

INSTALLASJONS-, BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSANVISNING for NAYATI Asiatisk kokebord

Modell:

NGER 20-130 – NGETL 5-50 – NGWT 3-55 - NGWT 7-55 – NGER 4-60 – NGER 9-60 –
NGER 15-60 – NGER 20-60 – NGER 7-70 – NGER 13-70 – NGER 20-70 – NGER 13-130



Innhold:	Side
1. Teknisk informasjon	
Tabeller og tekniske tegninger av produktene	2 - 6
2. Viktig	6
Viktig Installasjon av utstyret	7
Plassering	8
Avtrekk	9
Vanntilslutning	9
3. Bruk av gass iht. beskrevet på teknisk skilt	9
4. Ombygging/justering - Forskjellige gasstyper	10
5. Demontering og sammensetning av gassdeler	10
6. Bruksanvisning	9-10-11
7. Vedlikehold / Garanti / Advarsler / understell	13-14-15-16
8. Delelister	17-16-17-18-19-20
9. CE-sertifikater / samsvarserklæring	21-22-23-24-25

Produsent: PT Nayati Indonesia

Importør: Myrvold, Frysjaeveien 33, Oslo Telefon 22 70 10 00

Emballasjen skal være merket på norsk med:

Dette apparatet skal kun monteres/installeres i henhold til lover og forskrifter og skal kun brukes i et lokale med god ventilasjon. Les nøye vedlagte anvisning før utstyret blir installert og tatt i bruk. Emballasjen skal avhendes etter gjeldende lover og regler for dette.

Emballasjen skal også være merket med gasskategori, gasstype og nominelt trykk.

1. TEKNISK INFORMASJON

Det tekniske informasjonsskiltet (DATA-skiltet) er lokalisert på siden av utstyret

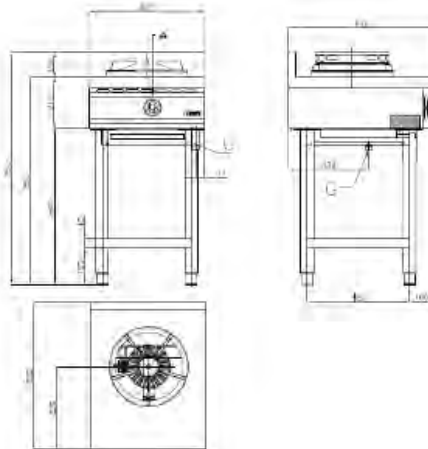
- Utstyret er CE-sertifisert etter kategori II2H3B/P utstyr og er standard utstyrt med Naturgassdyser og må konverteres før bruk/ installasjon ved bruk av Propangass

- Inngangs-/nominelt trykk (arbeidstrykk):

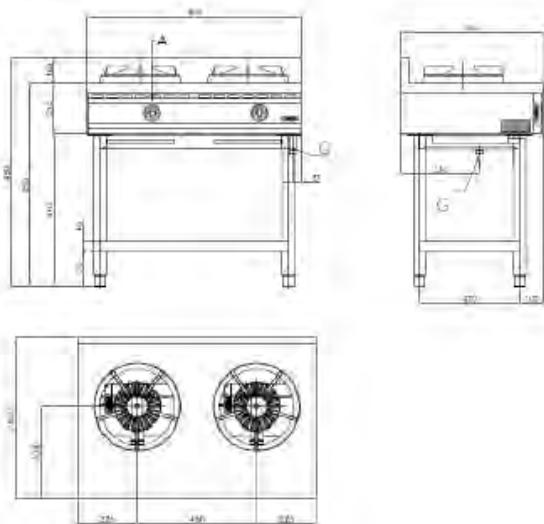
* Butan/propan (G30 - G31) (28/37) 30 mbar.

* Naturgass *H* (G20) 20mbar.

NGER 4-60

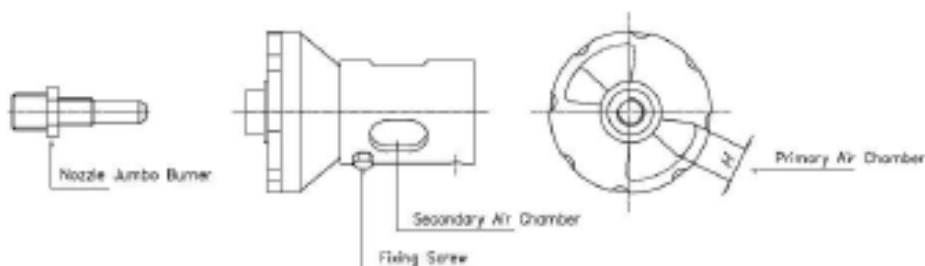


NGER 9-60

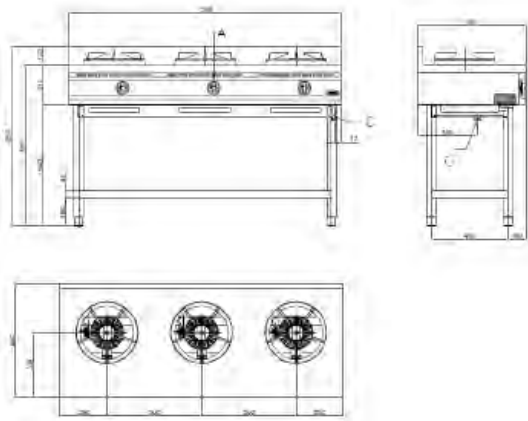


Modell	NGER 4-60	NGER 9-60
Mål BxDxH mm	475x600x850/950	900x600x850/950
Gasstilkobling "G"	R 3/4"	R 3/4"
Antall bluss	1	2
Effekt LPG	11,5 kW = 0,9 kg/t	23,0 kW = 1,81 kg/t
Effekt NLG	13,0 kW = 1,37 m3/t	26,0 kW 0 2,75 m3/t
Nom. trykk LPG	30 mbar	30 mbar
Nom. trykk NLG	20 mbar	20 mbar
Krav til tilluft	26 m3/t	52 m3/t

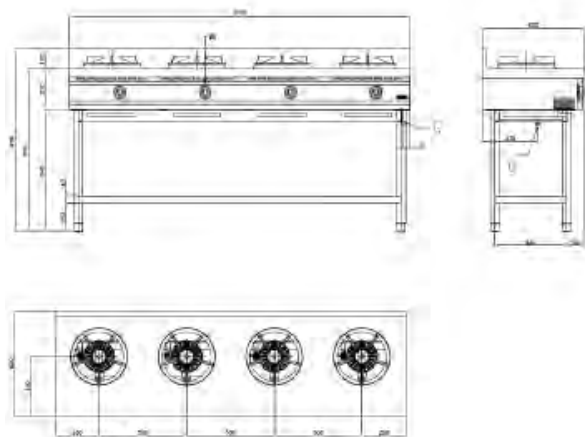
Bluss kW	Gasstype	Nom. Trykk (mbar)	Dyse Ø: (mm)	Pilotdyse Ø: (mm)	Primærluft H: (mm)	Sekundær-luft	By-Pass gasskran
11,5	G30/G31	30	1,80	0,20	22	Lukket	0,95
13,0	G20	20	3,05	Justérbar	12	Lukket	Justérbar



NGER 15 - 60



NGER 20 - 60



REGULATED FOR:

Model : NGER 15 - 60
 TYPE : A1
 S/N : XXXXX
 CO. : GAS JW (LPG)
 30 - 14,4 Natural Gas

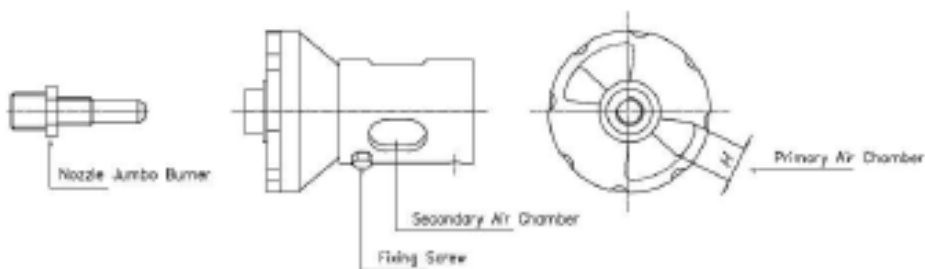
Kavali
 PT KAVALI INDONESIA
 J. Raya Terusan 19
 Semarang 50172
 Indonesia

CE 0051-12

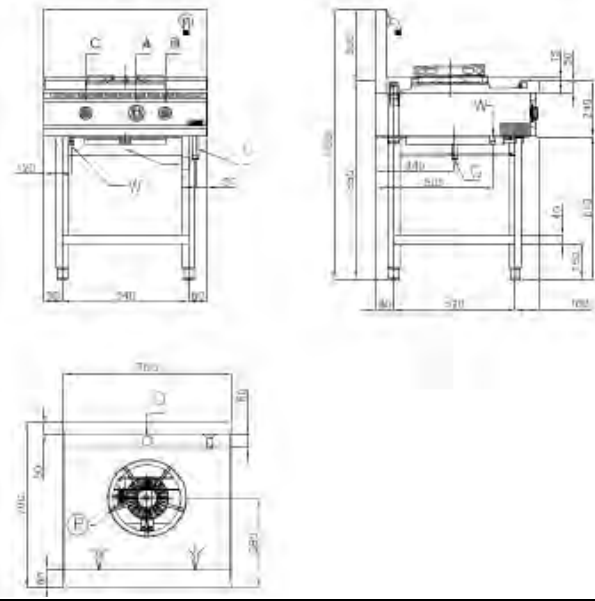
	20	25	30	35	40
LPG	20	25	30	35	40
BUTANE	20	25	30	35	40
PROPANE	20	25	30	35	40
NATURAL GAS	20	25	30	35	40
ATMOSPHERIC	20	25	30	35	40
15	20	25	30	35	40
15	20	25	30	35	40
15	20	25	30	35	40

Modell	NGER 15-60	NGER 20-60
Mål BxDxH mm	1500x600x850/950	2000x600x850/950
Gasstilkobling "G"	R 3/4"	R 3/4"
Antall bluss	3	4
Effekt LPG kW	34,5 = 2,7kg/t	46,0 = 3,6kg/t
Effekt NLG kW	39,0 = 4,12 m3/t	52,0 = 5,491 m3/t
Nom. trykk LPG	30 mbar	30 mbar
Nom. trykk NLG	20 mbar	20 mbar
Krav til tilluft	78 m3/t	104 m3/t

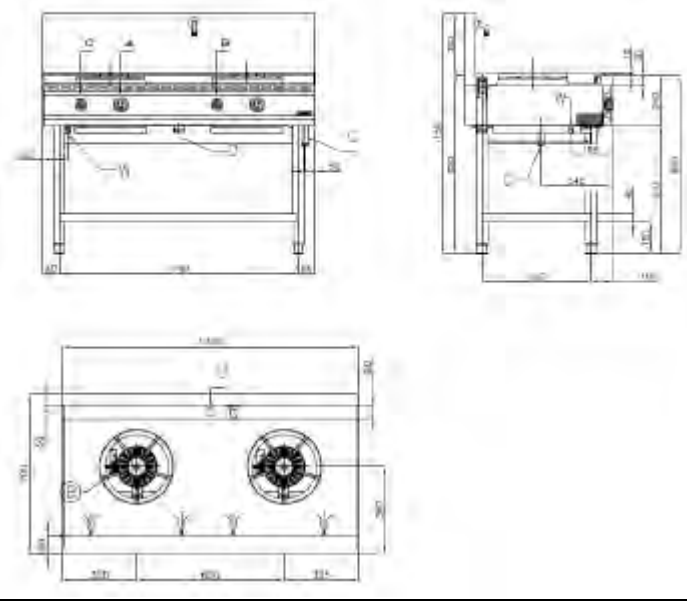
Bluss kW	Gasstype	Nom. Trykk (mbar)	Dyse Ø: (mm)	Pilotdyse Ø: (mm)	Primærluft H: (mm)	Sekundærluft	By-Pass gasskran
11,5	G30/G31	30	1,80	0,20	22	lukket	0,95
13,0	G20	20	3,05	Justérbar	12	lukket	Justérbar



NGER 7-70



NGER 13-70



REGULATED FOR:		LPG		NLG	
Model	NGER 7-70	30	20	30	20
TYPE	A1	30	20	30	20
S/N	X0000	30	20	30	20
S.Qn	11,5 kW (LPG)	30	20	30	20
	13,0 kW (NLG Gas)	30	20	30	20

Navati
PT NAYATI INDONESIA
Jl. Raya Terboyo 19
Semarang 50112
Indonesia

CE 0051-12

Dim: 127 mm x 225 x 115 mm / 501 x 850 x 115 mm

REGULATED FOR:		LPG		NLG	
Model	NGER 13-70	30	20	30	20
TYPE	A1	30	20	30	20
S/N	X0000	30	20	30	20
S.Qn	23,0 kW (LPG)	30	20	30	20
	26,0 kW (NLG Gas)	30	20	30	20

Navati
PT NAYATI INDONESIA
Jl. Raya Terboyo 19
Semarang 50112
Indonesia

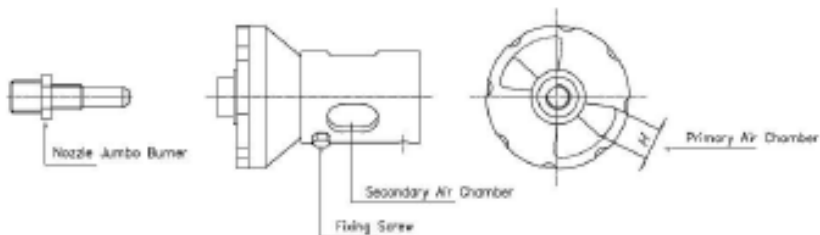
CE 0051-12

Dim: 225 mm x 225 x 115 mm / 911 x 850 x 115 mm

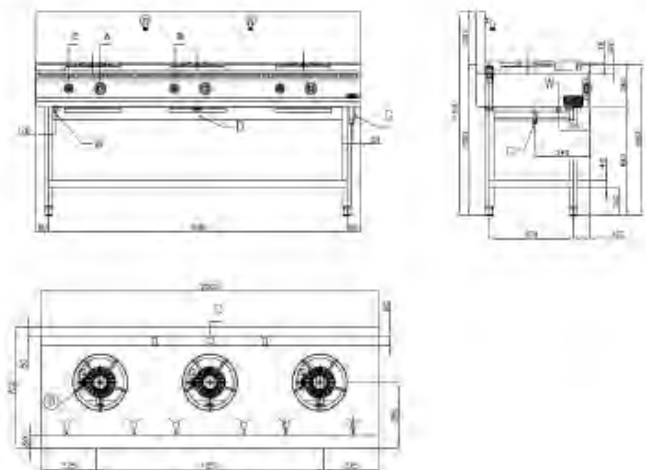
Modell	NGER 7-70	NGER 13-70	NGER 20-70
Mål BxDxH mm	700x700x850/1150	1300x700x850/9110	2000x700x850/1150
Gasstilkobling "G"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Antall bluss	1	2	3
Effekt LPG kW	11,5 = 0,9kg/t	23,0 = 1,8kg/t	34,5 = 2,7kg/t
Effekt NLG kW	13,0 = 1,373 m3/t	26,0 = 2,746 m3/t	39,0 = 4,119 m3/t
Nom. trykk LPG	30 mbar	30 mbar	30 mbar
Nom. trykk NLG	20 mbar	20 mbar	20 mbar
Krav til tilluft	26 m3/t	52 m3/t	78 m3/t
Rør vann (S)	R 1/2"	R 1/2"	R 1/2"
Rør avløp (D)	R 1 1/4"	R 1 1/4"	R 1 1/4"

Bluss kW	Gasstype	Nom. Trykk (mbar)	Dyse Ø: (mm)	Pilotdyse Ø: (mm)	Primærluft H: (mm)	Sekundær-luft	By-Pass gasskran
11,5	G30/G31	30	1,80	0,20	22	lukket	0,95
13,0	G20	20	3,05	Justérbar	12	lukket	Justérbar

- A = Gasskran brenner
- B = Vannkran batteri
- C = Vannkran spraydyser



NGER 20 - 70



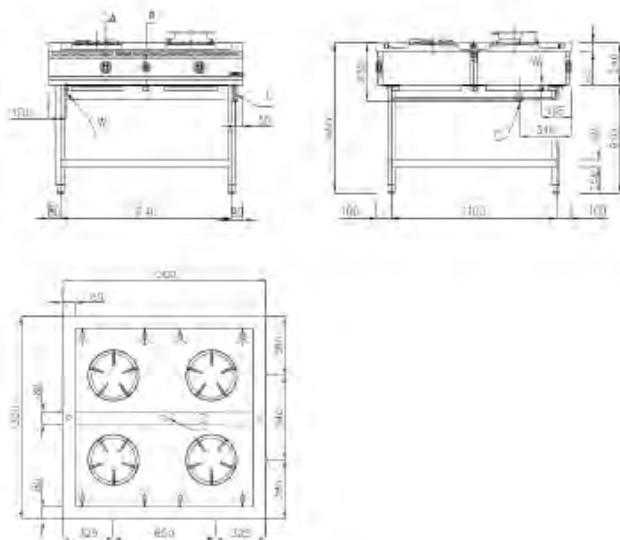
REGULATED FOR:

Model : NGER 20-70
 TYPE : A1
 S/N : XXXXX
 Y.Qn : 345 kW (LPG)
 21 kW (Natural Gas)

Navati
 PT NAVATI INDONESIA
 Jl. Road Terusan 1/2
 Semarang 50112
 Indonesia
 CE 1051-12
 100 4.00 mm 500 3.60 mm 500 3.60 mm

	LPG	2E	2E	2E	2E	2E
BATH	08P	✓	✓	✓	✓	✓
DISPENSER	08P	✓	✓	✓	✓	✓
TRISAU-TEK-DAE	08P	✓	✓	✓	✓	✓
TRISAU-TEK-DAE	08P	✓	✓	✓	✓	✓
ATOKA	08P	✓	✓	✓	✓	✓
M	08P	✓	✓	✓	✓	✓
PALE	08P	✓	✓	✓	✓	✓
SO	08P	✓	✓	✓	✓	✓

NGER 13 - 130



REGULATED FOR:

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

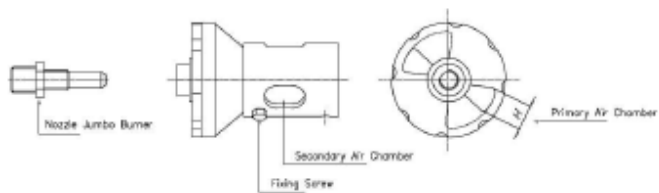
Navati
 PT NAVATI INDONESIA
 Jl. Road Terusan 1/2
 Semarang 50112
 Indonesia
 CE 1051-12
 100 3.60 mm 500 3.60 mm 500 3.60 mm

	LPG	2E	2E	2E	2E	2E
BATH	08P	✓	✓	✓	✓	✓
DISPENSER	08P	✓	✓	✓	✓	✓
TRISAU-TEK-DAE	08P	✓	✓	✓	✓	✓
TRISAU-TEK-DAE	08P	✓	✓	✓	✓	✓
ATOKA	08P	✓	✓	✓	✓	✓
M	08P	✓	✓	✓	✓	✓
PALE	08P	✓	✓	✓	✓	✓
SO	08P	✓	✓	✓	✓	✓

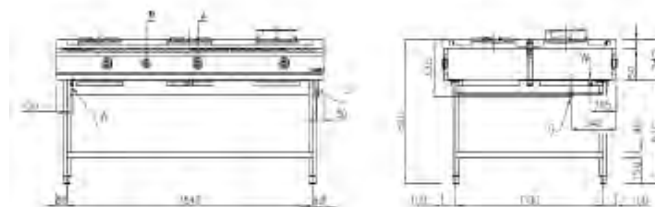
Modell	NGER 13-130	NGER 20-130
Mål BxDxH mm	1300x1300x850	2000x1300x850
Gasstilkobling "G"	R 3/4"	R 3/4"
Antall bluss	4	6
Effekt LPG kW	46,0 = 3,6kg/t	69,0 = 5,4kg/t
Effekt NLG kW	52,0 = 5,5 m3/t	78,0 = 8,25 m3/t
Nom. trykk LPG	30 mbar	30 mbar
Nom. trykk NLG	20 mbar	20 mbar
Krav til tilluft	104 m3/t	156 m3/t
Rør vann (S)	R 1/2"	R 1/2"
Rør avløp (D)	R 1 1/4"	R 1 1/4"

Bluss kW	Gasstype	Nom. Trykk (mbar)	Dyse Ø: (mm)	Pilotdyse Ø: (mm)	Primærluft H: (mm)	Sekundær-luft	By-Pass gasskran
11,5	G30/G31	30	1,80	0,20	22	lukket	0,95
13,0	G20	20	3,05	Justérbar	12	lukket	Justérbar

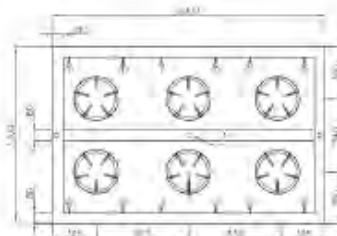
A = Gasskran brenner
C = Vannkran spraydyser



NGER 20 - 130



REGULATED FOR:		LPG		LPG		LPG		LPG	
Model	NGER 20 - 130	120	125	130	135	140	145	150	155
TYPE	A1	120	125	130	135	140	145	150	155
S/N	XXXXXX	120	125	130	135	140	145	150	155
I. On	120 MW (LPG)	120	125	130	135	140	145	150	155
	70 MW (Natural Gas)	120	125	130	135	140	145	150	155
Nawati									
PT NAWATI INDONESIA									
Jl. Raya Tirtajati 13									
Samarang 50172									
INDONESIA									
CE 0051-12									
120 125 130 135 140 145 150 155									



VIKTIG !



Risiko for eksplosjon!

Dekk aldri til luftinntakshull hverken på/under brenner eller front-/sideplater med aluminiumsfolie. Dette kan medføre feil luftblanding og lekkasje av uforbrent gass.



Risiko for helseskade!

Len deg aldri over hovedbrenner ved opptenning av blusset. I og med at det kan blusse kraftig opp med høye flammer kan dette forårsake forbrenning.



Risiko for helseskade!

Bruk aldri flatbunnet wok eller panne på Wok-blusset. Det vil medføre at flammen vil gå ut på sidene av wok-ringen/wok-blusset og kan skade brukeren (gi kraftig forbrenning).

- Vennligst les nøye innholdet av denne installasjons- og bruksanvisningen da den inneholder viktige sikkerhetsinformasjoner vedrørende installasjon, bruk og vedlikehold. Oppbevar denne anvisningen på et sikkert sted, slik at den også kan være til hjelp for andre brukere.
- Installasjonen skal utføres av kvalifiserte/autoriserte personer både med hensyn til VVS, el. og propangass. Asiatiske kokebord med vanddyser og vannarmatur tilsluttes kaldt vann og avløp.
- Enheten må kun brukes av opplært personell.
- Slukk alle bluss og steng stoppekran foran kokebordet i tilfeller hvor man aner feil eller ikke kjente uregelmessigheter. Service skal kun utføres av autoriserte personer/firmaer og det skal kun benyttes originaldeler.
- Før utstyret installeres eller tas i bruk, skal det stedlige branntilsyn godkjenne lagringstillatelse for propan i flasker eller tank (**nye regler fra 2009/2010 da godkjent gassinntallatør foretar risikoanalyse og finner egnet lagringssted opp til et 400 liter gass**).

6. Alt gassutstyr som benyttes i Norge skal være tilpasset Propangass 30 mbar og/eller Naturgass med 20 mbar nominelt trykk. Alle dyser og luftspjell må justeres inn i henhold til dette. Dvs. at dette utstyret ikke må tilkobles gassflasker/-tanker uten reduksjonsventil i mellom. På vestlandet benyttes også naturgass med 20 mbar nominelt trykk.
OBS ! Diameter på rør er avhengig av maks. forbruk av gass og lengde på røropplegg. Gassmontør må alltid få opplysninger om forbruk kg/t eller m³/t og at det må regnes 100 % samtidighet.
7. Alle overganger og koblings skjøter skal tetthetsprøves (trykktestes). Alle rør skal blåses rene for partikler fra gjenging/slaglodding/sveising da dette ellers vil gi store driftsmessige konsekvenser, når dette når dyser og kraner. Garantiansvaret bortfaller hvis dette unnlates. Det skal alltid monteres stengeventil lett tilgjengelig rett før utstyret.

Hvis ovennevnte ikke tas hensyn til vil sikkerheten og helse bli satt på spill.



OBS! Slikt Data-plate er plassert på utstyrets side.

DETTE GASSUTSTYR ER CE-SERTIFISERT, (DIRECTIVE 2009/142/CE APPARELLS À GAZ - CE-CERTIFICATE NO. 51 CN 4225 IMQ 13.06.2012) Directive 2009/142/EC (gassutstyr) + 2004/1935/EC (materialer i kontakt med matvarer)

DETTE BETYR HØY KVALITET OG STOR GRAD AV SIKKERHET.

2. VIKTIG – INSTALLASJON AV UTSTYRET

- 2.1 Les denne advarsel nøye da den inneholder viktige detaljer om sikkerhetsanvisninger for installasjon, bruk og vedlikehold.

Oppbevar denne anvisningen slik at alle brukere har den tilgjengelig. Etter avemballering sjekkes det at utstyret er komplett. Hvis det er noe tvil, bruk ikke utstyret, men konsulter kvalifisert hjelp.

Før tilslutning av utstyret må man forsikre seg at data på det tekniske skiltet er iht. riktig gasstype og trykk på stedet. Utstyret skal kun brukes av personer som har fått opplæring i bruk. Steng øyeblikkelig gasskranen hvis det oppdages lekkasjer eller alvorlige gasstekniske problemer. Reparasjoner og utbedringer skal kun utføres av kvalifiserte personer. Unnlattelse av ovennevnte vil gå ut over sikkerheten.

Installasjon av dette utstyret må kun utføres av kvalifiserte personer, og iht. statlige-, kommunale og EU forskrifter for gass- og VVS arbeider samt norske krav til spesifikasjoner.

Produsenten kan ikke stilles til ansvar for noen som helst skade hvis brukeren ikke tar hensyn til overnevnte.

Utstyret må kun brukes til det formålet det er ment å brukes til.

VASK ALDRI UTSTYRET MED HØYTRYKKSPYLER ELLER VANN FRA VANNSLANGE MED TRYKK MER ENN 2 KG.

Blokkør aldri avgassåpninger eller lufttilførselsåpninger.

Rengjør de rustfrie overflatene med mildt rengjøringsmiddel daglig. Skyll rikelig og tørk godt av. Bruk aldri stållull på det rustfrie stålet. (Dette gjelder også stålbørste da dette kan føre til **rustangrep.**)

Hvis utstyret ikke skal benyttes på en stund, steng hovedgasskranen og påfør vaselin/olje på de rustfrie flatene med en myk klut.

Produsent kan ikke stilles til ansvar for skaden som oppstår pga. feil installasjon, feilbruk, dårlig vedlikehold eller utelatelse av ivaretagelse av nevnte forskrifter.

Alt utstyr skal være testet iht. informasjonen på teknisk skilt. Hvis gasstype på stedet er annerledes enn den gasstypen som står på det tekniske skiltet må man bygge om utstyret iht. "ombygging til annen gasstype".

2.2 INSTALLASJON AV UTSTYRET

Rommet hvor utstyret skal plasseres må tilfredsstillende de krav forskriftene tilsier med hensyn til slikt utstyr. Dvs. at man må ha for øyet at frisk luft behovet ved forbrenning er **minimum 2m³ luft/t** for hver kW av installert gassutstyr. Videre skal utstyret være plassert under tilfredsstillende avtrekk (iht. forskrifter) for å unngå avgasskonsentrasjoner som kan være til skade for helsen.

PLASSERING AV UTSTYRET

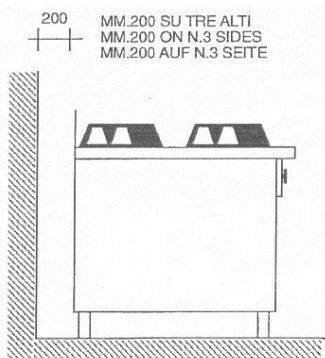
Avemballer utstyret og plasser det i område hvor det skal brukes. Niveller utstyret med de justerbare benene.

Fjern beskyttelses plastfilmen fra de rustfrie flatene ved å dra den sakte av slik at limet ikke blir sittende igjen på utstyret. Rester av lim kan fjernes med egnet løsningsmiddel.

Gassapparatet skal monteres i en slik avstand til brennbart materiale at temperaturen på brennbart materiale ikke overstiger 80°C. (Fliser på trevegg regnes som brennbart materiale). Fliser på gipsvegg regnes som ikke brennbart materiale.)

I motsatt fall må utstyr stå minst 200 mm fra side- eller bakvegg når utstyret ikke har oppkant mot vegg. Har utstyret oppkant mot vegg som forhindrer varmepåvirkning vil 100mm avstand være godt nok.

Ikke varmebestandig vegg 200mm minimum. (100mm m/høy oppkant)



Vanntilslutning og avløp

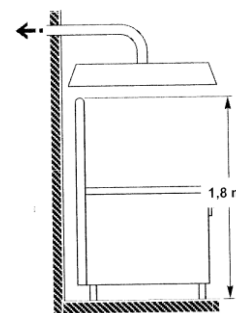
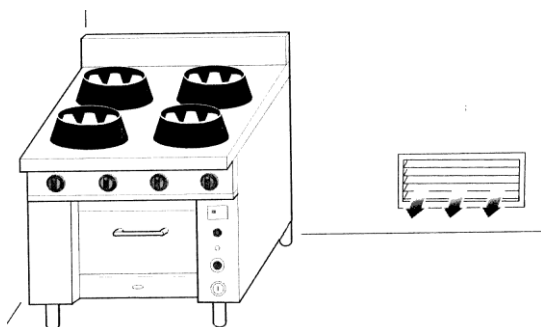
Se sider om teknisk informasjon/tabeller

2.3 AVTREKK (FJERNING AV AVGASSER)

Utstyret må plasseres under tilfredsstillende avtrekk og i rom passende for høy utskifting av luftmasse (iht. forskrifter).

Utstyret er type A gassutstyr som alltid skal stå under avtrekkshette med avtrekk og lufttilskudd iht. lokale forskrifter (**kravet er minimum 2m³/t pr. kW**).

Når utstyr er plassert under mekanisk avtrekk skal magnetventilen (gasstilførsel) forrigles over styringen til vifte. Det vil si at stopper viften så skal gasstilførselen stenges.



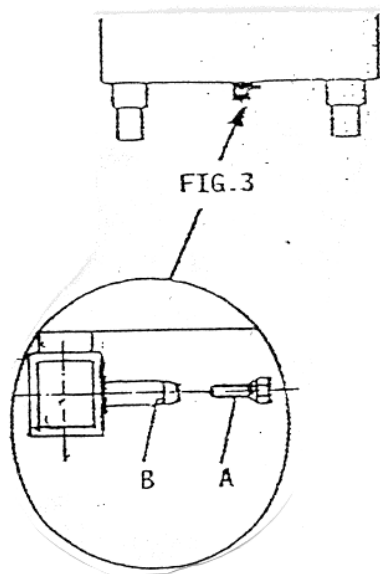
Se tabeller under teknisk informasjon "Tilluft" som viser minimumsbehovet for utskifting av luftmasse for denne type utstyr.

FARE! Karbonmonoksid (CO) er luktfri, fargeløs og meget giftig, og er til og med i små konsentrasjoner helseskadelig.

Ved for lite luft vil også effekten på blussene bli sterkt redusert (fargen på blusset endrer seg fra klar himmelblå farge til gul).

3. BRUK AV GASS IHT. BESKREVET PÅ TEKNISK SKILT

**Sjekk at alle data er iht. tekniske skilt og at det er riktig gasstype på brukerstedet.
Sjekk deretter følgende punkter:**

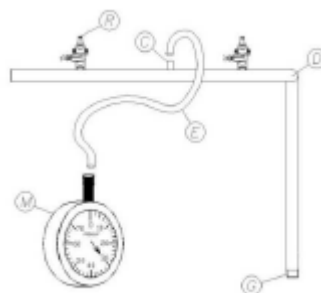


3.1 SJEKING AV ARBEIDSTRYKKET (fig. 3)

Det nominelle arbeidstrykket kan sjekkes/måles med et manometer med minimumsmåling av 0,1 mbar.

- Skru ut plugg <A> av rør .
- Sett på manometeret med en silikon-/gummislange som slutter tett.
- Arbeidstrykket **skal** måles mens alle blussene brenner. Ved bruk av propangass skal arbeidstrykket være 30 mbar og ved naturgass 20 mbar. Hvis trykket ikke er riktig må årsaken finnes. (feil dim. på rør/feil regulator.)
- Skru plugg <A> tilbake i rør , sjekk at det ikke er noen lekkasje.

- C- Testnippel
- D- Gasstilførselsrør
- E- Silikonslange
- G- Gasstilkobling
- M- Manometer
- R- Gasskran



3.2 JUSTERING AV TILFØRSELSLUFT

Tilførselsluft justeres iht. tabell 2. (luftskjoldavstand)

3.3 JUSTERING AV PILOTFLAMMEN

Se etter at pilotflammen dekker termoføleren slik at denne blir utsatt for maks. varmpåvirkning. Hvis ikke, sjekk om dysen er iht. tabell 2. Tilførsel av gass kan reguleres noe ved å skru av dekkskrue og justere dyse <G> fig. 5. OBS ! Pass på at pakning på dekkskrue settes tilbake. Luftskjold H reguleres til man får en klar himmelblå farge på pilotflammen.

3.4 SJEKING AV HOVEDBLUSS (åpne bluss og ovn)

Sett på blusset og sjekk at flammen brenner rolig og med klar himmelblå flamme med smågule tunger. Sjekk også at blusset brenner jevnt og rolig på minimumsinnstillingen. (gjelder ikke ovnen) Hvis ikke sjekk tabell 2. Nøyaktig innjustering beskrives under punkt 4.1 side 8.

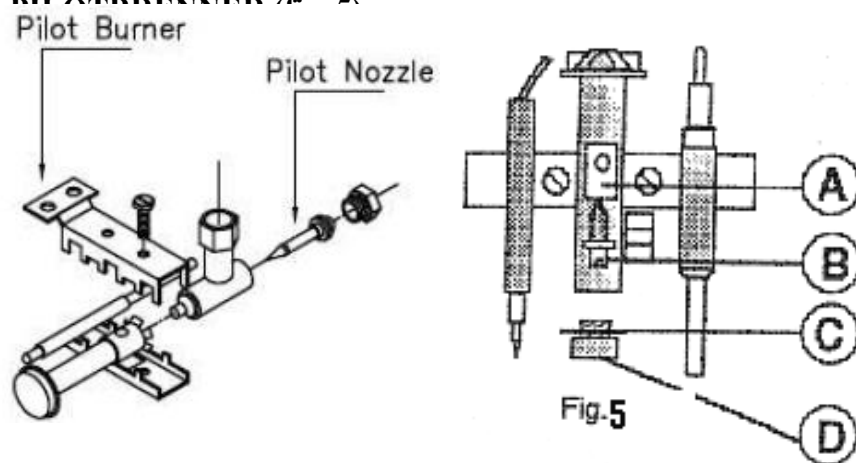
4. OMBYGGING/JUSTERING - FORSKJELLIGE GASSTYPER

Se tabell 2. For bytte fra en gasstype til en annen, eller om utstyret er levert for en annen gass enn den som er tilgjengelig, må man bytte dyser i hovedbluss/-brenner og pilotbrenner samt justere luftskjold iht. riktig gasstype.

Alle nødvendige dyser er vedlagt utstyret i en liten plastpose. Dysene til brennerne er merket med hundredels mm, mens dysene til pilotbrennerne har et referansenummer.

4.1 BYTTE AV DYSE PÅ HOVEDBLUSS/-BRENNER (åpent bluss) Fig. 5

4.1.1



Bytte dyse iht. tabell 2. Hvis pilotflammen er riktig innjustert skal flamme dekke termoføleren slik at den blir jevnt varm under alle forhold og den skal brenne med en klar himmelblå farge. Ikke glem å sette pakning <C> og tetteskrue <D> tilbake. Luftskjoldet <A> skal være helt åpen.

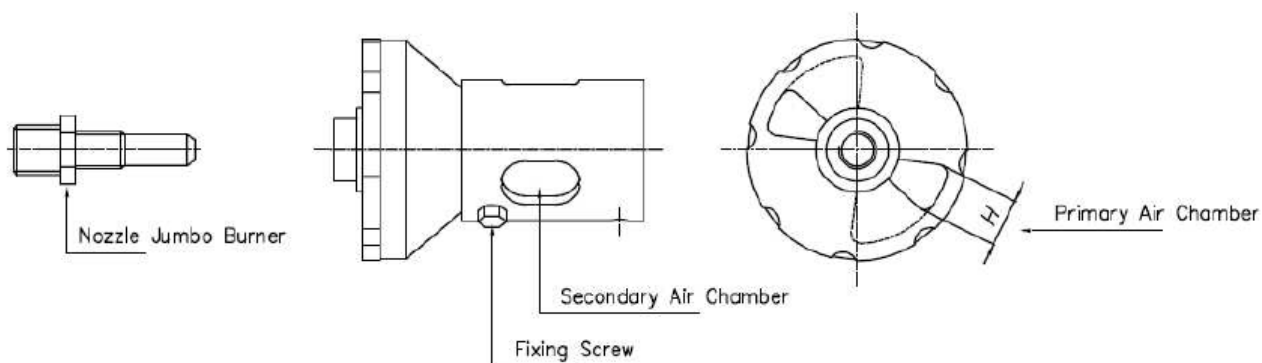
4.1.2 HOVEDBRENNER/-BLUSS

(fig. 4 + fig 9)

Skru ut dyse <D> med en 11mm fastnøkkel. Skru inn riktig dyse (tabell 2) og sjekk at avstand <H> for luftskjoldet er riktig (se punktet for luftskjoldjustering).

Ved bytte av dyser på Turbo/kompressor brenner er det ikke nødvendig å regulere <H>.

HOVEDBRENNER ASIATISKE BLUSS OG STEKEOVN



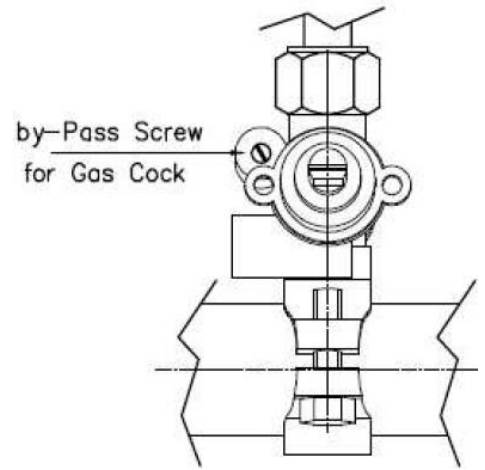
Dyse Dyseholder Venturi Settskrue Luftskjold

4.1.3 JUSTERING AV LUFTSKJOLD <C>

Luftskjoldet er riktig justert inn hvis flammen brenner rolig med en klar himmelblå farge med små ubetydelige gule tunger. Flammen skal ikke løfte seg fra brenneren og det skal ikke forekomme etterbrenning i brenneren når brenneren slås av/stenges. Avstand (<H>) mellom dyse og luftskjold er vist i tabell side 2-6.

4.1.4 MINIMUMSFLAMMEJUSTERING (fig. 6)

Ta av knotten på utstyrets panel og juster minimumsflammen mens gasskranen står på min. Sett gasskranen på max - min. flere ganger. Minimumsflammen skal da brenne med liten klar himmelblå flamme (rolig) uten å blafre eller slukke. Når riktig minimumsflamme er oppnådd kan justeringsskrue forsegles for at den ikke skal komme ut av lage (justeringsskrue <F>).
Ved konvertering til annen gasstype må By-Pass også skiftes (se teknisk informasjon)



5. DEMONTERING OG SAMMENSETNING AV GASSDELER

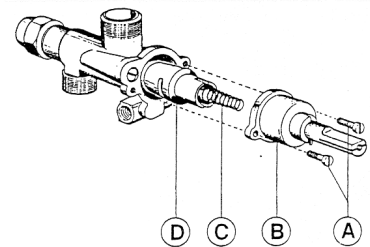
Dette må kun utføres av kvalifisert personell. (Steng stoppekran før utstyret.) Det må alltid lekkasjetestes etter bytte av gasskomponenter.

5.1 TERMOFØLER

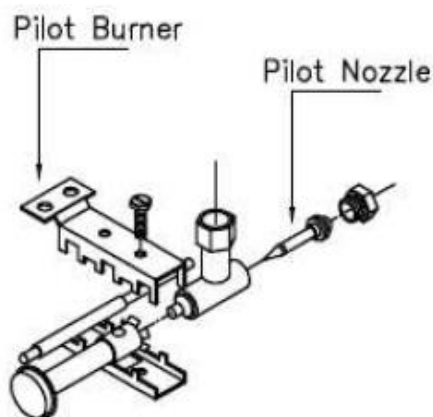
- * Skru av de 4 skruene som fester frontpanelet og fjern dette sammen med panelet på venstre side og dekselet med hull på samme side.
- * Skru av mutterne på gassrørene samt termoføleren. Trekk ut termostadføleren fra det stedet den er festet inne i ovnskammeret og avmonter ledningen til piezo-elektrisk tenner.

5.2 GASSKRAN TIL ÅPNE BLUSS

- * Fjern frontpanelet etter først å trekke av knottene.
 - * Skru av mutterne til gassrørene (også termoføleren).
 - * Bytt med ny gasskran.
- Monter tilbake i motsatt rekkefølge



5.3 PILOTBRENNER (se punkt. 4.1.1)



6. BRUKSANVISNING

BRUK AV UTSTYRET

Dette utstyr skal kun betjenes av personer som har fått opplæring i bruk da utstyret kun er ment å bruke i profesjonelle kjøkkener. Utstyret skal kun brukes til det det er konstruert for. Det vil si tilberedning av næringsmidler.


Kun kvalifiserte personer skal installere og eventuelt konvertere utstyret til annen gasstype eller trykk hvis utstyret fraviker den standard som gjelder i landet.

OBS ! Ved første gangs opptenning av utstyret må man holde gassreguleringsknotten(e) inne i lengre tid enn anvist da man må la propangassen fortrenge den luften som står i slanger og rør. Dette kan ta noen minutter.

6.1 TENNING OG SLUKKING (Åpne stoppekran før utstyret)

6.1.1. ÅPNE BLUSS (fig. 4)

6.1.1.1. TENNING AV PILOTBLUSSET

Trykk knotten lett inn samtidig som den vris til  tenningspunktet. Hold knotten inne samtidig som pilotblusset tennes med en tennkilde. Hold fortsatt knotten inne i ca 10 sekunder og slipp så. Hvis flammen slukker repeter.

6.1.1.2. TENNING AV HOVEDBLUSSET

Ved å trykke knotten lett inn og vri lett til



stor flamme oppnår man maksimumsflamme på blusset.

Trinnløst kan blusset reguleres ned til




minimumsflammen ved et svakt trykk på knotten og vris til symbolet.

6.1.1.3. SLUKKING AV BLUSS

Ved å vri knotten tilbake til  slukker hovedblusset mens pilotblusset fortsatt vil

 = Av (stengt)

 = Tenningspunkt for pilotbluss

 = Maksimumsflamme


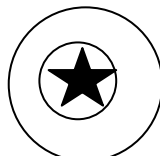
 = Minimumsflamme

Fig. 4



Piezoelektrisk tenner (ikke standard)



7. VEDLIKEHOLD

7.1 VEDLIKEHOLD, REGELMESSIG

* Minst en gang pr. uke må utstyret rengjøres og funksjonstestes. Alle deler av rustfritt stål og emaljert støpegods/- stål rengjøres med en løsning av varmt vann og husholdningssoda, eller annet vanlig rengjøringsmiddel. **Bruk aldri stålull eller lignende da dette vil etterlate rester av stålullen som vil gi rustskader.** Gryteskrubb av nylonkvalitet og oppvaskbørste er riktig verktøy.

* De løse delene kan også vaskes i oppvaskmaskin, men vi vil da gjøre oppmerksom på at støpejern kan ruste ved vasking med såpe (fjerner det beskyttende fettlaget). For å motvirke dette er det viktig å tørke brenner/brennerkrone så fort som mulig.

* Ved rengjøring av kokebordet bør man vaske med forsiktighet da rengjøringsvann som renner ned i dyser til bluss og pilotbluss kan tette disse og skape vanskeligheter med opptenning. Pilotdysene har kun 0,20-0,22 mm åpning, og det skal ikke mye til for å tette disse. I den forbindelse anbefaler vi å dekke til pilotblusset med aluminiumsfolie når man rengjør med såpevann. Bruk aldri avfettingsmidler på gasskranen da dette trenger inn rundt akselen og fjerner det spesielle fett som tetter gasskranen og gjør at akselen løper lett.

* Vi har observert at noen steder så bruker man aluminiumsfolie rundt brennere og over dryppanner for å lette renholdet. Det er ikke en god løsning da dette forstyrr blanding av luft og gass slik at resultatet blir ufullstendig forbrenning med sot og CO i luften som igjen er helsefarlig. I verste tilfelle kan underliggende konstruksjoner slik som gassdeler bli overopphetet og ulykke som brann/eksplosjon kan skje.

* **BRUK ALDRI HØYTRYKKSSPYLER TIL RENGJØRING AV UTSTYRET.** (vann med trykk trenger inn i dyser, membran og elektroniske komponenter.)

* Ved uvanlig stort bruk av utstyret og ved søling av fett nedover utstyret i front skjer det at fett trenger inn rundt aksel på gasskran og den piezo-elektrisk tennerknotten (ikke standard utstyr). Det er da ekstra viktig at disse deler blir vasket med mildt såpevann (ikke avfettingsmidler) regelmessig for å unngå at de til slutt sitter fast med tørket fett. Når dette skjer er det ikke reklamasjonsgrunnlag, men for dårlig regelmessig renhold. Husk at piezo-elektrisk tenner er et elektrisk komponent og må behandles som dette.

7.2 VEDLIKEHOLD, PERIODISK

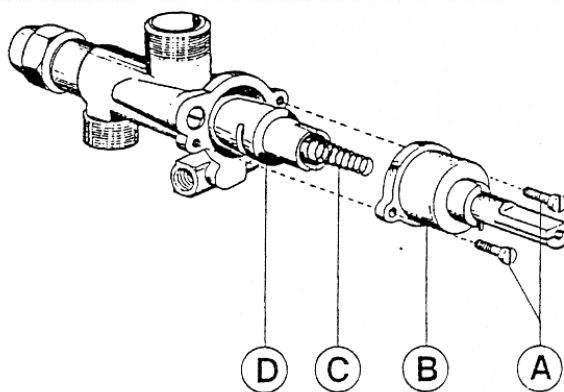
* Ved brenning av propangass forbrennes store deler luft (92-98%) og i luft er det en mengde støv. Dette brenner selvfølgelig også opp, men setter seg vanligvis rundt brennerkronen (de små runde hullene) og på termoføleren. På brennerkronen fjernes dette enkelt ved å slå på brennerkronen mens det er flamme på. Man ser da at soten antennes igjen og fyker opp med varmluften. Soten på termoføler spissen fjernes med en myk oppvaskbørste for ikke å skade denne. Hvis denne soten ikke fjernes fra termofølerspissen kan det over lengre tid bli en overoppheting og termoføleren går i stykker. Dette merkes ved at blusset ikke vil brenne når man slipper knotten. Slike skader dekkes ikke inn under garantien.

7.3 SMØRING AV HOVEDREGULERINGSVENTIL (gasskranen)

For at utstyret skal være driftsikkert er det nødvendig å rengjøre og smøre ventilen (gasskranen) med jevne mellomrom. Vanligvis når den begynner å bli noe treg å dreie.

Det er kun en kvalifisert servicetekniker som kan utføre dette.

- * Steng stoppeventil foran utstyret.
- * Fjern bryterknott og skru av frontpanelet.
- * Skru ut begge skruer "A" og dra ut "B".
- * Trekk ut den kone spiralfjæren "C" og plugg "D".
- * Rengjør pluggen og dens sete med en klut dyppet i Benzol eller Trichlorethylene. Påfør så en hinne med **spesielt fett for gasskraner (f.eks. Straburdgas nr. 32)** Smøremiddelet må være godkjent for bruk sammen med gass.
- * Sett sammen delene i motsatt rekkefølge.



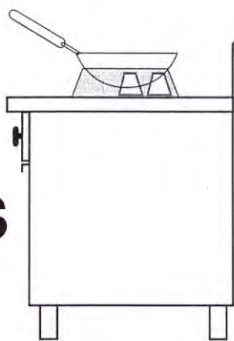
VDR. GARANTI

Skader og feil som oppstår ved feil bruk, bruk av uoriginale deler, bruk av personer som ikke har fått opplæring eller manglende vedlikehold i henhold til denne installasjons- og bruksanvisning dekkes ikke av garantien.

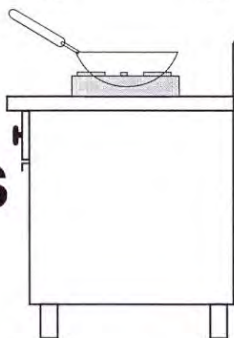
Feilsøking

Problem	Årsak	Tiltak
Får ikke tent pilotbrenner	Tett pilotdyse Åpning for luft er tett Tett pilotbrennerrør Gassen er ikke kommet frem	Bytt til ny dyse Rengjør luftskjold Sjekk Hold knotten inne i lengre tid
Flammen på hovedbrenner er gul	Feil innstilling av "H" Brenner er skitten Venturi er skitten Feil dyse	Sjekk tabell og justér Rengjør brenner Rengjør venturi Sjekk tabell og skift til riktig
Hovedbrenner vil ikke tenne	Pilotbrennerflamme ikke nær nok Defekt mengdereguleringskran	Justér avstand Bytt til ny gasskran
Pilotbrenner slukker	Defekt termoføler Pilotbluss "dekker" ikke termoføler Tennsikring defekt Dårlig kontakt termoføler/tennsikring	Må skiftes Justér pilotbluss Skifte tennsikring Skru opp alle kontaktpunkter, rengjør og bruk CRC før man skrur sammen

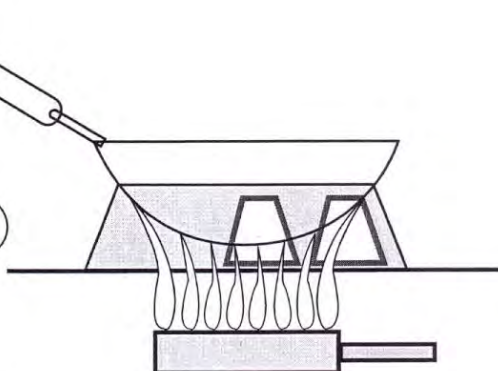
YES



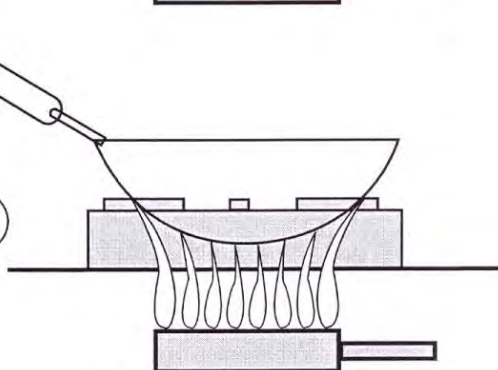
YES



A



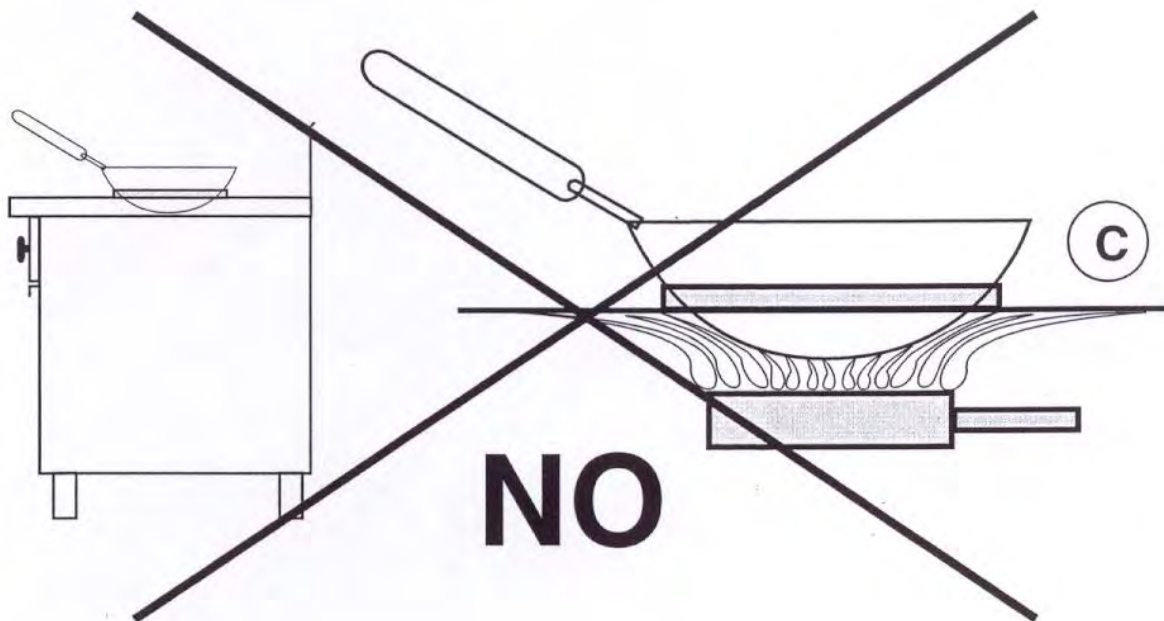
B



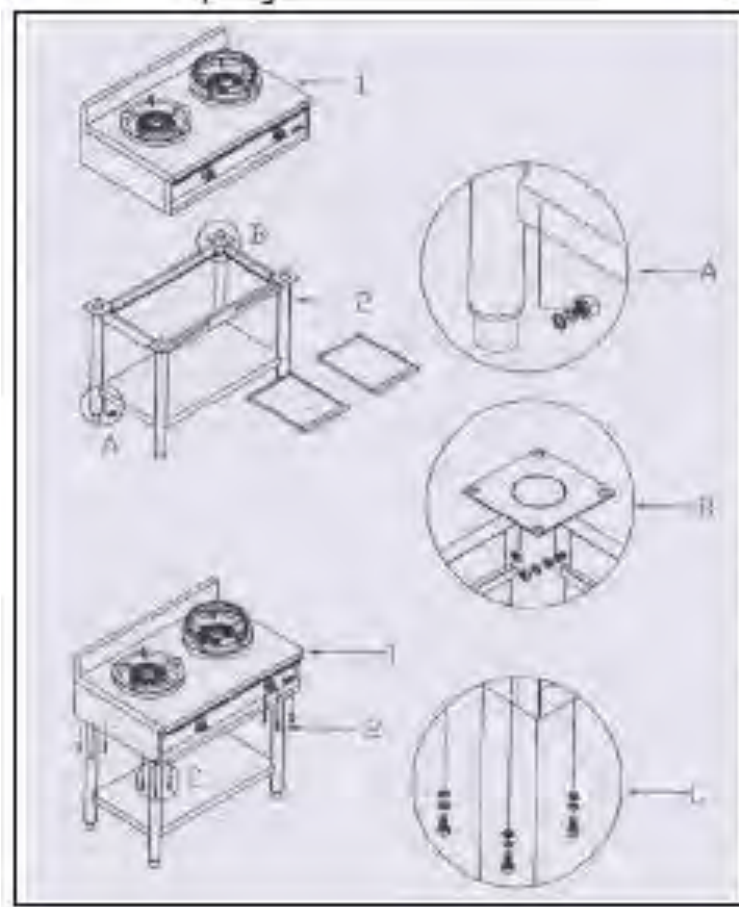
OBS! ADVARSEL

Det er absolutt forbudt å bruke woken rett på bluset uten standard wok ring eller standard emaljert rist (fig A og B). Det er forbudt (og kan sette sikkerheten på spill) å sette woken direkte ned på den rustfrie ringen på kokebordet (C). Dette forårsaker at flammen sprer seg under topplaten og gir deformasjoner i platen og kan i verste tilfelle sette sikkerheten på spill med overopphetning av gassdeler/gassrør og resultere i brann/eksplosjon.

Slik skade kan ikke repareres og dekkes ikke av garantien.



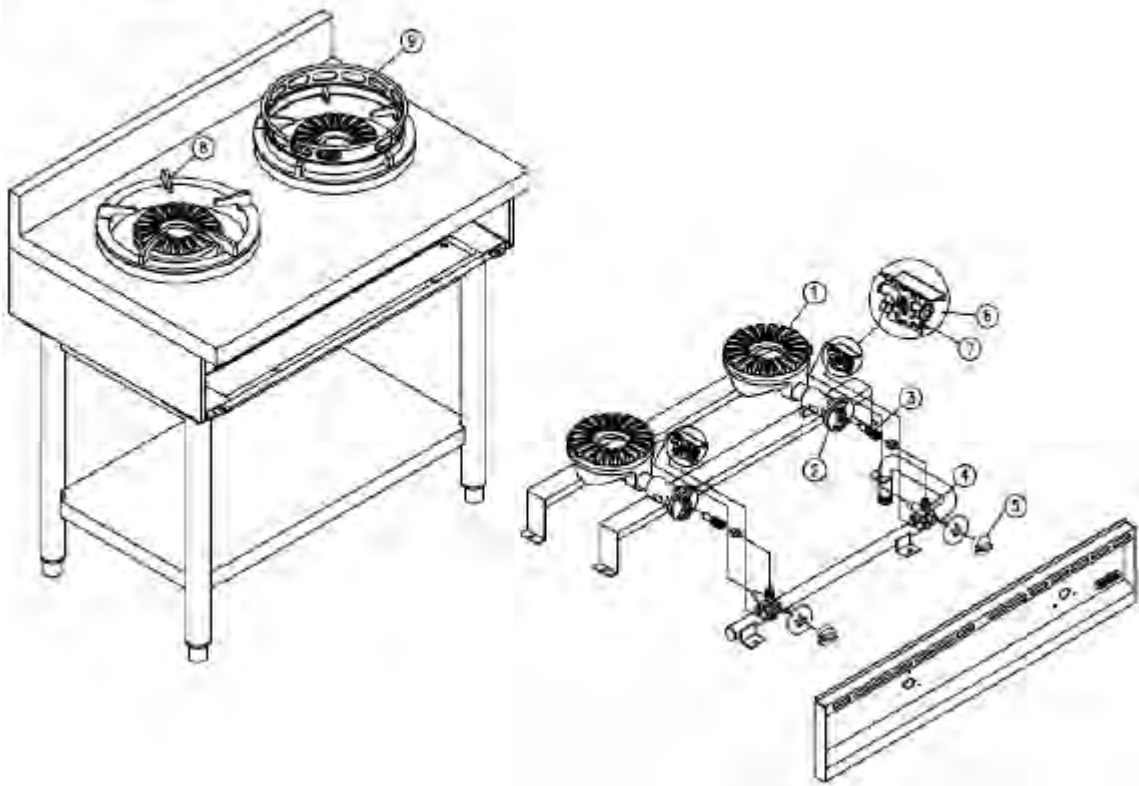
Montering av ben og underhylle på koketoppen



1. Monter de fire ben/rørene på underhyllen (A). Skru til med låseskiver, skiver og M8 muttere
2. Monter på 2 stk sideavstivere, 1 stk frontavstiver og 1 bakavstiver på toppen av rørene (B). Skru til med låseskiver, skiver og muttere M6
3. Monter på koketoppen (1) på understellet (2) og skru sammen (C) med låseskiver, skiver og muttere M6

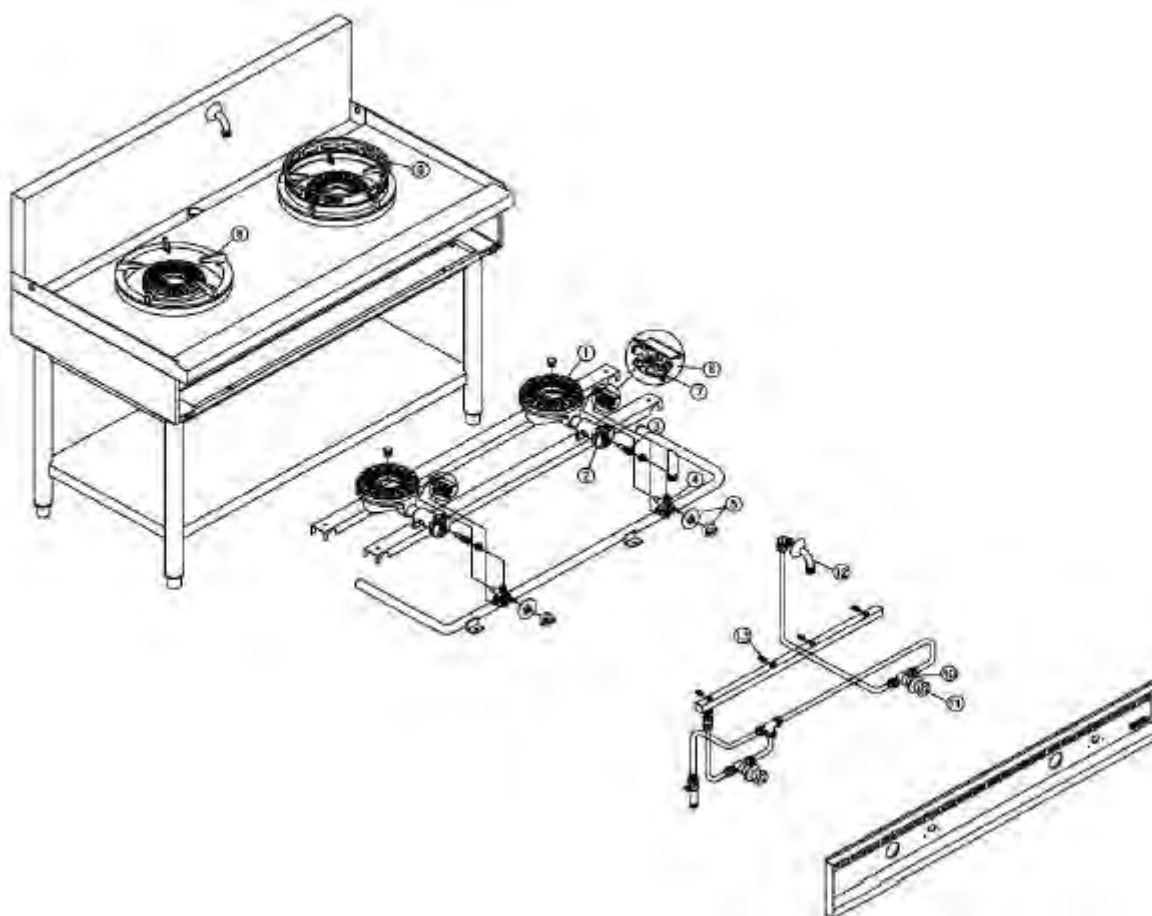
Delelister NAYATI Asiatisk bluss

• NGER 60 SERIES



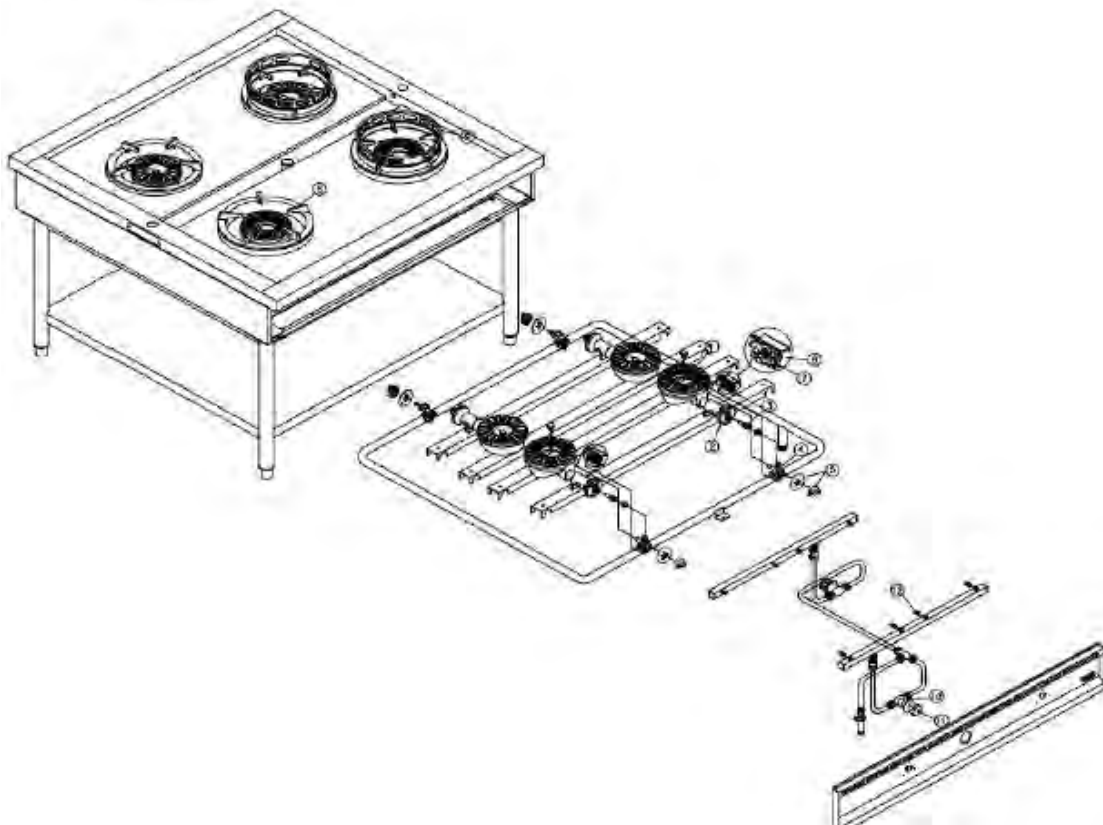
Nr.	Code	Beskrivelse	NGER 74-60	NGER 9-60	NGER 15-60	NGER 20-60
1.	GS.4023	Brenner NS 9001	1 stk	2 stk	3 stk	3 stk
1.	GS.4030	Brennerkrone NS 9000	1 stk	2 stk	3 stk	3 stk
1.	GS.4232	Plugg 3/8" x 1/4"	1 stk	2 stk	3 stk	3 stk
2.	GS.4357B	Venturi	1 stk	2 stk	3 stk	3 stk
2.	GS.4358C	Luftskjold primærluft	1 stk	2 stk	3 stk	3 stk
2.	GS.2826	Venturi	1 stk	2 stk	3 stk	3 stk
3.	GS.283D	Dyse Jumbo D-180	1 stk	2 stk	3 stk	3 stk
3.	GS.283E	Dyse Jumbo Brenner D-3,05	1 stk	2 stk	3 stk	3 stk
4.	GS.387B	Gasskran med feste	1 stk	2 stk	3 stk	3 stk
5.	PD..4052FA	Knott for askel Ø: 8 mm	1 stk	2 stk	3 stk	3 stk
5.	PD.4055OB	Ring for knott	1 stk	2 stk	3 stk	3 stk
6.	GS.3851	Pilotbrenner 3Flammer 3H 0,20 mm LPG	1 stk	2 stk	3 stk	3 stk
7.	GS.3895	Termoføler 600 mm M9x1	1 stk	2 stk	3 stk	3 stk
8.	GS.27020B	Kjele-/panne ring Ø: 280 mm	1 stk	2 stk	3 stk	3 stk
9.	GS.2718A	Wok-ring	1 stk	1 stk	2 stk	2 stk

• NGER 70 SERIES



Nr.	Code	Beskrivelse	NGER 7-70	NGER 13-70	NGER 20-70
1.	GS.4023	Brenner NS 9001	1 stk	2 stk	3 stk
1.	GS.4030	Brennerkrone NS 9000	1 stk	2 stk	3 stk
1.	GS.4232	Plugg 3/8" x 1/4"	1 stk	2 stk	3 stk
2.	GS.4357B	Venturi	1 stk	2 stk	3 stk
2.	GS.4358C	Luftskjold primærluft	1 stk	2 stk	3 stk
2.	GS.2826	Venturi	1 stk	2 stk	3 stk
3.	GS.283D	Dyse Jumbo D-180	1 stk	2 stk	3 stk
3.	GS.283E	Dyse Jumbo Brenner D-3,05	1 stk	2 stk	3 stk
4.	GS.387B	Gasskran med feste	1 stk	2 stk	3 stk
5.	PD..4052FA	Knott for askel Ø: 8 mm	1 stk	2 stk	3 stk
5.	PD.4055OB	Ring for knott	1 stk	2 stk	3 stk
6.	GS.3851	Pilotbrenner 3Flammer 3H 0,20 mm LPG	1 stk	2 stk	3 stk
7.	GS.3895	Termoføler 600 mm M9x1	1 stk	2 stk	3 stk
8.	GS.27020B	Kjele-/panne ring Ø: 280 mm	1 stk	2 stk	3 stk
9.	GS.2718A	Wok-ring	1 stk	1 stk	2 stk
10.	GS.2306C	Kran med plastisk håndtak	2 stk	2 stk	3 stk
11.	GS.2458A2	Kranhode	2 stk	2 stk	3 stk
12.	GS.8046S	Vannutløp kort type	1 stk	1 stk	2 stk
13.	GS.3857	Dyser (vaske- og kjølesystem)	2 stk	4 stk	6 stk

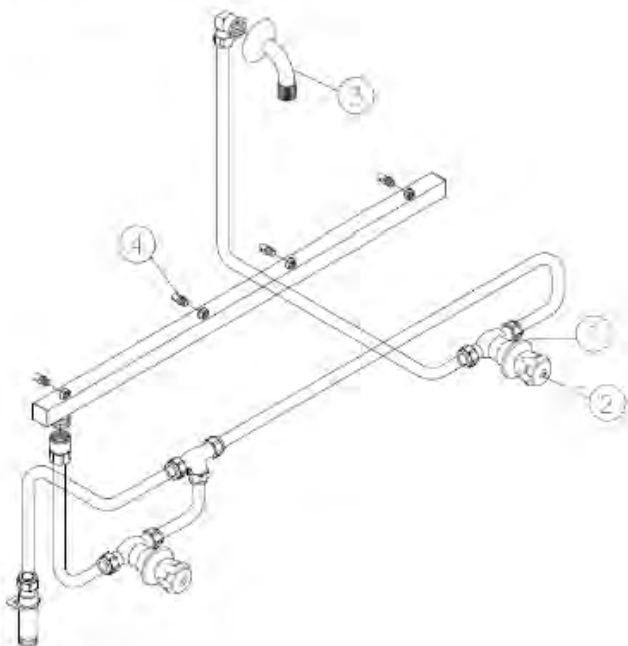
• NGER 130 SERIES



Nr.	Code	Beskrivelse	NGER 13-130	NGER 20-130
1.	GS.4023	Brenner NS 9001	4 stk	6 stk
1.	GS.4030	Brennerkrone NS 9000	4 stk	6 stk
1.	GS.4232	Plugg 3/8" x 1/4"	4 stk	6 stk
2.	GS.4357B	Venturi	4 stk	6 stk
2.	GS.4358C	Luftskjold primærluft	4 stk	6 stk
2.	GS.2826	Venturi	4 stk	6 stk
3.	GS.283D	Dyse Jumbo D-180	4 stk	6 stk
3.	GS.283E	Dyse Jumbo Brenner D-3,05	4 stk	6 stk
4.	GS.387B	Gasskran med feste	4 stk	66 stk
5.	PD..4052FA	Knott for askel Ø: 8 mm	4 stk	6 stk
5.	PD.4055OB	Ring for knott	4 stk	6 stk
6.	GS.3851	Pilotbrenner 3Flammer 3H 0,20 mm LPG	4 stk	6 stk
7.	GS.3895	Termoføler 600 mm M9x1	4 stk	2 stk
8.	GS.27020B	Kjele-/panne ring Ø: 280 mm	4 stk	6 stk
9.	GS.2718A	Wok-ring	2 stk	3 stk
10.	GS.2306C	Kran med plastikk håndtak	2 stk	2 stk
11.	GS.2458A2	Kranhode	2 stk	2 stk
12.	GS.3847	Dyser (vaske- og kjølesystem)	8 stk	12 stk

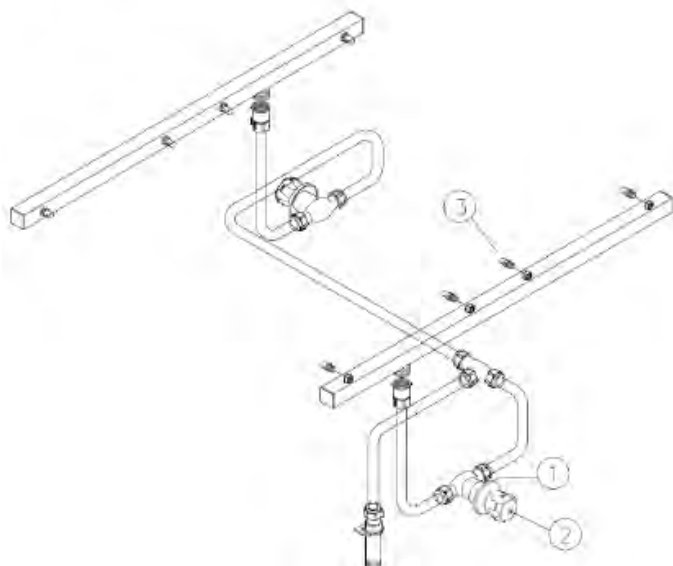
Vannopplegget til:

- NGER 70 SERIES



Nr.	Code	Beskrivelse	NGER 7-70	NGER 13-70	NGER 20-70
1.	GS.2305C	Kran med plastikk håndtak	2 stk	2 stk	3 stk
2.	GS.2458A2	Kranhode	2 stk	2 stk	3 stk
3.	GS.8046S	Vannutløp kort type	1 stk	1 stk	2 stk
4.	GS.3847	Dyser (vaske- og kjølesystem)	2 stk	4 stk	6 stk

- NGER 130 SERIES



Nr.	Code	Beskrivelse	NGER 13-130	NGER 20-130
1.	GS.2305C	Kran med plastikk håndtak	2 stk	2 stk
2.	GS.2458A2	Kranhode	2 stk	2 stk
3.	GS.3847	Dyser (vaske- og kjølesystem)	8 stk	12 stk

CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO

EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

No. **51CN4225**

VISTO L'ESITO DELLE VERIFICHE CONDOTTE IN CONFORMITÀ ALL'ALLEGATO II, PUNTO 1,
DELLA DIRETTIVA 2009/142/CE,

SI DICHIARA CHE I SEGUENTI PRODOTTI (MODELLO/TIPO):

*On the basis of the assessments carried out according to Annex II, section 1,
of the Directive 2009/142/EC we hereby certify that the following products (model/type):*

Cucine da banco/cavalletto per uso collettivo

Commercial stand/bench cookers

Modelli NGETL ...; NGWT ...; NGER ...

Models NGETL ...; NGWT ...; NGER ...

*(ulteriori informazioni sono riportate in allegato)
(for further information see annex)*

FABBRICANTE
Manufacturer:

**PT. NAYATI INDONESIA
JL. RAYA, TERBOYO NO. 19
50112 SEMARANG
ID - Indonesia**

SODDISFANO LE DISPOSIZIONI DELLA SUDETTA DIRETTIVA.
Meet the requirements of the aforementioned Directive.

QUESTO CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO È RILASCIATO DA IMQ QUALE ORGANISMO NOTIFICATO
PER LA DIRETTIVA 2009/142/CE.

IL NUMERO IDENTIFICATIVO DELL'IMQ QUALE ORGANISMO NOTIFICATO È: **0051**

*This EC Type Examination Certificate is issued by IMQ as Notified Body for the Directive 2009/142/EC.
Notified Body notified in European Commission under number: 0051.*

Questo CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO CONSENTI L'APPOSIZIONE DELLA MARCAPIURA
CE SUI PRODOTTI IN QUESTIONE A CONDIZIONE CHE SIA SODDISFATTA UNA DELLE PROCEDURE DI VALI-
TAZIONE DELLA CONFORMITÀ DI CUI ALL'ART. 8, COMMA 1, LETTERA b) DELLA DIRETTIVA 2009/142/CE.
*This EC Type Examination Certificate allows the affixing of EC marking on the above products if it is satisfied
one of the procedures of evaluation conformity of article 8, comma 1, letter b) of the Directive 2009/142/EC.*

2012-06-13

EMANANTE


IMQ
VIA QUENTILANO 41/108 MILANO

IL PRESENTE CERTIFICATO ANNULLA E SOSTITUISCE IL PRECEDENTE DEL _____
This Certificate cancels and replaces the previous one of _____

*A presente certificato è soggetto alle condizioni generali dell'IMQ sul "Regolamento relativo al rilascio di Certificati di esame di tipo di Valletto della Commissione CE"
as applicable to present certificate per i relativi disposizioni di sicurezza, in base alla Direttiva 2009/142/CE.*

This Certificate is subject to the conditions attached to the "Safety certificate for issuing of CE Type Examination Certificate and for use of CE marking in gas appliances and the control of the gas pressure of the Directive 2009/142/EC".

**Allegato al Certificato di Esame CE di Tipo
Annex to EC Type Examination Certificate**

Emesso il / Issued on 2012-06-13

Data di aggiornamento / Updated on

Sostituisce / Replaces

Prodotto | Product

**Cucine da banco/cavalletto per uso collettivo
Commercial stand/bench cookers**

Fabbricante | Manufacturer

**PT. NAYATI INDONESIA
JL. RAYA, TERBOYO NO. 19
50112 SEMARANG
ID - Indonesia**

Marcatura | Marking



CE

Costruito presso (sito produttivo) | Manufactured at (factory location)

JL. RAYA, TERBOYO NO. 19 50112 SEMARANG Indonesia

Norme

EN 437:2003 + A1:2009
EN 203-1:2005 + A1:2008
EN 203-2-1:2005

Standards

EN 437:2003 + A1:2009
EN 203-1:2005 + A1:2008
EN 203-2-1:2005

Rapporti | Test Reports

06AK00191

Caratteristiche tecniche | Technical characteristics

Installazione / Installation **Tipo A1 / Type A1**



Articoli (con dettagli) | Articles (with details)

AR.0000C

Marca / Trade mark **NAYATI**
Modello / Model **NGER 20-130**

Portata nominale complessiva / Total nominal gas rate **da 69kW a 78kW / from 69W to 78kW**

Bruciatori fuochi piano lavoro / Hot-plate burners **N. 6**

Portata nominale bruciatori fuochi / Burners nominal gas rate **da 11,5kW a 13kW / from 11,5kW to 13kW**

AR.0000D

Marca / Trade mark **NAYATI**
Modello / Model **NGETL 5-50**

Portata nominale complessiva / Total nominal gas rate **da 11,5kW a 13kW / from 11,5kW to 13kW**

Bruciatori fuochi piano lavoro / Hot-plate burners **N. 1**

Portata nominale bruciatori fuochi / Burners nominal gas rate **da 11,5kW a 13kW / from 11,5kW to 13kW**

AR.0000E

Marca / Trade mark **NAYATI**
Modello / Model **NGWT 3-55**

Portata nominale complessiva / Total nominal gas rate **da 11,5kW a 13kW / from 11,5kW to 13kW**

Bruciatori fuochi piano lavoro / Hot-plate burners **N. 1**

Portata nominale bruciatori fuochi / Burners nominal gas rate **da 11,5kW a 13kW / from 11,5kW to 13kW**

AR.0000F

Marca / Trade mark **NAYATI**
Modello / Model **NGWT 7-55**

Allegato al Certificato di Esame CE di Tipo
Annex to EC Type Examination Certificate

Emissione / Issued on 2012-06-13

Data di aggiornamento / Updated on

Sostituisce / Replaces

Portata nominale complessiva / Total nominal gas rate	da 23kW a 26kW / from 23W to 26kW
Bruciatori fuochi piano lavoro / Hot-plate burners	N. 2
Portata nominale bruciatori fuochi / Burners nominal gas rate	da 11,5kW a 13kW / from 11,5kW to 13kW
AK10850	
Marca / Trade mark	NAYATI
Modello / Model	NGER 4-60
Portata nominale complessiva / Total nominal gas rate	da 11,5kW a 13kW / from 11,5W to 13kW
Bruciatori fuochi piano lavoro / Hot-plate burners	N. 1
Portata nominale bruciatori fuochi / Burners nominal gas rate	da 11,5kW a 13kW / from 11,5kW to 13kW
AK10851	
Marca / Trade mark	NAYATI
Modello / Model	NGER 9-60
Portata nominale complessiva / Total nominal gas rate	da 23kW a 26kW / from 23W to 26kW
Bruciatori fuochi piano lavoro / Hot-plate burners	N. 2
Portata nominale bruciatori fuochi / Burners nominal gas rate	da 11,5kW a 13kW / from 11,5kW to 13kW
AK10852	
Marca / Trade mark	NAYATI
Modello / Model	NGER 15-60
Portata nominale complessiva / Total nominal gas rate	da 34,5kW a 39kW / from 34,5W to 39kW
Bruciatori fuochi piano lavoro / Hot-plate burners	N. 3
Portata nominale bruciatori fuochi / Burners nominal gas rate	da 11,5kW a 13kW / from 11,5kW to 13kW
AK10853	
Marca / Trade mark	NAYATI
Modello / Model	NGER 20-60
Portata nominale complessiva / Total nominal gas rate	da 46kW a 52kW / from 46W to 52kW
Bruciatori fuochi piano lavoro / Hot-plate burners	N. 4
Portata nominale bruciatori fuochi / Burners nominal gas rate	da 11,5kW a 13kW / from 11,5kW to 13kW
AK10854	
Marca / Trade mark	NAYATI
Modello / Model	NGER 7-70
Portata nominale complessiva / Total nominal gas rate	da 11,5kW a 13kW / from 11,5W to 13kW
Bruciatori fuochi piano lavoro / Hot-plate burners	N. 1
Portata nominale bruciatori fuochi / Burners nominal gas rate	da 11,5kW a 13kW / from 11,5kW to 13kW
AK10855	
Marca / Trade mark	NAYATI
Modello / Model	NGER 13-70
Portata nominale complessiva / Total nominal gas rate	da 23kW a 26kW / from 23W to 26kW
Bruciatori fuochi piano lavoro / Hot-plate burners	N. 2
Portata nominale bruciatori fuochi / Burners nominal gas rate	da 11,5kW a 13kW / from 11,5kW to 13kW
AK10856	
Marca / Trade mark	NAYATI
Modello / Model	NGER 20-70
Portata nominale complessiva / Total nominal gas rate	da 34,5kW a 39kW / from 34,5W to 39kW
Bruciatori fuochi piano lavoro / Hot-plate burners	N. 3
Portata nominale bruciatori fuochi / Burners nominal gas rate	da 11,5kW a 13kW / from 11,5kW to 13kW
AK10857	
Marca / Trade mark	NAYATI
Modello / Model	NGER 13-130
Portata nominale complessiva / Total nominal gas rate	da 46kW a 52kW / from 46W to 52kW
Bruciatori fuochi piano lavoro / Hot-plate burners	N. 4
Portata nominale bruciatori fuochi / Burners nominal gas rate	da 11,5kW a 13kW / from 11,5kW to 13kW

Ulteriori informazioni | Additional Information

Per la lista dei disegni vedere sezione ED del rapporto di valutazione n. 06AK00191. For drawing list see

**Allegato al Certificato di Esame CE di Tipo
Annex to EC Type Examination Certificate**

Emesso il / Issued on: 2012-06-13

Data di aggiornamento / Updated on:

Sostituisce / Replaces:

section ED of the evaluation report no. 06AR00191.

Questo certificato copre i tipi di gas e le pressioni utilizzate nei seguenti paesi: Albania, Bulgaria, Repubblica di Macedonia / This certificate covers the type of gases and pressures used in the following countries: Albania, Bulgaria, Republic of Macedonia

Le prove sono state eseguite con / Tests have been tested with:

(Bulgaria)

Categoria / Category:
II2H3B/P

Gas - Pressioni di alimentazione / Gas - Supply pressures:
G20 = 20 mbar; G30/G31 = 30 mbar

(Albania, Repubblica di Macedonia/Republic of Macedonia)

Categoria / Category:
II2H3B/P
II2H3+

Gas - Pressioni di alimentazione / Gas - Supply pressures:
G20 = 20 mbar; G30/G31 = 30 mbar
G20 = 20 mbar; G30/G31 = 28-30/37 mbar

Paesi di destinazione | Countries of destination

<i>Paesi di destinazione/Countries of destination</i>	<i>Sigla/Code</i>	<i>Categoria/Categories</i>	<i>Gas e pressioni/Gas and supply pres</i>
AUSTRIA/AUSTRIA	AT	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=50mbar
BELGIO/BELGIUM	BE	II2E+3+	G20/G25=20/25mbar G30/G31=28-30/37mbar
CIPRO/CYPRUS	CY	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
CIPRO/CYPRUS	CY	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
CROAZIA/CROATIA	HR	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
DANIMARCA/DENMARK	DK	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
ESTONIA/ESTONIA	EE	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
FINLANDIA/FINLAND	FI	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
FRANCIA/France	FR	II2E+3+	G20/G25=20/25mbar G30/G31=28-30/37mbar
GERMANIA/GERMANY	DE	II2ELL3B/P	G20=20mbar G25=20mbar G30/G31=50mbar
GRECIA/GREECE	GR	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
GRECIA/GREECE	GR	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
IRLANDA/IRELAND	IE	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
ITALIA/ITALY	IT	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
LETTONIA/LATVIA	LV	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
LITUANIA/LITHUANIA	LT	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
LITUANIA/LITHUANIA	LT	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
LUSSEMBURGO/LUXEMBURG	LU	I2E	G20=20mbar

Allegato al Certificato di Esame CE di Tipo
Annex to EC Type Examination Certificate

Emesso il / Issued on: 2012-06-13

Data di aggiornamento / Updated on:

Sostituisce / Replaces:

NORVEGIA/NORWAY	NO	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
PAESI BASSI/NETHERLANDS	NL	II2L3B/P	G25=20mbar G30/G31=30mbar
POLONIA/POLAND	PL	I2E	G20=20mbar
PORTOGALLO/PORTUGAL	PT	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
REGNO UNITO/UNITED KINGDOM	GB	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
REPUBBLICA Ceca/CZECH REPUBLIC	CZ	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
ROMANIA/ROMANIA	RO	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
ROMANIA/ROMANIA	RO	II2E3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
ROMANIA/ROMANIA	RO	II2L3B/P	G25=20mbar G30/G31=30mbar
SLOVACCHIA/SLOVAKIA	SK	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
SLOVACCHIA/SLOVAKIA	SK	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
SLOVACCHIA/SLOVAKIA	SK	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=50mbar
SLOVENIA/SLOVENIA	SI	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
SLOVENIA/SLOVENIA	SI	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
SPAGNA/SPAIN	ES	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
SVEZIA/SWEDEN	SE	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
SVIZZERA/SWITZERLAND	CH	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=50mbar
SVIZZERA/SWITZERLAND	CH	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
TURCHIA/TURKEY	TR	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
TURCHIA/TURKEY	TR	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
UNGHERIA/HUNGARY	HU	I3B/P	G30/G31=30mbar