



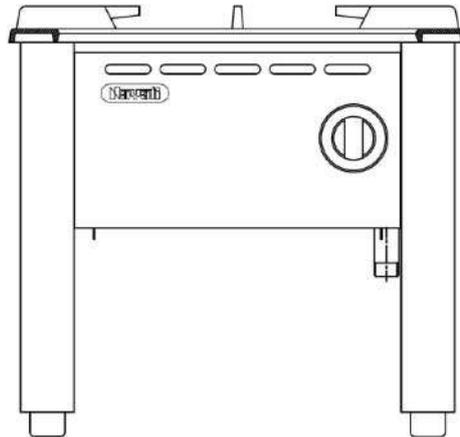
Total Food Service Solutions

## Einbau-, Betriebs- und Wartungsanleitung

### Gas - Hockerkocher

Modell : NGETL 5-50 CE

Einflammiger Gas-Hockerkocher  
Atmosphärischer Brenner  
Sicherheits-Thermoelement



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.

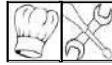
Das Gerät wurde aus hochwertigen Materialien und Komponenten von professionellen Fachkräften in unserem Werk in Semarang, Indonesien für Sie hergestellt.

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**

## Inhaltsverzeichnis



**Seite**

Einleitung .....	2
Inhaltsverzeichnis.....	3
<b>1. Allgemeine Informationen .....</b>	<b>4</b>
1.1 Informationen für den Anwender .....	4
1.2 Warnhinweise, Piktogramme und Auszeichnung .....	4
1.3 Gerätespezifische Informationen .....	5
1.4 Verfahren zur Anforderung von Kundendienst und Garantie .....	6
<b>2. Sicherheitshinweise... ..</b>	<b>7</b>
<b>3. Technische Daten .....</b>	<b>8</b>
3.1 Datentabelle .....	8
3.2 Typenschilder .....	8
3.3 Geräteabmessungen .....	13
3.4 Ersatzteil-Listen .....	14
<b>4. Installation und Inbetriebnahme.....</b>	<b>15</b>
4.1 Verpackung und Transport .....	15
4.2 Handling .....	16
4.3 Sicherheitseinrichtungen und Zubehör .....	16
4.4 Aufstellung des Gerätes .....	16
4.5 Anschluss der Gaszufuhr .....	17
4.6 Prüfen von Anschlussdruck und Nennwärmebelastung .....	17
<b>5. Umstellung auf andere Gasarten .....</b>	<b>19</b>
5.1 Gas-Umstellanleitung für Kochstelle .....	19
<b>6. Bedienung des Gerätes .....</b>	<b>22</b>
6.1 Verwendung .....	22
6.2 Beschreibung der Bedienungselemente .....	22
6.3 Ein- und Ausschalten des Gerätes .....	23
6.4 Grösse der zu verwendenden Wokpfannen .....	23
<b>7. Regelmässige Reinigung und Wartung .....</b>	<b>24</b>
<b>8. Fehlerursachen und deren Behebung .....</b>	<b>25</b>
<b>9. CE-Zertifikat .....</b>	<b>26</b>
<b>10. Allgemeine Garantieausschlüsse.....</b>	<b>28</b>
<b>11. Adressen .....</b>	<b>29</b>

## 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



Heisse Oberfläche  
Gefährliche Situation  
→ Nichtbeachtung kann zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen (verursacht durch die heisse Oberfläche).



Warnung  
Gefahr von Beschädigung  
→ Nichtbeachtung kann zu Schäden führen.



Verletzungsgefahr  
Mögliche Gefährdung  
→ Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schwersten Verletzungen führen

	<b>Wichtig</b> → Nichtbeachtung kann zu Schäden führen
	<b>Anmerkung</b> → Anmerkung für spezielle Geräte
	<b>Vorsicht</b> → Nichtbeachtung kann zu Schäden führen
	<b>Piktogramm Benutzer</b> → Informationen für den Benutzer des Gerätes
	<b>Piktogramm Fachkräfte /Techniker</b> → Informationen für die Fachkräfte/Techniker
	<b>CE Kennzeichnung</b> → Das Gerät ist CE zertifiziert

### 1.2.3 Erläuterungen zur Betriebsanleitung

<b>Auszeichnung</b>	<b>Bedeutung</b>	<b>Erläuterung</b>
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 Gasherd ist ein hochwertiges Kochgerät aus Edelstahl. Dieses Gerät eignet sich für alle Arten des Kochens: Sautieren, Braten, Frittieren, Kochen und sogar Backen (Gerät mit Brat-/Backofen). Die Temperatur des Brat-/Backofens wird durch einen Thermostat mit einer maximalen Betriebstemperatur von 310 °C geregelt. Die Kochstellen sind mit stabilen, gusseisernen Topfträgern ausgerüstet. Das Gerät ist für die freistehende Aufstellung geeignet und hat höhenverstellbare Edelstahlfüsse-Gerätefüsse ( $\pm 25$  mm). Wahlweise kann das Gerät auf einem bauseitigen Beton-Sockel, Edelstahl-Sockel und bodenfrei an einer Installationswand installiert werden. Das Gerät ist mit einer entfernbarer Klemmverbindung ausgestattet, um die Geräte der Serie «New Meritus» miteinander zu verbinden. Im Weiteren kann das Gerät als Modul in eine durchgehende Abdeckung einer Herdanlage eingebaut werden, dies erfolgt ausschliesslich durch autorisierte Fachkräfte im Werk Nayati.

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 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!** 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 den NAYATI Gasherd 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 Gasherde 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 einem Gasherd und anderen Küchengeräten wie einer Fritteuse einzuhalten.



### 3.2.2 Tabelle Gaszufuhr Nenndrücke

Tabelle 2

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 3

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 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."
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 verbonnen sinn a muss nëmmen a gutt ugeluechte Raim installéiert ginn. Et ass recommandéiert d'Benutzung 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	"Přístroj musí být připojený 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. Çalışmadan önce cihazın kullanım ve servis talimatlarını takip etmeniz önerilir. "

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

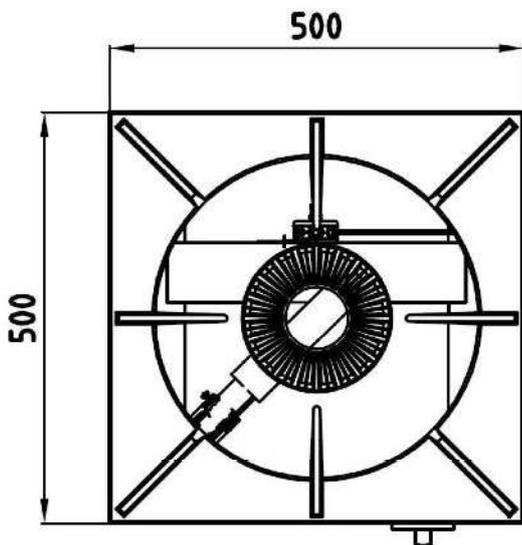
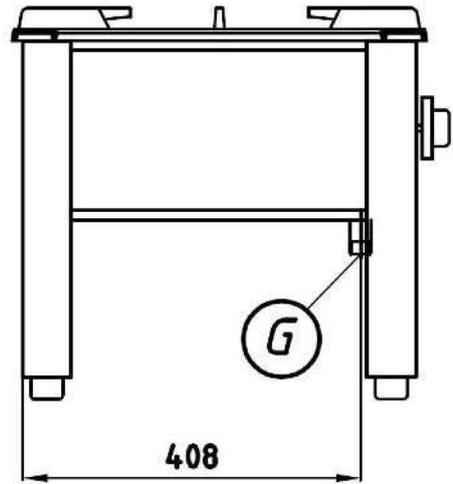
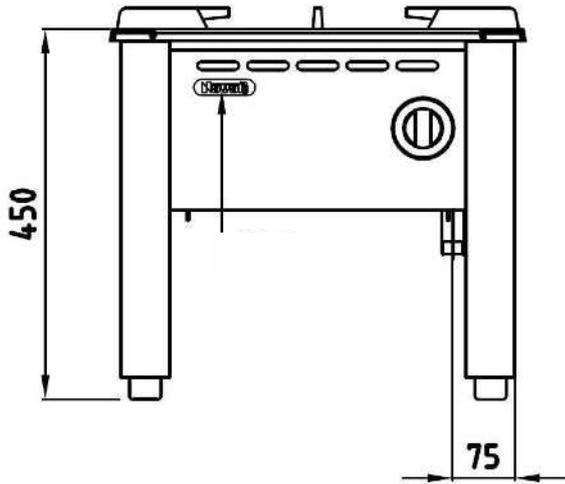
GB	I12H3+	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	This appliance must be installed according to the regulations in force and used only in a well aired place. Consult the instructions before installing and using this appliance. This package must be disposed according to the regulations in force.		
DE	I12ELL3B/P	G20 ; 2E ; 20 mbar G25 ; 2LL ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 50 mbar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Dieses Gerät soll gemäss den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Raum benutzt werden. Vor Installation und Benutzung dieses Gerätes bitte die Bedienungsanweisung durchlesen. Dieses Paket muss gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.		
FR	I12E+3+	G20/25 ; 2E+ ; 20/25 mbar G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Cet appareil doit être installé conformément aux règlements en vigueur et il doit être utilisé seulement dans locaux bien aérés. Consulter les instructions avant de l'installation et de l'utilisation de cette appareil. Ce paquet doit être éliminé conformément à la réglementation en vigueur.		
ES	I12H3+	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Este aparato debe ser instalado conforme a las normas vigentes y setiene que utilizar solo en locales bien aireados. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar esto aparato. Este paquete debe eliminarse de acuerdo con la normativa vigente.		
IT	I12H3+	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Questo apparecchio deve essere installato conformemente alle regolamentazioni in vigore e utilizzato soltanto in un luogo ben aerato. Consultare le istruzioni prima di installare e di utilizzare questo apparecchio. Questo pacco deve essere smaltito secondo le normative vigenti.		
PT	I12H3+	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Este aparelho deve se instalado Segundo as normas em vigor e só pode se colocado em funcionamento em ambiente bem ventiladp. Antes da instalação e da colocao em funcionamento, devem ler-se as respetivas instruções.		
IE	I12H3+	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	This appliance must be installed according to the regulations in force and used only in a well aired place. Consult the instructions before installing and using this appliance. This package must be disposed according to the regulations in force.		
GR	I12H3+	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	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.		

LU	I2E I3+	G20 ; 2E ; 20 mbar G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Šti ierīce jāuzstāda saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem un to var darbināt tikai labi vēdinātā vidē. Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas pārlicinieties, ka esat izlasījis attiecīgos norādījumus.		
AT	I12H3B/P	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 50 mbar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Dieses Gerät soll gemäss den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Raum benutzt werden. Vor Installation und Benutzung dieses Gerätes bitte die Bedienungsanweisung durchlesen. Dieses Paket muss gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.		
CH	I12H3B/P	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 50 mbar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Dieses Gerät soll gemäss den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Raum benutzt werden. Vor Installation und Benutzung dieses Gerätes bitte die Bedienungsanweisung durchlesen. Dieses Paket muss gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.		
DK	I12H3B/P	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	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.		
SE	I12H3B/P	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	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.		
FI	I12H3B/P	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	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.		
BE	I12E+3+	G20/25 ; 2E+ ; 20/25 mbar G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	L'appareil doit être raccordé conformément aux normes en vigueur et il ne doit être installé que dans locaux bien aérés. Faire attention aux instructions relatives à l'utilisation et l'entretien de l'appareil avant de le mettre en marche.		
NL	I3B/P	G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar	<input type="checkbox"/>
	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	I12H3B/P	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	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.		

### 3.3 Geräteabmessungen



NGETL 5-50 CE



Gasanschluss R  $\frac{3}{4}$ "

### 3.4 Ersatzteil-Listen

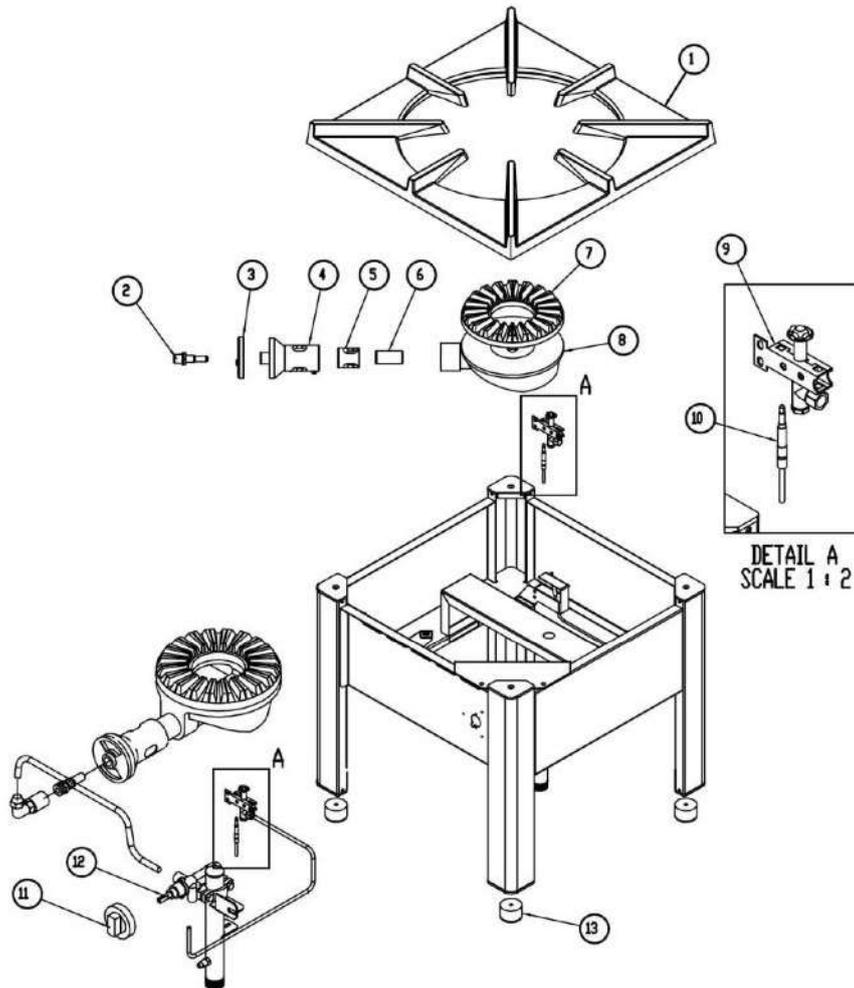


Tabelle 5

NO	CODE	BAUTEIL	ANZAHL
1	GS.4004A	GRILL PLATE 500 x 500 x 40	1
2	GS.283D	NOZZLE JUMBO BURNER D-1.80	1
	GS.283E	NOZZLE JUMBO BURNER D-3.05	1
3	GS.4358C	PRIMARY AIR ADJUSTER PLATE	1
4	GS.4357B	AIR CHAMBER MIXING JUMBO BURNER	1
5	GS.2825A	AIR CHAMBER BUSH-ALUMINIUM	1
6	GS.2826B	AIR CHAMBER PIPR-ALUMINIUM	1
7	GS.4030	CAST IRON CAP NS.9001	1
8	GS.4023	BURNER NS 9001	1
9	GS.3851	BUNSEN PILOT 3F / 3H 0.20 LPG	1
10	GS.3895	THERMOCOUPLE 9x1 600mm	1
	GS.3602	ABS KNOB F/VALVE TOP	1
11	GS.3862	RING F/ABS KNOB	1
	GS.387D	GAS VALVE W/BRACKET & BYPASS SCREW	1
12	GS.1970	RUBBER PAD 1.5" x 27	4

## 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 schaubildendem 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.



### WARNUNG

Verwenden Sie keinen Fall eine offene Flamme,  
um ein Gasleck zu lokalisieren!

## 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 Lasthaken 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 ausreichenden Luftaustausch 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 Kochdampf ableiten kann. Nachstehend finden Sie die Bauart gemäss den nationalen Vorschriften:  
**A<sub>1</sub>**: 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 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.

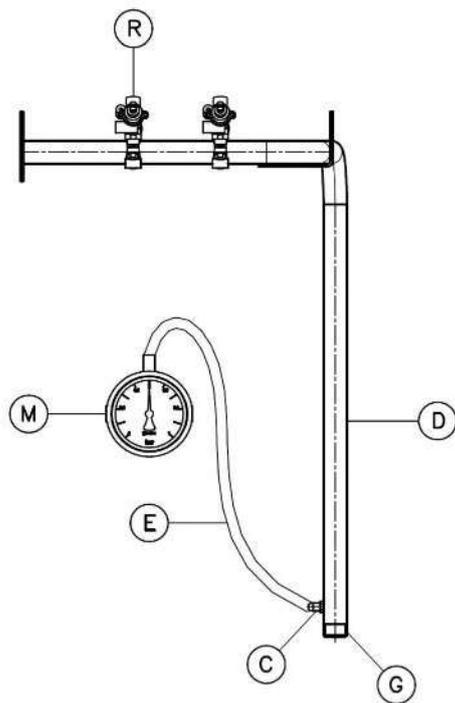
Gehen Sie bitte wie folgt vor:

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 12 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!

##### 4.6.1 Gasdruck

Tabelle 6

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



<b>C</b>	=	Druckmessnippel
<b>D</b>	=	Gasleitung
<b>E</b>	=	Flexibler Gasschlauch
<b>G</b>	=	Gaszufuhranschluss
<b>M</b>	=	Manometer
<b>R</b>	=	Gasventil

Abbildung 4

## 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.



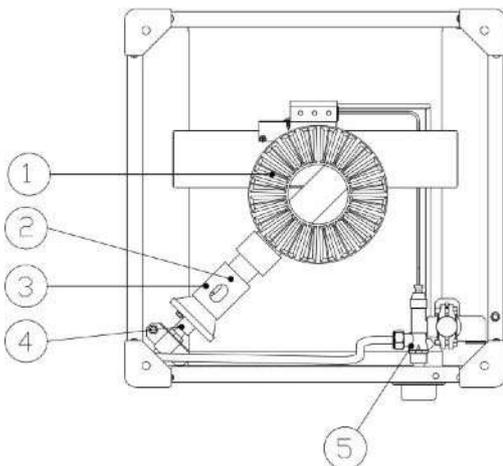
**Wichtig!** Vergewissern Sie sich nach Beendigung der Arbeiten, dass keine Gaslecks oder Fehlfunktionen vorhanden sind.

### 5.1 Gas-Umstellanleitung für Kochstellen



#### 5.1.1 Hauptbrenner-Düse

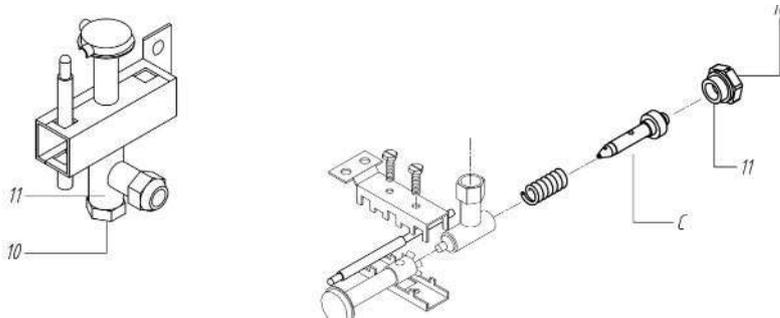
1. Den Brenner (1) ca. 10 mm anheben und aus dem Primärlufteinstell-Gehäuse (3) ziehen.
2. Schrauben Sie die Feststellschraube mit einem geeigneten Schraubenzieher heraus (2). Die Schraube ist von unten zugänglich.
3. Entfernen Sie das Primärlufteinstell-Gehäuse (3) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn 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:

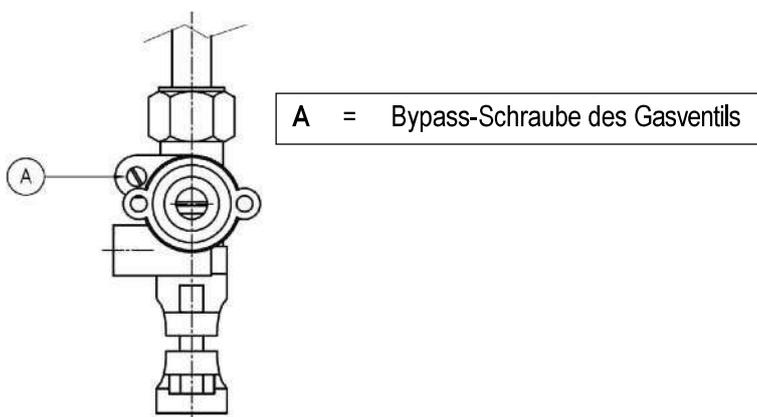
1. Entfernen Sie die Verschlusschraube (10) und die Unterlagsscheibe (11) mit einem geeigneten Werkzeug.
2. Tauschen Sie die Zündbrennerdüse (C) gegen eine, für die neue Gasart geeignete Düse aus.
3. Die Zündbrennerdüse (C) so einstellen, dass die Flamme stabil ist und der Hauptbrenner gut zündet.
3. 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.



### 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 (7) angegeben ist.
3. Ziehen Sie die Schraube wieder an.

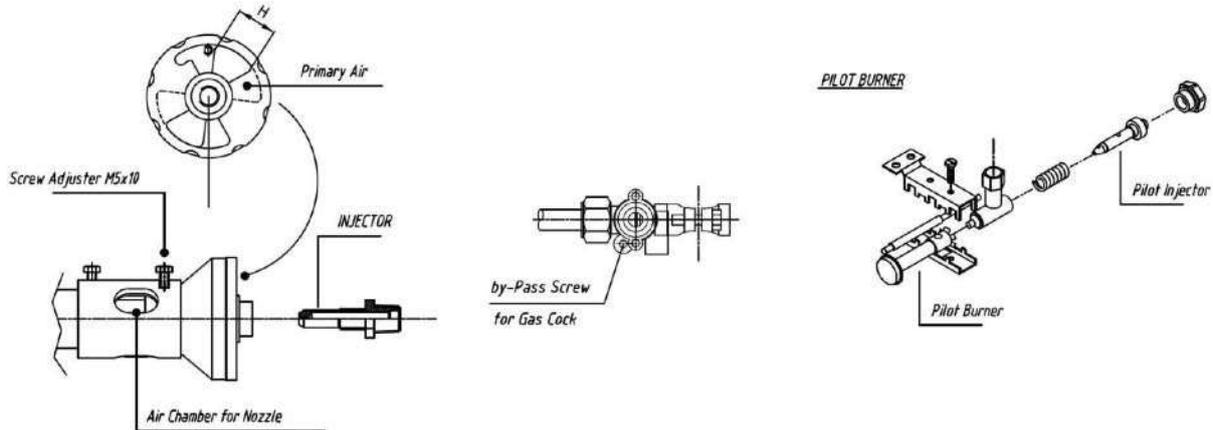


Tabelle 7

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



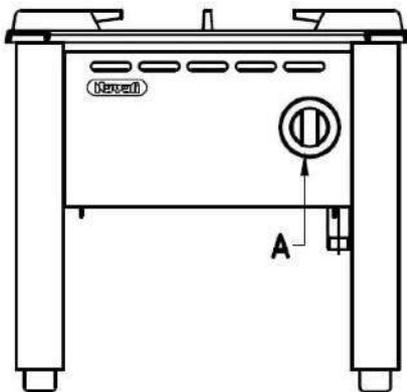
Dieses Gerät ist ein Gasherd für den professionellen Einsatz. Es darf nur von sachkundigen Personen benutzt werden. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass das Gerät in gutem Zustand ist und sich in einem gut belüfteten Raum befindet. Es gibt verschiedene Hinweise, die unbedingt beachtet werden 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 den 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 6.2 Beschreibung der Bedienungselemente



#### 6.2.1 NGETL 5-50



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

## 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.



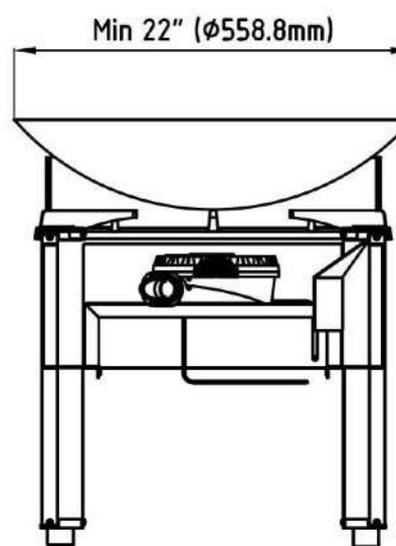
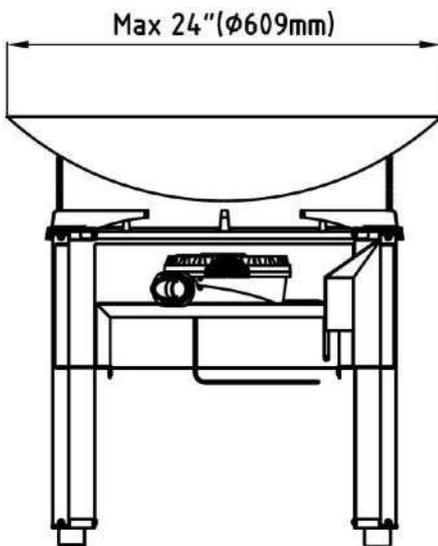
### **VORSICHT!**

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 Wokpfannen

### 6.4.1 Wokpfannen welche mit dem NGETL 5-50 und dem optional erhältlichen Wokring aus Gusseisen verwendet werden können:

Wokpfannengrösse Ø 558,8 - 609 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-Geräteabsperrrhahn 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 probeweiser 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)

1608164.002

**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>Gerätekatégorien</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	
I12E+3+	20/25, 28-30/37 mbar	BE, FR	
I12E3B/P	20, 30 mbar	RO	
I12E3B/P	20, 37 mbar	PL	
I12EK3B/P	20/25, 28-30 mbar	NL	
I12ELL3B/P	20, 50 mbar	DE	
I12H3+	20, 28-30/37 mbar	CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR	
I12H3B/P	20, 28-30 mbar	CY, DK, EE, FI, GR, HR, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR	
I12H3B/P	20, 30 mbar	RO	
I12H3B/P	20, 50 mbar	AT, CH, SK	
I11ab2H3B/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: I12H3B/P (20, 28-30 mbar)

AL, MK: I12H3+ (20, 28-30/37 mbar)

RO: I12L3B/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.

## 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 Verschleissteile 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 sind 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/Einstellung von 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.

**Induktion**

- Zerbrochenes oder beschädigtes Glas wurde bei der Lieferung nicht gemeldet.
- Schäden aufgrund von verstopften oder fehlenden Luftfiltern.
- Beschädigung des Generators aufgrund der Verwendung einer 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, fallen nicht unter die Gewährleistung.

**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.

## 11. Adressen



### 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)  
Dienstleistungszentrum  
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.bd@restomart.com](mailto:resto.bd@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 [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