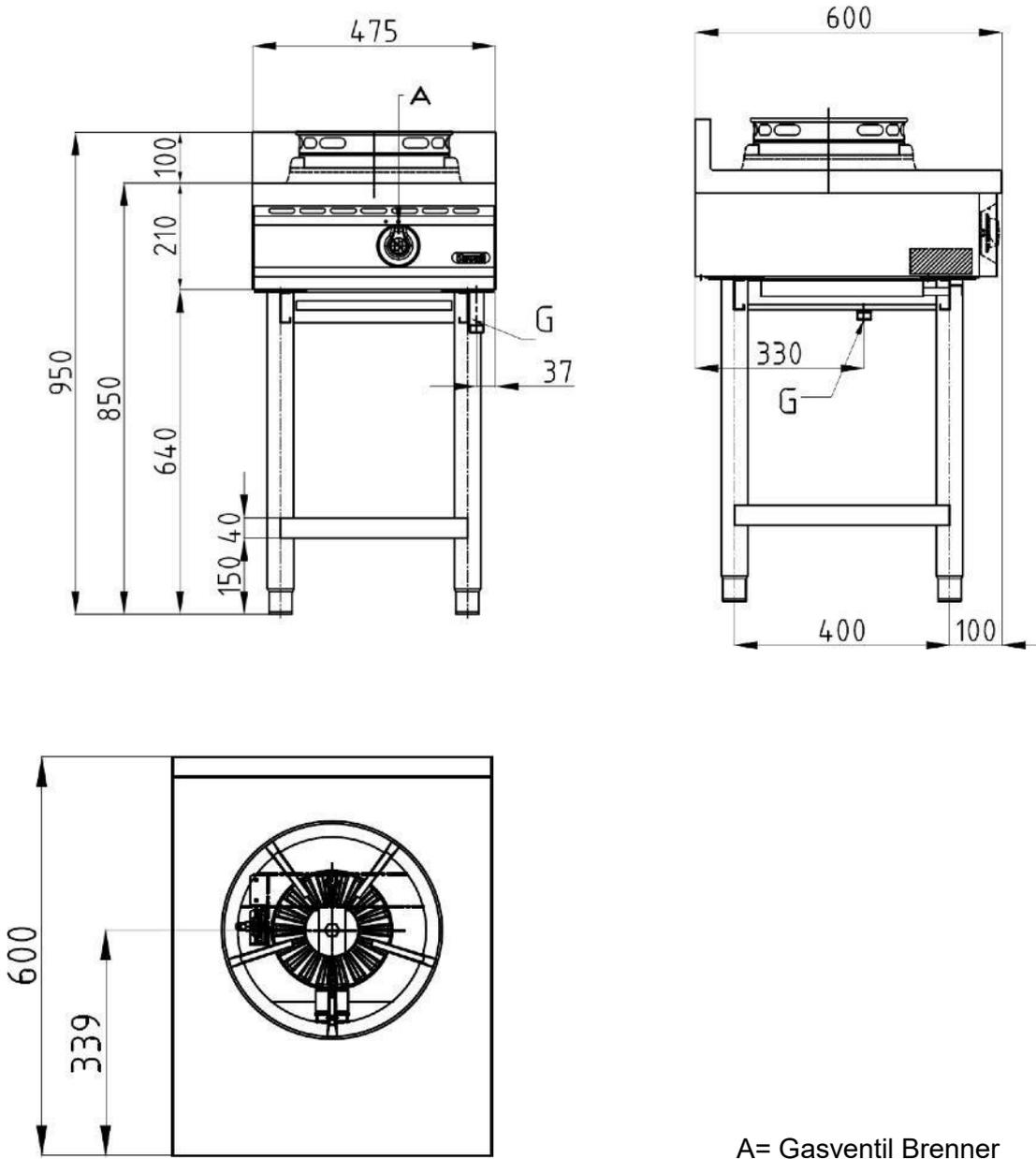
<p>Dësen Apparat soll am Aklang mat den aktuellen Reglementer installéiert ginn an nëmmen dobannen an engem gu gelëer Plaz benotzt ginn. Consultéiert d'Instrukoune virum Installaoun a Gebrauch vun dësem Apparat. Dës Verpackung soll am Aklang mat de Reglementer entsuergt ginn.</p>	
NL	<p>II2EK3B/P</p> <p>G20 ; 2E ; 20 mbar G25.3 ; 2K ; 25 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar</p>
<p>Dieses Gerät muss in Verbindung mit den übrigen Schriem installiert werden und kann auch im Haus in einer gut ausgestaeten Ruine verwendet werden. Befolgen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät installieren und benutzen. Diese Verpackung kann in Überschneidung mit den zu erwerbenden Schriem ausgestellt werden.</p>	
NO	<p>II2H3B/P</p> <p>G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar</p>
<p>Dee apparat skal installeres i overensstemmelse med de gældende regler og kun bruges indendørs på et godt venleret sted. Se instrukonerne før installaon og brug af dee apparat. Denne emballage skal bortskaffes i overensstemmelse med de gældende regler.</p>	
PT	<p>II2H3+</p> <p>G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar</p>
<p>Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur im Innenraum und an einem gut belüeten Ort verwendet werden. Consultar as intruções antes de instalar e utilizar este aparelho. Esta embalagem deve ser eliminada conforme as regulamentações em vigor.</p>	
RO	<p>II2H3B/P</p> <p>G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar</p>

Dieses Gerät wurde in Übereinsmmung mit den geltenden Vorschrien in einem geschlossenen Raum installiert und wird nur im Innenraum in einem belüeten Raum verwendet. Beachten Sie die Bedienungsanleitung des Geräts. Acest ambalaj va fi eliminat în conformitate cu reglementările în vigoare.							
SE	II2H3B/P	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar	<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>				
Denna apparat ska installeras i enlighet med gällande bestämmelser och endast användas inomhus på en väl venlerad plats. Läs instrukonerna innan du installerar och använder denna apparat. Denna förpackning ska kasseras i enlighet med gällande bestämmelser.							
SI	II2H3B/P	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar	<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>				
Ta naprava mora bi nameščena v skladi z veljavnimi predpisi in uporabljena samo v zaprh prostorih na dobro prezračevanem mestu. Pred namestvijo in uporabo te naprave preberite navodila. To embalažo je treba odstrani v skladi z veljavnimi predpisi.							
SK	II2H3B/P	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar	<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>				
Tento spotřebič musí byť inštalovaný v súlade s platnými predpismi a používaný iba vo vnútri na dobre vetranom mieste. Pred inštaláciou a používaním tohto zariadenia si prečítajte pokyny. Tento obal sa musí zlikvidovať v súlade s platnými predpismi.							
TR	II2H3+	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar	<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>				
Bu cihaz yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak kurulmalı ve yalnızca iç mekanlarda iyi havalandırılan bir yerde kullanılmalıdır. Bu cihazı kurmadan ve kullanmadan önce talimatlara bakın. Bu ambalaj yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak imha edilmelidir.							

### 3.3 Geräteabmessungen



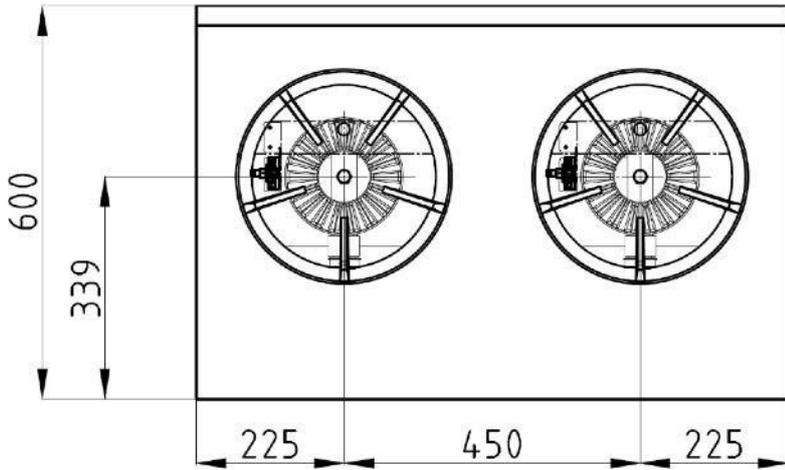
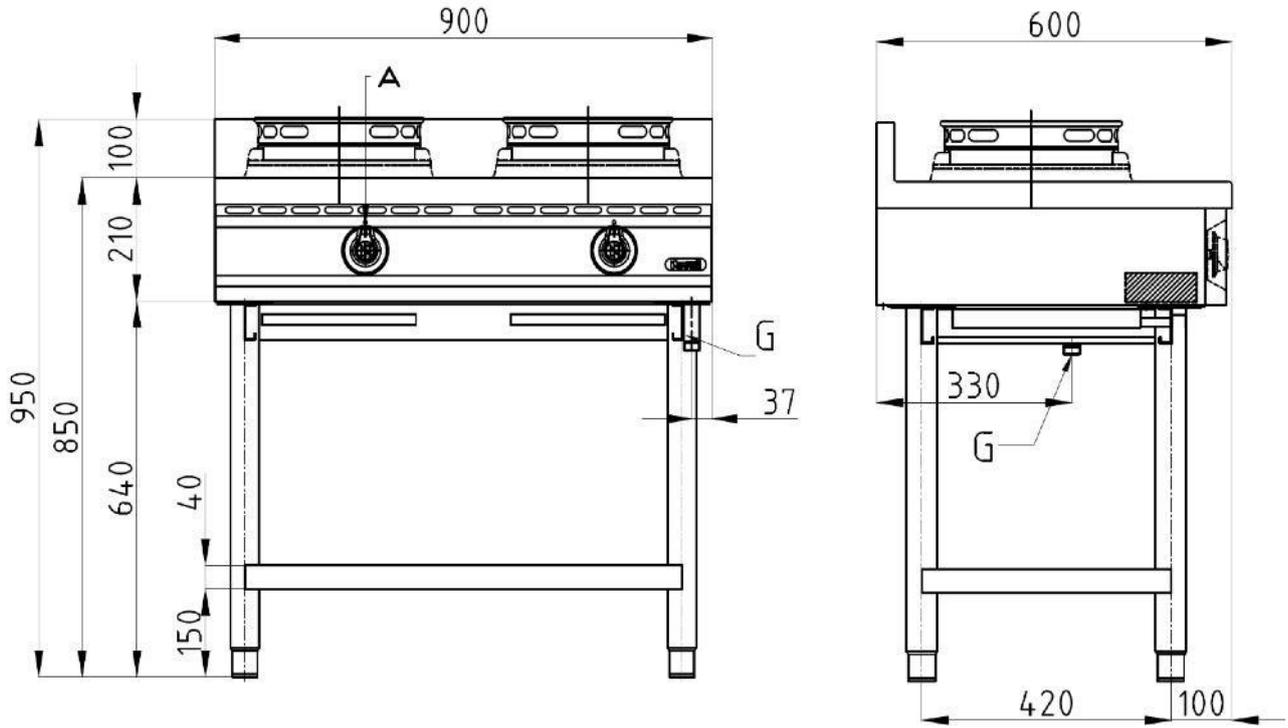
NGER 4-60



A= Gasventil Brenner

Abb. 2

NGER 9-60

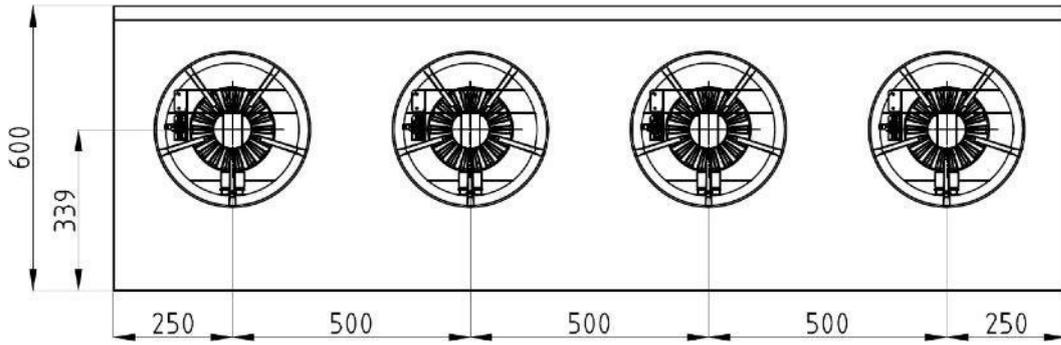


A= Gasventil Brenner

Abb. 3

NGER 15-60





A= Gasventil Brenner

Abb. 5

NGER 7-70

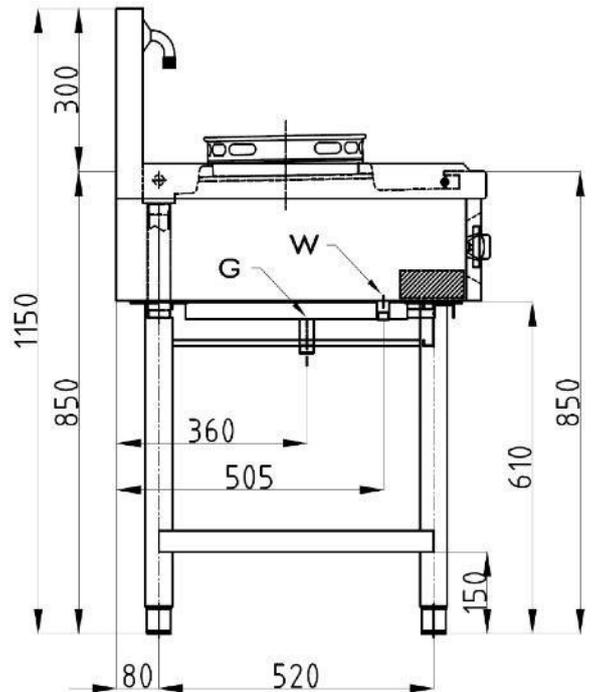
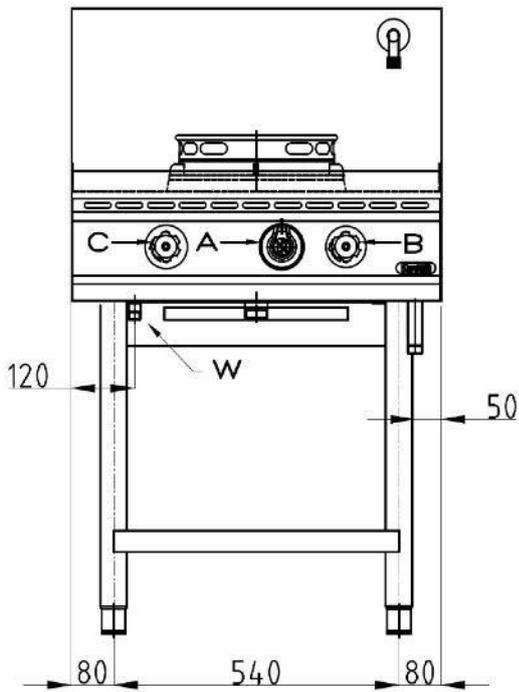
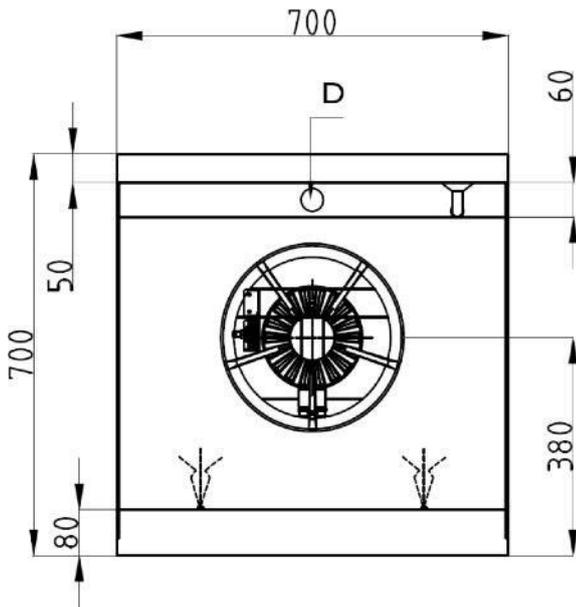
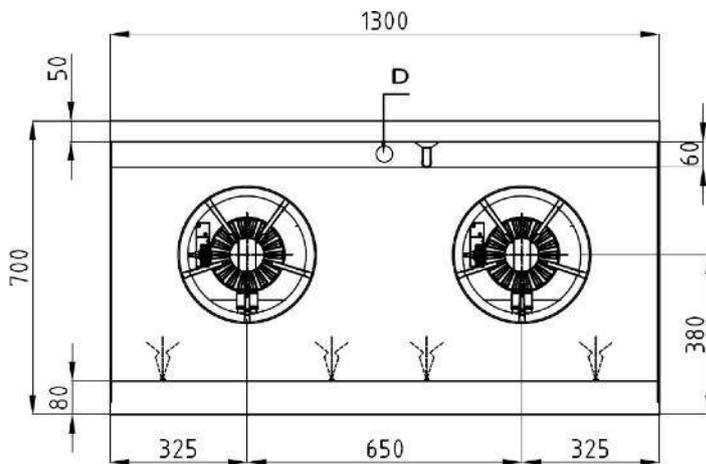
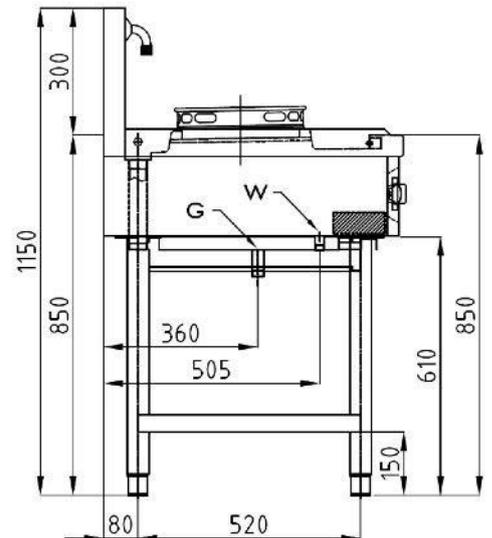
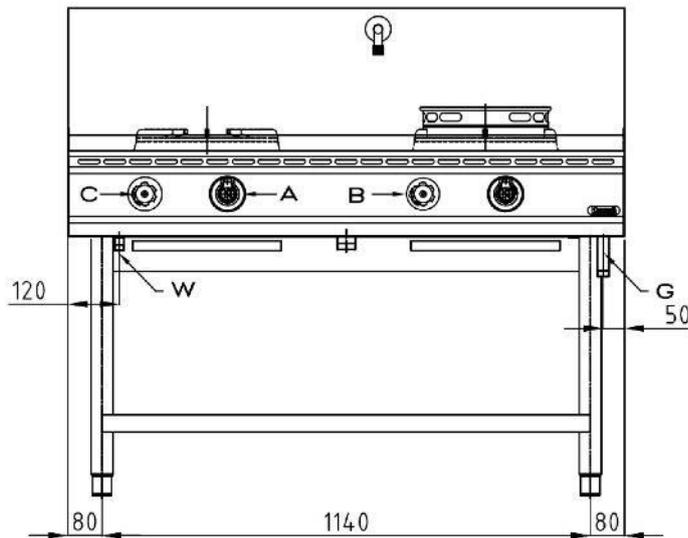


Abb. 6



- A = Gasventil (Knebel) Brenner
  - B = Armatur für Wasserhahn
  - C = Armatur für Reinigungs-Sprühdüsen der Arbeitsfläche
- NGER 13-70



- A = Gasventil (Knebel) Brenner
- B = Armatur für Wasserhahn
- C = Armatur für Reinigungs-Sprühdüsen der Arbeitsfläche

Abb. 7

NGER 20-70

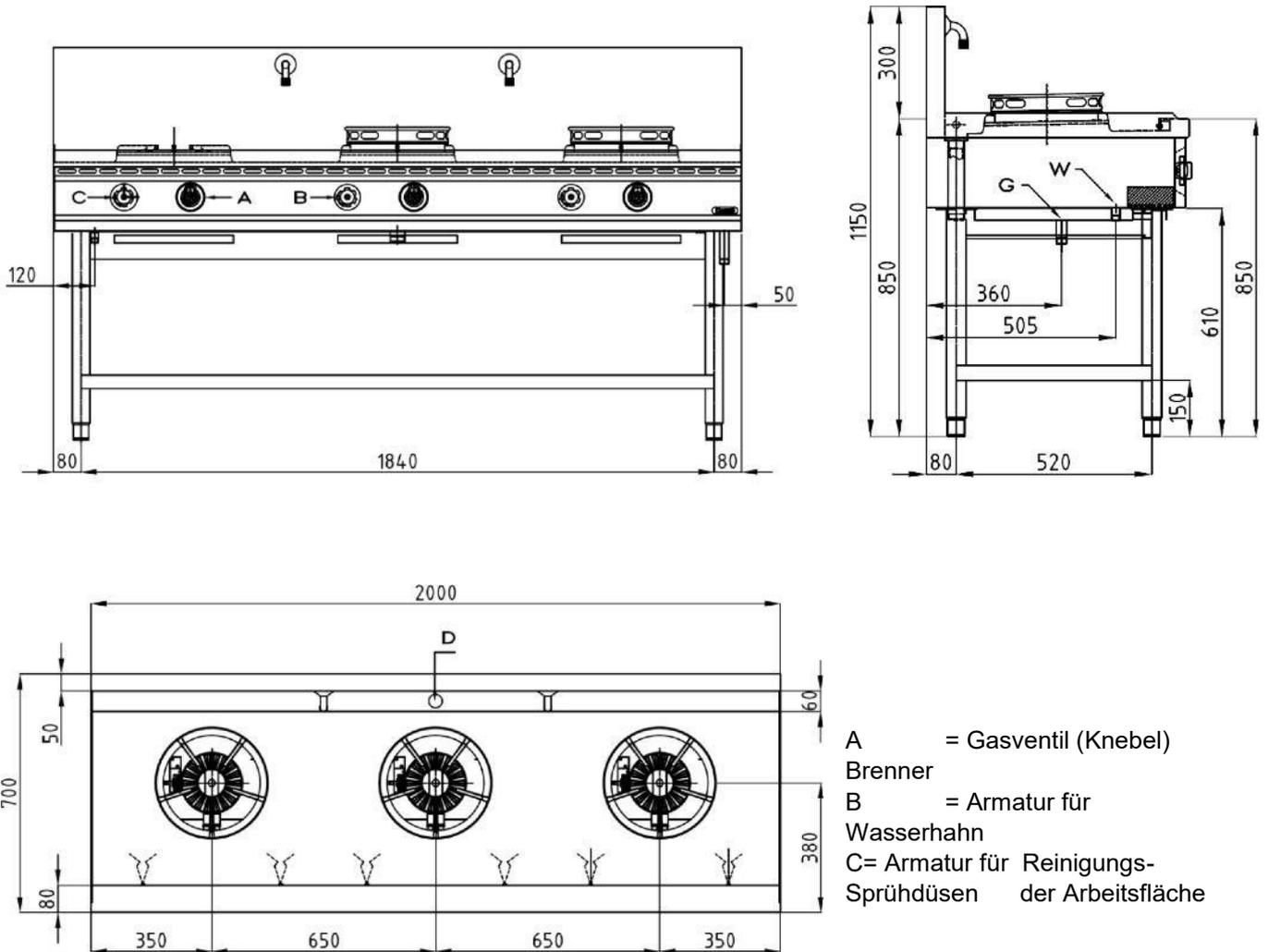


Abb. 8

3.4 Ersatzteil-Listen

NGER 60 SERIE



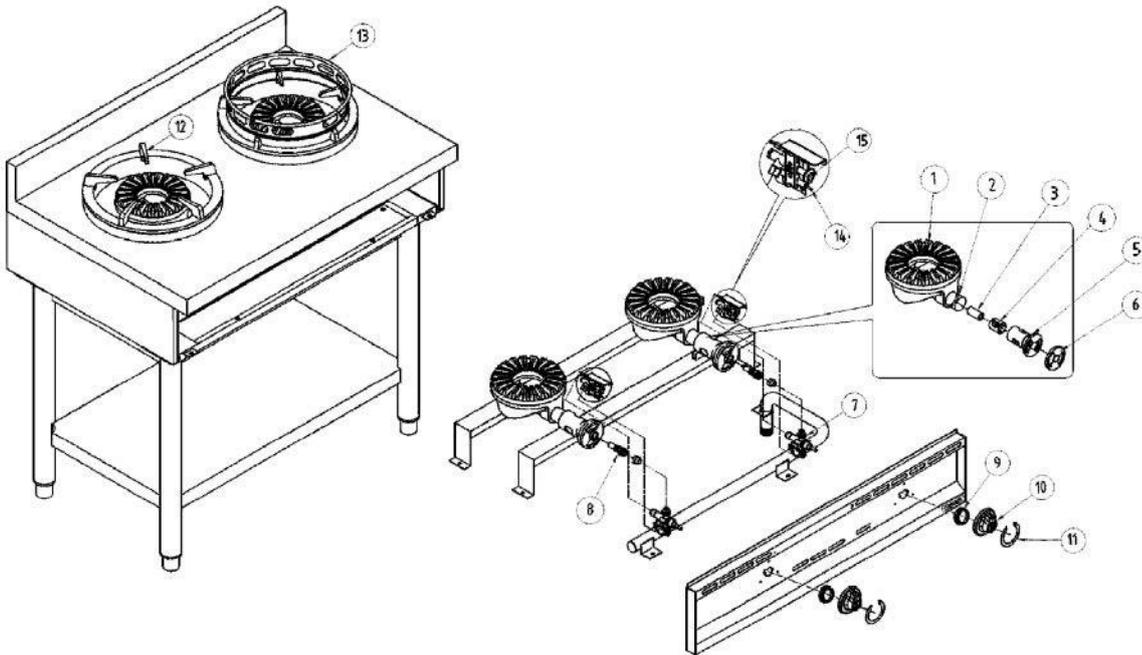


Tabelle 5 :

NO	CODE NUMBER	BAUTEIL	DESCRIPTIONS	4-60 ANZ.	9-60 ANZ.	15-60 ANZ.	20-60 ANZ.
1	GS.4023	BURNER NS 9001		1	2	3	4
	GS.4030	BURNER HEAD NS 9000		1	2	3	4
2	CS.0239	BURNER PIPE		1	2	3	4
3	GS.282B	AIR CHAMBER PIPE		1	2	3	4
4	GS.2825A	AIR CHAMBER BUSH		1	2	3	4
5	GS.4357B	AIR CHAMBER MIXING JUMBO		1	2	3	4
6	GS.4358C	PRIMARY ADJUSTER PLATE		1	2	3	4
7	GS.387B	GAS VALVE W/CLAMP		1	2	3	4
8	GS.283D	NOZZLE JUMBO BURNER D-1.80 ( LPG)		1	2	3	4
	GS.283E	NOZZLE JUMBO BURNER D-3.05 ( LNG)		1	2	3	4
9	PD.G025	SEAL KNOB		1	2	3	4
10	PD.G019A	NAYATI GAS KNOB		1	2	3	4
11	PD.G019A-1	RING GAS KNOB		1	2	3	4
12	GS.2720B	POT HOLDER ø 280		1	2	3	4
13	GS.2718A	WOK HOLDER		1	2	3	4
14	GS.3851	BUNSEN PILOT 3F/3H 0.20 LPG		1	2	3	4
15	GS.3895B	THERMOCOUPLE 9X1600 mm W /ALUMINIZES TIP		1	2	3	4

NGER 70 SERIE

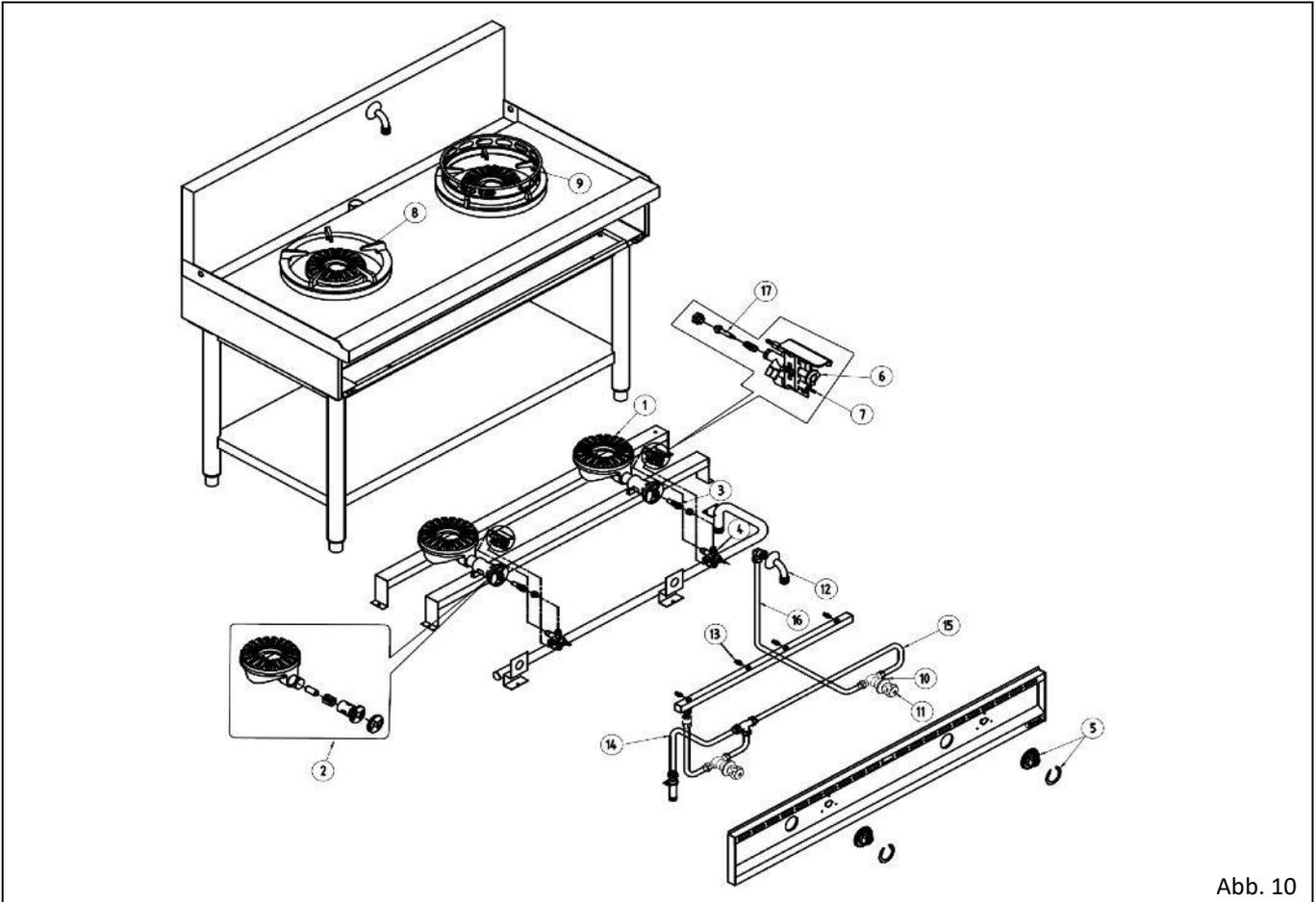


Abb. 10

Tabelle 6 :

NO	CODE	BAUTEIL	DESCRIPTIONS	7-70 ANZ.	13-70 ANZ.	20-70 ANZ.
1	GS.4023	BURNER NS 9001		1	2	3
	GS.4030	BURNER HEAD		1	2	3
2	GS.4357B	AIR CHAMBER MIXING JUMBO BURNER		1	2	3
	GS.4358C	PRIMARY ADJUSTER PLATE		1	2	3
	GS.2826	AIR CHAMBER PIPE 1"		1	2	3
	GS.2825	AIR CHAMBER BUSH 11/2"		1	2	3
3	GS.283D	NOZZLE JUMBO BURNER D-1.80 (LPG)		1	2	3
	GS.283E	NOZZLE JUMBO BURNER D-3.05 (LNG)		1	2	3
4	GS.387B	GAS VALVE W/ BRACKET & BYPASS SCREW		1	2	3
5	PD.G019A	NAYATI GAS KNOB		1	2	3
	PD.G025	SEAL FOR GAS KNOB		1	2	3
	PD.G019A-1	RING GAS KNOB 21 SS		1	2	3
6	GS.3851	BUNSEN PILOT 3F / 3H 0.20 LPG		1	2	3
7	GS.3895	THERMOCOUPLE 9x1 600 W/ Aluminized Tip		1	2	3
8	GS.2702B	POT HOLDER DIA .280		1	2	3
9	GS.2718A	WOK HOLDER (PW16.W.3)		1	2	3
10	GS.2305C	FAUCET STOPTAP WITH PLASTIC HANDLE		2	2	3
11	GS.2458A2	WATER TAP HEAD		2	2	3
	GS.2305C1	PIN BLUE + SCREW F/ FAUCET STOPTAP		2	2	3
12	GS.8046S	SHORT FAUCET WALL TYPE ASSY		1	1	2
13	GS.3847	NOZZLE SPRYEER		2	4	6
14	PD.9561QB	SS FLEXIBLE HOSE 1/2" F-F L=500mm		3	2	3
15	PD.9561RB	SS FLEXIBLE HOSE 1/2" F-F L=1000mm		-	1	2
16	PD.9561SB	SS FLEXIBLE HOSE 1/2" F-F L=1500mm		1	1	2
17	PD.2276	NOZZLE PILOT Ø 0.25 (LPG)		1	2	3

### 3.5 Ersatzteilliste des Wassersystems

NGER 70 SERIE

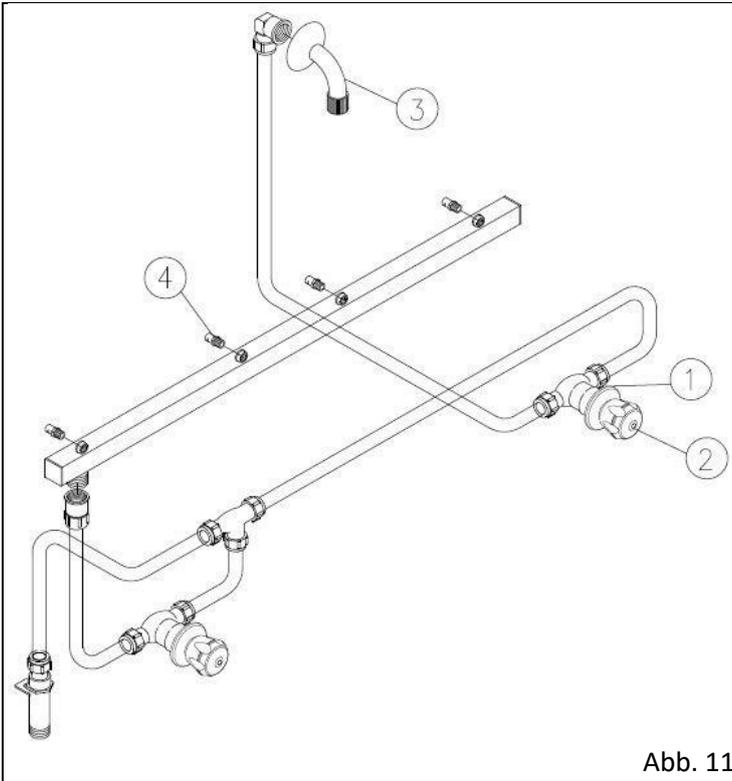


Tabelle 7:

NO	CODE	BAUTEIL	ANZAHL		
			NGER 7-70	NGER 13-70	NGER 20-70
1.	GS.2305C	Faucet Stop tap w/ Plastic Handle	2	2	3
2.	PD.2458A2	Water Tap Head	2	2	3
	GS.2305C1	Pin Blue+Screw f/ Faucet Stop Tap	2	2	3
3.	GS.8046S	Short Faucet Wall Type Assy	1	1	2
4.	GS.3847	Nozzle Spryer	2	4	6

## 4. Installation und Inbetriebnahme



**Wichtig!** Vor dem Anschliessen des Gerätes, ist dieses auf einem stabilen, plan und ebenen Boden zu platzieren. Kleine Bodenunebenheiten können mit den höhenverstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Bitte mit einer Wasserwaage die waagrechte Aufstellung überprüfen.

Die folgenden Anweisungen sind für autorisierte und qualifizierte Installateure bestimmt. Installations-, Einstellungs- und

Wartungsarbeiten dürfen nur konzessionierte Installateure durchgeführt werden. Hierbei sind die örtlichen und gesetzlichen Vorschriften zu befolgen. Bevor das Gerät an die Gaszufuhr angeschlossen wird, ist auf dem Typenschild festzustellen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingestellt und zugelassen ist. Falls die auf dem Typenschild angegebene Gasart nicht mit der vorhandenen Gasart übereinstimmt muss das Gerät gemäß Umstellanleitung auf die richtige Gasart umgestellt werden.

1. Dieses Gerät wird mit Gas betrieben. Die Gasleitungen müssen entsprechend den folgenden Vorschriften installiert werden:
  - a. Örtliche und internationale Vorschriften
  - b. Örtliche Empfehlungen, wie Baunormen etc.
  - c. Anweisungen und Vorschriften der Gas- und Stromversorgungsunternehmen
  - d. Vorschriften über Massnahmen zur Unfallverhütung
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Schutzfolien.
3. Stellen Sie sicher, dass das Gerät für die vorhandene Gasart eingestellt und zugelassen ist.
4. Installieren Sie vor dem Gerät einen zugelassenen Gasfilter.
5. Beim Unterschreiten der Mindestabstände (20 cm) vom Gerät zu brennbaren Materialien, müssen diese entfernt werden bzw. mit brandsicherem Material abgeschirmt werden.
6. Führen Sie nach dem Anschluss an die Gaszufuhr eine Dichtheitsprüfung durch (z.B. mit schaumbildendem Mittel).
7. Bevor Sie das Gerät reinigen oder warten, muss die Gaszufuhr zum Gerät unterbrochen werden.
8. Dieses Gerät darf nur in einem Raum mit einer ausreichenden Belüftung installiert werden, um das Auftreten unzulässiger Konzentrationen von gesundheitsschädlichen Stoffen zu verhindern.
9. Für den korrekten Betrieb der Brenner werden 2 m<sup>3</sup>/h Luft pro kW installierter Nennwärmebelastung benötigt. Für ein komfortables Arbeiten des Anwenders werden 34 m<sup>3</sup>/h Luft pro kW installierter Nennwärmebelastung empfohlen.
10. Wenn das Gerät nicht auf die vor Ort verfügbare Gasart voreingestellt ist, müssen Sie es auf die verfügbare Gasart umstellen. Eine autorisierte Fachkraft muss dies anhand der technischen Daten (Primärluftregelung und Düsentabelle) vornehmen und die Düsen des Hauptbrenners und des Zündbrenners austauschen. Danach ist ein Typenschild mit den neuen Daten unter Bezugnahme auf die neue Gasart am Gerät anzubringen.

	<p><b>WARNUNG</b> Verwenden Sie keinen Fall eine offene Flamme, um ein Gasleck zu lokalisieren!</p>
---	---



## 4.1 Verpackung und Transport

### 4.1.1 Verpackung

Die Verpackung ist so konzipiert, dass sie platzsparend ist und der jeweiligen Transportart entspricht. Um den Transport zu optimieren, können einige Komponenten entfernt und für den Transport entsprechend geschützt verpackt werden. Die Verpackung enthält alle, für das Be- und Entladen notwendigen Informationen. Beim Auspacken ist zu prüfen, ob alle Bauteile in der richtigen Menge vorhanden und unbeschädigt sind. Das Verpackungsmaterial muss gemäss den gesetzlichen Bestimmungen ordnungsgemäss entsorgt werden.

### 4.1.2 Transport

Je nach Bestimmungsort können unterschiedliche Transportmittel verwendet werden. Es ist darauf zu achten, dass die Geräte während des Transportes korrekt gesichert werden, um Schäden zu verhindern.



## 4.2 Handling

Das Gerät kann mit einem Gabelstapler oder mit einem Kran mit Lashaken mit geeigneter Tragfähigkeit angehoben und transportiert werden. Prüfen Sie vor dem Anheben die Position des Schwerpunkts der Last.



**Wichtig!** Achten Sie beim Umgang mit Hubgeräten auf die Anschlüsse am Gerät.



## 4.3 Sicherheitseinrichtungen und Zubehör

Alle Brenner dieses Gerätes sind jeweils mit einer eigenen thermoelektrischen Züandsicherung ausgestattet. Zusätzliche Sicherheits-Vorrichtungen müssen bei der Installation verwendet werden, wenn dies erforderlich ist, um die entsprechenden landestypischen gesetzlichen Anforderungen zu erfüllen.



**Wichtig!** Überprüfen Sie täglich, ob die Sicherheits-Vorrichtungen funktionstüchtig sind.

Das Gerät wird standardmässig für jede Kochstelle mit zusätzlichen Düsen für Flüssiggas oder Erdgas (je nach Vorkonfiguration des Gerätes) für die Hauptbrenner und Zündbrenner ausgeliefert.



## 4.4 Aufstellung des Gerätes

1. Die Installation muss von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

2. Installieren Sie das Gerät gemäss der nationalen Sicherheitsnorm für gasbetriebene Geräte.
3. Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum mit permanenten Luftzug-Abfuhr auf, um einen ausreichendenLuftaustausch zu gewährleisten und die Gesundheit am Arbeitsplatz zu gewährleisten.
4. Das Gerät ist unter einer effizienten Abzugshaube zu installieren, die die verbrannten Gase und den Kochdampfableiten kann. Nachstehend finden Sie die Bauart gemäss den nationalen Vorschriften:  
**A1:** Gerät ohne Gebläse und ohne Anschluss an einen Kamin oder an eine Vorrichtung zur Ableitung der Verbrennungsprodukte aus dem Raum. Die Verbrennungsluft und das verbrannte Gas werden in einem Raum gemischt.
5. Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände in der Nähe oder unter dem Gasherd sind und die für die Verbrennung erforderliche Luftmenge verhindern.
6. Wenn das Gerät freistehend ist, halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm zu Seiten- und Rückwänden ein. Vor allem, wenn das Gerät nahe einer Wand steht, welche nicht mit feuerfesten Materialien geschützt ist.
7. Stellen Sie das Gerät separat oder zusammen mit anderen Geräten entsprechend der empfohlenen Entfernung auf.
8. Stellen Sie das Gerät auf einen planen und ebenen Boden.
9. Justieren Sie das Gerät mit den höhenverstellbaren Gerätefüssen.
10. Bevor Sie das Gerät einschalten, entfernen Sie die Schutzfolien. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel. Entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial gemäss den nationalen Vorschriften.



#### 4.5 Anschluss der Gaszufuhr

1. Bevor Sie das Gerät installieren und an die Gasversorgung anschliessen, kontrollieren Sie sorgfältig die bauseitigen Gasleitungen, welche den nationalen Bauvorschriften entsprechen müssen.
2. Überprüfen Sie die einzelnen Gasleitungsabschnitte, um eine ausreichende Gasversorgung für alle zu betreibenden Geräte zu gewährleisten. Installieren Sie diese so, dass übermässige Druckabfälle verhindert werden.
3. Die Leitungen müssen aus Stahl (mit Fittings aus Gusseisen, verzinktem Stahl) oder autogen geschweißten Rohren, oder Kupferrohren (mit mechanischen Verbindungen und Kupplungen ohne Dichtungen oder Kitt) oder mit hartgelöteten Verbindungen hergestellt sein.
4. Kontrollieren Sie, ob die Gasflasche (falls vorhanden) korrekt platziert und in einer trockenen Umgebung steht.
5. Prüfen Sie, ob die Gasleitungen leicht inspiziert werden können. Wenn die Rohre im Boden und in der Wand verlegt sind, stellen Sie sicher, dass diese Arbeit nach professionellem Standard mit Referenzpunkten durchgeführt wird, die es ermöglichen, die Rohre zu finden.
6. Vergewissern Sie sich vor der Installation des Gerätes, dass es auf die Gasart und den erforderlichen Druck eingestellt ist (siehe technische Datenblätter). Lesen Sie den Abschnitt "Gasumstellung".
7. Schliessen Sie das Gerät an die Gasversorgung an, indem Sie feste Fittings oder flexible Stahlrohre mit geeigneten Querschnitt entsprechend der Nennwärmebelastung und Länge verwenden.

8. Prüfen Sie, ob die flexiblen Rohre nicht über oder in der Nähe von heißen Oberflächen, unter Belastung und Spannung, Kontakt mit scharfen Kanten oder andere Aspekte, die das Rohr beschädigen könnten.
9. Installieren Sie ein Gas-Absperrventil zwischen der Gasleitung und jedem einzelnen Gerät an einer leicht zugänglichen Stelle.
10. Führen Sie nach der Installation des Gerätes eine Dichtheitsprüfung des gesamten Gaskreislaufs mit Lecksuchspray durch.
11. Das Gerät ist mit einem genormten Gasanschluss (EN 10226-1) Schraubgewinde mit ¾ Zoll Durchmesser ausgestattet. Ein passender Adapter für ISO 228/ 1 G Schraubgewinde-Gasanschluss werden zusammen mit dem Gerät für die entsprechenden Länder mitgeliefert.

#### 4.6 Anschluss der Wasserzufuhr



1. Schliessen Sie den Wasserzulaufschlauch (siehe Abmessungen in der Datentabelle) an den Wassereingang an.
2. Prüfen Sie nach der Montage des Wasserzulaufs auf eventuelle Leckagen.
3. Lassen Sie genügend Platz, damit der Wasserzulaufschlauch nicht eingeklemmt wird.
4. Der Anschluss an das Trinkwassernetz muss mit einem geprüften/zertifizierten Anschlussschlauch (EN13618) erfolgen .
6. Der Anschluss an das Trinkwassernetz muss mit einem geprüften / zertifizierten Rückflussverhinderer Typ EA (EN 13959) bauseits erfolgen.

## 4.7 Prüfen von Anschlussdruck und Nennwärmebelastung

Die Nennwärmebelastung der Kochstelle ist während der Installation, bei der Durchführung von ausserordentlichen Wartungsarbeiten und bei der Umstellung auf eine andere Gasart von einem autorisierten Techniker zu überprüfen. Die vom Hersteller angegebene Nennwärmebelastung darf auf keinen Fall verändert werden. Die Nennwärmebelastung ist unter Zuhilfenahme eines Zählers und eines Zeitmessers zu überprüfen. Es ist die genaue Gasmenge zu messen, die pro Zeiteinheit durchströmt. Dieser Wert ist mit dem in der Tabelle "Technische Daten – Gasverbrauch" angegebenen Wert zu vergleichen. Es ist eine Abweichung von  $\pm 5\%$  zulässig. Bei höheren Abweichungen ist zu überprüfen, ob für die zugeführte Gasart geeignete Düsen installiert wurden und der Anschlussdruck im vorgeschriebenen Wertebereich liegt. Der Anschlussdruck ist bei eingeschalteter Kochstelle mit einem Manometer (minimum Skala in Schritten zu 0.1 mbar) zu messen.

Gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Den Schlauch " E " des Manometers " M " an den Druckmessnippel " C " anschliessen.
2. Den Druck am Eingang messen: liegt dieser nicht innerhalb der in der Tabelle 7 angegebenen Werte, darf die Kochstelle auf keinen Fall in Betrieb genommen werden. Es ist das Gasversorgungsunternehmen zu informieren, damit die Störungsursache von einer qualifizierten Fachkraft behoben wird. Falls erforderlich, ist stromaufwärts des Gerätes ein Druckminderer zu installieren.
3. Nach der Messung des Druckes, das Manometer vom Druckmessnippel lösen und die Dichtkappe und alle Komponenten wieder einschrauben. Dichtheitsprüfung nicht vergessen!

### 4.7.1 Gasdruck

Tabelle 7

Gasart	Gasanschlussdruck (mbar)			
	Kurzzeichen	Nenndruck (mbar)	Minimum (mbar)	Maximum (mbar)
Flüssig gas	G 30/31	28-30 / 37	20/25	35/45
Flüssig gas	G 30	50	42,5	57,5
Erdgas "E"	G 20	20	17	25
Erdgas "LL"	G 25	20	18	25

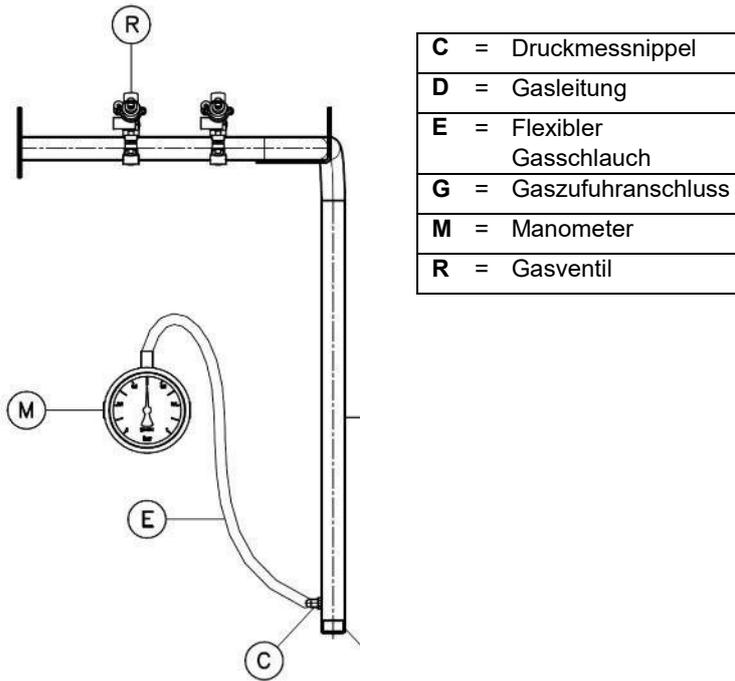


Abbildung 12

## 5. Umstellung auf andere Gasarten



Die Umstellung auf eine andere Gasart darf ausschliesslich von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden.

1. Entsprechend den nachfolgenden Anleitungen die Hauptbrennerdüse und die Zündbrennerdüse austauschen und die Primärlufteinstellung für jeden Hauptbrenner korrekt einstellen.
2. Ersatzdüsen werden mit dem Gerät mitgeliefert.
3. Es ist sicherzustellen, dass auf jeder Düse der Durchmesser (in 1/100 mm) aufgedruckt ist.
4. Vor dem Austausch der Düsen muss die Kochstelle abgekühlt sein und der externe Gasabsperrhahn geschlossen werden.



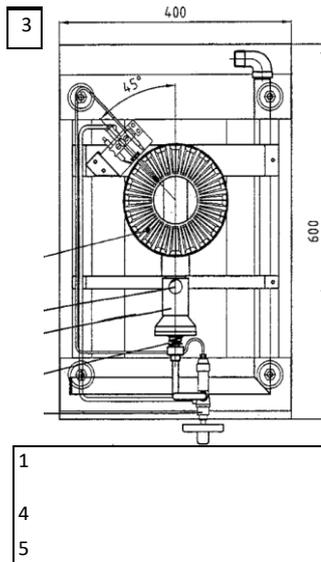
**Wichtig!** Vergewissern Sie sich nach Beendigung der Arbeiten, dass keine Gaslecks oder Fehlfunktionen vorhanden sind.

### 5.1 Gas-Umstellanleitung für Kochstellen



#### 5.1.1 Hauptbrenner-Düse

1. Den Brenner (1) ca. 10 mm anheben und aus dem Primärlufteinstell-Gehäuse (3) ziehen.
2. Schrauben Sie die Feststellschraube mit einem geeigneten Schraubenzieher heraus (2). Die Schraube ist von unten zugänglich.
3. Entfernen Sie das Primärlufteinstell-Gehäuse (3) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn von der Düse.
4. Drehen Sie den Druckring (4) von der Düse. Den Druckring nicht verlieren.
5. Lösen und entfernen Sie die Schraube (5) und nehmen die komplette Düseneinheit heraus.
6. Entfernen Sie die Düse aus dem Düsenhalter und ersetzen Sie sie durch eine neue Düse, entsprechend der verwendeten Gasart.
7. Befestigen Sie die Düse mit einem nicht härtenden Dichtungsband.
8. Bauen Sie den Brenner ein, indem Sie die obigen Anweisungen in umgekehrter Richtung befolgen. Beachten Sie, dass die Einstellung der Primärluft überprüft und allfällig neu justiert werden muss.



### 5.1.2 Zündbrenner-Düse

Wechsel der Düse für den Zündbrenner:

1. Entfernen Sie die Verschlusschraube (10) und die Unterlagsscheibe (11) mit einem geeigneten Werkzeug.
2. Tauschen Sie die Zündbrennerdüse (C) gegen eine, für die neue Gasart geeignete Düse aus.
3. Die Zündbrennerdüse (C) so einstellen, dass die Flamme stabil ist und der Hauptbrenner gut zündet.
3. Im Uhrzeigersinn drehen, um den Gasfluss zu verringern, gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Gasmenge zu erhöhen.
4. Bei Betrieb mit Flüssiggas, Zündbrennerdüse (C) im Uhrzeigersinn drehen.
5. Nach erfolgter Einstellung der Flamme des Zündbrenners die Unterlagsscheibe (11) und die Verschlusschraube (10) wieder anbringen.

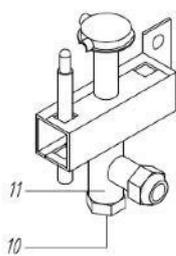
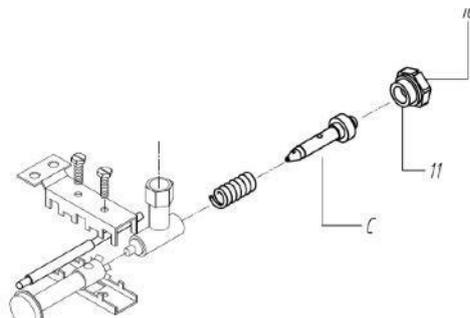


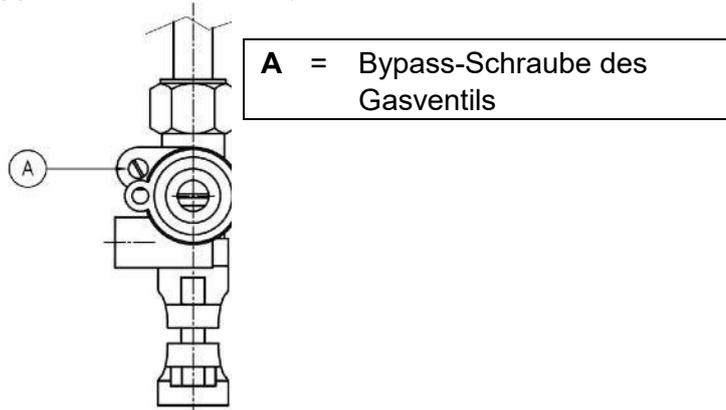
Fig. 13



### 5.1.3 Einstellung der Kleinstellwärmelast der Kochstellen

Den Knebel abnehmen, um an die Bypass-Schraube «A» des Gasventils zu gelangen und diese, unter Berücksichtigung der installierten Gasart und gemäss den folgenden Anweisungen, einstellen:

1. Erdgas G 20: Bypass-Schraube so lange drehen, bis die korrekte Kleinstellflamme erzielt wird. Danach ist die Stabilität der Kleinstellung sicherzustellen und die Flamme darf beim Übergang von Gross- zur Kleinstellung nicht erlöschen oder zurückschlagen.
2. Flüssiggas G30 / G31: die Bypass-Schraube fest anschrauben.



### 5.1.4 Einstellung der Primärluft

1. Lösen Sie die Schraube mit einem geeignetem Werkzeug.
2. Bewegen Sie den Primärlufteinstellscheibe, um die korrekte Distanz einzustellen, welche in der Tabelle (8) angegeben ist.
3. Ziehen Sie die Schraube wieder an.

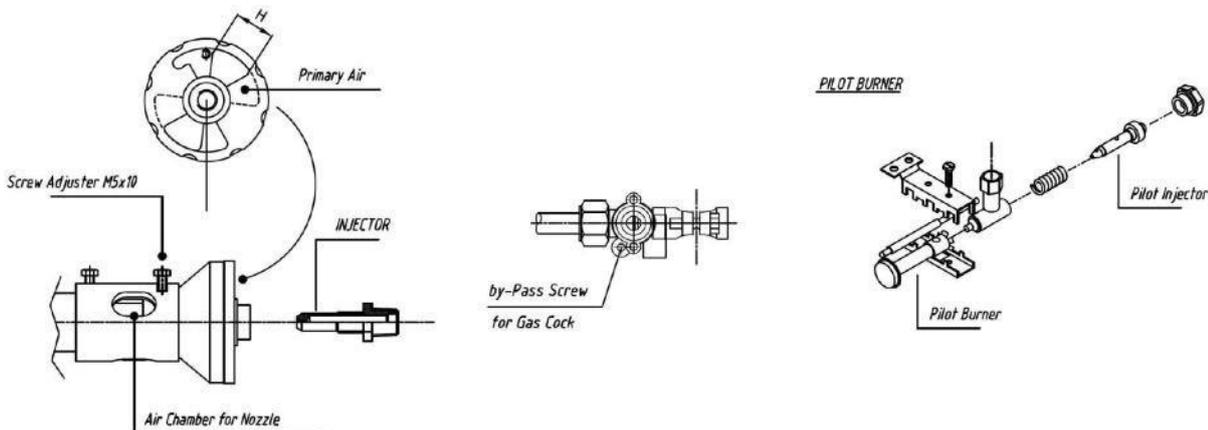


Tabelle 8

Nennwärme Belastung (kW)	Gasart	Nenndruck (mbar)	Hauptbrenner Düse (mm)	Zündbrenner Düse (mm)	Primärluft-Einstellung H (mm)	Luftkammer für Düse	Bypass-Schraube für Gasventil (mm)
11,5 kW	Flüssiggas G30/G31	28-30/37	Ø 1.80	Ø 0.20	12 mm geöffnet	Vollständig geöffnet	Ø 0.95 *
		50/50	Ø 1.60				Ø 0.85

13 kW	Erdgas G20	20	Ø 3.05	Angepasst	5 mm geöffnet	Vollständig geschlossen	Angepasst
	Erdgas G25	20	Ø 3.30				

\* oder angepasst

Reduzierte Wärmezufuhr	Verbrauch	
3,00 kW	Flüssiggas G30	0,907 kg/h
	Flüssiggas G31	0,893 kg/h
	Erdgas G20	1.376 m/h
	Erdgas G25	1.600 m/h



### WARNUNG!

Nach der Umrüstung folgende Tätigkeiten ausführen:

- Bringen Sie einen nicht entfernbaren Aufkleber mit den neuen Installationsdaten auf dem Typenschild an.
- Führen Sie einen Drucktest des Gaskreislaufs durch und prüfen Sie auf Undichtigkeiten.
- Kontrollieren Sie den Betrieb des Gerätes entsprechend dieser Anleitung.
- Überprüfen Sie bitte die Flamme, die Stabilität und den Flammengröße der Brenner.

## 6. Bedienung des Gerätes

### 6.1 Verwendung



Dieses Gerät ist ein Gasherd für den professionellen Einsatz. Es darf nur von sachkundigen Personen benutzt werden. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass das Gerät in gutem Zustand ist und sich in einem gut belüfteten Raum befindet. Es gibt verschiedene Hinweise, die unbedingt beachtet werden müssen:

1. Überprüfen Sie, ob die Gasversorgung in Ordnung ist und ob die für die Verbrennung erforderliche Luftmenge nicht durch Gegenstände um oder unter dem Gerät behindert wird.
2. Bei Störungen wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.
3. Der Benutzer ist für die tägliche Routine-Reinigung verantwortlich.
4. Qualifizierte Techniker müssen die Arbeiten im Zusammenhang mit der Installation und Wartung gemäss geltenden Vorschriften durchführen.
5. Verwenden Sie den Gasherd nur zum Kochen von Lebensmitteln. Verwenden Sie den Gasherd nicht für andere Zwecke. Jede andere Verwendung kann als unsachgemässe und gefährliche Verwendung gewertet werden. Bitte kontrollieren Sie das Gerät während des Betriebs.
6. Bevor Sie den Gasherd zum ersten Mal in Betrieb nehmen, reinigen Sie das Gerät sorgfältig.
7. Schliessen Sie nach dem Gebrauch des Gerätes den externen Gas-Absperrhahn um das gesamte Gerät von der Gaszufuhr zu trennen.

### 6.2 Beschreibung der Bedienungselemente



#### 6.2.1 NGER 60 Serie

**A : Knebel (Gasventil)**  
Zum Ein- / Ausschalten und  
Regulieren der Kochstelle

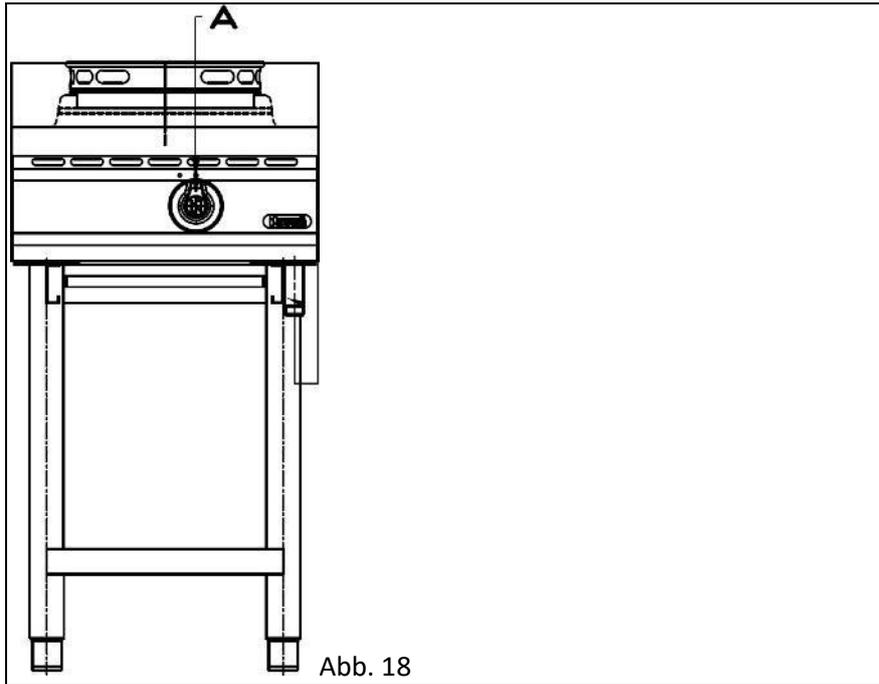


Abb. 18

### 6.2.2 NGER 70 Serie

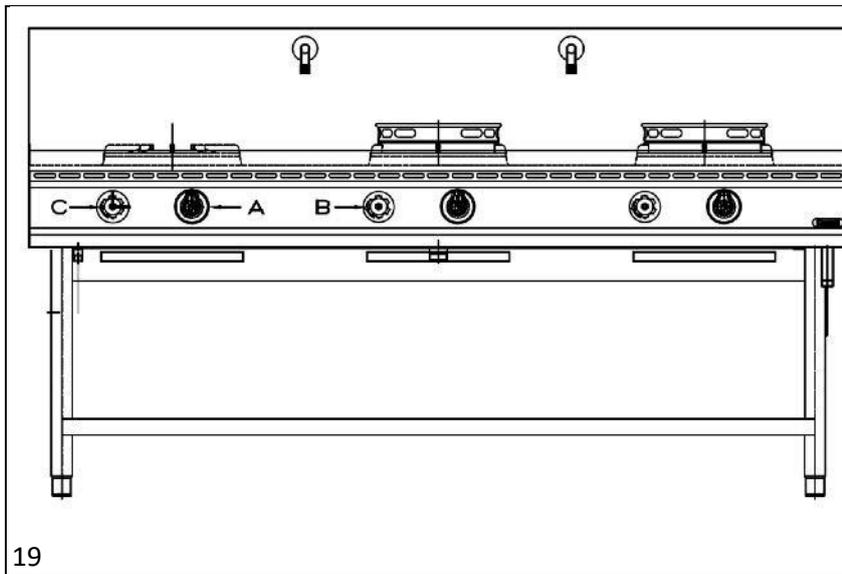


Abb.

- |          |   |
|----------|---|
| <b>A</b> | : <b>Knebel (Gasventil)</b><br>Zum Ein-/ Ausschalten<br>und   |
| <b>B</b> | : Regulieren der Kochstelle<br><br><b>Armatür</b><br>um Ein-/ Ausschalten und   |
| <b>C</b> | : Regulieren des<br>Wasserhahn<br><br><b>Armatür</b><br>um Ein-/ Ausschalten und<br>Regulieren des<br>Sprühsystems der<br>Arbeitsfläche |

19

## 6.3 Ein- und Ausschalten des Gerätes



### 6.3.1 Ein- und Ausschalten des Zündbrenners und Hauptbrenners

1. Durch gleichzeitiges Drücken und Drehen den Knebel auf die Position ( ) stellen.
2. Mit eingedrücktem Knebel auf der Position ( ) mit einem Gasanzünder die Zündflamme entfachen und den Knebel für weitere 15 Sekunden gedrückt halten.

3. Falls die Zündflamme erlischt, bitte die Schritte 1 und 2 wiederholen.
4. Um den Hauptbrenner der Kochstelle zu zünden, bitte den Knebel eindrücken und von der Position ( ) auf die Position (●) drehen und loslassen. Zur Verringerung der Flamme bitte den Knebel in Richtung (▲) drehen.
5. In der Stellung (▲) ist nur der Zündbrenner eingeschaltet.
6. Zum Ausschalten des Hauptbrenners und des Zündbrenners den Knebel eindrücken und auf Position (●) stellen.



**VORSICHT!**

Wenn Sie das Gerät im kalten Zustand einschalten wollen (z. B. morgens nach längerer Nichtbenutzung), müssen Sie mindestens zwei Minuten warten, bevor Sie die Hauptbrenner einschalten. So kann die Zündflamme das Thermoelement erwärmen und die für den Betrieb des Ventils erforderliche Spannung liefern.

**6.4 Geeignete Pfannen zur Verwendung mit dem Gerät**

**6.4.1 Pfannen welche mit den Geräten der NGER 60 und NGER 70 Serie und dem optional erhältlichen Wokring aus Edelstahl verwendet werden können:**

Wokpfannengröße  $\varnothing$  355-457 mm

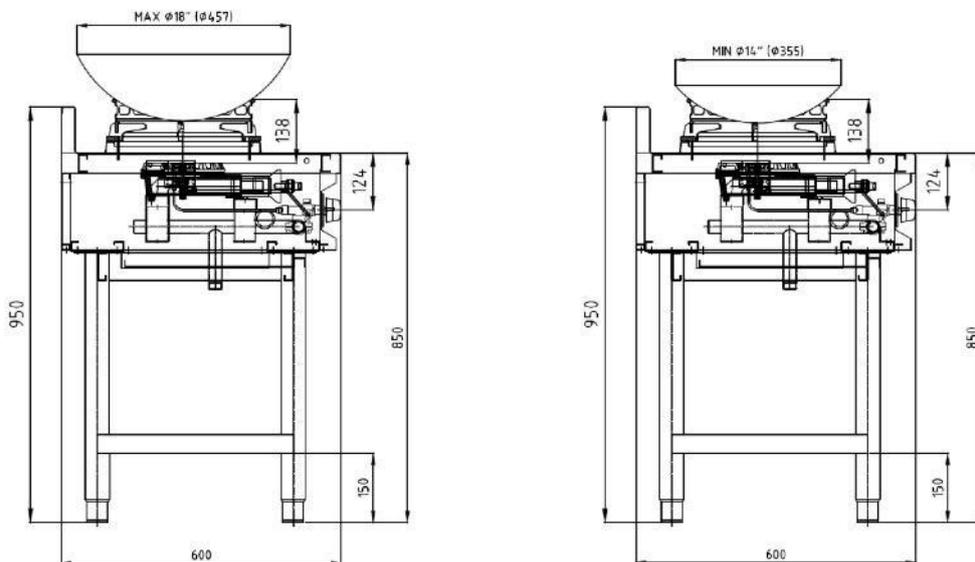
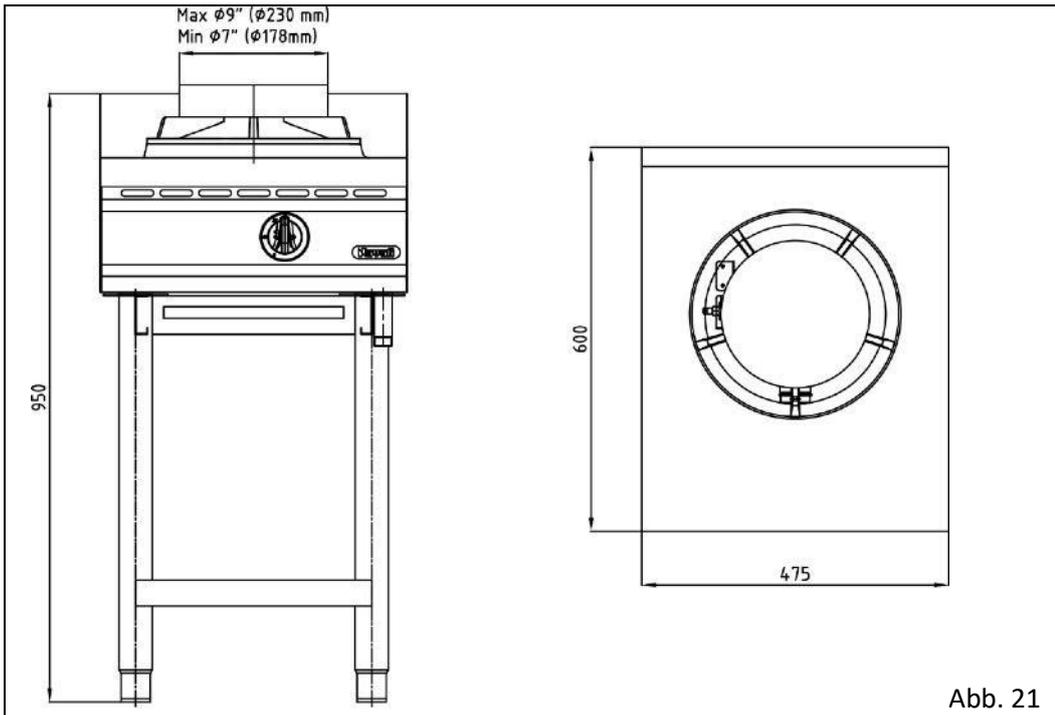


Abb. 20

Pfannengröße  $\varnothing$  178-230 mm



## 7. Regelmässige Reinigung und Wartung



Reinigen Sie das Gerät, um seine Funktionsfähigkeit und Haltbarkeit zu erhalten. Bei Störungen versuchen Sie nicht, das Problem selbst zu lösen, sondern rufen Sie sofort Ihren Händler an und bitten Sie um Hilfestellung. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu zerlegen, dies muss von einem Fachmann durchgeführt werden.

Für die routinemässige Reinigung gehen Sie bitte wie folgt vor und beachten Sie die Warnhinweise:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Gas-Geräteabsperrhahn auf „UP“ steht, das Gerät geschlossen ist und alle Brenner ausgeschaltet sind.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Reinigen Sie die Oberflächen mit einem fettlösenden Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, dass das Reinigungsmittel kein Chlor (Bleichmittel) enthält und dass Sie keine Stahlwolle, Bürsten oder Schaber verwenden, welche eisenhaltige Partikel hinterlassen könnten. Diese könnten oxidieren und Rost auf dem Gerät verursachen.
4. Entfernen Sie Brennerdeckel und Topfträger und sprühen Sie die Teile gründlich mit einem milden Reinigungsmittel ein und lassen dieses ca. 5 Minuten lang einwirken. Keine chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
5. Verwenden Sie eine harte Bürste oder einen Holzschaber, um eingebranntes Fett und verkohlte Ablagerungen zu entfernen.
6. Die Teile mit warmem Wasser ausspülen und mit einem Tuch trockenreiben.

7. Die gereinigten Komponenten wieder am Gerät anbringen.
8. Um den Trocknungsprozess zu unterstützen und um sicherzustellen, dass keine Gasöffnungen am Brennerdeckel blockiert sind, nehmen Sie das Kochfeld probeweise in Betrieb.
9. Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Hochdruckreiniger.



**VORSICHT!**

- Achten Sie darauf, dass das verwendete Reinigungsmittel kein Chlor (Bleichmittel, etc.) enthält, da diese Stoffe oxidieren und Rost am Gerät verursachen können.
- Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Hochdruckwasserstrahl.
- Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, empfehlen wir die Edelstahloberflächen mit einem, in Vaselineöl getränktem Tuch einzureiben, wodurch sich auf dessen Oberfläche ein Schutzfilm bildet. Zudem ist der Raum, in dem das Gerät steht in regelmässigen Abständen zu lüften.
- Wenn Sie feststellen, dass die Zünd- und Steuerelemente schwergängig zu bedienen sind, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
- Das Gerät soll in regelmässigen Zeitabständen von 6 Monaten überprüft werden. Bitte wenden Sie sich dafür an Ihren Händler.
- Alle Wartungs- und Servicearbeiten am Gerät dürfen ausschliesslich von qualifiziertem und autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.

**8. Fehlerursachen und deren Behebung**



Tabelle 8

Nr.	PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
1.	Der Zündbrenner zündet nicht.	Gasleck	Prüfen und ersetzen
		Die Zünddüse ist verstopft	Prüfen und reinigen
		Unzureichender Gasdruck	Prüfen
2.	Die Flamme des Hauptbrenners hat eine gelbe Farbe	Die Primärluftmenge ist nicht richtig eingestellt.	Prüfen und nach Tabelle einstellen
		Der Brenner ist verschmutzt	Brenner reinigen
3.	Der Hauptbrenner der Kochstelle zündet nicht	Der Brenner ist defekt	Prüfen und ersetzen
4.	Die Flamme des Zündbrenners erlischt	Das Thermoelement ist lose	Prüfen und Thermoelement befestigen

	Das Thermoelement erzeugt keine Spannung (mV)	Prüfen des Thermoelementes mit Voltmeter und ev. ersetzen
	Das Thermoelement ist verschmutzt	Prüfen und reinigen

**9. CE-Zertifikat**

**CE 0085**



**EU type examination certificate**  
**EU-Baumusterprüfbescheinigung**

**CE-0085CT0252**  
Product Identification No.  
Produkt-identnummer

<b>Field of Application</b> <i>Anwendungsbereich</i>	EU Gas Appliances Regulation (EU/2016/426) <i>EU-Gasgeräteverordnung (EU/2016/426)</i>
<b>Owner of Certificate</b> <i>Zertifikatinhaber</i>	PT. NAYATI INDONESIA Jl. Raya Terboyo No. 19, ID-50112 Semarang, Central Java
<b>Distributor</b> <i>Vertreiber</i>	PT. NAYATI INDONESIA Jl. Raya Terboyo No. 19, ID-50112 Semarang, Central Java
<b>Product Category</b> <i>Produktart</i>	Catering appliances: Open flame burner (2101)
<b>Product Description</b> <i>Produktbezeichnung</i>	WOK burner
<b>Model</b> <i>Modell</i>	NG ...
<b>Countries of Destination</b> <i>Bestimmungsländer</i>	AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, LU, LV, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, TR
<b>Test Reports</b> <i>Prüfberichte</i>	type testing: 432/0918/1578 from 18.06.2018 (FGL)
<b>Test Basis</b> <i>Prüfgrundlagen</i>	EU/2016/426 A III B (09.03.2016) DIN EN 203-1 (01.07.2014) DIN EN 203-2/1 (01.04.2015)

**Date of Expiry / File No.** 16.07.2028 / 18-0332-GEE  
**Ablaufdatum / AZ**

16.07.2018 Rie A-1/2  
Date, Issued by, Sheet, Head of Certification Body  
Datum, Bearbeiter, Blatt, Leiter der Zertifizierungsstelle

DVGW CERT GmbH is an accredited body by DAkkS according to DIN EN ISO/IEC 17065:2013 and notified by the government of the Federal Republic of Germany for certification of gas appliances under EU Regulation

DVGW CERT GmbH ist von der DAkkS nach DIN EN ISO/IEC 17065:2013 akkreditierte und von der Deutschen Bundesregierung benannte Stelle für die Zertifizierung von Gasgeräten gemäß EU-Verordnung EU/2016/426.



DVGW CERT GmbH  
Zertifizierungsstelle  
Josef-Wirmer-Str. 1-3  
53123 Bonn  
Tel. +49 228 91 88 - 888  
Fax +49 228 91 88 - 993  
www.dvgw-cert.com  
info@dvgw-cert.com

A-2/2

CE-0085CT0252

**Elektrical Data** 230 V AC, 50 Hz  
**Elektrische Daten**

Appliance Categories <i>Geräteategorien</i>	Supply Pressures <i>Versorgungsdrücke</i>	Countries of Destination <i>Bestimmungsländer</i>	Remarks <i>Bemerkungen</i>
I2E	20 mbar	LU, PL	
I3B/P	28-30 mbar	HU, MT	
I3B/P	50 mbar	HU	
II2E+3+	20/25, 28-30/37 mbar	BE, FR	
II2E3B/P	20, 30 mbar	RO	
II2E3B/P	20, 37 mbar	PL	
II2EK3B/P	20/25, 28-30 mbar	NL	
II2ELL3B/P	20, 50 mbar	DE	
II2H3+	20, 28-30/37 mbar	CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR	
II2H3B/P	20, 28-30 mbar	CY, DK, EE, FI, GR, HR, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR	
II2H3B/P	20, 30 mbar	RO	
II2H3B/P	20, 50 mbar	AT, CH, SK	
III1ab2H3B/P	8, 20, 28-30 mbar	SE	only for serie NGK...

Type <i>Typ</i>	Technical Data <i>Technische Daten</i>	Remarks <i>Bemerkungen</i>
NGETL 5-50; NGER 4-60; NGER 7-70; NGWT 3-55 SN; NGWT 3-55 AM	nominal heat input (Hi): 13,0 kW heat input - LPG (Hi): 11,5 kW	1 burner
NGWR 7-90	nominal heat input (Hi): 18,0 kW	1 WOK burner
NGER 9-60; NGER 13-70; NGWT 7-55 SN	nominal heat input (Hi): 26,0 kW heat input - LPG (Hi): 23,0 kW	2 burners
NGWR 9-90	nominal heat input (Hi): 31,0 kW	1 WOK burner, 1 soup burner
NGK 40/B; NGK 70/S	nominal heat input (Hi): 33,0 kW	1 WOK burner
NGER 15-60; NGER 20-70	nominal heat input (Hi): 39,0 kW heat input - LPG (Hi): 34,5 kW	3 burners
NGKB 11-90 CLN; NGKB 12-125 CLN	nominal heat input (Hi): 40,0 kW	1 WOK burner
NGK 4010	nominal heat input (Hi): 46,0 kW	1 WOK burner, 1 soup burner
NGWR 16-90	nominal heat input (Hi): 49,0 kW	2 WOK burners, 1 soup burner
NGER 20-60	nominal heat input (Hi): 52,0 kW heat input - LPG (Hi): 46,0 kW	4 burners
NGWR 18-90	nominal heat input (Hi): 62,0 kW	2 WOK burners, 2 soup burners
NGK 80	nominal heat input (Hi): 66,0 kW	2 burners
NGKB 22-90 CLN; NGKB 22-125 CLN	nominal heat input (Hi): 80,0 kW	2 WOK burners

**Hints of Utilization /Remarks**
**Verwendungshinweise / Bemerkungen**

Installation type: A1

Additional proved countries of destination, appliance categories and supply pressures:

AL, BG, MK, RS: II2H3B/P (20, 28-30 mbar)

AL, MK: II2H3+ (20, 28-30/37 mbar)

RO: II2L3B/P (25, 30 mbar)

In the NON-EU countries the CE-marking will be accepted as conformity approval if the Gas Appliance Regulation EU/2016/426 is transferred into national law by this countries.

**SVGW**

Schweizerischer Verein  
des Gas- und Wasserfaches  
Grütlistrasse 44  
CH-8027 Zürich

**Zertifizierungsstelle Gas**

Schweizerischer Verein  
des Gas- und Wasserfaches  
Eschenstrasse 10  
CH-8603 Schwerzenbach

**Zertifikat Nr. 01-022-1 SVGW/VKF**

**Zertifikatsinhaber:** Gamatech AG, CH-8308 Illnau  
**Hersteller:** PT Nayati Indonesia, ID-50112 Semarang  
**Vertreter / Vertreiber:** Gamatech AG, CH-8308 Illnau

Gestützt auf das Reglement ZG101 „Allgemeine Geschäftsbedingungen der SVGW Zertifizierungsstelle Gas“ und auf den Bericht Nr. **01-022-1, 03-120-1, 12-008-1** zertifiziert der SVGW die folgenden Serienprodukte:

**Rubrik:** Kochapparate, Herde  
**Bezeichnung:** Gas-Herde mit WOK-Kochstellen Serie 600, Snack NGWT, Amicus Serie 600, Serie 700 und NGETL  
**Typen:** NGER 4-60/B, NGER 9-60/B, NGER 15-60/B, NGER 20-60/B  
NGER 7-70, NGER 13-70, NGER 20-70  
NGWT 3-55 AM, NGWT 3-55/SN, NGWT 7-55/SN  
NGETL 5-50

**Klasse:** A1  
**Zertifizierungsgrundlage:** EN 203-1 (2014), EN 203-2-1 (2015)  
**Kategorie:** II2H3B/P  
**Gültigkeit:** **31.05.2026**

**Bestimmungen:**

- Das Zertifikat gilt aufgrund der Vereinbarung SVGW/VKF vom 1.2.1999 gleichzeitig als **Anerkennungsausweis für den Brandschutz**.
- Weitere Bestimmungen siehe unter Auflagen im SVGW-Schreiben, Nr. 01-022-1 (11/21).

Der Antragsteller ist berechtigt, die oben erwähnten Produkte als SVGW zertifiziert anzubieten und das SVGW-Konformitätszeichen zu verwenden (Publikation im Online Zertifizierungsverzeichnis ZIS Gas).

**SCHWEIZERISCHER VEREIN DES GAS- UND WASSERFACHES**

Zertifizierungsstelle Gas

  
Javier Fernandez  
Leiter

Zürich, 03.11.2021

## 10. Garantieleistungsausschlüsse



### **GARANTIELEISTUNGS-AUSSCHLÜSSE ALLGEMEIN**

- Beschädigung von Bedienelementen und Tasten.
- Verfärbung von Bauteilen durch Hitzeeinwirkung.
- Die Entwässerung entspricht nicht den Anforderungen.
- Schmierung der beweglichen Teile.
- Korrosion durch die Verwendung von chemischen Reinigungsmitteln.
- Austausch von Bauteilen aufgrund innerer Verschmutzung durch Verschütten oder Ansammlung von Fett- und Speiseresten aufgrund mangelnder Reinigung.
- Schrank-, Schubladen- und Türdichtungen gelten als Verschleisssteile und werden im Rahmen der Gewährleistung nicht ersetzt.
- Glühbirnen, Linsenabdeckungen und Aufkleber gelten als Verbrauchsmaterial und werden im Rahmen der Gewährleistung nicht ersetzt.
- Mit Emaille beschichtete Komponenten können bei ausreichender Einwirkung Risse bekommen oder abplatzen; solche Schäden werden von der Gewährleistung ausgeschlossen.
- Nachbesserung, wenn nicht von Nayati spezifizierte Teile verwendet wurden.

- Wo Benutzerfehler festgestellt werden.

### **Gas allgemein**

- Schlechte Verbrennung aufgrund mangelnder Reinigung.
- Ausfall von Bauteilen, die direkt auf schlechte Reinigung und/oder Wartung zurückzuführen sind.
- Reinigung der Brennerdüsen.
- Reinigung/Einstellungen Zündflammen und Thermoelementen.
- Korrektur des Gasdrucks im Gerät.
- Erneuerung der Gasversorgungsarmaturen ausserhalb des Gerätes.

### **Elektrisch allgemein**

- Zurücksetzen von Sicherheitseinrichtungen einschliesslich Sicherungen, wenn kein anderer Fehler vorliegt.
- Erneuerung der Enden von Versorgungskabeln.

### **Fritteusen**

- Ersatz von Bauteilen, die durch Speiseöle beschädigt wurden, weil sie nicht sorgfältig gereinigt und ausgetauscht wurden.
- Beschädigung von Thermostaten.

### **Steamer**

- Korrosion durch hohe Wasserhärte.

- Schäden, die durch mangelnden Wasserfluss zum Gerät entstehen.

fallen nicht unter die Gewährleistung.

### **Induktion**

- Zerbrochenes oder beschädigtes Glas wurde bei der Lieferung nicht gemeldet.
- Schäden aufgrund von verstopften oder fehlenden Luftfiltern.
- Beschädigung des Generators aufgrund der Verwendung eines falschen Pfanne /einer falschen Grösse.

### **Gas-Holzkohlegrills und Salamander**

- Stossschäden, die durch den Benutzer aufgrund von Fehlgebrauch ausserhalb des Anwendungsbereichs verursacht werden.

### **Brennerabdeckungen Grills**

- Strahlungsabdeckungen gelten als Verbrauchsmaterial und können korrodieren, wenn sie nicht regelmäßig gereinigt werden, da sie über längere Zeit mit Salz und Fetten in Berührung kommen, und werden im Rahmen der Gewährleistung nicht ersetzt.
- Schäden an Heizkörpern, welche darauf zurückzuführen sind, dass die Strahlungsabdeckungen nicht ausgetauscht wurden,

### **Beheizte und gekühlte Lebensmittelauslagen**

- Zerbrochenes oder beschädigtes Glas welches bei der Annahme des Gerätes nicht gemeldet wurde.
- Beschädigung von Bauteilen aufgrund eines eingeschränkten Luftstroms zu den Ein- und Auslassöffnungen.
- Beschädigung von Bauteilen durch Anhäufung von Schwebeteilchen in der Luft.
- Kondensation auf kalten Oberflächen, wenn die Geräte in Umgebungen ausserhalb der Spezifikationen installiert werden.

**Hauptsitz**

Jl. Raya Terboyo No.  
19  
Kawasan Industri  
Terboyo  
Megah Semarang  
50112,  
Zentral-Java  
Indonesien  
T +62 24 6580  
573 F +62 24  
6580 572  
E [nayati@nayati.com](mailto:nayati@nayati.com)  
Dienstleistungszentr  
um  
S +62 815 7575  
7692

**Niederlassungen  
Örtliche  
Niederlassungen****• JAKARTA**

Jl. Batu Ceper 55  
A  
Jakarta Pusat  
10120  
Indonesien  
T +62 21 384 6688  
F +62 21 3890  
1315  
E  
[resto.jkt@restomart.com](mailto:resto.jkt@restomart.com)

**• BANDUNG**

Jl. BKR 19 C Kec.  
Regol  
Bandung 40264,  
Indonesien  
T +62 22 730 3336  
F +62 22 730 3336  
E  
[resto.bdg@restomart.com](mailto:resto.bdg@restomart.com)

**• SEMARANG**

Jl. Gajahmada  
No.131  
Semarang 50133,  
Indonesien  
T +62 24 845 6011  
- 845 6022  
F +62 24 845 6770  
E  
[resto.smg@restomart.com](mailto:resto.smg@restomart.com)

**• SURABAYA**

Jl. Kertajaya Nr. 41-43  
Surabaya 60281,  
Indonesien  
T +62 31 503 5844, 503  
5049  
F +62 31 503 1933  
E

**11 . Adressen**

[resto.sby@restomart.com](mailto:resto.sby@restomart.com)

**• DENPASAR**

Jl. Buluh Indah No.147  
Denpasar 80119, Bali,  
Indonesien T +62 361  
418 921  
F +62 361 418 921  
E  
[resto.dps@restomart.com](mailto:resto.dps@restomart.com)  
**Internationale  
Niederlassungen:**

**• SINGAPUR**

Nayati (Singapur) Pte  
Ltd, 627A  
Aljunied Road, #07-02  
Biztech  
Centre  
Singapur 389842  
T +65 67471105  
E  
[nayati@singnet.com.sg](mailto:nayati@singnet.com.sg)

**• JIANGMEN**

Nayati Jiangmen  
Trading Ltd 88,  
Hong Xing Road, Block  
3,  
Phai Shi Feng Shan  
Industrial Park,  
Third Floor, Jiangmen  
City,  
Guangdong.  
Postleitzahl 529000  
Volksrepublik China  
T +(86)750 - 3229028 /  
3229218  
F +(86)750 - 3221208