SPECIALIST FOOD AND SERVICE EQUIPMENT

INSTALLATIONS-, BETRIEBS- und WARTUNGS-, ANLEITUNG

GASKOCHER DER ÖKONOMISCHEN PRODUKTREIHE

MODELLE: NGER SERIE 60;
NGER SERIE 70;
NGER SERIE 130

Hinweis: Die Abbildung dient lediglich Illustrationszwecken. Unser Recht auf technische Änderungen im Interesse der Produktweiterentwicklung ohne vorherige Ankündigung bleibt vorbehalten.

PT NAYATI INDONESIEN
JI. Raya Terboyo No.19
Semarang ~ 50112
Central Java - Indonesien

Telefon : (0062) + 024 658 05 73
Fax : (0062) + 024 658 05 72
E-Mail : nayati@nayati.com

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für eines unserer Produkte als Ihren zuverlässigen Partner entschieden haben. Wir versichern Ihnen, dass wir bei der Herstellung dieser Geräte stets unser Bestes geben und nur hochwertige Materialien einsetzen. Der NAYATI Gaskocher der ökonomischen Produktreihe ist eine ausgezeichnete Wahl für die Küche. Um dem Gerät den größtmöglichen Nutzen abgewinnen zu können, lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig durch. Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit beachten Sie bitte die Warn- und Sicherheitshinweise. Verwenden Sie das Gerät AUSSCHLIESSLICH zu seinem verwendungsgemäßen Zweck.
Bei Fragen oder Problemen zum Umgang mit dem Gerät wenden Sie sich bitte zwecks technischer Unterstützung an Ihren Händler oder direkt an NAYATI.

DAS NAYATI TEAM

INHALT

	Seite
Titelseite ……	1
Vorwort ……	2
Inhalt ……	3
Allgemeine Informationen ……..	4
Sicherheitshinweise …….....	5
Technische Daten ……	7
• Technische Daten ……	7
• Gesamtmaße ……	11
Typen- und Hinweisschilder …….....	20
Liste der Bestandteile …….....	24
• Einzelteile Wassersystem ……..……	30
Installationsanleitung (für Techniker) ……	32
• Aufstellung und Befestigung …….....	33
• Anschluss der Gasversorgung ……..	34
• Überprüfen von Gasdruck und Nennwärmebelastung …….....	35
• Einstellen der Primärluft …….....	36
• Installation des Rohrgestells ……	38
Gebrauchsanleitung (für den Nutzer) ….....	39
• Warnhinweis ……..	39
• Ein-/Ausschalten …….....	40
Reinigung und Wartung ..…….....	41
Fehlersuche ……	43
Garantie ……	44

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durch.

Der NAYATI Gaskocher der ökonomischen Produktreihe ist zum Kochen eine ausgezeichnete Wahl. Das Gerät wird mit Gas betrieben. Der NAYATI Gaskocher der ökonomischen Produktreihe wurde für die Zubereitung von westlichen und orientalischen Gerichten mittels Sautieren, Kurzbraten, Braten und Kochen entwickelt. Bitte bewahren Sie diese Anleitung für späteres Nachlesen am Gerät auf. Achten Sie bei Verkauf oder sonstiger Weitergabe des Geräts bitte darauf, dass das Handbuch mitgereicht wird. So kann sich der neue Nutzer über seine Funktionsweise und andere wichtige Angaben informieren.

Bei Fragen oder Problemen im Umgang mit dem Gerät wenden Sie sich bitte an einen Händler in Ihrer Nähe oder direkt an NAYATI.

SICHERHEITSHINWEISE

Sehr wichtig!: Das Gerät vor der Installation auf eine feste, ebene, stabile und waagrechte Fläche in der Nähe eines Netzanschlusses stellen.

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor dem Einsatz des NAYATI Gas Economic Range Gaskochers bitte sorgfältig durch. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt. Die nachstehenden Sicherheitshinweise müssen unbedingt befolgt werden:

- Die unsachgemäße Installation, Wartung, Reinigung oder Änderungen am Gerät können zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen und das Gerät beschädigen.
- Um Unfälle und Beschädigungen des Geräts zu vermeiden, muss das Personal regelmäßig technisch geschult werden.
- Der NAYATI Gaskocher der ökonomischen Produktreihe darf nur von qualifiziertem Personal verwendet werden.
- Das Gerät NICHT in einer toxischen oder explosionsgefährdeten Umgebung aufstellen.
- Das Gerät NICHT in der Nähe brennbarer Stoffe wie Benzin, Fett, Kleidung, Flüssiggas, Papier etc. aufstellen.
- Das Gerät NICHT in nassen oder feuchten Räumen/Gegebenheiten aufstellen, wie etwa im Regen oder in der Nähe von austretendem Wasser etc.
- Das Gerät NICHT zum Trocknen von Kleidung, Papier oder lebenden Tieren verwenden.
- Das Gerät NICHT zum Erhitzen von Produkten verwenden, die keine Lebensmittel sind.
- Das Gerät in einem gut belüfteten Raum aufstellen.
- Vor Reinigung oder Wartung des Geräts die Gasleitung abnehmen und das Gerät abkühlen lassen.
- Den Bereich NICHT berühren. Dieses Symbol bedeutet SEHR HEISS. Es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen.
- Versuchen Sie NICHT, das Gerät zu zerlegen oder zu reparieren. Diese Arbeiten dürfen ausschließlich von autorisierten Technikern durchgeführt werden.

EXPLOSIONSGEFAHR!

- Die Brenner bzw. Einschübe darunter oder die Luftöffnungen an den Seitenwänden NICHT mit Alu- oder Silberfolie oder ähnlichen Materialien abdecken. Dies kann zu einer unzureichenden Luftzirkulation und Gasverbrennung führen und eine Überhitzung verursachen.

VERLETZUNGSGEFAHR!

- Während des Zündvorgangs NICHT über den Hauptbrenner beugen. Hohe Flammen aus diesem Bereich können zu schweren Verbrennungen führen.

VERLETZUNGSGEFAHR!

- Auf dem Wok-Brennerring KEINE TÖPFE MIT FLACHEM BODEN BENUTZEN. Bei voller Brennleistung gelangen die Flammen, mit oder ohne Wok, seitlich nach oben bzw. über den Wok-Brennerring hinaus. Dies kann zu schweren Brandverletzungen führen.

TECHNISCHE DATEN

Der NAYATI Gaskocher der ökonomischen Produktreihe wird aus Edelstahl hergestellt. Dieses Gerät kann für die Zubereitung westlicher und orientalischer Gerichte genutzt werden. Der Kocherring mit Dualfunktion kann sowohl für eine Pfanne als auch für einen Wok verwendet werden. Für die Sicherheit der Nutzer ist dieses Gerät mit einem Thermoelement ausgerüstet.

- Datentabellen

  Tabelle 1: Technische Daten für NGER 4 – 60 und NGER 9 – 60

Technische Daten						
Modell:	NGER 4 - 60			NGER 9 - 60		
Gesamtmaße (mm)	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe
	475	600	850 / 950	900	600	850 / 950
Gasanschluss	R ¾”			R ¾”		
Anzahl der Brenner	1			3		
Nennwärmebelastung	Erdgas : 13 kW LPG : 11,5 kW			Erdgas : 26 kW LPG : 23 kW		
Gasdruckanschluss	G 30/G 31 : 28 - 30/37 mbar G 30/G 31 : 50 mbar G 20 : 20 mbar G 25 : 20 - 25 mbar			G 30/G 31 : 28 – 30/37 mbar G 30/G 31 : 50 mbar G 20 : 20 mbar G 25 : 25 mbar		
Zündung	von Hand			von Hand		

Tabelle 2: Technische Daten für NGER 15 – 60 und NGER 20 – 60

Technische Daten						
Modell:	NGER 15 - 60			NGER 20 - 60		
Gesamtmaße (mm)	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe
	1500	600	850 / 950	2000	600	850 / 950
Gasanschluss	R ¾”			R ¾”		
Anzahl der Brenner	3			4		
Nennwärmebelastung	Erdgas : 39 kW LPG : 34,5 kW			Erdgas : 52 kW LPG : 46 kW		
Gasdruckanschluss	G 30/G 31 : 28 – 30/37 mbar G 30/G 31 : 50 mbar G 20 : 20 mbar G 25 : 25 mbar			G 30/G 31 : 28 – 30/37 mbar G 30/G 31 : 50 mbar G 20 : 20 mbar G 25 : 25 mbar		
Zündung	von Hand			von Hand		

Tabelle 3: Technische Daten für NGER 7-70, NGER 13 – 70 und NGER 20 – 70

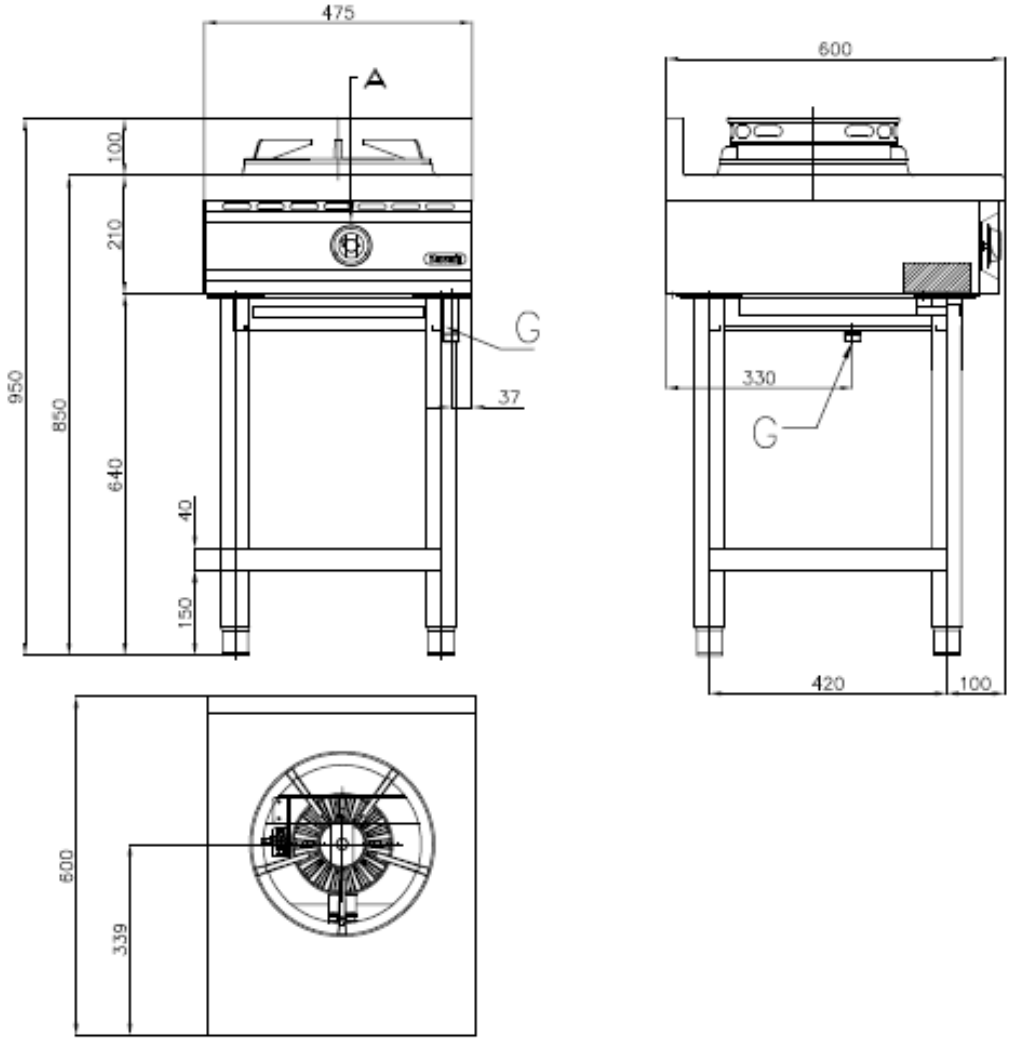
Modell:	NGER 7 - 70			NGER 13 - 70			NGER 20 - 70		
Gesamtmaße (mm)	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe
	700	700	850 / 1150	1300	700	850 / 1150	2000	700	850 / 1150
Rohrdurchmesser	Ablauf (D)	Gaseinlass (G)	Wassereinlass (S)	Ablauf (D)	Gaseinlass (G)	Wassereinlass (S)	Ablauf (D)	Gaseinlass (G)	Wassereinlass (S)
	R 1 ¼"	R ¾"	R ½"	R 1 ¼"	R ¾"	R ½"	R 1 ¼"	R ¾"	R ½"
Anzahl der Brenner	1			2			3		
Nennwärmebelastung	Erdgas : 13 kW LPG : 11,5 kW			Erdgas : 26 kW LPG : 23 kW			Erdgas : 39 kW LPG : 34,5 kW		
Gasdruckanschluss	G 30/G 31 : 28 - 30/37 mbar G 30/G 31 : 50 mbar G 20 : 20 mbar G 25 : 20 - 25 mbar			G 30/G 31 : 28 - 30/37 mbar G 30/G 31 : 50 mbar G 20 : 20 mbar G 25 : 20 - 25 mbar			G 30/G 31 : 28 – 30/37 mbar G 30/G 31 : 50 mbar G 20 : 20 mbar G 25 : 25 mbar		
Zündung	von Hand			von Hand			von Hand		

Tabelle 4: Technische Daten für NGER 13 – 130 und NGER 20 – 130

Modell:	NGER 13 - 130			NGER 20 - 130		
Gesamtmaße (mm)	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe
	1300	1300	850	2000	1300	850
Rohrdurchmesser	Ablauf (D)	Gaseinlass (G)	Wassereinlass (S)	Ablauf (D)	Gaseinlass (G)	Wassereinlass (S)
	R 1 ¼”	R ¾”	R ½”	R 1 ¼”	R ¾”	R ½”
Anzahl der Brenner	4			6		
Nennwärmebelastung	Erdgas : 52 kW LPG : 46 kW			Erdgas : 78 kW LPG : 69 kW		
Gasdruckanschluss	G 30/G 31 : 28 - 30/37 mbar G 30/G 31 : 50 mbar G 20 : 20 mbar G 25 : 20 - 25 mbar			G 30/G 31 : 28 - 30/37 mbar G 30/G 31 : 50 mbar G 20 : 20 mbar G 25 : 20 - 25 mbar		
Zündung	von Hand			von Hand		

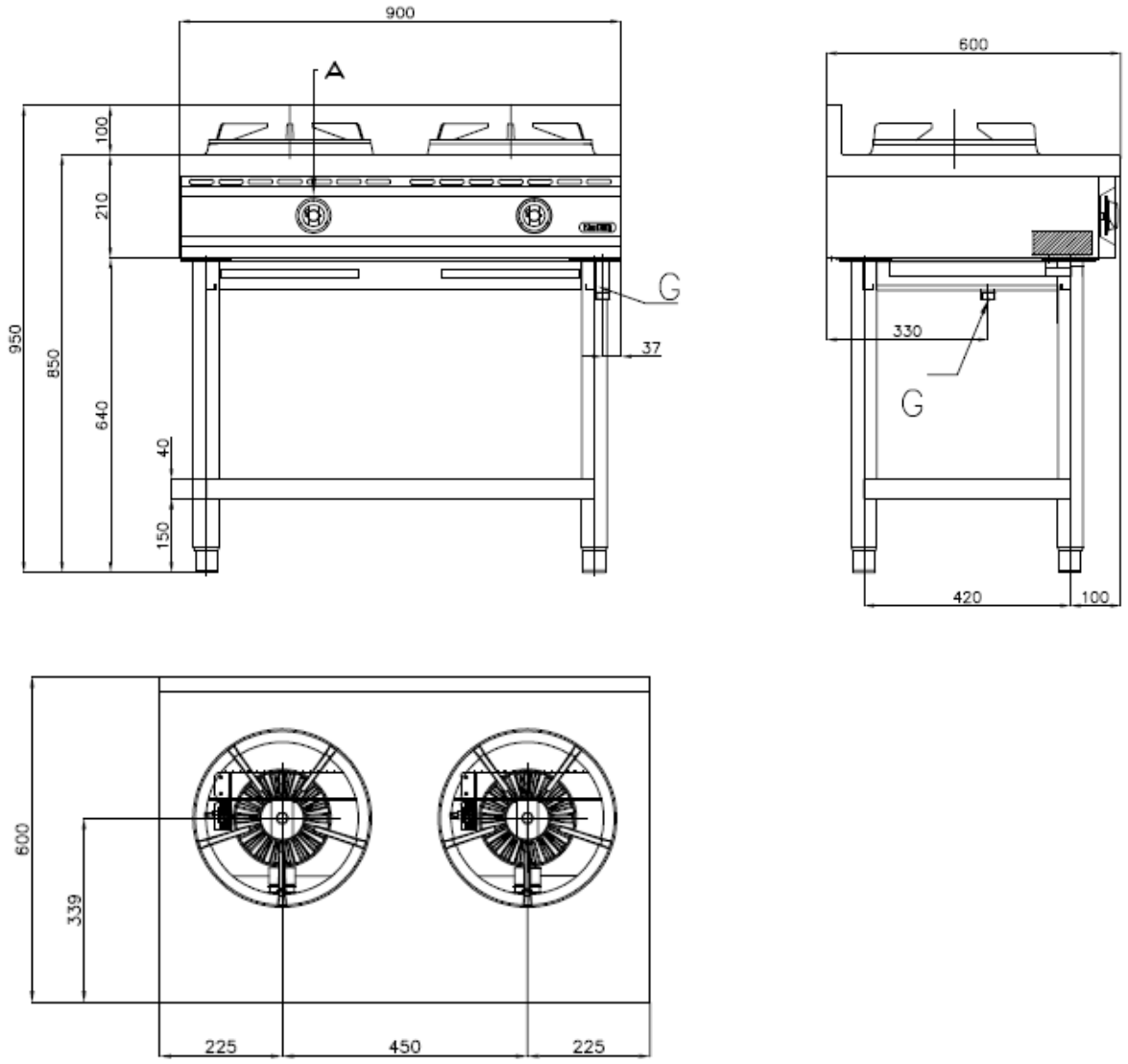
- Gesamtmaße

NGER 4 - 60



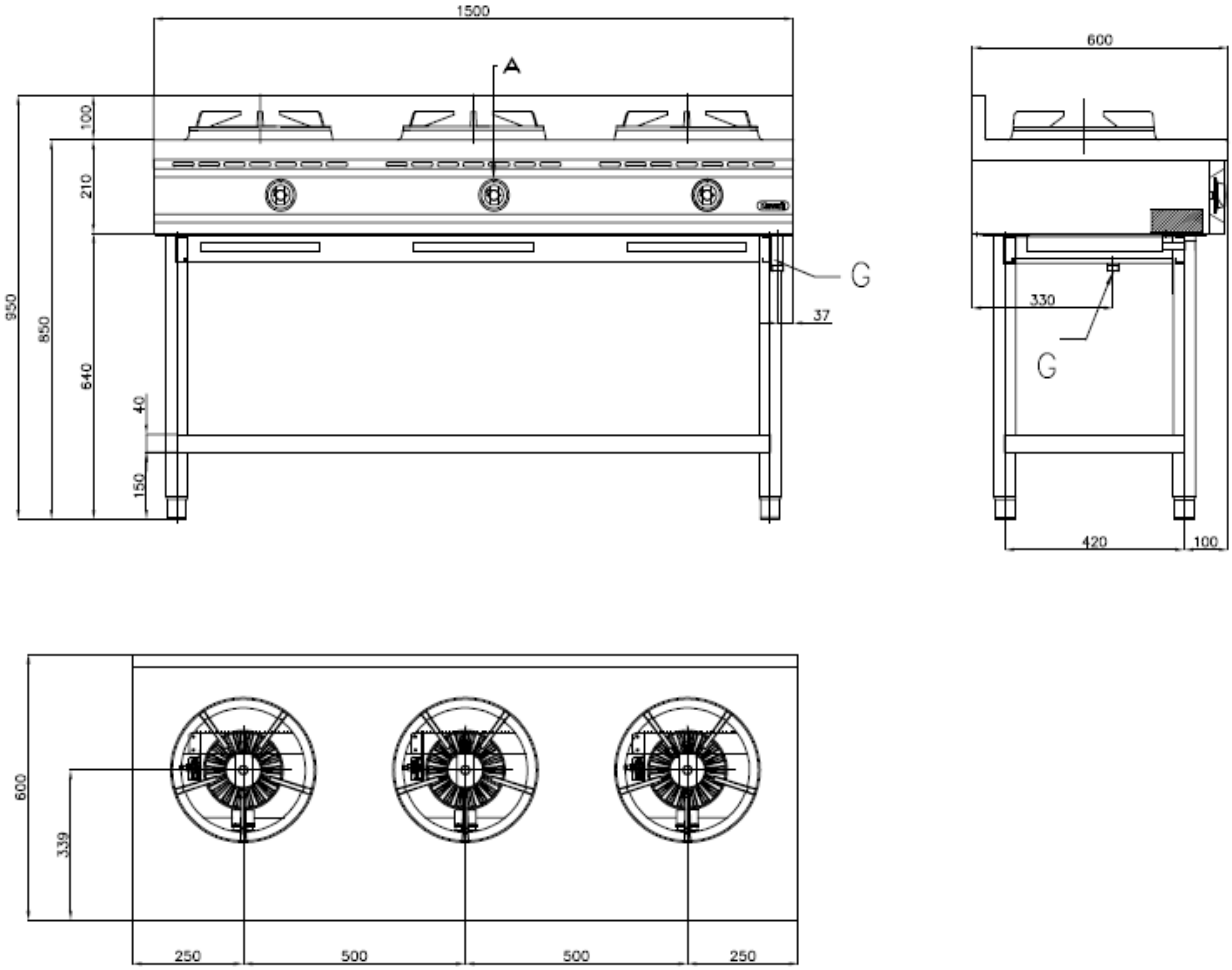
A = GAS VALVE BURNER

NGER 9 - 60



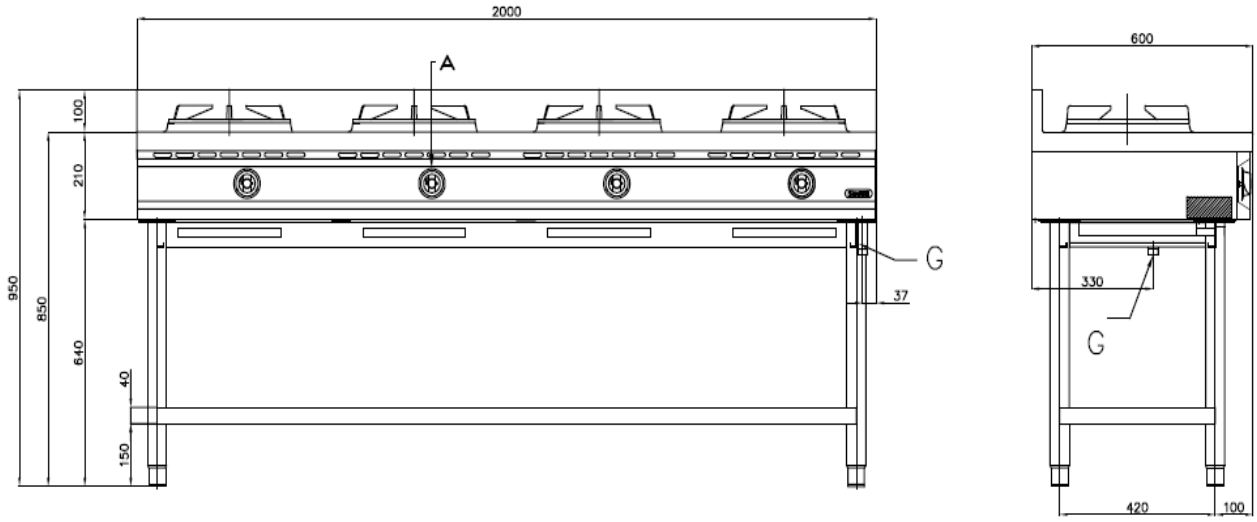
A = GAS VALVE BURNER

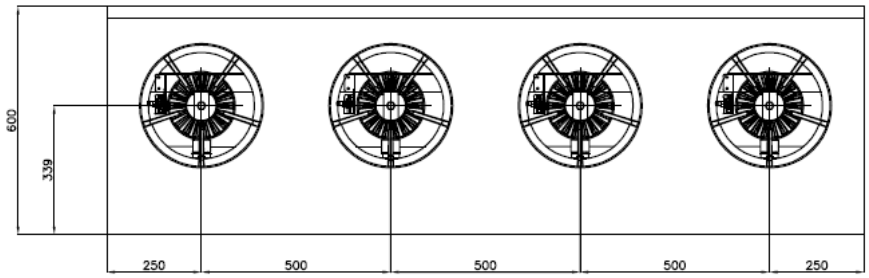
NGER 15 - 60



A = GAS VALVE BURNER

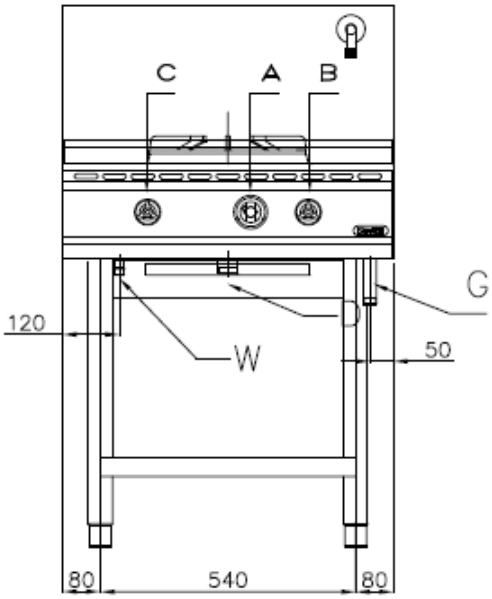
NGER 20 - 60

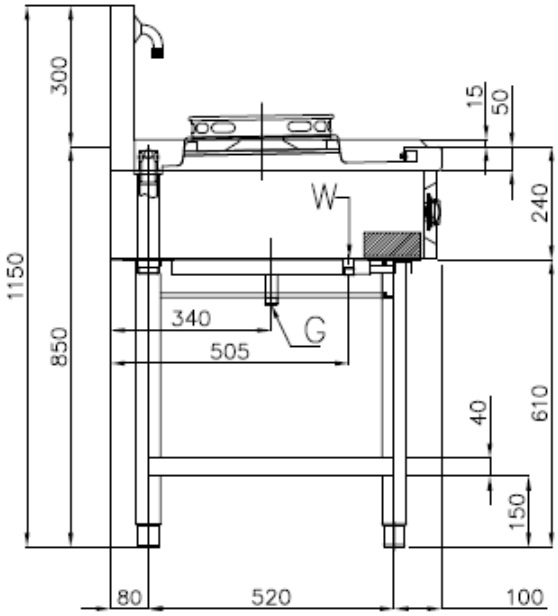


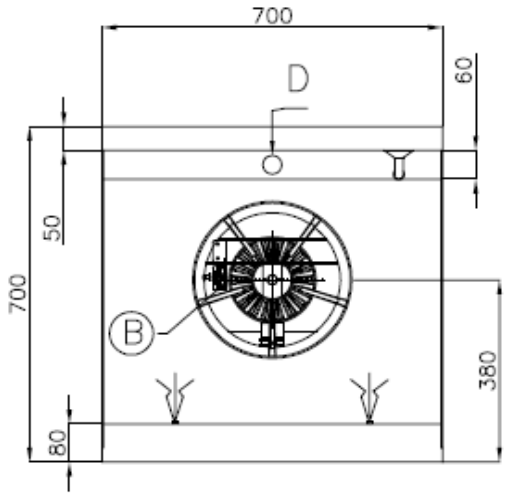


A = GAS VALVE BURNER

NGER 7 - 70

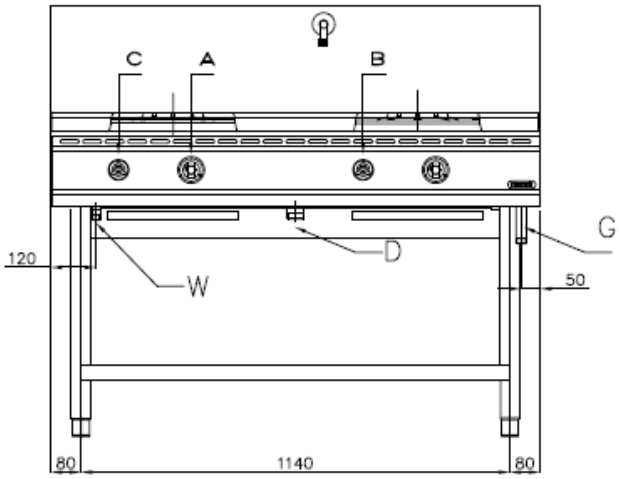


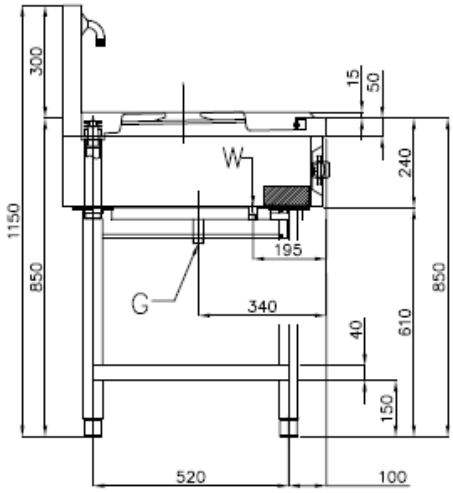


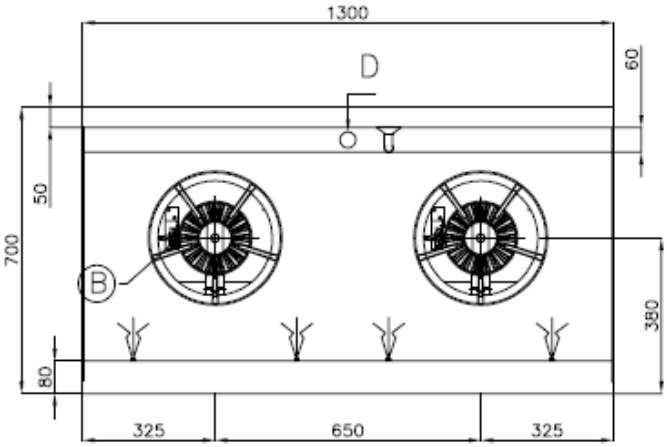


A = GAS VALVE BURNER
B = WATER TAP FAUCCET
C = WATER TAP SPRYER

NGER 13 - 70

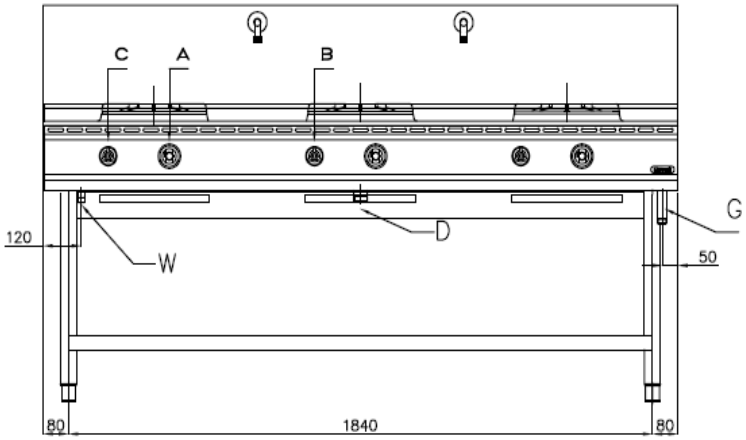


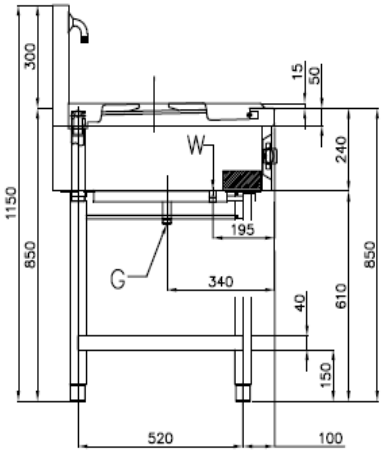


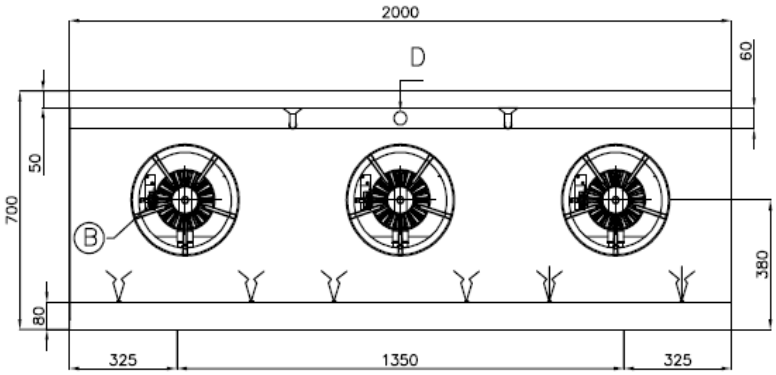


A = GAS VALVE BURNER
B = WATER TAP FAUCCET
C = WATER TAP SPRYER

NGER 20 - 70

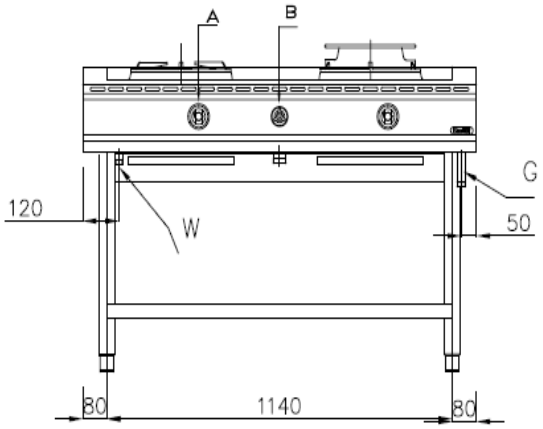


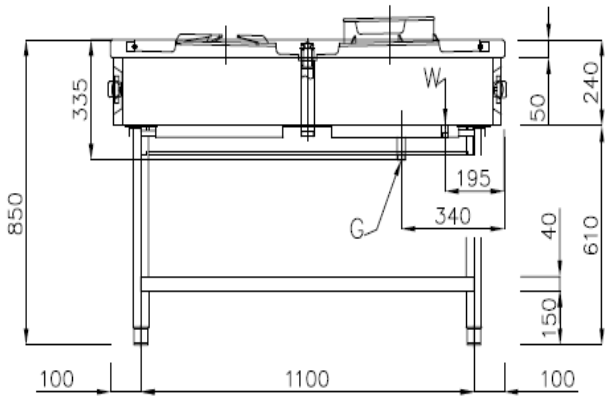


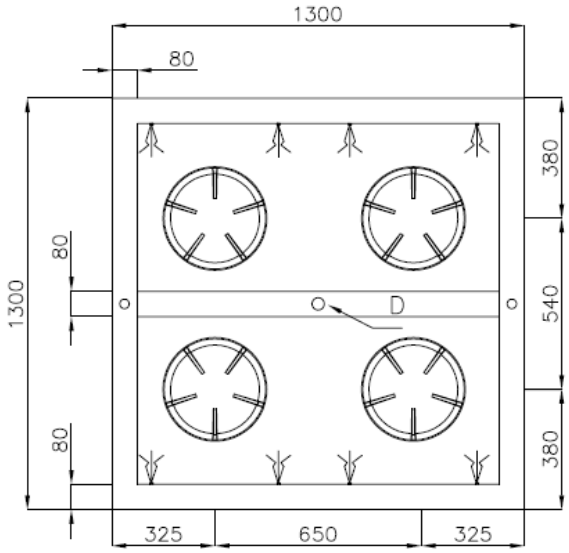


A = GAS VALVE BURNER
B = WATER TAP FAUCCET
C = WATER TAP SPRYER

NGER 13 - 130

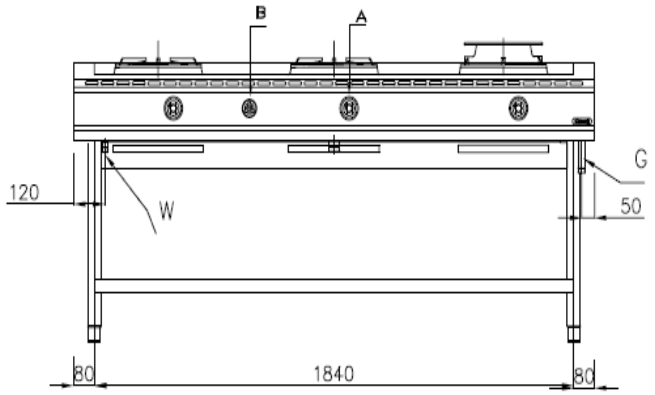


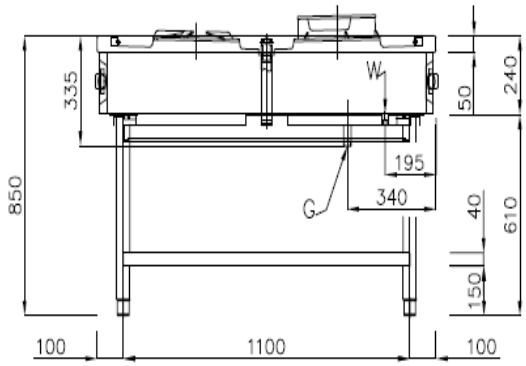


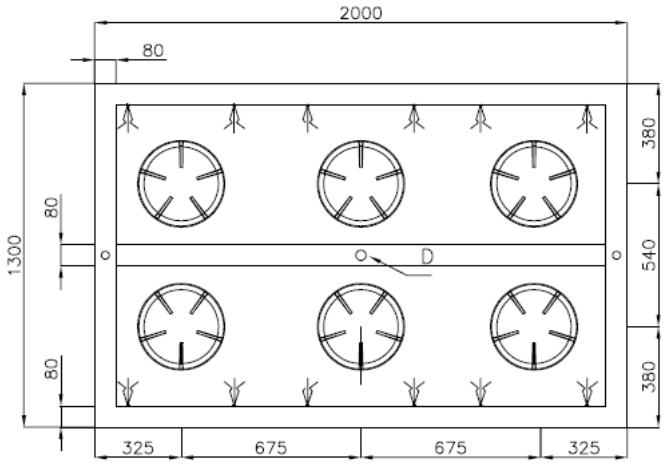


A = GAS VALVE BURNER
C = WATER TAP SPRYER

NGER 20 - 130







A = GAS VALVE BURNER
C = WATER TAP SPRYER

TYPEN- und HINWEISSCHILDER

Abbildung 1:

Das Typenschild gibt Auskunft über die aktuelle Gaseinstellung und Nenndaten des Gaskochers der ökonomischen Produktreihe sowie Gastabelle, Kategorien und Druckangaben anderer EU-Staaten.

Abb. 1

REGULATED FOR:

Model : NGER 4 - 60
TYPE : A1
S/N : XXXXX
Σ Qn : 11.5 kW (LPG)
13 kW (Natural Gas)

Nayati

PT NAYATI INDONESIA
Jl. Raya Terboyo 19
Semarang 50112
Indonesia

CE 0051- 12

G20: 1.37 m³/h | G25: 1.60 m³/h | G30: 0.91 kg/h | G31: 0.89 kg/h

		G20	G25	G30	G31	
LU-PL	I2E	20	—	—	—	mbar
IS-MT-HU	I3B/P	—	—	30	30	mbar
IT-PT-ES-IE-CH-GB GR-CY-CZ-SK-SI-TR	II2H3+	20	—	28-30	37	mbar
FI-TR-SK-LV-LT-EE-DK-SE SI-NO-RO-GR-CY-BG-HR	II2H3B/P	20	—	30	30	mbar
AT-CH-SK	II2H3B/P	20	—	50	50	mbar
NL	II2L3B/P	—	25	30	30	mbar
FR-BE	II2E+3+	20	25	28-30	37	mbar
RO	II2E3B/P	20	—	30	30	mbar

REGULATED FOR:

Model : NGER 9 - 60
TYPE : A1
S/N : XXXXX
Σ Qn : 23 kW (LPG)
26 kW (Natural Gas)

Nayati

PT NAYATI INDONESIA
Jl. Raya Terboyo 19
Semarang 50112
Indonesia

CE 0051- 12

G20: 2.75 m³/h | G25: 3.20 m³/h | G30: 1.81 kg/h | G31: 1.78 kg/h

		G20	G25	G30	G31	
LU-PL	I2E	20	—	—	—	mbar
IS-MT-HU	I3B/P	—	—	30	30	mbar
IT-PT-ES-IE-CH-GB GR-CY-CZ-SK-SI-TR	II2H3+	20	—	28-30	37	mbar
FI-TR-SK-LV-LT-EE-DK-SE SI-NO-RO-GR-CY-BG-HR	II2H3B/P	20	—	30	30	mbar
AT-CH-SK	II2H3B/P	20	—	50	50	mbar
NL	II2L3B/P	—	25	30	30	mbar
FR-BE	II2E+3+	20	25	28-30	37	mbar
RO	II2E3B/P	20	—	30	30	mbar

REGULATED FOR:

Model : NGER 15 - 60
TYPE : A1
S/N : XXXXX
Σ Qn : 34.5 kW (LPG)
39 kW (Natural Gas)

Nayati

PT NAYATI INDONESIA
Jl. Raya Terboyo 19
Semarang 50112
Indonesia

CE 0051-12

G20: 4.12 m³/h | G25: 4.80 m³/h | G30: 2.72 kg/h | G31: 2.68 kg/h

		G20	G25	G30	G31	
LU-PL	I2E	20	/	/	/	mbar
IS-MT-HU	I3B/P	/	/	30	30	mbar
IT-PT-ES-IE-CH-GB GR-CY-CZ-SK-SI-TR	II2H3+	20	/	28-30	37	mbar
FI-TR-SK-LV-LT-EE-DK-SE SI-NO-RO-GR-CY-BG-HR	II2H3B/P	20	/	30	30	mbar
AT-CH-SK	II2H3B/P	20	/	50	50	mbar
NL	II2L3B/P	/	25	30	30	mbar
FR-BE	II2E+3+	20	25	28-30	37	mbar
RO	II2E3B/P	20	/	30	30	mbar

REGULATED FOR:

Model : NGER 7 - 70
TYPE : A1
S/N : XXXXX
Σ Qn : 11.5 kW (LPG)
13 kW (Natural Gas)

Nayati

PT NAYATI INDONESIA
Jl. Raya Terboyo 19
Semarang 50112
Indonesia

CE 0051-12

G20: 1.37 m³/h | G25: 1.60 m³/h | G30: 0.91 kg/h | G31: 0.89 kg/h

		G20	G25	G30	G31	
LU-PL	I2E	20	/	/	/	mbar
IS-MT-HU	I3B/P	/	/	30	30	mbar
IT-PT-ES-IE-CH-GB GR-CY-CZ-SK-SI-TR	II2H3+	20	/	28-30	37	mbar
FI-TR-SK-LV-LT-EE-DK-SE SI-NO-RO-GR-CY-BG-HR	II2H3B/P	20	/	30	30	mbar
AT-CH-SK	II2H3B/P	20	/	50	50	mbar
NL	II2L3B/P	/	25	30	30	mbar
FR-BE	II2E+3+	20	25	28-30	37	mbar
RO	II2E3B/P	20	/	30	30	mbar

REGULATED FOR:

Model : NGER 13 - 70
TYPE : A1
S/N : XXXXX
Σ Qn : 23 kW (LPG)
26 kW (Natural Gas)

Nayati

PT NAYATI INDONESIA
Jl. Raya Terboyo 19
Semarang 50112
Indonesia

CE 0051-12

G20: 2.75 m³/h | G25: 3.20 m³/h | G30: 1.81 kg/h | G31: 1.78 kg/h

		G20	G25	G30	G31	
LU-PL	I2E	20	/	/	/	mbar
IS-MT-HU	I3B/P	/	/	30	30	mbar
IT-PT-ES-IE-CH-GB GR-CY-CZ-SK-SI-TR	II2H3+	20	/	28-30	37	mbar
FI-TR-SK-LV-LT-EE-DK-SE SI-NO-RO-GR-CY-BG-HR	II2H3B/P	20	/	30	30	mbar
AT-CH-SK	II2H3B/P	20	/	50	50	mbar
NL	II2L3B/P	/	25	30	30	mbar
FR-BE	II2E+3+	20	25	28-30	37	mbar
RO	II2E3B/P	20	/	30	30	mbar

REGULATED FOR:

Model : NGER 20 - 70
TYPE : A1
S/N : XXXXX
Σ Qn : 34.5 kW (LPG)
39 kW (Natural Gas)

Nayati

PT NAYATI INDONESIA
Jl. Raya Terboyo 19
Semarang 50112
Indonesia

CE 0051-12

G20: 4.12 m³/h | G25: 4.80 m³/h | G30: 2.72 kg/h | G31: 2.68 kg/h

		G20	G25	G30	G31	
LU-PL	I2E	20	/	/	/	mbar
IS-MT-HU	I3B/P	/	/	30	30	mbar
IT-PT-ES-IE-CH-GB GR-CY-CZ-SK-SI-TR	II2H3+	20	/	28-30	37	mbar
FI-TR-SK-LV-LT-EE-DK-SE SI-NO-RO-GR-CY-BG-HR	II2H3B/P	20	/	30	30	mbar
AT-CH-SK	II2H3B/P	20	/	50	50	mbar
NL	II2L3B/P	/	25	30	30	mbar
FR-BE	II2E+3+	20	25	28-30	37	mbar
RO	II2E3B/P	20	/	30	30	mbar

REGULATED FOR:

Model : NGER 13 - 130
TYPE : A1
S/N : XXXXX
Σ Qn : 46 kW (LPG)
52 kW (Natural Gas)

Nayati

PT NAYATI INDONESIA
Jl. Raya Terboyo 19
Semarang 50112
Indonesia

CE 0051-12

G20: 5.50 m³/h | G25: 6.40 m³/h | G30: 3.62 kg/h | G31: 3.57 kg/h

		G20	G25	G30	G31	
LU-PL	I2E	20	/	/	/	mbar
IS-MT-HU	I3B/P	/	/	30	30	mbar
IT-PT-ES-IE-CH-GB GR-CY-CZ-SK-SI-TR	II2H3+	20	/	28-30	37	mbar
FI-TR-SK-LV-LT-EE-DK-SE SI-NO-RO-GR-CY-BG-HR	II2H3B/P	20	/	30	30	mbar
AT-CH-SK	II2H3B/P	20	/	50	50	mbar
NL	II2L3B/P	/	25	30	30	mbar
FR-BE	II2E+3+	20	25	28-30	37	mbar
RO	II2E3B/P	20	/	30	30	mbar

REGULATED FOR:

Model : NGER 20 - 130
TYPE : A1
S/N : XXXXX
Σ Qn : 69 kW (LPG)
78 kW (Natural Gas)

Nayati

PT NAYATI INDONESIA
Jl. Raya Terboyo 19
Semarang 50112
Indonesia

CE 0051-12

G20: 8.25 m³/h | G25: 9.60 m³/h | G30: 5.44 kg/h | G31: 5.35 kg/h

		G20	G25	G30	G31	
LU-PL	I2E	20	/	/	/	mbar
IS-MT-HU	I3B/P	/	/	30	30	mbar
IT-PT-ES-IE-CH-GB GR-CY-CZ-SK-SI-TR	II2H3+	20	/	28-30	37	mbar
FI-TR-SK-LV-LT-EE-DK-SE SI-NO-RO-GR-CY-BG-HR	II2H3B/P	20	/	30	30	mbar
AT-CH-SK	II2H3B/P	20	/	50	50	mbar
NL	II2L3B/P	/	25	30	30	mbar
FR-BE	II2E+3+	20	25	28-30	37	mbar
RO	II2E3B/P	20	/	30	30	mbar

Abbildung 2:

Das Hinweisschild enthält Warnhinweise in europäischen Sprachen und Sprachen anderer Zielländer.

Abb. 2

DE	"Dieses Gerat muB nach geltenden Vorschriften angeschlossen und darf nur in einem gut belufteten Raum betrieben werden . Bitte beachten Sie vor Inbetriebnahme des Gerates die Gebrauchs- und Wartungsanleitung."
FR	"L'appareil doit être raccordé conformement aux normes en vigueur et il ne doit être installé que dans locaux bien aérés. Faire attention aux instructions relatives a l'utilisation et l'entretien de l'appareil avant de le mettre en marche."
ES	"El apparato 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 luso y mantenimiento del apparato antes de ponerlo en marcha."
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."
IT	"L'apparecchio deve essere allacciato conformemente alle norme in vigore e deve essere installato solo in locali ben aerati. Si presti particolare attenzione alle istruzioni per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio prima di metterlo in funzione."

Abbildung 3:

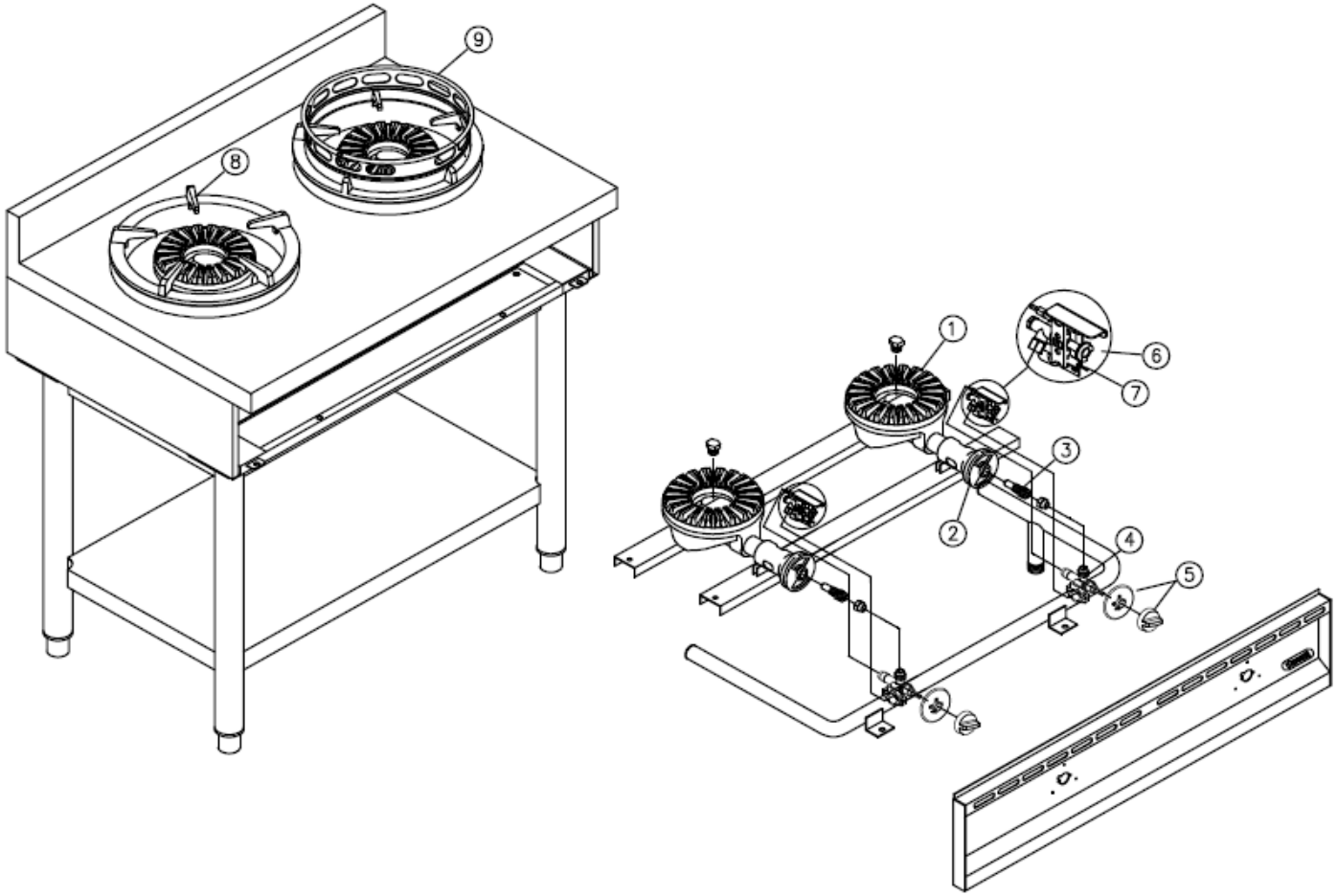
Das Typenschild auf der Geräteverpackung enthält Warnhinweise und die aktuelle Einstellung.

Abb. 3

GB	II2H3+	G20 ; 2H ; 20 mbar ☐ G30/G31 ; 3+ ; 28–30/37 mbar ☐
	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.	

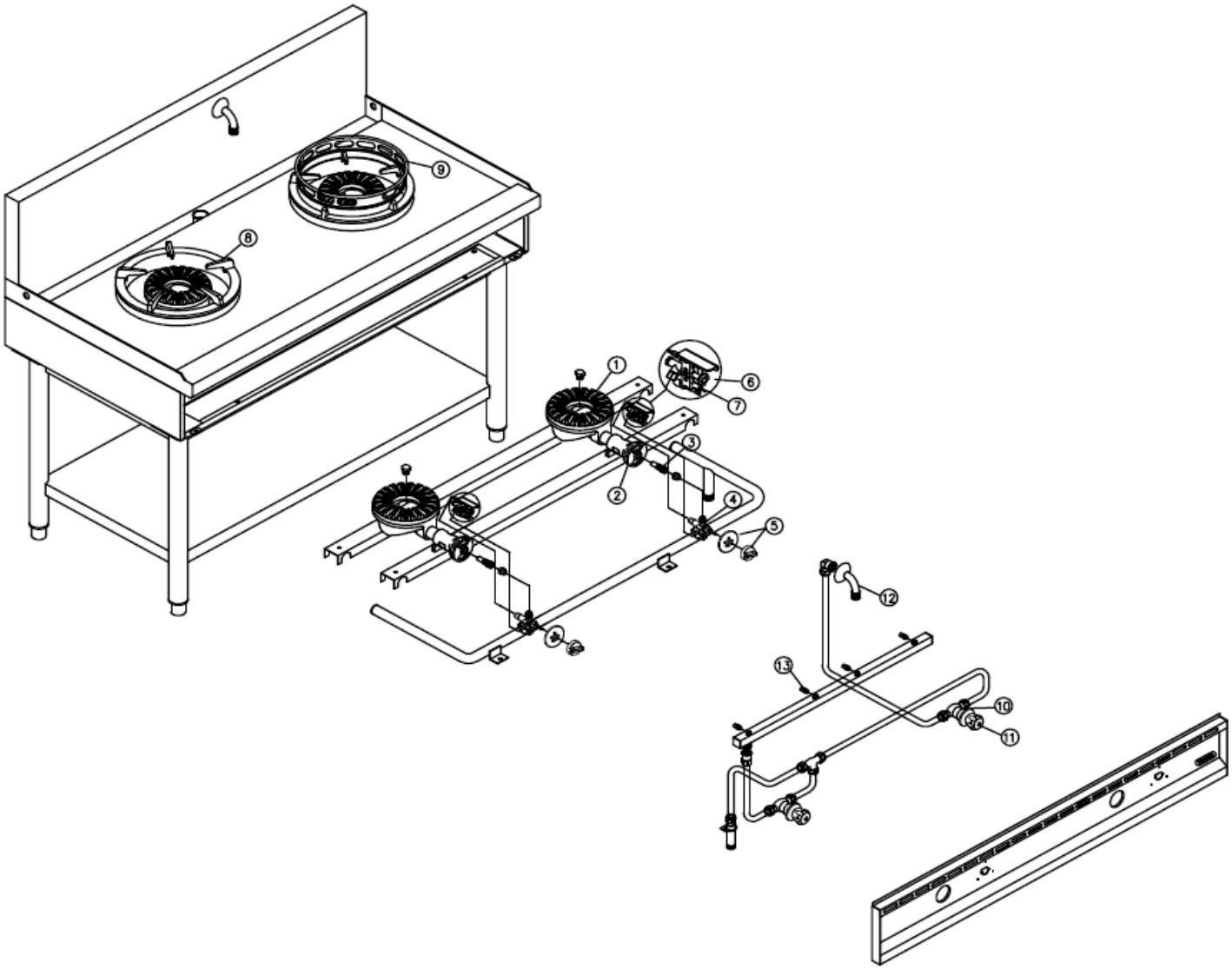
LISTE DER BESTANDTEILE

- SERIE NGER 60



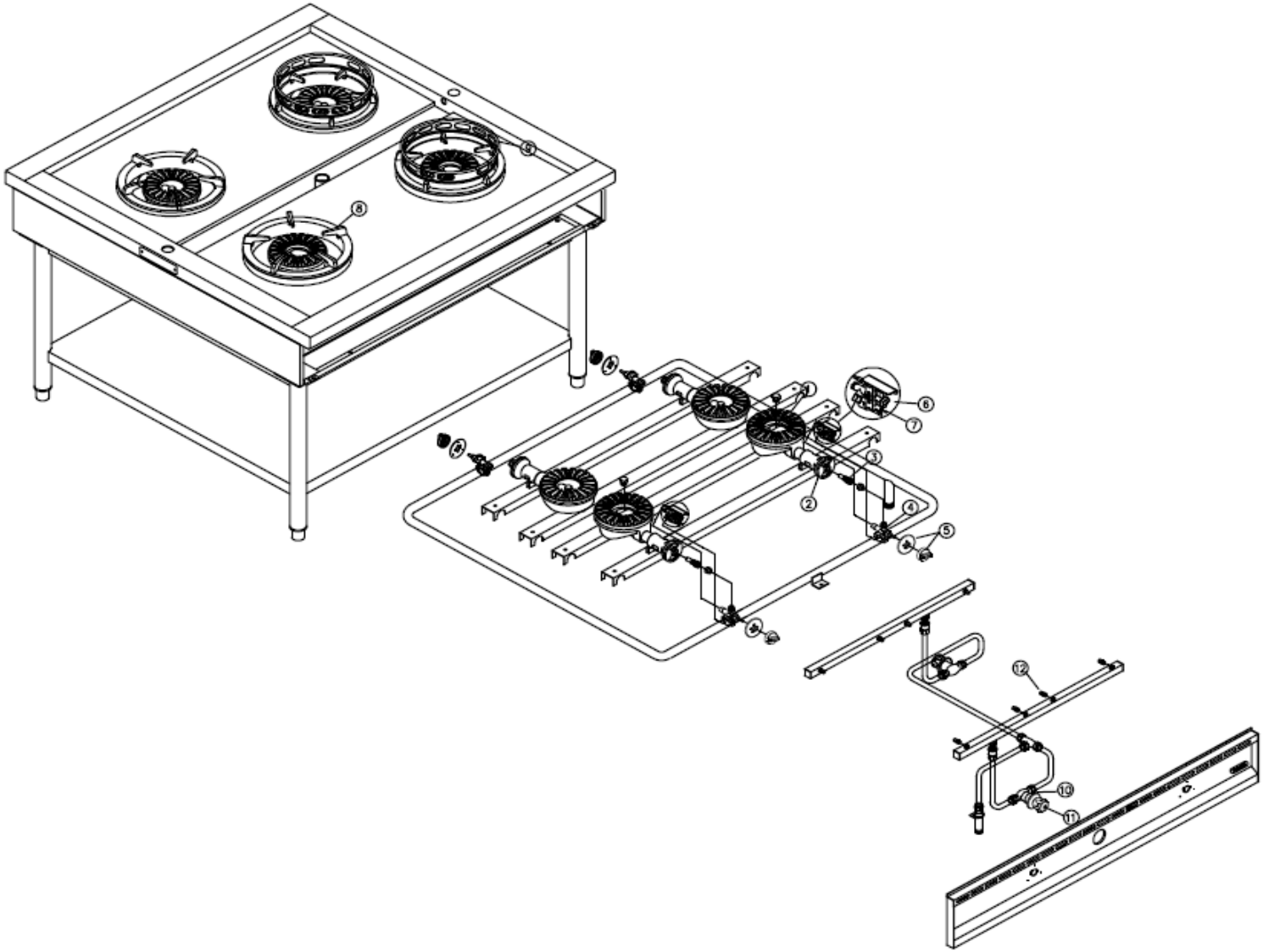
NR	TEILENUMMER	BEZEICHNUNG	ANZ. NGER SERIE 60			
			4-60	9-60	15-60	20-60
1	GS.4023	Brenner NS 9001	1	2	3	4
	GS.4030	Brennerkopf NS 9000	1	2	3	4
	GS.4232	Stecker 3/8 x ¼ mm	1	2	3	4
2	GS.4357B	Mischung Luftkammer Jumbo-Brenner	1	2	3	4
	GS.4358C	Feststellplatte für Primärluft	1	2	3	4
	GS.2826	Mischung Luftkammer Jumbo-Brenner	1	2	3	4
	GS.4357B	Luftkammerrohr 1"	1	2	3	4
3	GS.283D	Düse Jumbo D-1.80	1	2	3	4
	GS.283E	Düse Jumbo-Brenner D-3.05	1	2	3	4
4	GS.387B	Gasventil mit Schelle	1	2	3	4
5	PD.4052FA	Gasgriff Durchm. 8 mm	1	2	3	4
	PD.4055OB	Ringlabel Api Modell 1	1	2	3	4
6	GS.3851	Bunsen-Zündbrenner 3F/3H 0,20 LPG	1	2	3	4
7	GS.3895	Thermoelement 600 mm M9x1	1	2	3	4
8	GS.2702B	Topfhalter Durchm. 280	1	2	3	4
9	GS.2718A	Wokhalter	1	2	3	4

- SERIE NGER 70



NR	TEILENUMMER	BEZEICHNUNG	ANZ. NGER SERIE 70		
			7-70	13-70	20-70
1	GS.4023	Brenner NS 9001	1	2	3
	GS.4030	Brennerkopf NS 9000	1	2	3
	GS.4232	Stecker 3/8 x ¼ mm	1	2	3
2	GS.4357B	Mischung Luftkammer Jumbo-Brenner	1	2	3
	GS.4358C	Feststellplatte für Primärluft	1	2	3
	GS.2826	Mischung Luftkammer Jumbo-Brenner	1	2	3
	GS.4357B	Luftkammerrohr 1"	1	2	3
3	GS.283D	Düse Jumbo D-1.80	1	2	3
	GS.283E	Düse Jumbo-Brenner D-3.05	1	2	3
4	GS.387B	Gasventil mit Schelle	1	2	3
5	PD.4052FA	Gasgriff Durchm. 8 mm	1	2	3
	PD.4055OB	Ringlabel Api Modell 1	1	2	3
6	GS.3851	Bunsen-Zündbrenner 3F/3H 0,20 LPG	1	2	3
7	GS.3895	Thermoelement 600 mm M9x1	1	2	3
8	GS.2702B	Topfhalter Durchm. 280	1	2	3
9	GS.2718A	Wokhalter	1	1	2
10	GS.2305C	Absperrhahn Wasserhahn	2	2	3
11	GS.2458A2	Wasserhahnkopf	2	2	3
12	GS.8046S	Baugruppe Kurzwasserhahn Wandausführung	1	1	2
13	GS.3857	Düsensprühelement	2	4	6

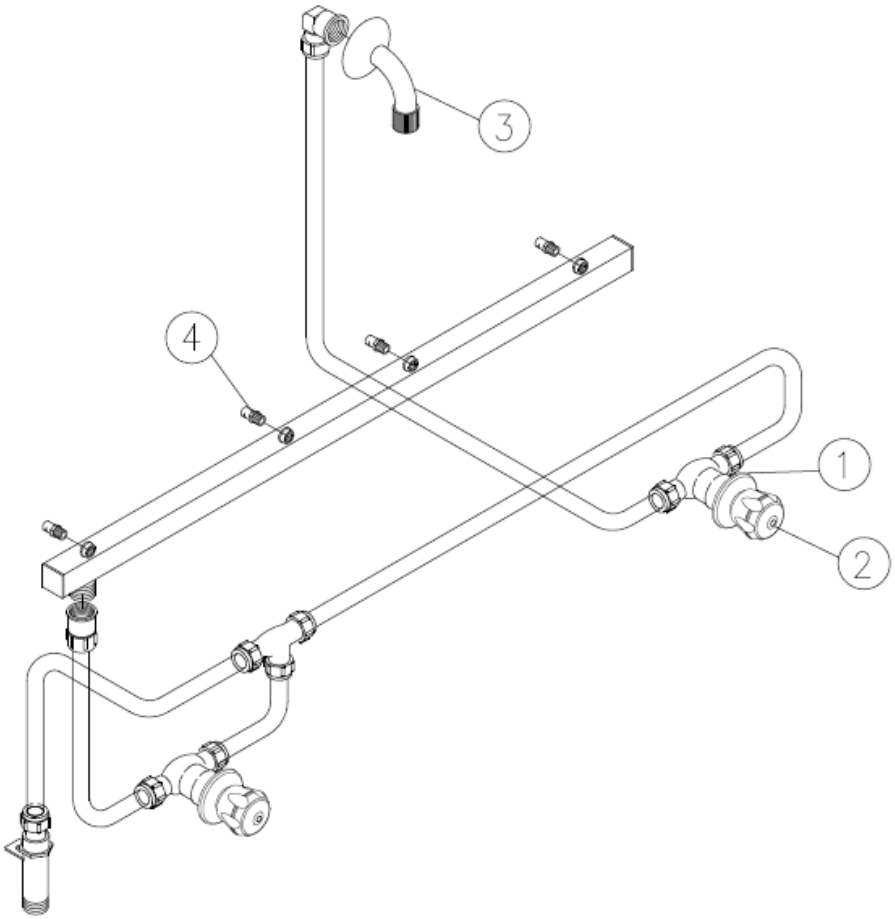
- SERIE NGER 130



NR	TEILENUMMER	BEZEICHNUNG	ANZ. NGER SERIE 130	
			13-130	20-130
1	GS.4023	Brenner NS 9001	4	6
	GS.4030	Brennerkopf NS 9000	4	6
	GS.4232	Stecker 3/8 x ¼ mm	4	6
2	GS.4357B	Mischung Luftkammer Jumbo-Brenner	4	6
	GS.4358C	Feststellplatte für Primärluft	4	6
	GS.2826	Mischung Luftkammer Jumbo-Brenner	4	6
	GS.4357B	Luftkammerrohr 1"	4	6
3	GS.283D	Düse Jumbo D-1.80	4	6
	GS.283E	Düse Jumbo-Brenner D-3.05	4	6
4	GS.387B	Gasventil mit Schelle	4	6
5	PD.4052FA	Gasgriff Durchm. 8 mm	4	6
	PD.4055OB	Ringlabel Api Modell 1	4	6
6	GS.3851	Bunsen-Zündbrenner 3F/3H 0,20 LPG	4	6
7	GS.3895	Thermoelement 600 mm M9x1	4	6
8	GS.2702B	Topfhalter Durchm. 280	4	6
9	GS.2718A	Wokhalter	2	3
10	GS.2305C	Absperrhahn Wasserhahn	2	2
11	GS.2458A2	Wasserhahnkopf	2	2
12	GS.3847	Düsensprühelement	8	12

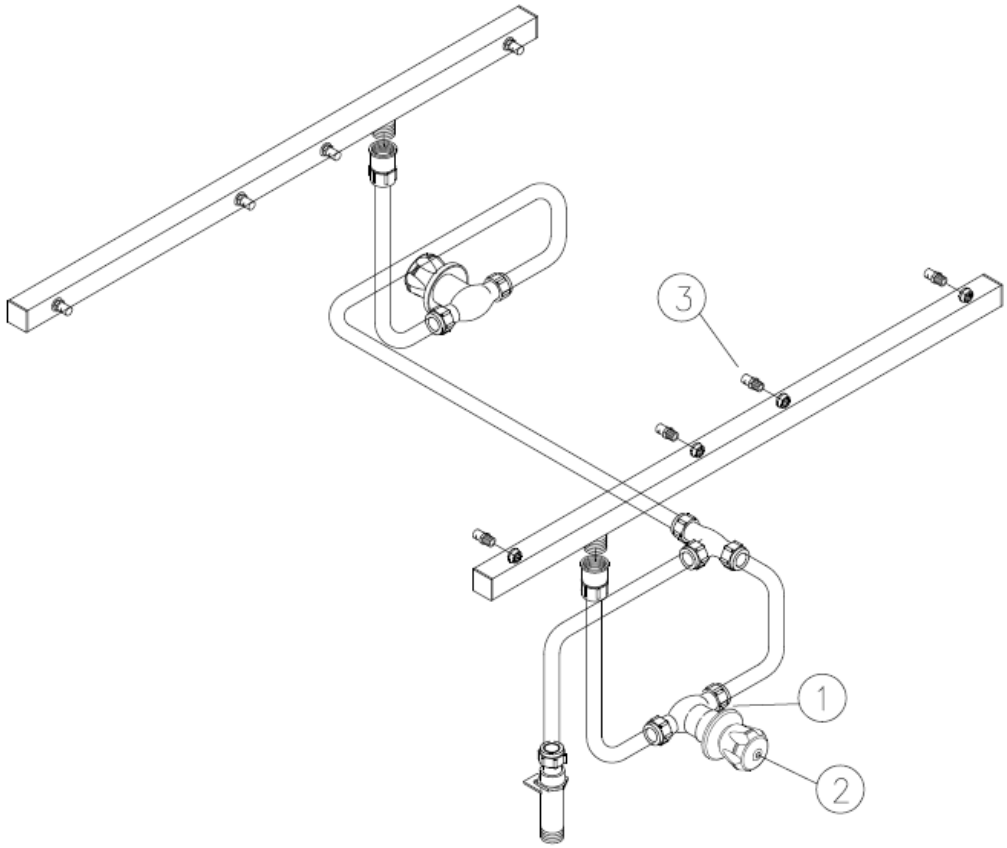
Einzelteile Wasseranlage

- SERIE NGER 70



NR.	Art.Nr.	BEZEICHNUNG	ANZ.		
			NGER 7-70	NGER 13-70	NGER 20-70
1.	GS.2305C	Absperrhan SOP-Hahn mit Plastikgriff	2	2	3
2.	GS.2458A2	Wasserhahnkopf	2	2	3
3.	GS.8046S	Baugruppe Kurzwasserhahn Wandausführung	1	1	2
4.	GS.3847	Düsensprühelement	2	4	6

- SERIE NGER 130



NR.	Art.Nr.	BEZEICHNUNG	ANZ.	
			NGER 13-130	NGER 20-130
1.	GS.2305C	Absperrhan SOP-Hahn mit Plastikgriff	2	2
2.	GS.2458A2	Wasserhahnkopf	2	2
3.	GS.3847	Düsensprühelement	8	12

INSTALLATIONSANLEITUNG (für den Techniker)

Sehr wichtig!: Das Gerät vor der Installation auf eine feste, ebene, stabile und waagrechte Fläche in der Nähe eines Netzanschlusses stellen.

Die folgenden Anweisungen gelten für autorisierte qualifizierte Installationstechniker. Bei Durchführung aller Installations-, Einstell- und Wartungsarbeiten müssen vom Installationstechniker lokale und gesetzliche Vorschriften eingehalten werden.

1. Das Gerät wird mit Gas betrieben. Gaseinrichtungen sollten gemäß folgenden Vorgaben installiert werden:
   a. Lokalen Bestimmungen und internationalen Normen
   b. Lokalen Empfehlungen, wie Baunormen und Empfehlungen für den Umgang mit Verbrennungsanlagen
   c. Anweisungen und Vorschriften der Gas-und Stromversorgungsunternehmen
   d. Vorschriften hinsichtlich Unfallverhütungsmaßnahmen
2. Alle Verpackungsmaterialien und Schutzbeschichtungen entfernen.
3. Sicherstellen, dass die Gasversorgung zum Betreiben des Geräts ausreichend ist.
4. Gerät unter Verwendung ordnungsgemäßer Gasfilter installieren.
5. Gerät vor dem Testbetrieb in einen gut belüfteten Raum stellen und alle brennbaren Stoffe aus seiner Umgebung entfernen.
6. Unter Verwendung von Seifenlauge eine Dichtheitsprüfung durchführen. Die Seifenlauge auf Verschraubungen und Rohranschlüsse verteilen. Undichtigkeiten machen sich durch das Austreten von Blasen an Verschraubungen und Rohranschlüssen bemerkbar. Eine andere Möglichkeit besteht darin, den Gaszähler zu beobachten. Keine Bewegung auf dem Gaszähler weist darauf hin, dass kein Gas austritt.

7. Vor der Reinigung oder Wartung des Gerätes die Gaszufuhr an einer sicheren Stelle unterbrechen.

8. Gerät unter Einhaltung sicherer internationaler Gasnormen installieren.

9. Wenn die Voreinstellungen des Geräts nicht dem vorhandenen Gas-Typ entsprechen, müssen sie entsprechend geändert werden. Diese Umrüstung erfolgt durch autorisiertes Personal unter Zuhilfenahme der technischen Daten (Primärluftregulierung und Düsentabelle) mittels Auswechseln der Hauptbrenner- und Zündbrennerdüse. Danach sollte ein neues Typenschild mit geänderten Angaben und Hinweis auf den neuen Gastypen angebracht werden.

Warnhinweis!

ZUM AUFSPÜREN VON GASAUSTRITTEN KEINE OFFENE FLAMME VERWENDEN!

- Aufstellung und Befestigung

Die Installation muss von autorisiertem Personal vorgenommen werden. Installieren Sie das Gerät in Übereinstimmung mit den landesspezifischen Sicherheitsnormen für gasbetriebene Anlagen. Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum mit fest installierten Lüftungsleitungen auf, um eine ausreichende Lufterneuerung und einen gesunden Arbeitsplatz zu gewährleisten. Falls der Gaskocher der ökonomischen Produktreihe nicht an einen Abzug angeschlossen ist, wird empfohlen, ihn zum Abführen verbrannter Gase und Kochdünste unter einer leistungsstarken Haube aufzustellen.

Dies gilt unter Einhaltung der landesspezifischen Vorschriften für folgende Bauarten:

- A_1: Gerät ohne Lüfter oder Anschluss an einen Abzug oder sonstige Vorrichtung zum Abführen von Verbrennungsprodukten aus dem Raum. Verbrennungsluft und verbrannte Gase vermischen sich im gleichen Raum.

Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände um oder unter dem Gaskocher der ökonomischen Produktreihe die zur Verbrennung erforderliche Luftmenge einschränken. Entfernen Sie alle brennbaren Materialien aus der Umgebung des Gaskochers der ökonomischen Produktreihe.

Bei einem freistehenden Gerät mindestens 20 cm Abstand zu Seitenwänden und 10 cm zur Rückwand einhalten. Dies gilt insbesondere dann, wenn das Gerät nahe an der Wand steht und nicht mit feuerfesten Materialien geschützt ist. Stellen Sie das Gerät separat oder neben einem anderen Gerät aus der empfohlenen Gerätereihe auf. Stellen Sie den Gaskocher der ökonomischen Produktreihe auf einem festen, ebenen und waagrechten Untergrund auf. Passen Sie die Höhe der 4 Standfüße mithilfe von Stützböcken an. Vor dem Einschalten des Geräts den Schutzfilm entfernen. Alle Aufkleber mithilfe eines geeigneten Lösungsmittels entfernen. Verpackungsmaterial nach landesspezifischen gesetzlichen Vorschriften entsorgen.

- Anschluss der Gasversorgung

  - Prüfen Sie vor der Installation des Gaskochers der ökonomischen Produktreihe und dessen Anschluss an die Gasversorgung sorgfältig den festen Teil der Gasanlage, die den staatlichen Bauvorschriften entsprechen sollte.
  - Prüfen Sie die Querschnitte der Rohre, um eine ausreichende Versorgung für alle gasbeheizten Geräte zu gewährleisten. Um einen übermäßigen Druckabfall zu vermeiden, das Gerät unter ähnlichen Bedingungen installieren.
  - Die Leitungen müssen Stahlrohre (mit Hartgussanschlüssen bzw. verzinkten Stahlanschlüssen oder Verbindungen durch Autogenschweißen) oder aber Kupferrohre (mit mechanischen Verbindungen und Kupplungen ohne Dichtungen, Kitte oder Lötverbindungen) sein.
  - Prüfen Sie, ob die Gasflasche (falls vorhanden) ordnungsgemäß aufgestellt und geschützt ist und an einem trockenen Platz steht.
  - Vergewissern Sie sich, dass die Gasleitungen leicht überprüft werden können. Falls die Leitungen in Boden und Wand verlegt wurden, vergewissern Sie sich, dass die Arbeit sachgemäß vorgenommen wurde und Referenzpunkte bestehen, die das Auffinden der Leitungen ermöglichen.
  - Vergewissern Sie sich vor der Installation des Gaskochers der ökonomischen Produktreihe davon, dass das Gerät für Gas und Druck vor Ort eingestellt ist (siehe Typenschilder). Siehe dazu den Abschnitt „Umrüstung auf anderen Gas-Typ“.

- Schließen Sie den Gaskocher der ökonomischen Produktreihe mithilfe von starren Anschlüssen oder flexiblen Stahlrohren, deren Querschnitt für die entsprechende Nennleistung und Länge geeignet ist, an die Gaszufuhr an.
- Vergewissern Sie sich, dass die flexiblen Rohre nicht an oder in der Nähe von heißen Flächen verlaufen, nicht unter Druck bzw. Zugdruck stehen und nicht mit scharfen Kanten oder sonstigen Objekten in Berührung kommen, die die Leitung beschädigen könnten.
- Setzen Sie je ein leicht zugängliches Auf/Zu-Schnellventil zwischen dem Gasnetz und den einzelnen Geräten ein.
- Nehmen Sie nach der sicheren Installation des Gaskochers der ökonomischen Produktreihe mithilfe von Lecksuchspray oder nichtkorrosiven Schäumen eine Druckprüfung der gesamten Gasleitungen vor.

- Überprüfen von Gasdruck und Nennwärmebelastung (Abb. 4)

Bei der ersten Installation muss ein Fachtechniker die Nennwärmebelastung des Gaskochers der ökonomischen Produktreihe prüfen sowie Wartung und Gasumrüstung vornehmen. Versuchen Sie NICHT, die vom Hersteller angegebene Leistung oder Nennwärme des Gaskochers der ökonomischen Produktreihe zu steigern. Kontrollieren Sie die Wärmebelastung mithilfe von Gaszähler und Stoppuhr. Messen Sie die genaue Gasflussmenge pro Zeiteinheit, die das Gerät bei maximaler Leistung verbraucht. Vergleichen Sie den Messwert mit den Verbrauchsdaten in der Datentabelle 11. Eine Abweichung von ± 5 % ist zulässig. Wenn sich bei der Messung größere Abweichungen ergeben, prüfen Sie genauestens Durchmesser und Qualität der eingebauten Injektoren sowie den Hauptgasdruck. Wenn Sie den Hauptgasdruck mithilfe eines Flüssigkeitsmanometers (z. B. U-Manometer mit Mindestskalierung 0,1 mbar) bei eingeschaltetem Gerät messen wollen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Den Schlauch „E“ des Manometers „M“ nach Abschrauben der Kappe an den Druckeinlass „C“ anschließen.

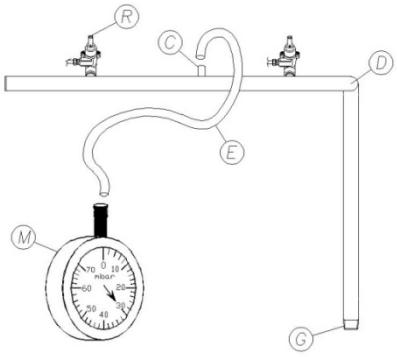
2. Den Anschlussdruck messen: Falls der Messwert außerhalb der in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Werte liegt, kann das Gerät nicht richtig funktionieren. Benachrichtigen Sie in diesem Fall das Gasversorgungsunternehmen, um das Versorgungsdruckproblem ausfindig zu machen. Bauen Sie falls erforderlich einen Druckregler ein.

3. Nach Messen des Anschlussdrucks den Schlauch „E“ abnehmen und den Schraubdeckel des Druckeinlasses „C“ wieder festdrehen. Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Tabelle 5:

Gas-Typ	Eingangsdruck (mbar)		
	Normal	Mindestwert	Höchstwert
Erdgas G 20	20	18	25
Flüssiggas G 30/G 31	50	42,5	57,5

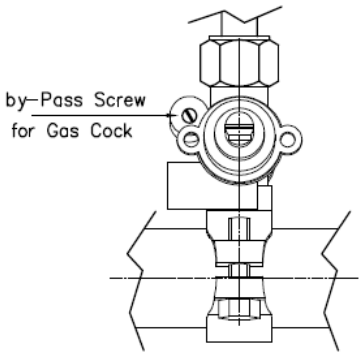
Abb. 4

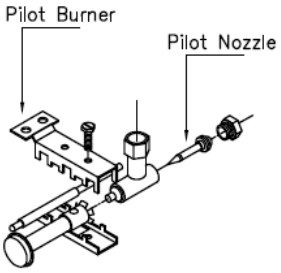


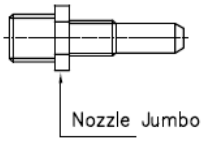
C	=	Druckeinlass
D	=	Gasleitung
E	=	Schlauch
G	=	Eingangsgasanschluss
M	=	Manometer
R	=	Gashahn

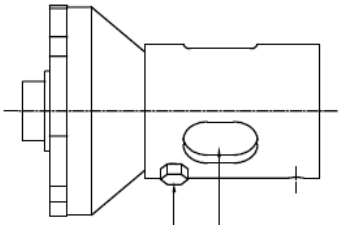
- Primärlufteinstellung

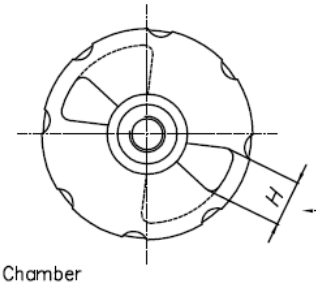
Die Primärluft ist ab Werk fest eingestellt und versiegelt und entspricht den Vorschriften des Ziellandes und dem Gastypen. Die Einstellungsdaten sind auf der Verpackung und auf dem Typenschild angegeben. Ist eine Umrüstung erforderlich, muss die Primärlufteinstellung gemäß der nachstehenden Datentabelle erfolgen:





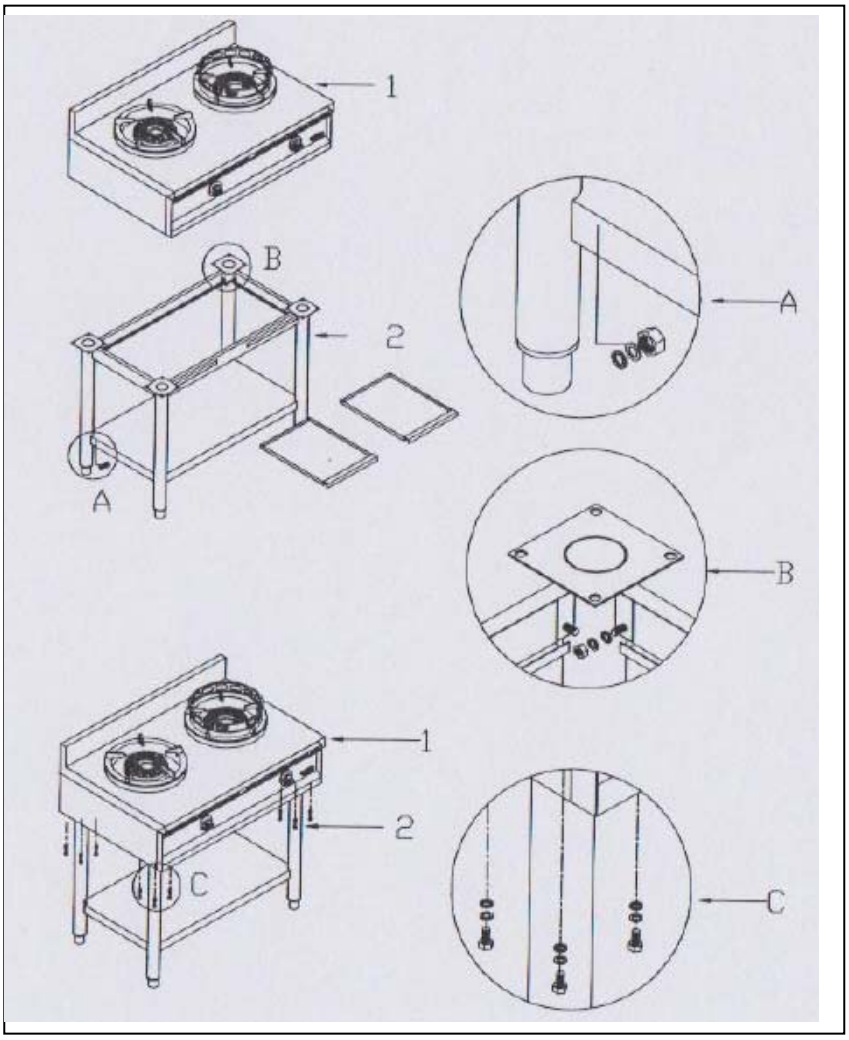






Burner	Gas Type	Pressure (mbar)	Nozzle Ø (mm)	Pilot Nozzle Ø (mm)	Primary Air Chamber H (mm)	Secondary Air Chamber	by-pass for Gas Cock
11.5kW	G30/31	28-30/37	1.80	0.20	22	Full Closed	0.95
		50/50	1.60	0.20	16	Full Closed	0.85
13kW	G20	20	3.05	Adjusted	12	Full Closed	Adjusted
	G25	20	3.30	Adjusted	12	Full Closed	Adjusted
		25	3.25	Adjusted	12	Full Closed	Adjusted

- Installation des Rohrgestells



- Bringen Sie die 4 Rohre an der unteren Ablage an.

  Verwenden Sie externe Zahnscheiben, Unterlegscheiben und M8-Muttern.

- Bringen Sie an den oberen Rohrenden die Stabilisatorleisten an (2 Leisten seitlich, 1 Leiste vorne, 1 Leiste hinten).

  Verwenden Sie externe Zahnscheiben, Unterlegscheiben und M6-Muttern.

- Installieren Sie den Gerätekörper (Nr. 1) und den Tisch (Nr. 2).

  Verwenden Sie externe Zahnscheiben, Unterlegscheiben und M6-Sechskantmuttern.

GEBRAUCHSANLEITUNG (für den Nutzer)

- Warnhinweis

Das Gerät ist ein ausschließlich für den professionellen Einsatz bestimmter Gaskocher. Es darf nur von autorisierten Personen verwendet werden. Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts davon, dass es in gutem Zustand ist und in einem gut gelüfteten Raum steht. Die nachfolgenden Vorsichtsmaßnahmen müssen stets strikt eingehalten werden:

1. Überprüfen Sie, ob die elektrische Haube in gutem Zustand ist und vergewissern Sie sich, dass keine Gegenstände um oder unter dem Gerät die zur Verbrennung erforderliche Luftmenge einschränken.
2. Bitte ziehen Sie bei einer dauerhaften Störung einen autorisierten Techniker hinzu.
3. Der Nutzer ist nur für die tägliche Routinereinigung zuständig, um das Gerät in gutem Zustand zu halten.
4. Alle Arbeiten im Zusammenhang mit Installation und Wartung müssen gemäß den gültigen Vorschriften von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.
5. Benutzen Sie den Gaskocher der ökonomischen Produktreihe ausschließlich zur ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN: KURZBRATEN, SAUTIEREN, BRATEN und KOCHEN. Verwenden Sie den Gaskocher der ökonomischen Produktreihe NICHT für andere Zwecke. Jegliche anderweitige Nutzung ist als ungeeignet und gefährlich zu betrachten. Bitte behalten Sie das Gerät bei Betrieb stets im Auge.
6. Um verbleibendes Industrieöl/Schmiermittel zu entfernen, den Gaskocher der ökonomischen Produktreihe vor seiner ersten Inbetriebnahme gründlich reinigen.
7. Nach der Benutzung des Gaskochers der ökonomischen Produktreihe das Gasventil zudrehen (Ausschaltposition oben).

- Ein- und Ausschalten des Gaskochers der ökonomischen Produktreihe

  - Einschalten des Brenners
    a. Öffnen Sie das Gasventil, um die Gaszufuhr zu starten.
    b. Drehen Sie den Griff entgegen dem Uhrzeigersinn und halten Sie ihn gedrückt, bis Sie ein „Klicken“ hören.
    c. Drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn, um die Flamme anzupassen, bis Sie mehrmals ein „Klicken“ hören.
    d. Entzündet sich die Flamme nicht, drehen Sie den Griff zurück in die Ausschaltposition (OFF), um die Gaszufuhr zu stoppen. Wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte (a, b, c).

  - Ausschalten des Brenners
    a. Zum Löschen aller Flammen den Griff in die Ausschaltstellung (OFF) drehen.
    b. Schließen Sie die Gaszufuhr.

REINIGUNG und WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um seine Betriebsbereitschaft zu erhalten und seine Lebensdauer zu verlängern. Versuchen Sie bei Störungen nicht, das Problem selbst zu lösen, sondern wenden Sie sich zwecks Unterstützung gleich an Ihren Händler. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu zerlegen. Diese Arbeit darf ausschließlich von Fachtechnikern ausgeführt werden.

Gehen Sie bei der regelmäßigen Reinigung stets wie folgt vor und achten Sie auf die Warnhinweise:

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gasventil zugedreht (Ausschaltposition oben), das Gerät geschlossen und die Brenner AUS (●) sind.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Reinigen Sie die Stahlteile täglich mit warmer Seifenlauge und spülen und trocknen Sie sie gründlich ab. Bitte achten Sie darauf, dass das Reinigungsmittel kein Chlor (Bleiche, Salzsäure etc.) enthält, und verwenden Sie keine Stahlwolle, -bürsten oder Spateln, von denen Eisenpartikel zurückbleiben könnten. Diese Materialien könnten oxidieren und Rost auf dem Gerät hinterlassen.
4. Reinigen Sie die Brenner mit einem milden Reinigungsmittel oder mit Spülmittel und Wasser.
5. Prüfen Sie, ob die Öffnungen der Brenner verstopft sind. Verwenden Sie falls erforderlich ein Stahlwollkissen, um Ablagerungen zu entfernen, ohne dabei jedoch Teile der Zündeinheit zu beschädigen.
6. KEINE sauren Lebensmittel wie Essig, Salz, Zitrone etc. auf die Edelstahlteile bringen, da diese dadurch beschädigt werden könnten.
7. Das Gerät UNTER KEINEN UMSTÄNDEN mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl reinigen.

8. Wenn der Herd über längere Zeit nicht benutzt wird, die Stahlteile leicht mit einem feuchten Tuch ab- und mit Vaselineöl einreiben. Hüllen Sie das Gerät danach in eine Schutzfolie und stellen Sie es in einen gut belüfteten Raum.

ACHTUNG!

! Wenn sich die Zünd- und Bedienelemente nicht leicht bedienen lassen, wenden Sie sich bitte sofort an den Hersteller, der Ihnen die erforderliche Hilfe zukommen lassen wird, oder kontaktieren Sie Ihren NAYATI-Händler.

! Bitte überprüfen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen. Kontaktieren Sie Ihren Händler, damit er Sie bei Reparaturen unterstützt und in regelmäßigen Zeitintervallen eine Inspektion durchführt.

! Alle Servicearbeiten dürfen nur von autorisiertem und qualifiziertem Personal vorgenommen werden.

FEHLERSUCHE

NR.	PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
1.	Zündflamme zündet nicht	- Gasrohr zum Zündbrenner verstopft	- Prüfen und beheben
		- Zündbrenner verstopft	- Prüfen und beheben
		- Zündkopf verstopft	- Mit feiner Stahlbürste reinigen
		- Zünddüse verstopft	- Prüfen und ersetzen
2.	Brennerflamme gelb	- Luftregulierung erforderlich	- Prüfen und beheben
		- Brenner ist verschmutzt	- Prüfen und mit Bürste reinigen
3.	Brenner zündet nicht	- Gasventil beschädigt	- Prüfen und ersetzen
4.	Zündflamme bleibt nicht an	- Thermoelement ist verschmutzt	- Prüfen und mit feiner Stahlbürste reinigen
		- Thermoelement erzeugt keine Spannung (mV)	- Prüfen und beheben
		- Thermoelement lose	- Prüfen und beheben
		- Magnet des Thermoelements ist beschädigt	- Prüfen und ersetzen

GARANTIE

NAYATI gewährt eine Garantie von 12 Monaten, die von den nachfolgenden Bedingungen abhängig ist. NAYATI haftet nicht bei Forderungen aufgrund von Unfällen, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichteinhalten von Vorschriften und Nichtbeachten der Warnhinweise verursacht wurden. Die Garantie gilt nicht in folgenden Fällen:

1. Unsachgemäße Verwendung durch ungeschulte Personen
2. Nichteinhalten einer oder mehrerer lokaler Vorschriften im Zusammenhang mit Installations- und Sicherheitsnormen
3. Es ist keine regelmäßige Wartung erfolgt
4. Es wurden Teile eingebaut, die keine Originalersatzteile sind
5. Die Anweisungen des Handbuchs wurden nicht richtig befolgt

Bei Fragen im Zusammenhang mit diesem Produkt wenden Sie sich bitte an einen Händler in Ihrer Nähe oder direkt an NAYATI.