

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



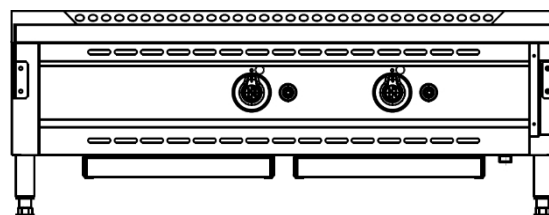
Total Food Service Solutions

Einbau-, Betriebs- und Wartungsanleitung

Gas - TEPPANYAKI

Modell :

TP-JG-12/G	2 Heizzonen, mit Unterbau
TP-JG-12/G P	2 Heizzonen, Auf Tischmodell
TP-JG-15/G	3 Heizzonen, mit Unterbau
TP-JG-15/G P	2 Heizzonen, Auf Tischmodell



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
1. Allgemeine Informationen	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
2. Sicherheitshinweise... ..	7
3. Technische Daten	8
3.1 Datentabelle	8
3.2 Typenschilder	12
3.3 Geräteabmessungen	17
3.4 Ersatzteil-Listen	21
4. Installation und Inbetriebnahme.....	25
4.1 Verpackung und Transport	26
4.2 Handling	26
4.3 Sicherheitseinrichtungen und Zubehör	26
4.4 Aufstellung des Gerätes	27
4.5 Anschluss der Gaszufuhr	27
4.6 Prüfen von Anschlussdruck und Nennwärmebelastung	28
5. Umstellung auf andere Gasarten	30
5.1 Gas-Umstellanleitung für Kochstelle	30
6. Bedienung des Gerätes	34
6.1 Verwendung	34
6.2 Beschreibung der Bedienungselemente	34
6.3 Ein- und Ausschalten des Gerätes	35
7. Regelmässige Reinigung und Wartung	36
8. Fehlerursachen und deren Behebung	37
9. CE-Zertifikat	38
10. Allgemeine Garantieausschlüsse.....	41
11. Adressen	43

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

	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.
Aufzählungspunkte, wie "1.1", "1", "a" etc.	Mehrere Handlungsschritte	Die Handlungsschritte können in beliebiger Reihenfolge ausgeführt werden.
→	Ergebnis	Ergebnis oder zusätzliche Informationen.

1.3 Gerätespezifische Informationen



Gas-Teppanyaki Grill mit kontinuierlicher Heizleistung und präziser Temperaturregelung für erstklassiges Zubereiten von Speisen im Hibachi-Stil.

Zwei oder drei individuell gesteuerte Heizzonen, die von leistungsstarken Brennern mit einer Gesamtleistung von 14 oder 21 kW betrieben werden. Die Grillplatte ist aus 20 mm dickem, hochglanzpoliertem lebensmittelechtem Spezialstahl (S355JR) gefertigt, der für den täglichen Einsatz mit Messern und Spachteln vorgesehen ist.

Die Teppanyaki Grillplatte ist auf einer stabilen Edelstahl-Rahmenkonstruktion angebracht. Der entfernbare obere Rahmen für die Grillplatte und der Fettbehälter mit grossem Fassungsvermögen garantieren ein ausgezeichnetes Hygieneniveau.

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

- Berühren Sie die Grillplatte nach dem zubereiten von Speisen nicht. Dies kann zu schweren Verbrennungen führen. Die Grillplatte bleibt nach dem Gebrauch noch lange heiss.
- Reinigen Sie , nachdem das Gerät abgekühlt ist den Fettbehälter. Heisses Fett im Fettbehälter kann dazu führen, dass das Gerät in Brand gerät.

3. Technische Daten



3.1 Datentabellen

3.1.1 Tabelle Technische Spezifikationen

Tabelle 1

Technische Spezifikationen						
Modell	TP-JG-12/G			TP-JG-15/G		
Geräteabmessungen (mm)	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe
	1200	770/870	850	1440	770/870	850
Abmessung der Grillplatte (mm)	960	550	20	1200	550	20
Gasanschluss (G)	¾" (DE 10226-1)					
Nennwärmebelastung Brenner (kW)	2 X 7 kW = 14 kW			3 X 7 kW = 21 kW		
Gaszufuhr Nenndruck	G20: 20 / 25 mbar G25 : 20 mbar G30: 28-30 / 37 mbar G30 : 50 mbar			G20: 20 / 25 mbar G25 : 20 mbar G30: 28-30 / 37 mbar G30 : 50 mbar		
Sensible Wärmeabgabe (kW)	4.90			7.35		
Latente Wärmeabgabe (kW)	5.60			8.40		
Dampfemission (kg/h)	8.23			12.34		
Zündung	Piezo			Piezo		

Tabelle 2

Technische Spezifikationen						
Modell	TP-JG-12/G P			TP-JG-15/G P		
Geräteabmessungen (mm)	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe
	1200	770/870	450	1440	770/870	450
Abmessung der Grillplatte (mm)	960	550	20	1200	550	20
Gasanschluss (G)	¾" (DE 10226 -1)					
Nennwärmebelastung Brenner (kW)	2 X 7 kW = 14 kW			3 X 7 kW = 21 kW		
Gaszufuhr Nenndruck	G20: 20 / 25 mbar G25 : 20 mbar G30: 28-30 / 37 mbar G30 : 50 mbar			G20: 20 / 25 mbar G25 : 20 mbar G30: 28-30 / 37 mbar G30 : 50 mbar		
Sensible Wärmeabgabe (kW)	4.90			7.35		
Latente Wärmeabgabe (kW)	5.60			8.40		
Dampfemission (kg/h)	8.23			12.34		
Zündung	Piezo			Piezo		

3.1.2 Tabelle Gaszufuhr Nenndrücke

Tabelle 3

Land	Gas Kategorie	Gaszufuhr Nenndruck (mbar)	
		Erdgas	Flüssiggas
AT	II2H3B/P	20	50
BE	II2E+3+	20/25	28-30/37
CH	II2H3B/P	20	50
CY	II2H3B/P	20	28-30
CZ	II2H3+	20	28-30/37
DE	II2ELL3B/P	20	50
DK	II2H3B/P	20	28-30
EE	II2H3B/P	20	28-30
ES	II2H3+	20	28-30/37
FI	II2H3B/P	20	28-30
FR	II2E+3+	20/25	28-30/37
GB	II2H3+	20	28-30/37
GR	II2H3+	20	28-30/37
HR	II2H3B/P	20	28-30
IE	II2H3+	20	28-30/37
IT	II2H3+	20	28-30/37
LT	II2H3B/P	20	28-30
LU	I2H	20	
NL	II2EK3B/P	20 (G20) / 25 (G25.3)	28-30
NO	II2H3B/P	20	28-30
PT	II2H3+	20	28-30/37
RO	II2H3B/P	20	28-30
SE	II2H3B/P	20	28-30
SI	II2H3B/P	20	28-30
SK	II2H3B/P	20	28-30
TR	II2H3+	20	28-30/37

3.1.3 Nennwärmebelastung, Gasanschlusswerte, Anforderung an die Verbrennung und Abluftmenge

Die Niedriglast beträgt für jeden Brenner 3.6/3.1 kW

Modell	Nennwärmebelastung		Gasanschlusswerte		
	Höchste Stufe	Kleinste Stufe	Erdgas E Erdgas H (G20) HuB 9.45 kWh/m ³	Erdgas LL (G25) HuB 8.12 kWh/m ³	Flüssiggas (G30 / G31) HuB 12.68 kWh/m ³
TP-JG-12/G TP-JG-12/G P	14 kW (2x7,0 kW)	3.6/3.1kW	1,48 m ³ /h	1,72 m ³ /h	1,10 kg/h
TP-JG-15/G TP-JG-15/G P	21 kW (3x7,0 kW)	3.6/3.1kW	2,22 m ³ /h	2,58 m ³ /h	1,65 kg/h

3.1.4 Gerätebauart

Modell	Bauart	Örtliche Vorschriften können vorschreiben, dass das Gerät unter einer Abzugshaube aufgestellt werden muss.
TP-JG-12/G P	A1	
TP-JG-15/G P		

3.1.5 Liste der Düsen

Gasart	P (mbar)	Brenner-Düse D	By-Pass	Primärluft	Pilot-Düse
Flüssiggas G30/ G31	28 - 30/ 37	Ø 1,35 mm	Ø 1,1 mm	Ø 16 mm	Ø 0,2 mm
Flüssiggas G30/ G31	50	Ø 1,15 mm	Ø 0,95 mm	Ø 16 mm	Ø 0,2 mm
Erdgas H, E G20	20	Ø 2,05 mm	einstellbar	Ø 16 mm	Ø 0,35 mm
Erdgas LL G25	20	Ø 2,2 mm	einstellbar	Ø 16 mm	Ø 0,35 mm

3.2 Typenschilder



3.2.1 Typenschild mit Angaben der Gasart und der Gasdrücke

REGULATED FOR : Model : TP-JG-12/G Art. No. : TP-JG-12/G (E) Type : A1 S/N : XXXX ΣQ_n : 14 kW Electricity : -		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>G20</th> <th>G25</th> <th>G25.1</th> <th>G30</th> <th>G31</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>LU-PL</td><td>I2E</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>CY-IS-MT-NO</td><td>I3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>NL-HU</td><td>I3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>HU</td><td>I3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>BE-FR</td><td>I12E+3+</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>RO</td><td>I12E3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>NL</td><td>I12EK3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>DE</td><td>I12ELL3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>CH-CY-CZ-ES-GB</td><td>GR-IE-IT-LT-PT</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>GR-IE-IT-LT-PT</td><td>SK-TR</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>CY-GR-IE-IT-LT-PT</td><td>SK-TR</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>HR-LT-LV-LNO-RO</td><td>SE-SB-SK-TR</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>RO</td><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>AT-CH</td><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> </tbody> </table>		G20	G25	G25.1	G30	G31	LU-PL	I2E	20	25	30	37	CY-IS-MT-NO	I3B/P	20	25	30	37	NL-HU	I3B/P	20	25	30	37	HU	I3B/P	20	25	30	37	BE-FR	I12E+3+	20	25	30	37	RO	I12E3B/P	20	25	30	37	NL	I12EK3B/P	20	25	30	37	DE	I12ELL3B/P	20	25	30	37	CH-CY-CZ-ES-GB	GR-IE-IT-LT-PT	20	25	30	37	GR-IE-IT-LT-PT	SK-TR	20	25	30	37	CY-GR-IE-IT-LT-PT	SK-TR	20	25	30	37	HR-LT-LV-LNO-RO	SE-SB-SK-TR	20	25	30	37	RO	I12H3B/P	20	25	30	37	AT-CH	I12H3B/P	20	25	30	37	REGULATED FOR : Model : TP-JG-12/G Art. No. : TP-JG-12/G (E) Type : A1 S/N : XXXX ΣQ_n : 14 kW Electricity : -	Proudly assembled by XXXX  *For professional use. Made in Indonesia Submit your warranty : nayati.com/warranty
	G20	G25	G25.1	G30	G31																																																																																									
LU-PL	I2E	20	25	30	37																																																																																									
CY-IS-MT-NO	I3B/P	20	25	30	37																																																																																									
NL-HU	I3B/P	20	25	30	37																																																																																									
HU	I3B/P	20	25	30	37																																																																																									
BE-FR	I12E+3+	20	25	30	37																																																																																									
RO	I12E3B/P	20	25	30	37																																																																																									
NL	I12EK3B/P	20	25	30	37																																																																																									
DE	I12ELL3B/P	20	25	30	37																																																																																									
CH-CY-CZ-ES-GB	GR-IE-IT-LT-PT	20	25	30	37																																																																																									
GR-IE-IT-LT-PT	SK-TR	20	25	30	37																																																																																									
CY-GR-IE-IT-LT-PT	SK-TR	20	25	30	37																																																																																									
HR-LT-LV-LNO-RO	SE-SB-SK-TR	20	25	30	37																																																																																									
RO	I12H3B/P	20	25	30	37																																																																																									
AT-CH	I12H3B/P	20	25	30	37																																																																																									
REGULATED FOR : Model : TP-JG-12/G Art. No. : TP-JG-12/G (E) Type : A1 S/N : XXXX ΣQ_n : 14 kW Electricity : -		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>G20</th> <th>G25</th> <th>G25.1</th> <th>G30</th> <th>G31</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>LU-PL</td><td>I2E</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>CY-IS-MT-NO</td><td>I3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>NL-HU</td><td>I3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>HU</td><td>I3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>BE-FR</td><td>I12E+3+</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>RO</td><td>I12E3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>NL</td><td>I12EK3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>DE</td><td>I12ELL3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>CH-CY-CZ-ES-GB</td><td>GR-IE-IT-LT-PT</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>GR-IE-IT-LT-PT</td><td>SK-TR</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>CY-GR-IE-IT-LT-PT</td><td>SK-TR</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>HR-LT-LV-LNO-RO</td><td>SE-SB-SK-TR</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>RO</td><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>AT-CH</td><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> </tbody> </table>		G20	G25	G25.1	G30	G31	LU-PL	I2E	20	25	30	37	CY-IS-MT-NO	I3B/P	20	25	30	37	NL-HU	I3B/P	20	25	30	37	HU	I3B/P	20	25	30	37	BE-FR	I12E+3+	20	25	30	37	RO	I12E3B/P	20	25	30	37	NL	I12EK3B/P	20	25	30	37	DE	I12ELL3B/P	20	25	30	37	CH-CY-CZ-ES-GB	GR-IE-IT-LT-PT	20	25	30	37	GR-IE-IT-LT-PT	SK-TR	20	25	30	37	CY-GR-IE-IT-LT-PT	SK-TR	20	25	30	37	HR-LT-LV-LNO-RO	SE-SB-SK-TR	20	25	30	37	RO	I12H3B/P	20	25	30	37	AT-CH	I12H3B/P	20	25	30	37	REGULATED FOR : Model : TP-JG-12/G Art. No. : TP-JG-12/G (E) Type : A1 S/N : XXXX ΣQ_n : 14 kW Electricity : -	Proudly assembled by XXXX  *For professional use. Made in Indonesia Submit your warranty : nayati.com/warranty
	G20	G25	G25.1	G30	G31																																																																																									
LU-PL	I2E	20	25	30	37																																																																																									
CY-IS-MT-NO	I3B/P	20	25	30	37																																																																																									
NL-HU	I3B/P	20	25	30	37																																																																																									
HU	I3B/P	20	25	30	37																																																																																									
BE-FR	I12E+3+	20	25	30	37																																																																																									
RO	I12E3B/P	20	25	30	37																																																																																									
NL	I12EK3B/P	20	25	30	37																																																																																									
DE	I12ELL3B/P	20	25	30	37																																																																																									
CH-CY-CZ-ES-GB	GR-IE-IT-LT-PT	20	25	30	37																																																																																									
GR-IE-IT-LT-PT	SK-TR	20	25	30	37																																																																																									
CY-GR-IE-IT-LT-PT	SK-TR	20	25	30	37																																																																																									
HR-LT-LV-LNO-RO	SE-SB-SK-TR	20	25	30	37																																																																																									
RO	I12H3B/P	20	25	30	37																																																																																									
AT-CH	I12H3B/P	20	25	30	37																																																																																									
REGULATED FOR : Model : TP-JG-12/G Portable Art. No. : TP-JG-12/G P (E) Type : A1 S/N : XXXX ΣQ_n : 14 kW Electricity : -		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>G20</th> <th>G25</th> <th>G25.1</th> <th>G30</th> <th>G31</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>LU-PL</td><td>I2E</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>CY-IS-MT-NO</td><td>I3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>NL-HU</td><td>I3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>HU</td><td>I3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>BE-FR</td><td>I12E+3+</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>RO</td><td>I12E3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>NL</td><td>I12EK3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>DE</td><td>I12ELL3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>CH-CY-CZ-ES-GB</td><td>GR-IE-IT-LT-PT</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>GR-IE-IT-LT-PT</td><td>SK-TR</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>CY-GR-IE-IT-LT-PT</td><td>SK-TR</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>HR-LT-LV-LNO-RO</td><td>SE-SB-SK-TR</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>RO</td><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>AT-CH</td><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> </tbody> </table>		G20	G25	G25.1	G30	G31	LU-PL	I2E	20	25	30	37	CY-IS-MT-NO	I3B/P	20	25	30	37	NL-HU	I3B/P	20	25	30	37	HU	I3B/P	20	25	30	37	BE-FR	I12E+3+	20	25	30	37	RO	I12E3B/P	20	25	30	37	NL	I12EK3B/P	20	25	30	37	DE	I12ELL3B/P	20	25	30	37	CH-CY-CZ-ES-GB	GR-IE-IT-LT-PT	20	25	30	37	GR-IE-IT-LT-PT	SK-TR	20	25	30	37	CY-GR-IE-IT-LT-PT	SK-TR	20	25	30	37	HR-LT-LV-LNO-RO	SE-SB-SK-TR	20	25	30	37	RO	I12H3B/P	20	25	30	37	AT-CH	I12H3B/P	20	25	30	37	REGULATED FOR : Model : TP-JG-12/G Portable Art. No. : TP-JG-12/G P (E) Type : A1 S/N : XXXX ΣQ_n : 14 kW Electricity : -	Proudly assembled by XXXX  *For professional use. Made in Indonesia Submit your warranty : nayati.com/warranty
	G20	G25	G25.1	G30	G31																																																																																									
LU-PL	I2E	20	25	30	37																																																																																									
CY-IS-MT-NO	I3B/P	20	25	30	37																																																																																									
NL-HU	I3B/P	20	25	30	37																																																																																									
HU	I3B/P	20	25	30	37																																																																																									
BE-FR	I12E+3+	20	25	30	37																																																																																									
RO	I12E3B/P	20	25	30	37																																																																																									
NL	I12EK3B/P	20	25	30	37																																																																																									
DE	I12ELL3B/P	20	25	30	37																																																																																									
CH-CY-CZ-ES-GB	GR-IE-IT-LT-PT	20	25	30	37																																																																																									
GR-IE-IT-LT-PT	SK-TR	20	25	30	37																																																																																									
CY-GR-IE-IT-LT-PT	SK-TR	20	25	30	37																																																																																									
HR-LT-LV-LNO-RO	SE-SB-SK-TR	20	25	30	37																																																																																									
RO	I12H3B/P	20	25	30	37																																																																																									
AT-CH	I12H3B/P	20	25	30	37																																																																																									
REGULATED FOR : Model : TP-JG-15/G Portable Art. No. : TP-JG-15/G P (E) Type : A1 S/N : XXXX ΣQ_n : 21 kW Electricity : -		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>G20</th> <th>G25</th> <th>G25.1</th> <th>G30</th> <th>G31</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>LU-PL</td><td>I2E</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>CY-IS-MT-NO</td><td>I3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>NL-HU</td><td>I3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>HU</td><td>I3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>BE-FR</td><td>I12E+3+</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>RO</td><td>I12E3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>NL</td><td>I12EK3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>DE</td><td>I12ELL3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>CH-CY-CZ-ES-GB</td><td>GR-IE-IT-LT-PT</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>GR-IE-IT-LT-PT</td><td>SK-TR</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>CY-GR-IE-IT-LT-PT</td><td>SK-TR</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>HR-LT-LV-LNO-RO</td><td>SE-SB-SK-TR</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>RO</td><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> <tr><td>AT-CH</td><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>25</td><td>30</td><td>37</td></tr> </tbody> </table>		G20	G25	G25.1	G30	G31	LU-PL	I2E	20	25	30	37	CY-IS-MT-NO	I3B/P	20	25	30	37	NL-HU	I3B/P	20	25	30	37	HU	I3B/P	20	25	30	37	BE-FR	I12E+3+	20	25	30	37	RO	I12E3B/P	20	25	30	37	NL	I12EK3B/P	20	25	30	37	DE	I12ELL3B/P	20	25	30	37	CH-CY-CZ-ES-GB	GR-IE-IT-LT-PT	20	25	30	37	GR-IE-IT-LT-PT	SK-TR	20	25	30	37	CY-GR-IE-IT-LT-PT	SK-TR	20	25	30	37	HR-LT-LV-LNO-RO	SE-SB-SK-TR	20	25	30	37	RO	I12H3B/P	20	25	30	37	AT-CH	I12H3B/P	20	25	30	37	REGULATED FOR : Model : TP-JG-15/G Portable Art. No. : TP-JG-15/G P (E) Type : A1 S/N : XXXX ΣQ_n : 21 kW Electricity : -	Proudly assembled by XXXX  *For professional use. Made in Indonesia Submit your warranty : nayati.com/warranty
	G20	G25	G25.1	G30	G31																																																																																									
LU-PL	I2E	20	25	30	37																																																																																									
CY-IS-MT-NO	I3B/P	20	25	30	37																																																																																									
NL-HU	I3B/P	20	25	30	37																																																																																									
HU	I3B/P	20	25	30	37																																																																																									
BE-FR	I12E+3+	20	25	30	37																																																																																									
RO	I12E3B/P	20	25	30	37																																																																																									
NL	I12EK3B/P	20	25	30	37																																																																																									
DE	I12ELL3B/P	20	25	30	37																																																																																									
CH-CY-CZ-ES-GB	GR-IE-IT-LT-PT	20	25	30	37																																																																																									
GR-IE-IT-LT-PT	SK-TR	20	25	30	37																																																																																									
CY-GR-IE-IT-LT-PT	SK-TR	20	25	30	37																																																																																									
HR-LT-LV-LNO-RO	SE-SB-SK-TR	20	25	30	37																																																																																									
RO	I12H3B/P	20	25	30	37																																																																																									
AT-CH	I12H3B/P	20	25	30	37																																																																																									

3.2Hinweise für die Installation und den Betrieb der Geräte in den länderspezifischen Sprachen.

Tabelle 7

AT	"Dieses Gerät muss entsprechend den geltenden Vorschriften angeschlossen werden und nur in einem gut belüfteten 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 belüfteten 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 ovládáním dodržovali pokyny k použití a údržbu zařízení. "
DE	"Dieses Gerät muss entsprechend den geltenden Vorschriften angeschlossen werden und nur in einem gut belüfteten 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 nēmmen a gutt ugeluechte Raim installéiert ginn. Et ass recommandéiert d'Benotzung an d'Servicerungsinstruktionen 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. Çalıştırmadan önce cihazın kullanım ve servis talimatlarını takip etmeniz önerilir. "

3.2.3 Geräteverpackung mit Kennzeichnung Gas Kategorie, Gasart und Nenndrücke

AT	II2H3B/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 belüfteten Räumen benutzt werden. Vor Installation und Benutzung dieses Gerätes bitte die Bedienungsanweisung durchlesen. Diese Verpackung soll gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.			
BE	II2E+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 utilisé seulement a l'interieur dans locaux bien aérés. Consulter les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Diese Verpackung muss gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.			
CH	II2H3B/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 belüfteten Räumen benutzt werden. Vor Installation und Benutzung dieses Gerätes bitte die Bedienungsanweisung durchlesen. Diese Verpackung soll gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.			
CY	II2H3B/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	II2H3+	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	II2ELL3B/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 belüfteten Räumen benutzt werden. Vor Installation und Benutzung dieses Gerätes bitte 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	☐
Dette apparat skal installeres i overensstemmelse med de gældende regler og kun bruges indendørs på et godt ventileret sted. Se instruktionerne før installation og brug af dette 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 kehtivatele eeskirjadele ja seda tuleb kasutada ainult siseruumides hästi ventileeritavas kohas. Enne selle seadme paigaldamist ja kasutamist lugege juhiseid. See pakend tuleb utiliseerida vastavalt kehtivatele eeskirjadele.			
ES	II2H3+		☐

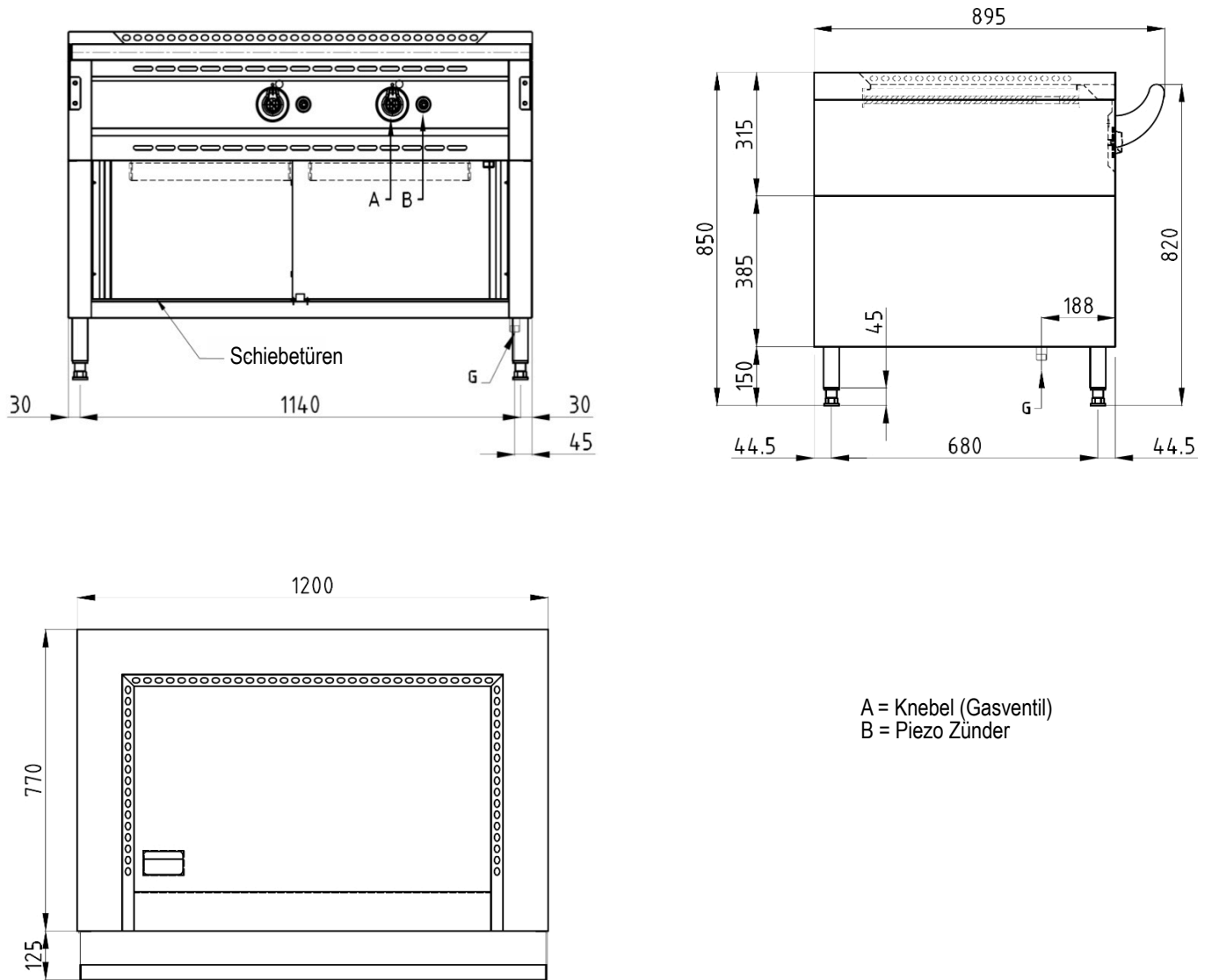
	Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Normen installiert werden und darf nur in gut belüfteten Innenräumen verwendet werden. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato. Diese Emballage muss gemäß den geltenden Normen entsorgt werden.	
FI	II2H3B/P	G20 ; 2H ; 20 mbar ☐ G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar ☐
	Tämä laite tulee asentaa voimassa olevien määräysten mukaisesti ja sitä tulee käyttää vain sisätiloissa hyvin tuuletetussa paikassa. Lue ohjeet ennen tämän laitteen asentamista ja käyttöä. Tämä pakkaus on hävitettävä voimassa olevien määräysten mukaisesti.	
FR	II2E+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 utilisé seulement à l'intérieur dans locaux bien aérés. Consulter les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Diese Verpackung muss gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.	
GB	II2H3+	G20 ; 2H ; 20 mbar ☐ G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar ☐
	Dieses Gerät darf nur in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert und nur in Innenräumen an einem gut belüfteten Ort verwendet werden. Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät installieren und benutzen. Diese Verpackungen sind gemäß den geltenden Vorschriften 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 koristiti samo u zatvorenom prostoru na dobro prozračenom mjestu. Prije postavljanja i korištenja ovog uređaja pročitajte upute. Ovu ambalažu treba zbrinuti 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 dhíúscairt de réir na rialachán atá i bhfeidhm.	
IT	II2H3+	G20 ; 2H ; 20 mbar ☐ G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar ☐
	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 beseitigt werden.	
LT	II2H3B/P	G20 ; 2H ; 20 mbar ☐ G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar ☐
	Šī ierīce jāuzstāda saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem un jāizmanto tikai iekšējā, labi vēdināmā vietā. Pirms šīs ierīces uzstādīšanas un lietošanas iepazīstieties ar instrukcijām. Šīs iepakojums ir jāutilizē saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem.	
LU	I2H	G20 ; 2H ; 20 mbar ☐

	Dësen Apparat soll am Aklang mat den aktuellen Reglementer installéiert ginn an nëmmen dobannen an engem gutt gelëfter Plaz benotzt ginn. Consultéiert d'Instruktioune virum Installatioun a Gebrauch vun dësem Apparat. Dës Verpackung soll am Aklang mat de Reglementer entsuergt ginn.		
NL	II2EK3B/P	G20 ; 2E ; 20 mbar G25.3 ; 2K ; 25 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar	☐ ☐ ☐
	Dieses Gerät muss in Verbindung mit den übrigen Schriften aufgestellt werden und kann auch im Haus in einer gut geordneten Umgebung verwendet werden. Befolgen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät installieren und benutzen. Diese Verpackung kann in Überschneidung mit den zu erwerbenden Schriften vorgenommen werden.		
NO	II2H3B/P	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar	☐ ☐
	Dette apparat skal installeres i overensstemmelse med de gældende regler og kun bruges indendørs på et godt ventileret sted. Se instruktionerne før installation og brug af dette apparat. Denne emballage skal bortskaffes i overensstemmelse med de gældende regler.		
PT	II2H3+	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3+ ; 28-30/37 mbar	☐ ☐
	Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur im Innenbereich und an einem gut belüfteten Ort verwendet werden. Consultar as instruções antes de instalar e utilizar este aparelho. Esta embalagem deve ser eliminada conforme as regulamentações em vigor.		
RO	II2H3B/P	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar	☐ ☐
	Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert und wird nur im Innenbereich in einem belüfteten 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	☐ ☐
	Denna apparat ska installeras i enlighet med gällande bestämmelser och endast användas inomhus på en väl ventilerad plats. Läs instruktionerna 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	☐ ☐
	Ta naprava mora biti nameščena v skladu z veljavnimi predpisi in uporabljena samo v zaprtih prostorih na dobro prezračevanem mestu. Pred namestitvijo in uporabo te naprave preberite navodila. To embalažo je treba odstraniti v skladu z veljavnimi predpisi.		
SK	II2H3B/P	G20 ; 2H ; 20 mbar G30/G31 ; 3B/P ; 28-30 mbar	☐ ☐
	Tento spotřebič musí být 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	☐ ☐
	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



TP-JG-12/G



A = Knebel (Gasventil)
B = Piezo Zünder

Abb. 1

TP-JG-15/G

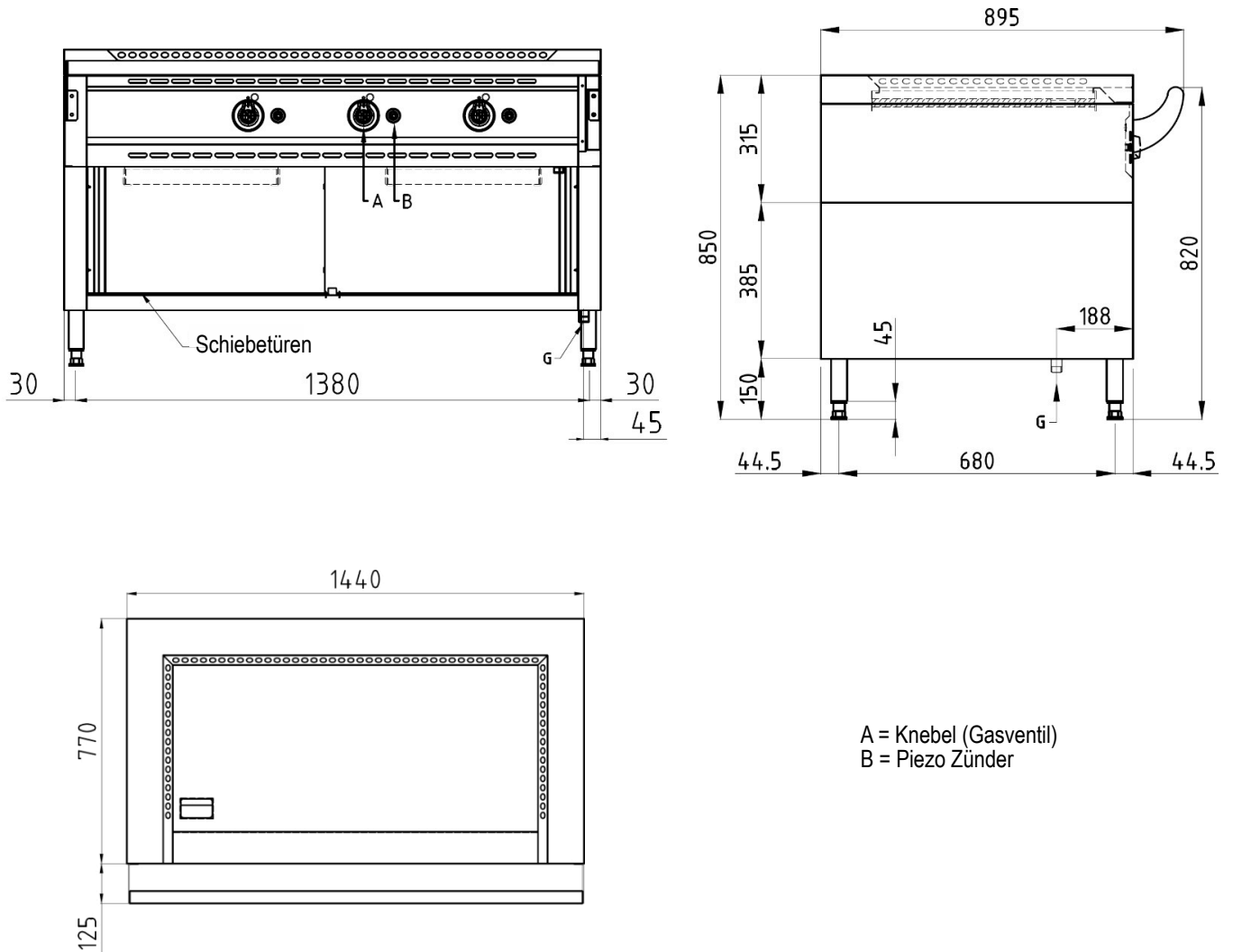
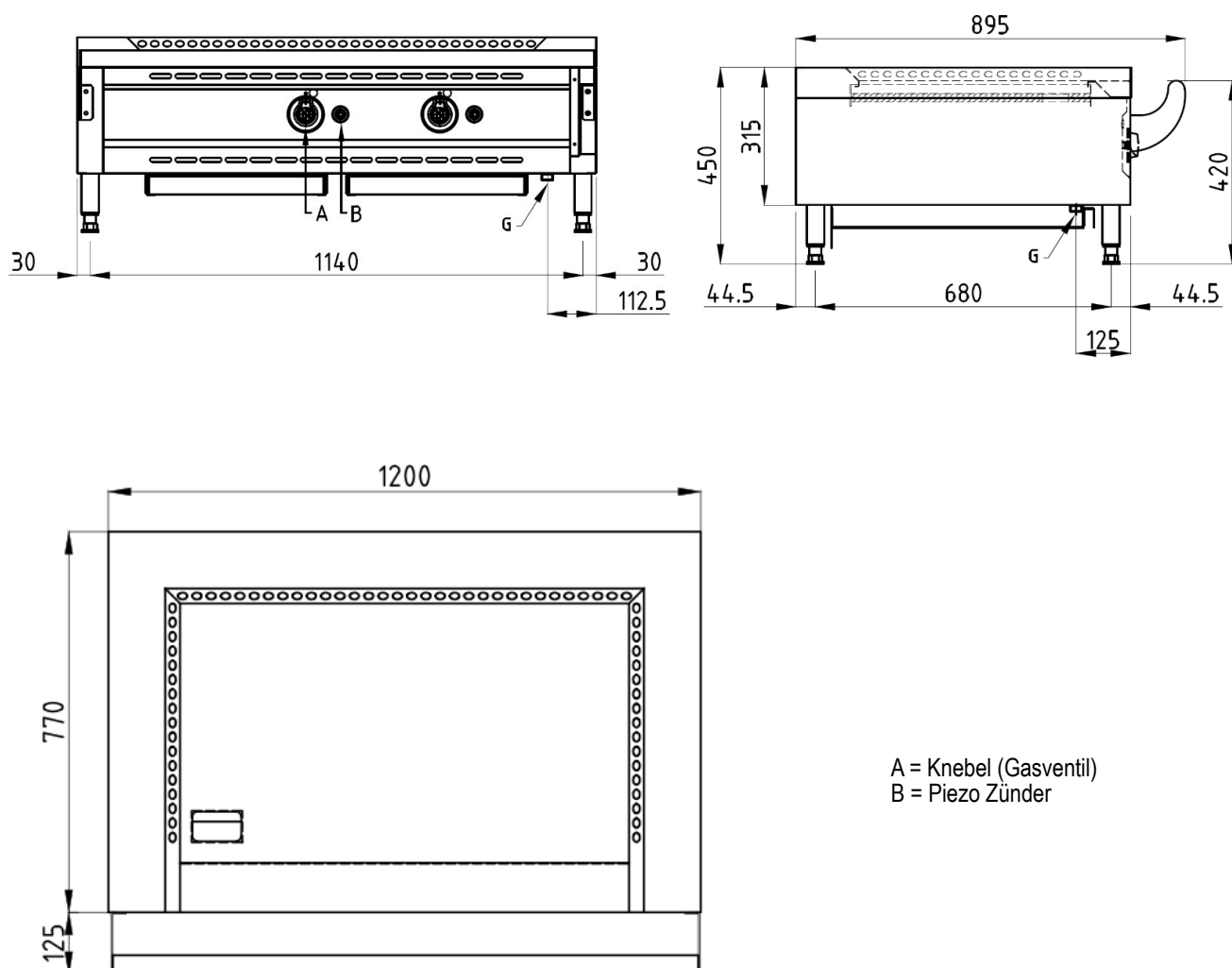


Abb. 2

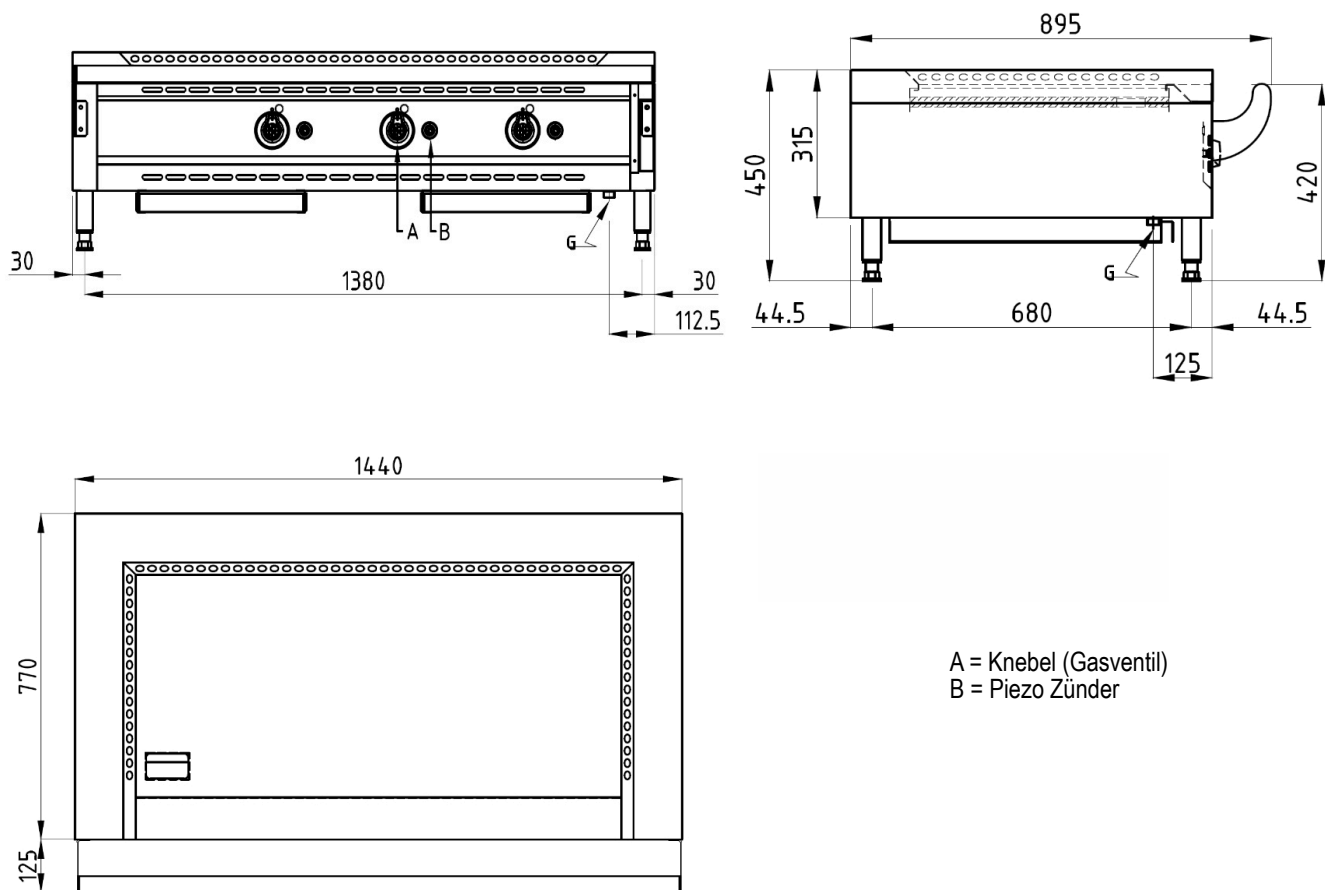
TP-JG-12/G P



A = Knebel (Gasventil)
B = Piezo Zünder

Abb. 3

TP-JG-15/G P



A = Knebel (Gasventil)
B = Piezo Zünder

Abb. 4

3.4 Ersatzteil-Listen



TP-JG-12/G & TP-JG-15/G

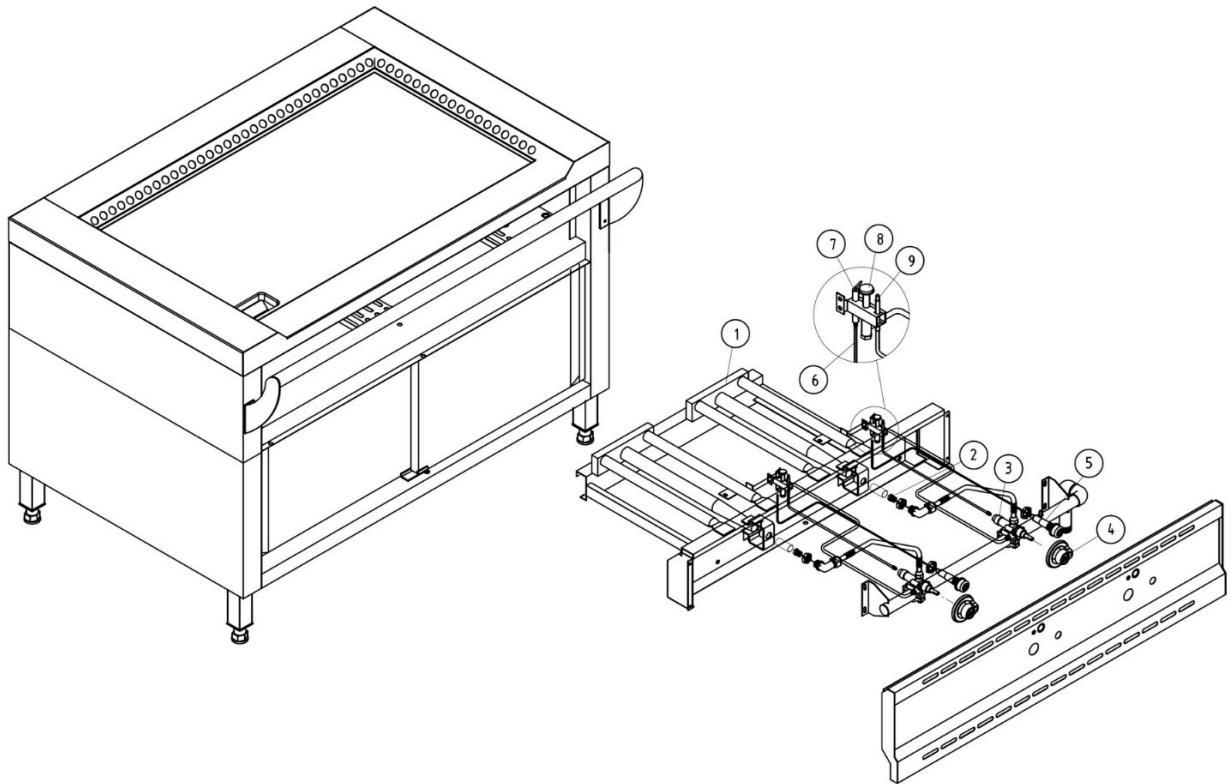


Abb. 5

Tabelle 8:

NO	CODE	BAUTEIL	ANZAHL	
			TP-JG-12/G	TP-JG-15/G
1	GS.3652	Burner NGFT NAY-0008	2	3
2	GS.2865	Nozzle w/ Stamp Oven Burner Ø 2.05 (Natural Gas)	2	3
	GS.2868	Nozzle w/ Stamp Oven Burner Ø 1.35 (LPG)	2	3
3	GS.387D	Gas Valve w/Bracket	2	3
4	PD.G019A	Gas Knob dia.8mm	2	3
	PD.G019A-1	Ring Gas Knob 21S	2	3
	PD.G025	Seal f/ Gas Knob	2	3
5	GS.3720B	Piezzo Igniter dia.18mm	2	3
6	GS.3682A	Cable f/ Electrode Igniter 600mm	2	3
7	GS.3856	Piezzo Spark Plug	2	3
8	GS.3851	Bunsen Pilot 3F/ 3H 0.20 LPG	2	3
9	GS.3895B	Thermocouple 9x1 600 mm	2	3

TP-JG-12/G P & TP-JG-15/G P

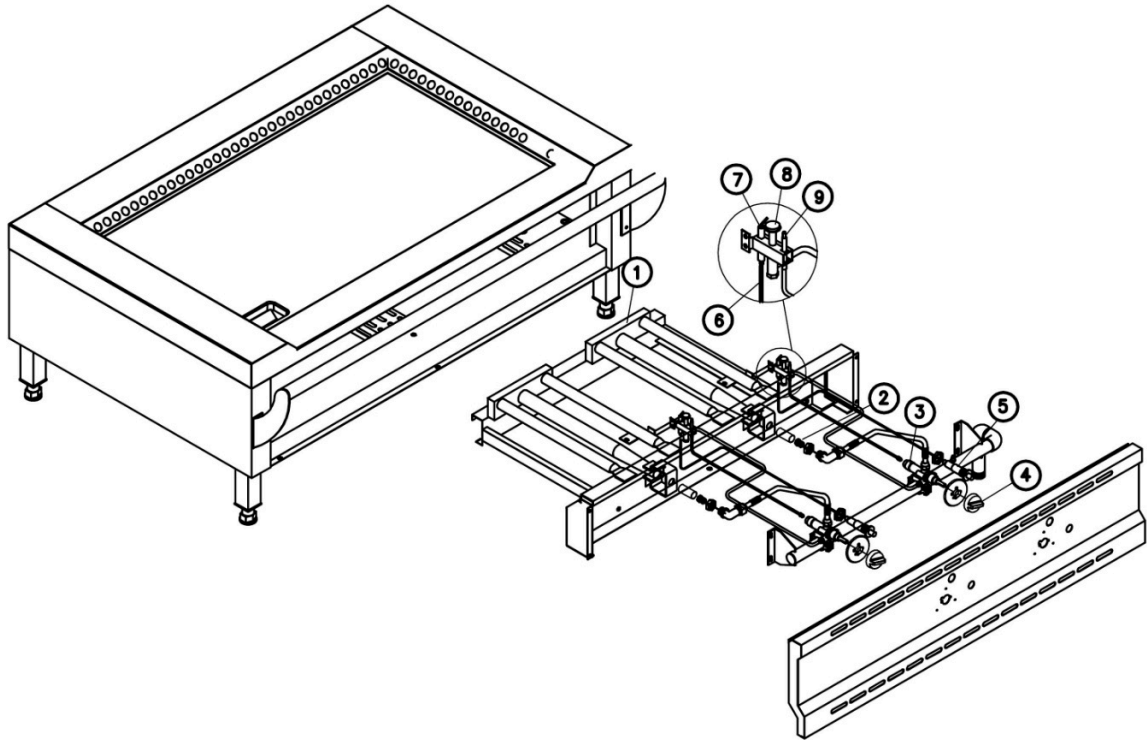


Abb. 6

Tabelle 9:

NO	CODE	BAUTEIL	ANZAHL	
			TP-JG-12/G P	TP-JG-15/G P
1	GS.3652	Burner NGFT NAY-0008	2	3
2	GS.2865	Nozzle w/ Stamp Oven Burner Ø 2.05 (Natural Gas)	2	3
	GS.2868	Nozzle w/ Stamp Oven Burner Ø 1.35 (LPG)	2	3
3	GS.387D	Gas Valve w/Bracket	2	3
4	PD.G019A	Gas Knob dia.8mm	2	3
	PD.G019A-1	Ring Gas Knob 21S	2	3
	PD.G025	Seal f/Gas Knob	2	3
5	GS.3720B	Piezzo Igniter dia.18mm	2	3
6	GS.3682A	Cable f/ Electrode Igniter 600mm	2	3
7	GS.3856	Piezzo Spark Plug	2	3
8	GS.3851	Bunsen Pilot 3F/ 3H 0.20 LPG	2	3
9	GS.3895B	Thermocouple 9x1 600 mm	2	3

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 abgeschildert 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 m³/h Luft pro kW installierter Nennwärmebelastung benötigt. Für ein komfortables Arbeiten des Anwenders werden 34 m³/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.

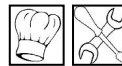


4.2 Handling

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 Zündsicherung 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:
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 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.

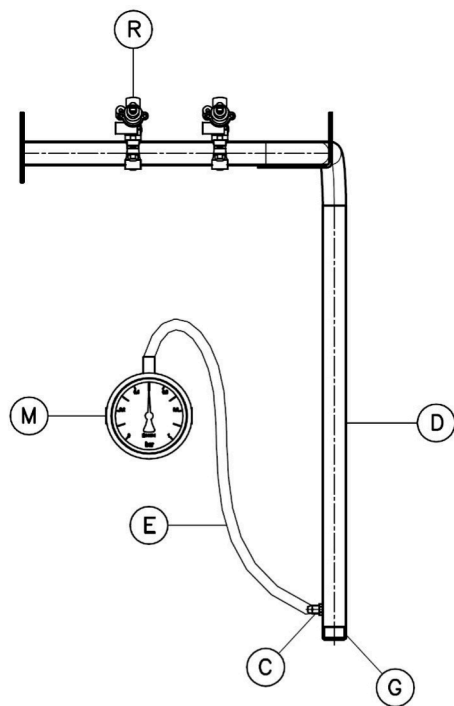
Gehen Sie bitte wie folgt vor:

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 10 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 10

Gasart	Gasanschlussdruck (mbar)			
	Kurzzeichen	Nennndruck (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



C	=	Druckmessnippel
D	=	Gasleitung
E	=	Flexibler Gasschlauch
G	=	Gaszufuhranschluss
M	=	Manometer
R	=	Gasventil

Abbildung 7

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 Haupttabelle

Dies ist die technische Tabelle für die Einstellung der Geräte (Daten für jeden Brenner).

Tabelle 11:

Gasart	Gruppe	Nenndruck (mbar)	Nennwärme- belastung (kW)	Reduzierte Nennwärme- belastung (kW)	Düse Hauptbrenner (1/100 mm)	Primärluft Öffnung Hauptbrenner H (mm)	Düse Zündbrenner (1/100 mm)	Primärluft Einstellung Zündbrenner (mm)	Bypass-Schraube für Gasventil (1/100 mm)	Gasverbrauch bei Nennwärme- belastung
G30/G31	3+	28-30/37	7	3.7	Ø 1.35	16	Ø 0.20	2 holes fully open	Ø 110	G30=0.552 kg/h
	3B/P	28-30							(Screw down)	G31=0.544 kg/h
	3B/P	50	7	3.7	Ø 1.15	16	Ø 0.20	2 holes fully open	Ø 95 (Screw down)	G30=0.552 kg/h G31=0.544 kg/h
G20	2H, 2E	20	7	3.7	Ø 2.50	13	Ø 0.35	2 holes half open	Blind screw (Unscrewed for 1.25 rounds)	G20=0.741 m3/h
G25	2LL	20	7	3.7	Ø 2.20	13	Ø 0.35	2 holes half open	Blind screw (Unscrewed for 1.50 rounds)	G25=0.862 m3/h
G25.3	2K	25	7	3.7	Ø 2.10	13	Ø 0.35	2 holes half open	Blind screw (Unscrewed for 1.25 rounds)	G25.3=0.842 m3/h

Die Gruppe 2E+ für Frankreich und Belgien hat die gleiche Einstellung wie die Gruppen 2E und 2H; diese Gruppe kann mit G20 bei 20 mbar oder G25 bei 25 mbar mit den gleichen Düsen und der gleichen Einstellung geliefert werden.

5.1.2 Düse Hauptbrenner

1. Der Zugang zum Hauptbrenner erfolgt nach Entfernen der Frontblende, des Ansaugrohrs und des Standbrenners.
2. Entfernen Sie die Verschlusskappe "B" und tauschen Sie die Düse "U" gegen eine für die neue Gasart aus.
3. Stellen Sie die Primärluft-Einstellhülse so ein, dass der in Tabelle 11 angegebene Abstand „H“ erreicht wird.
4. Alle Komponenten in umgekehrten Reihenfolge einsetzen.

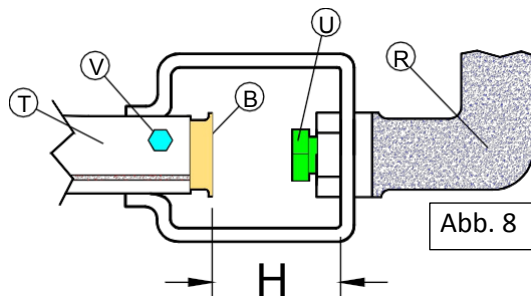


Abb. 8

B	=	Primärluft - Einstellhülse
R	=	Gasleitung
T	=	Hauptbrenner
U	=	Düse Hauptbrenner
V	=	Feststellschraube Einstellhülse

5.1.3 Düse Zündbrenner

1. Der Zugang zum Zündbrenner erfolgt nach Entfernen der Frontblende, des Ansaugrohrs und des Standbrenners.
2. Entfernen Sie die Verschlusskappe "B" und tauschen Sie die Zündbrennerdüse "U" gegen die für die neue Gasart aus.
3. Stellen Sie die Zündflamme richtig ein, indem Sie die Ringmutter "G" drehen, bis die Flamme stabil ist.
4. Die Einstellung der Primärluft erfolgt durch Verschieben der Ringmutter "G", um die beiden Luftlöcher zu öffnen oder zu verschliessen. Für Flüssiggase müssen die Öffnungen G30/G31 vollständig geöffnet sein, für die anderen Gase (G20, G25 und G25.3) darf nur eine halbe Öffnung vorhanden sein.
5. Alle Komponenten in umgekehrten Reihenfolge einsetzen.

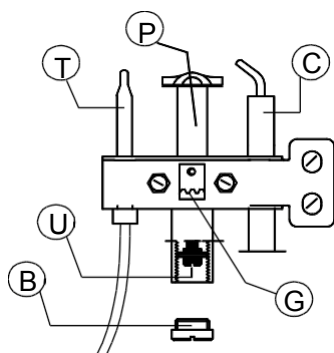


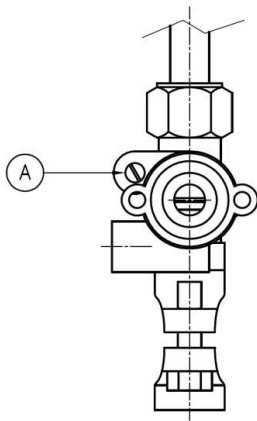
Abb. 9

B	=	Verschlusskappe
C	=	Zündkerze
G	=	Ringmutter
P	=	Zündbrenner
U	=	Zündbrennerdüse
T	=	Thermoelement

5.1.4 Einstellung der Kleinstellwärmelast der Kochstelle

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.



A = Bypass-Schraube des Gasventils

Abb. 10

5.1.4 Einstellung der Primärluft

1. Schrauben Sie die Feststellschraube für die Primärluft-Einstellhülse mit einem Schraubenzieher heraus.
2. Stellen Sie den Primärluft-Einstellhülse so ein, dass die Distanz der Primärluft „H“ dem Wert der Tabelle entspricht.
3. Ziehen Sie die Feststellschraube wieder an.

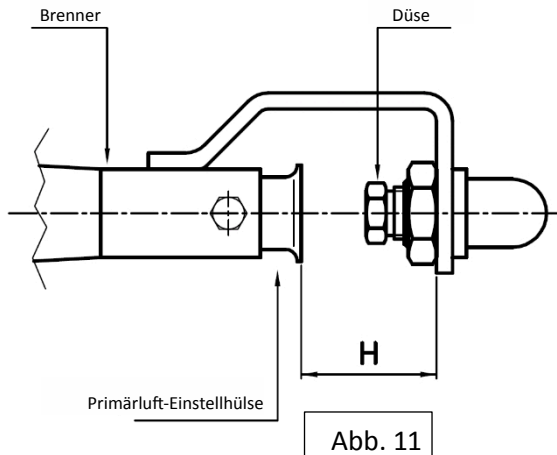


Tabelle 13 :

Gasart	Druck (mbar)	Pilotdüse (mm)	Bypass Schraube	Primär luft H (mm)
Flüssiggas G30/G31	28-30/37	Ø 0.20	Ø 1.10	16
	50	Ø 0.20	Ø 0.95	16
Erdgas G20	20	Ø 0.35	einstellbar	13
Erdgas G25	20	Ø 0.35	einstellbar	13
Erdgas G25.3	25	Ø 0.35	einstellbar	13



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



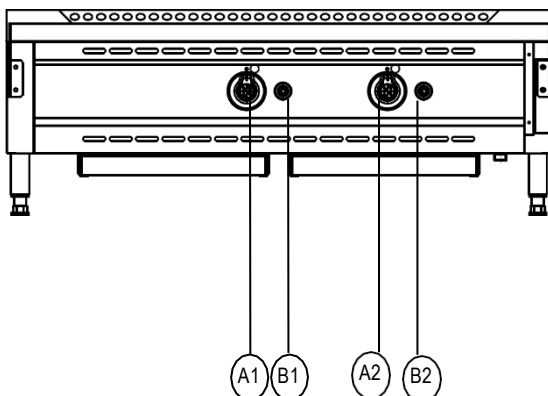
Dieses Gerät ist ein Gasherd für den professionellen Einsatz. Es darf nur von sachkundigen Personen benutzt werden. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass das Gerät in gutem Zustand ist und sich in einem gut belüfteten Raum befindet. Es gibt verschiedene Hinweise, die unbedingt beachtet werden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



6.2.1 TP-JG-12G



- A1 : **Knebel (Gasventil)**
Zum Ein- / Ausschalten und Regulieren des Hauptbrenner 1
- B1 : **Piezo-Zünder**
Zum Zünden des Zündbrenner 1
- A2 : **Knebel (Gasventil)**
Zum Ein- / Ausschalten und Regulieren des Hauptbrenner 2
- B2 : **Piezo-Zünder**
Zum Zünden des Zündbrenner 2

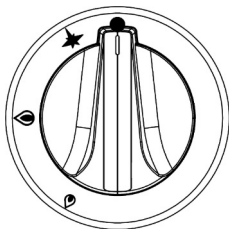
Abb. 12

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 von Position (●) auf die Position (★) stellen.
2. Mit eingedrücktem Knebel auf der Position (★) mehrere Male auf den Knopf „Piezo-Zünder“ drücken. und den Knebel für weitere 15 Sekunden gedrückt halten.
3. Falls die Zündflamme nicht entflammt oder 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.
7. Überprüfen Sie ob die Brenner ausgeschaltet sind.



- Position: Ausgeschaltet
- ★ Position: Zündbrenner
- 🔥 Position: Brennerleistung hoch
- 🔥 Position: Brennerleistung niedrig

Abb. 13



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.

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 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.	Piezo-Zünder funktioniert nicht	Das Kabel ist nicht angeschlossen oder lose.	Prüfen und anschliessen
		Piezo-Zünder ist beschädigt	Prüfen und ersetzen
2.	Der Zündbrenner zündet nicht.	Gasleck	Prüfen und ersetzen
		Die Zünddüse ist verstopft	Prüfen und reinigen
		Unzureichender Gasdruck	Prüfen
3.	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
4.	Der Hauptbrenner der Kochstelle zündet nicht	Der Brenner ist defekt	Prüfen und ersetzen
5.	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
6.	Grillplatte hat Flugrost oder ist schwarz gefärbt	Nicht ordnungsgemäss gereinigt.	Reinigen
		Das Gerät wurde längere Zeit nicht benutzt und die Grillplatte ist oxydiert.	Grillplatte polieren.

9. CE-Zertifikat

CE 0085



EU-Baumusterprüfbescheinigung EU type examination certificate

CE-0085CP0357
Produkt-Identnummer
product identification no.

Anwendungsbereich field of application	EU-Gasgeräteverordnung (EU/2016/426) EU Gas Appliances Regulation (EU/2016/426)
Zertifikatinhaber owner of certificate	PT. NAYATI INDONESIA Jl. Raya Terboyo No. 19, ID-50112 Semarang, Central Java
Vertreiber distributor	PT. NAYATI INDONESIA Jl. Raya Terboyo No. 19, ID-50112 Semarang, Central Java
Produktart product category	Großküchengeräte: Brat-/Grill-/Griddleplatte (2109)
Produktbezeichnung product description	Griddleplatte
Modell model	TP JG...
Bestimmungsländer countries of destination	AT, BE, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GR, HR, HU, IE, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Prüfberichte test reports	Ergänzungsprüfung: 705TR1900018_00 vom 19.11.2021 (FGL)
Prüfgrundlagen test basis	EU/2016/426 A III B (09.03.2016) DIN EN 203-1 (01.07.2014) DIN EN 203-2/9 (01.02.2006)

Ablaufdatum / AZ
date of expiry / file no. 13.09.2028 / 19-0161-GER

20.09.2022 Pz A-1/2
Datum, Bearbeiter, Blatt, Leiter der Zertifizierungsstelle
date, issued by, sheet, head of certification body



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-0085CP0357

Gerätekatategorien appliance categories	Versorgungsdrücke supply pressures	Bestimmungsländer countries of destination	Bemerkungen remarks
I2E	20 mbar	LU, PL	
I3B/P	28-30 mbar	HU, MT, NO	
I3B/P	50 mbar	HU	
I12E+3+	20/25, 28-30/37 mbar	BE, FR	
I12E3B/P	20, 50 mbar	RO	
I12EK3B/P	20/25, 28-30 mbar	NL	
I12ELL3B/P	20, 50 mbar	DE	
I12H3+	20, 28-30/37 mbar	CH, CY, CZ, ES, 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	

Installationsarten installation codes	Bestimmungsländer countries of destination	Bemerkungen remarks
A1	AT, BE, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GR, HR, HU, IE, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR	

Typ type	Technische Daten technical data	Bemerkungen remarks
TP JG 12/G; TP JG 12/G Portable	Nennwärmebelastung (Hi): 14,0 kW	
TP JG 15/G; TP JG 15/G Portable	Nennwärmebelastung (Hi): 21,0 kW	

Ausführungsvariante type variation	Erläuterungen explanations
.../G	mit Schrankunterbau
...Portable	Tischgerät

Verwendungshinweise / Bemerkungen hints of utilization / remarks	
Zusätzlich geprüfte Gerätekatategorien, Anschlussdrücke und Bestimmungsländer: AL, BA, BG, MK, UA: I12H3B/P (20, 28-30 mbar) GB: I12H3+ (20, 28-30/37 mbar) Die CE-Kennzeichnung wird in den Nicht-EU-Staaten erst dann als Konformitätsnachweis akzeptiert, wenn diese Staaten die Gasgeräteverordnung EU/2016/426 in nationales Recht umgesetzt haben.	



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. 03-121-1 SVGW/VKF

Antragsteller: Gamatech AG, CH-8308 Illnau (ZH)
Hersteller: PT. Nayati-Indonesia, ID-50112 Semarang (Zentral-Java)
Vertreter / Vertreiber: Gamatech AG, CH-8308 Illnau (ZH)

Gestützt auf das Reglement ZG101 „Allgemeine Geschäftsbedingungen der SVGW Zertifizierungsstelle Gas“ und auf den Bericht Nr. . 03-121-1 zertifiziert der SVGW die folgenden Serienprodukte:

Rubrik: Kochapparate, Grossküchengeräte, Bratplatte
Bezeichnung: Teppanyaki Jumbo Grill
Typen: TP-JG-12/G TP-JG-15/G
TP-JG-12/G Portable TP-JG-15/G Portable

Zertifizierungsgrundlage: EN 203-1 (2014), EN 203-2-9 (2006)

Gaskategorie: II2H3B/P

Installationsart: A₁

Gültigkeit: Verlängerung bis zum **31.03.2024**

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-Verlängerungsschreiben (05/19).

Der Auftraggeber ist somit berechtigt, diese Produkte als SVGW-zertifiziert anzubieten und das SVGW-Konformitätszeichen zu verwenden (Publikation im Zertifizierungsverzeichnis Gas, Kapitel 1.4.8).

SCHWEIZERISCHER VEREIN DES GAS- UND WASSERFACHES

Zertifizierungsstelle Gas


Javier Fernandez
Leiter

Zürich, 17.03.2021

10. Garantieleistungsausschlüsse



GARANTIEAUSSCHLÜSSE 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 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.

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
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
- **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
- **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
- **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
- **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

Internationale Niederlassungen:

- **SINGAPUR**
Nayati (Singapur) Pte Ltd, 627A
Aljunied Road, #07-02 Biztech
Centre
Singapur 389842
T +65 67471105
E 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