



The right choice

GAS COOKTOP FOR INDOOR USE

Instruction for Installation and Use

Models:

NGB-S1/ NGB-S2/ NGB-S3

NSD-11/ NSD-2/ NSD-3

NJ-100SD/ NJ-200SD/ NJ-300SD

Thank you for choosing this appliance. Please read this MANUAL carefully before use and keep it for further reference.

Contents

EN1

FR.....15

IT.....30

ES46

DE62

BG79

RO96

Important Safety Instructions

- **Read the Manual First:** Before using the appliance for the first time, make sure to read the instructions carefully. Keep the manual for future reference.
- **Safe Usage Locations:** You should use the appliance in well-ventilated areas.
- **Installation Guidelines:** Place the appliance on a flat leveled surface and away from any flammable materials. Install the appliance at least 15 cm away from walls and other objects. Anything above the appliance should be at least 100 cm away.
- **Gas Regulator:** Always use low-pressure gas regulator (complies with EN16129:2013 and the national regulation) to connect the appliance to the cylinder.
- **Gas Hose Handling:** Use a rubber gas hose (up to 1.5 m long), and install it without stretching, twisting, or bending. Make sure the gas hose is properly secured at both ends with metal brackets to prevent slipping and gas leaks. After installation, check connections for leaks using a soapy water - don't use matches, lighters, or candles to check for leaks.
- **Regular Inspections:** Check the gas hose regularly, and if you notice any damage, replace the hose immediately. Never use a faulty appliance, gas bottle, or gas regulator.
- **After Use:** After each use, turn off the gas supply to the appliance.
- **Safety Precautions:** Don't leave kids or disabled individuals alone near the working appliance. Keep flammable materials like paper, fabrics, and liquids away from the appliance when in use.
- **Check for Leaks:** Periodically check for gas leaks using a soapy water.
- **Check Before Opening Gas Valve:** Make sure the burner control knobs are in the `OFF` position before turning on the gas supply to the appliance.
- **Don't Change Gas Type:** Use only the gas type that is specified on the label.
- **Safety Around Appliance:** Keep kids and people unfamiliar with the safe operation of the appliance away from it.
- **Device Maintenance:** Take care of the appliance to prevent damage and rust.
- **Be Careful While Cooking:** Don't leave the appliance unattended while it is working. Watch out for boiling liquids that could put out the flame. If the flame is extinguished for some reason, the gas supply to the

appliance will continue, resulting in a dangerous gas leak.

- **Proper Gas Bottle Placement:** Keep the gas bottle at least 1.5 meters away from heat-emitting devices and objects that could cause a spark. Put the gas bottle upright, secure, and away from direct sunlight. Avoid checking for gas leaks with an open flame.
- **Repairs:** Any repairs to the appliance must be carried out by a qualified specialist. Inadequate repairs can lead to serious hazards.
- **Regular Inspection:** It is recommended to have the appliance inspected and maintained by authorized technician every two years.
- **Who Should Use:** Persons with reduced physical, sensory, and mental capabilities or lack of experience and knowledge, should not use the device. They must be supervised or be instructed to work with the appliance by a person responsible for their safety. Do not allow unsupervised children to use the appliance.
- **Possible Changes:** The manufacturer might make changes without notice that will not change the way the device works.
- **Manufacturer's Limits:** The manufacturer isn't responsible for misuse of the appliance or any damages resulting from using it in ways it wasn't designed for.
- **Don't Use:** Avoid using the device if there is a failure that prevents its proper operation.
- **No Modifications:** It's not safe to make changes on the appliance.
- **Use Gloves:** This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces and cooking liquids.

Caution - Flashback Safety

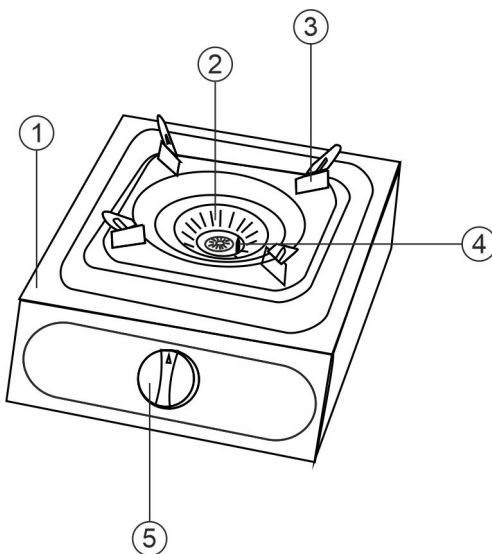
- If your appliance is getting hard to light or the flame is weak, check and clean the venturi tubes (the cast iron tube connecting the burner ring to the nozzles) with a brush or a wire.
- Spiders or small insects are known to nest in and around the venturi tubes, their nests or webs can then cause a full or partial blockage of the venturi tube causing the gas to flow back out of the venturi tube and ignite around the valve area. The fire may appear to be at the valve, venturi tubes, or control knobs. This flashback fire can cause serious damage and injury.
- To prevent flashbacks and ensure good performance, the venturi tubes should be removed and cleaned when the appliance has not been used for an extended period.



Watch Video Here

Watch our tutorial video available
by easily scanning the code

Parts Identification



1. Body
2. Burner

3. Pan support
4. Ignition electrode

5. Control knob

ATTENTION:

Only the construction of the appliance is shown in the figure for illustrative purposes.

This instruction manual covers various models, with the primary differences among them being the number of burners and control knobs, as well as the overall dimensions of the unit. Apart from these specific variations, the construction and functionality remain the same across all models.

Assembly Instructions

- Attach the four rubber legs to the appliance. Position the unit so that you can access the designated openings for the rubber legs. Insert the threaded end of the rubber leg into the opening and secure it with the nut.
- Place the pan stands on top of each burner.

FOR MODELS: NGB-100/200/300/400:

- Position the brass cap at the center of the double-ring burner, which is included in the package along with the instruction manual booklet.
- Adjust the pan stand corners to fit your WOK frying pan.

Gas Connection

Notice:

- A low - pressure gas regulator is required for operation, use the regulator recommended by manufacturer or seller.
- Before you connect the regulator, please check the gas type and pressure shown on the gas cylinder, and make sure the information on the regulator and cylinder match.
- To connect the appliance to the gas cylinder a rubber gas hose is required, with a maximum length of 1.5m.

Connection:

Step 1: Put the appliance on a flat surface, in a well-ventilated area.

Step 2: Ensure the burner control knobs are in the 'OFF' position.

Step 3: Connect the gas hose with the connector of the appliance. To secure the hose use a metal bracket and tighten it with a screwdriver.

Step 4: Connect the gas hose to the gas regulator. To secure the connection use a metal bracket and tighten it with a screwdriver.

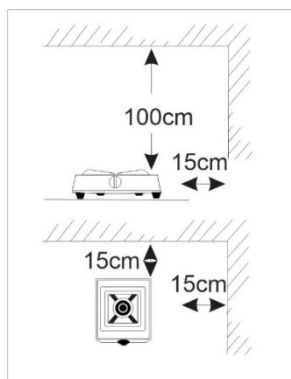
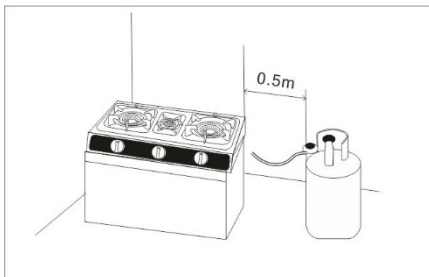
Step 5: Connect the gas regulator to the gas cylinder.

Step 6: Ensure the hose is placed at a safe distance from heat sources, particularly at the back of the appliance.

Step 7: Follow the 'Gas Leak Testing' instructions in this manual.

Installation of the Appliance

- Place the appliance on a firm and leveled non-combustible surface, leave at least 15 cm distance from walls. This appliance must be used in well-ventilated areas and away from any flammable materials. The gas cylinder should stand away at least 0.5m from the appliance.



- Do not use the appliance where the flame may be blown off by the wind.
- Check if the burner is placed correctly and that it is stable.
- Keep out of the reach of children at all times.

ATTENTION:

Using the appliance in spaces without good ventilation and air circulation around the appliance is prohibited. It poses a direct threat to the user's life and well-being, as there is a real danger of gas exhaust fume poisoning.

Complaints of damage caused by improper placement and use of the appliance will not be considered.

Gas Leak Testing

1. Turn all appliance control knobs to the `OFF` position.
2. Be sure that the gas regulator is tightly connected to the gas cylinder.

3. Open the gas supply valve. If you hear a whistling sound, turn off the gas supply immediately. There is a gas leak from the connection. Connect properly before proceeding.
4. Coat all connections, using soapy water.
5. If bubbles appear, there is a leak. Turn off the gas supply immediately and check all the connections. If the leak cannot be stopped, do not try to repair it and reach out to a specialist.
6. Always turn off the gas supply after performing a leak test.
7. Warning: Turn off the gas supply in the event of a gas leak.

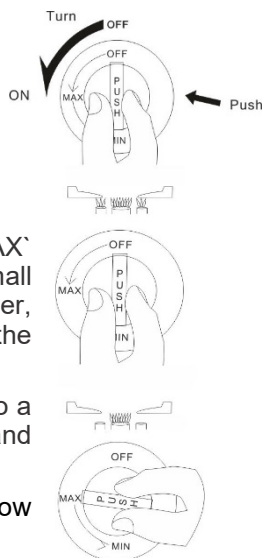
How to Use

1. Turning on the unit

- Open the main gas valve of the gas bottle.
- Lightly press and turn the knob of the desired burner anti-clockwise towards the `MAX` position until you hear the ignition click.
- Make sure that the burner is ignited. On `MAX` position, the double burner will light up both the small and large burners. To use only the small burner, release the gas control knob and turn it further to the `MIN` position
- To adjust the flame size, set the gas control knob to a suitable position between `MAX` (full flame size) and `MIN` position (small flame size).

NOTE! To successfully ignite the burners, please follow these steps:

1. After turning the knob to the MAX position to ignite the burner, it is essential to keep it held down for 5-10 seconds. Ensure that the flame is present during this time.
 2. Releasing the knob too soon may activate the stove's safety device, which automatically stops the gas flow as a precaution.
- Do not move the appliance when it is operating.
 - Setting the knob to the large flame symbol means maximum flame power.
 - Setting the knob to the extreme left position, on the symbol of a small flame, means lowest flame power.
 - Do not touch the hot surfaces until the appliance has cooled down.
 - Do not place pans or pots directly onto the burner, always use the pan

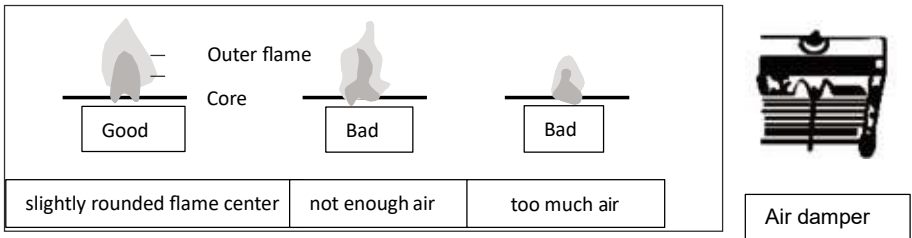


supports.

2. Flame adjustment

Air flow adjustment:

- The burners usually need no air flow adjustment.
- If they should ever burn improperly, the air flow can be controlled by adjusting the air damper inside the appliance (under the control knob).
- After the gas has been ignited, adjust the air damper until slightly rounded, vigorous blue flames appear



If the burner does not ignite: this may be the result of air in the gas hose. Turn the gas control knob back to `OFF` and try again until the burner ignites.



Watch Video Here

Watch our tutorial video available
by easily scanning the code

3. To turn the burners off:

- Turn the gas control knobs back to `OFF` position until you hear a click.
- After use, check if the knobs are in `OFF` position and turn off the gas supply from the main gas valve on the gas cylinder.

Cookware Diameter

To ensure maximum burner efficiency, it is best to use pots and pans with a flat bottom, fitting the size of the burner used (see table)

Burner size	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Small burner	6 cm	16 cm
Medium burner	6 cm	30 cm
Large Burner	6 cm	30 cm

The weight of the pan with its contents must not exceed 18 kg

Warning:

- Monitor the appliance when there is boiling liquid on the burner as it might extinguish the flame if there is overflow.
- Make sure that the cookware used does not overlap any of the edges of the appliance's top surface.

How to Change the Gas Cylinder

- The replacement of the gas cylinder must be done outdoors, away from flammable materials and any source of ignition.
- Close the gas valve.
- Disconnect the gas regulator from the gas cylinder.
- Before connecting the gas regulator to the new gas cylinder, make sure that the rubber seal of the gas cylinder is in place and is not damaged.
- Connect the gas regulator to the gas cylinder and make sure that it is placed properly.

Cleaning and Maintenance

- Make sure burner knobs are in the `OFF` position.
- Make sure the appliance is cool and not warm or hot.
- Wash the appliance with a soft cloth using water and washing-up liquid.
- Never use harsh chemical cleaners or abrasive powders, or pastes containing powder.
- Do not wash the appliance under running water.
- After cleaning the appliance, wipe it with dry cloth.

1. The burners

- Clean the burner at least once a month.
- The burner caps can be removed for cleaning.
- Wash the burner caps by using hot soapy water, and wipe with a dry cloth.
- After that don't forget to place the burner cap on the burner and make sure it is positioned correctly.
- After cleaning, be sure to wipe dry with a soft cloth.
- Be aware of food, water or any kind of debris that can jam the burner cap, gas holes or the gas pipes.

2. Ignition electrode

- Keep the "electrodes" clean, to avoid difficulties when lighting.
- Check that the burner cap holes are not obstructed.

Check-up and Care of the Unit

- Be sure that the burner cap and the burner itself are in their correct positions.
- If the flames become uneven, remove the burner cap and wash it with water. When the burner holes become clogged with dirt, clean them with a brush or a similar instrument.
- After washing the burner cap and the burner itself dry them thoroughly and then place them in their correct positions. Light the burner and monitor whether the burning is normal.

Storage Conditions

- Please make sure the appliance is turned off and disconnected from the gas cylinder before storing the appliance.
- Cover appliance if stored outdoors.
- Note: Do not store when the gas regulator is still connected to the cylinder.

Service and Troubleshooting

Problem	Reason	Solution
Does not ignite	Main safety valve is closed. The gas hose is bent No gas in the cylinder Electronic ignition is wet	Open the safety valve Reposition the hose or replace it Replace the gas cylinder Clean it with a dry cloth
Smell of gas	Cracks or holes in the gas hose Gas regulator not connected properly The burner is not ignited	Replace it with a new one Connect the gas regulator properly Re-ignite the burner

Combustion is abnormal	Lack of gas supply Flame ports are clogged The burner is not in the correct position	Replace gas cylinder Clean them Set the burner to the correct position
Flashback (backfire)	Obstructed gas flow	Clean the venturi tube and burner
Burning is not correct	Air supply is not properly adjusted Burner is not positioned properly Flame outlet of burner is clogged Nozzle is clogged	Adjust it properly Fix the burner position properly Clean the clogged part Request the dealer to repair
Burning is with a yellow flame	Improper adjustment of the air valve	Turn the air valve of the nozzle to the left or right until the flame becomes blue and steady.

After-sale Service

- If the appliance is damaged and needs repair, please contact your dealer or a licensed specialist. Do not try to repair it by yourself.

Manufacturer information:

Fontron Ltd

1 Ravnogor str. 1756 Sofia, Bulgaria

email: fontron@abv.bg

tel.: +359889895084

Technical Data

Gas cooktop			
Model	NJ-100SD		
Type of gas	G30/31	G30	G30
Category	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Rated pressure	Butane at 28 – 30 mbar or propane at 37 mbar	Butane, propane or their mixture at 30 mbar	Butane, propane or their mixture at 50 mbar
Destination countries	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Heat input (kW)	4.4kw (320g/h)		
Safety device	YES		
Warning! This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and used only in a well-ventilated area. Read the instructions before installing or using this appliance.			

Gas cooktop			
Model	NJ-200SD		
Type of gas	G30/31	G30	G30
Category	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Rated pressure	Butane at 28 – 30 mbar or propane at 37 mbar	Butane, propane or their mixture at 30 mbar	Butane, propane or their mixture at 50 mbar
Destination countries	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Heat input (kW)	Total: 8.8kW (640g/h) Left double ring burner: 4.4kW (320g/h) Right double ring burner: 4.4kW (320g/h)		
Safety device	YES		
Warning! This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and used only in a well-ventilated area. Read the instructions before installing or using this appliance.			

Gas cooktop			
Model	NJ-300SD		
Type of gas	G30/31	G30	G30
Category	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Rated pressure	Butane at 28 – 30 mbar or propane at 37 mbar	Butane, propane or their mixture at 30 mbar	Butane, propane or their mixture at 50 mbar
Destination countries	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Heat input (kW)	Total: 9.45kW (688g/h) Left double ring burner: 4.4kW Right double ring burner: 4.4kW (320g/h) Small middle burner: 0.65 (48g/h)		
Safety device	YES		
Warning! This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and used only in a well-ventilated area. Read the instructions before installing or using this appliance.			

Gas cooktop			
Model	NGB-S1		
Type of gas	G30/31	G30	G30
Category	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Rated pressure	Butane at 28 – 30 mbar or propane at 37 mbar	Butane, propane or their mixture at 30 mbar	Butane, propane or their mixture at 50 mbar
Destination countries	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Heat input (kW)	4.21kW (305.6g/h)		

Safety device	YES
Warning! This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and used only in a well-ventilated area. Read the instructions before installing or using this appliance.	

Gas cooktop			
Model	NGB-S2		
Type of gas	G30/31	G30	G30
Category	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Rated pressure	Butane at 28 – 30 mbar or propane at 37 mbar	Butane, propane or their mixture at 30 mbar	Butane, propane or their mixture at 50 mbar
Destination countries	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Heat input (kW)	Total: 8.09kW (560g/h) Left single ring burner: 3.56kW (255g/h) Right double ring burner: 4.53kW (305g/h)		
Safety device	YES		
Warning! This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and used only in a well-ventilated area. Read the instructions before installing or using this appliance.			

Gas cooktop			
Model	NGB-S3		
Type of gas	G30/31	G30	G30
Category	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Rated pressure	Butane at 28 – 30 mbar or propane at 37 mbar	Butane, propane or their mixture at 30 mbar	Butane, propane or their mixture at 50 mbar
Destination countries	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Heat input (kW)	Total: 8.82kW (603.9g/h) Left single ring burner: 3.56kW (255g/h) Right double ring burner: 4.53kW (305g/h) Small middle burner: 0.73 (44g/h)		
Safety device	YES		
Warning! This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and used only in a well-ventilated area. Read the instructions before installing or using this appliance.			

Gas cooktops			
Model	NSD-11		
Type of gas	G30/31	G30	G30
Category	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Rated pressure	Butane at 28 – 30 mbar or propane at 37 mbar	Butane, propane or their mixture at 30 mbar	Butane, propane or their mixture at 50 mbar
Destination countries	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Heat input (kW)	3.85kW (280 g/h)		
Safety device	YES		
Warning! This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and used only in a well-ventilated area. Read the instructions before installing or using this appliance.			

Gas cooktop			
Model	NSD-2		
Type of gas	G30/31	G30	G30
Category	□I3+(28-30/37)	□I3B/P(30)	□I3B/P(50)
Rated pressure	Butane at 28 – 30 mbar or propane at 37 mbar	Butane, propane or their mixture at 30 mbar	Butane, propane or their mixture at 50 mbar

Destination countries	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Heat input (kW)	Total: 7.37kW (536 g/h) Left single ring burner: 3.52kW (256g/h) Right double ring burner: 3.85kW (280g/h)		
Safety device	YES		
Warning! This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and used only in a well-ventilated area. Read the instructions before installing or using this appliance.			

Gas cooktop			
Model	NSD-3		
Type of gas	G30/31	G30	G30
Category	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Rated pressure	Butane at 28 – 30 mbar or propane at 37 mbar	Butane, propane or their mixture at 30 mbar	Butane, propane or their mixture at 50 mbar
Destination countries	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Heat input (kW)	Total: 8.1kW (589g/h) Left single ring burner: 3.52kW (256g/h) Right double ring burner: 3.85kW (280g/h) Small middle burner: 0.73 (53g/h)		
Safety device	YES		
Warning! This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and used only in a well-ventilated area. Read the instructions before installing or using this appliance.			

Caution & Warning

- The operation of this appliance results in the production of carbon dioxide, a gas that can be hazardous in confined spaces. To ensure safe usage and optimal combustion, this appliance must be operated in a well-ventilated area. This practice helps prevent the buildup of unburned gases and maintains a healthy environment. Your safety is our priority; please adhere to these guidelines to enjoy the benefits of your gas cooktop safely.
- Warning: To avoid burns, please do not touch the burner while it is in use.
- Warning: Do not store or use gasoline or other flammable liquids or chemicals near the gas appliance.
- The appliance must be installed and repaired by a licensed specialist.
- The manufacturer and its retailers will not be responsible for damage or loss of human life, due to incorrect installation or incorrect use of this appliance.

Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard
- paper

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



To designate the requirement for separate collection of household appliances, the symbol of a crossed-out dustbin is applied to the product. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection center or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance such as this hob separately avoids possible negative consequences for the environment and health and enables the constituent materials to be recovered, resulting in significant savings in energy and resources.

Consignes de sécurité importantes

- **Lisez d'abord le manuel** : Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, assurez-vous de lire attentivement les instructions. Conservez le manuel pour référence future.
- **Emplacements d'utilisation sûrs** : vous devez utiliser l'appareil dans des zones bien ventilées.
- **Directives d'installation** : placez l'appareil sur une surface plane et à l'écart de tout matériau inflammable. Installez l'appareil à au moins 15 cm des murs et autres objets. Tout ce qui se trouve au-dessus de l'appareil doit être à au moins 100 cm.
- **Régulateur de gaz** : utilisez toujours un régulateur de gaz basse pression (conforme à la norme EN16129 : 2013 et à la réglementation nationale) pour connecter l'appareil à la bouteille.
- **Manipulation du tuyau de gaz** : utilisez un tuyau de gaz en caoutchouc (jusqu'à 1,5 m de long) et installez-le sans l'étirer, le tordre ou le plier. Assurez-vous que le tuyau de gaz est correctement fixé aux deux extrémités avec des supports métalliques pour éviter tout glissement et fuite de gaz. Après l'installation, vérifiez les connexions pour détecter les fuites à l'aide d'eau savonneuse. N'utilisez pas d'allumettes, de briquets ou de bougies pour vérifier les fuites.
- **Inspections régulières** : Vérifiez régulièrement le tuyau de gaz et si vous remarquez des dommages, remplacez-le immédiatement. N'utilisez jamais un appareil, une bouteille de gaz ou un régulateur de gaz défectueux.
- **Après utilisation** : Après chaque utilisation, coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- **Précautions de sécurité** : Ne laissez pas les enfants ou les personnes handicapées seuls à proximité de l'appareil en fonctionnement. Gardez les matériaux inflammables comme le papier, les tissus et les liquides loin de l'appareil lors de son utilisation.
- **Vérifiez les fuites** : vérifiez périodiquement les fuites de gaz à l'aide d'une eau savonneuse.
- **Vérifiez avant d'ouvrir la vanne de gaz** : Assurez-vous que les boutons de commande du brûleur sont en position « OFF » avant d'ouvrir l'alimentation en gaz de l'appareil.
- **Ne changez pas le type de gaz** : utilisez uniquement le type de gaz spécifié sur l'étiquette.
- **Sécurité autour de l'appareil** : Éloignez les enfants et les personnes qui ne connaissent pas le fonctionnement sûr de l'appareil.

- **Entretien de l'appareil** : Prenez soin de l'appareil pour éviter tout dommage et toute rouille.
- **Soyez prudent pendant la cuisson** : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Attention aux liquides bouillants qui pourraient éteindre la flamme. Si la flamme s'éteint pour une raison quelconque, l'alimentation en gaz de l'appareil continuera, entraînant une fuite de gaz dangereuse.
- **Placement correct de la bouteille de gaz** : gardez la bouteille de gaz à au moins 1,5 mètre des appareils émettant de la chaleur et des objets susceptibles de provoquer une étincelle. Placez la bouteille de gaz à la verticale, en sécurité et à l'abri de la lumière directe du soleil. Évitez de vérifier les fuites de gaz avec une flamme nue.
- **Réparations** : Toute réparation sur l'appareil doit être effectuée par un spécialiste qualifié. Des réparations inappropriées peuvent entraîner de graves dangers.
- **Inspection régulière** : Il est recommandé de faire inspecter et entretenir l'appareil par un technicien agréé tous les deux ans.
- **Qui devrait l'utiliser** : Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances ne doivent pas utiliser l'appareil. Ils doivent être surveillés ou instruits pour travailler avec l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Ne laissez pas les enfants sans surveillance utiliser l'appareil.
- **Modifications possibles** : Le fabricant peut apporter des modifications sans préavis qui ne modifieront pas le fonctionnement de l'appareil.
- **Limites du fabricant** : Le fabricant n'est pas responsable de la mauvaise utilisation de l'appareil ou de tout dommage résultant d'une utilisation pour laquelle il n'a pas été conçu.
- **Ne pas utiliser** : évitez d'utiliser l'appareil en cas de panne empêchant son bon fonctionnement.
- **Aucune modification** : il n'est pas prudent d'apporter des modifications à l'appareil.
- **Utilisez des gants** : Cet appareil sera chaud pendant et après son utilisation. Utilisez des gants ou des gants de cuisine isolés pour vous protéger des surfaces chaudes et des liquides de cuisson.

Attention - Sécurité en cas de retour de flamme

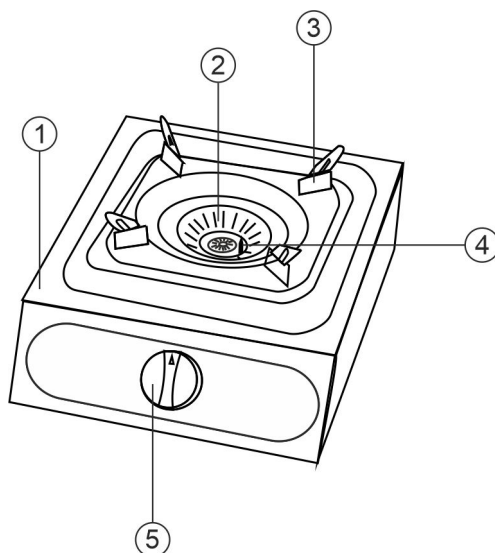
- Si votre appareil peine à allumer ou si la flamme est faible, vérifiez et nettoyez les tubes venturi (le tube en fonte reliant l'anneau du brûleur aux buses) avec une brosse ou un fil métallique.

- On sait que les araignées ou les petits insectes nichent dans et autour des tubes venturi, leurs nids ou toiles peuvent alors provoquer un blocage total ou partiel du tube venturi, provoquant le reflux du gaz hors du tube venturi et s'enflammer autour de la zone de la valve. Le feu peut sembler provenir de la vanne, des tubes venturi ou des boutons de commande. Ce retour de flamme peut causer des dommages et des blessures graves.
- Pour éviter les retours de flamme et garantir de bonnes performances, les tubes venturi doivent être retirés et nettoyés lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une période prolongée.



Regardez notre vidéo tutoriel disponible
en scannant facilement le code

Identification des pièces



- | | | |
|------------|-------------------------------------|-------------------------|
| 1. Corps | 3. Prise en charge des panoramiques | 4. Électrode d'allumage |
| 2. Brûleur | | 5. Bouton de commande |

ATTENTION:

Seule la construction de l'appareil est représentée sur la figure à titre indicatif. Ce manuel d'instructions couvre différents modèles, les principales différences étant le nombre de brûleurs et de boutons de commande, ainsi que les dimensions globales de l'appareil. Hormis ces variations spécifiques, la construction et la fonctionnalité restent les mêmes sur tous les modèles.

Instructions de montage

- Fixez les quatre pieds en caoutchouc à l'appareil. Positionnez l'appareil de manière à pouvoir accéder aux ouvertures désignées pour les pieds en caoutchouc. Insérez l'extrémité filetée du pied en caoutchouc dans l'ouverture et fixez-la avec l'écrou.

- Placez les supports de casserole au-dessus de chaque brûleur.

POUR LES MODÈLES : NGB-100/200/300/400 :

- Placez le capuchon en laiton au centre du brûleur à double anneau, qui est inclus dans l'emballage avec le livret d'instructions.

- Ajustez les coins du support de poêle en fonction de votre poêle WOK.

Raccordement au gaz

Avis :

- Un régulateur de gaz basse pression est nécessaire pour le fonctionnement, utilisez le régulateur recommandé par le fabricant ou le vendeur.
- Avant de connecter le régulateur, veuillez vérifier le type de gaz et la pression indiqués sur la bouteille de gaz, et assurez-vous que les informations sur le régulateur et la bouteille correspondent.
- Pour connecter l'appareil à la bouteille de gaz, un tuyau de gaz en caoutchouc est nécessaire, d'une longueur maximale de 1,5 m.

Connexion:

Étape 1 : Placez l'appareil sur une surface plane, dans un endroit bien aéré.

Étape 2 : Assurez-vous que les boutons de commande du brûleur sont en position « FF ».

Étape 3 : Connectez le tuyau de gaz au connecteur de l'appareil. Pour fixer le tuyau, utilisez un support métallique et serrez-le avec un tournevis.

Étape 4 : Connectez le tuyau de gaz au régulateur de gaz. Pour sécuriser la connexion, utilisez un support métallique et serrez-le avec un tournevis.

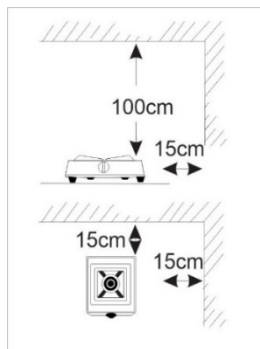
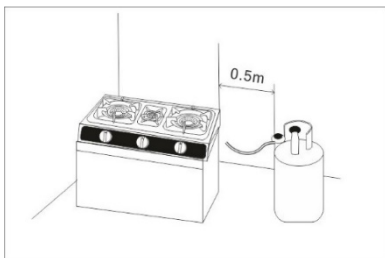
Étape 5 : Connectez le régulateur de gaz à la bouteille de gaz.

Étape 6 : Assurez-vous que le tuyau est placé à une distance sûre des sources de chaleur, en particulier à l'arrière de l'appareil.

Étape 7 : Suivez les instructions « Test de fuite de gaz » dans ce manuel.

Installation de l'appareil

- Placez l'appareil sur une surface ferme et nivelée, non combustible, en laissant une distance d'au moins 15 cm des murs. Cet appareil doit être utilisé dans des zones bien ventilées et loin de tout matériau inflammable. La bouteille de gaz doit être éloignée d'au moins 0,5 m de l'appareil.



- N'utilisez pas l'appareil dans un endroit où la flamme pourrait être emportée par le vent.
- Vérifiez si le brûleur est correctement placé et qu'il est stable.
- Tenir hors de portée des enfants à tout moment.

ATTENTION:

L'utilisation de l'appareil dans des espaces sans bonne ventilation et sans circulation d'air autour de l'appareil est interdite. Il constitue une menace directe pour la vie et le bien-être de l'utilisateur, car il existe un risque réel d'intoxication par les gaz d'échappement.

Les réclamations pour dommages causés par un placement et une utilisation inappropriés de l'appareil ne seront pas prises en compte.

Test de fuite de gaz

1. Tournez tous les boutons de commande de l'appareil sur la position « OFF ».
2. Assurez-vous que le régulateur de gaz est bien connecté à la bouteille de gaz.
3. Ouvrez le robinet d'alimentation en gaz. Si vous entendez un sifflement, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Il y a une fuite de gaz au niveau du raccordement. Connectez-vous correctement avant de

continuer.

4. Enduire toutes les connexions avec de l'eau savonneuse.
5. Si des bulles apparaissent, il y a une fuite. Coupez immédiatement l'alimentation en gaz et vérifiez toutes les connexions. Si la fuite ne peut pas être stoppée, n'essayez pas de la réparer et contactez un spécialiste.
6. Coupez toujours l'alimentation en gaz après avoir effectué un test de fuite.
7. Avertissement : Coupez l'alimentation en gaz en cas de fuite de gaz.

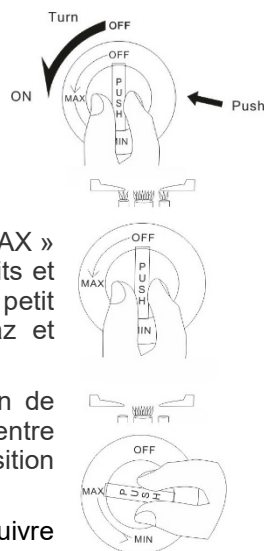
Comment utiliser

1. Allumer l'appareil

- Ouvrez le robinet de gaz principal du gaz bouteille.
- Appuyez légèrement et tournez le bouton du brûleur souhaité dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position « MAX » jusqu'à ce que vous entendiez le déclic d'allumage.
- Assurez-vous que le brûleur est allumé. Sur « MAX » position, le double brûleur allumera à la fois les petits et les grands brûleurs. Pour utiliser uniquement le petit brûleur, relâchez le bouton de commande du gaz et tournez-le davantage vers « MIN » position.
- Pour régler la taille de la flamme, réglez le bouton de commande du gaz sur une position appropriée entre « MAX » (taille totale de la flamme) et « MIN » position (petite taille de flamme).

NOTE ! Pour réussir à allumer les brûleurs, veuillez suivre ces étapes :

1. Après avoir tourné le bouton sur la position MAX pour allumer le brûleur, il est essentiel de le maintenir enfoncé pendant 5 à 10 secondes. Assurez-vous que la flamme est présente pendant ce temps.
 2. Relâcher le bouton trop tôt peut activer le dispositif de sécurité du poêle, qui arrête automatiquement le flux de gaz par mesure de précaution.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
 - Régler le bouton sur le symbole de la grande flamme signifie la puissance maximale de la flamme.
 - Placer le bouton à l'extrême gauche, sur le symbole d'une petite flamme, signifie la puissance de flamme la plus faible.
 - Ne touchez pas les surfaces chaudes tant que l'appareil n'a pas refroidi.

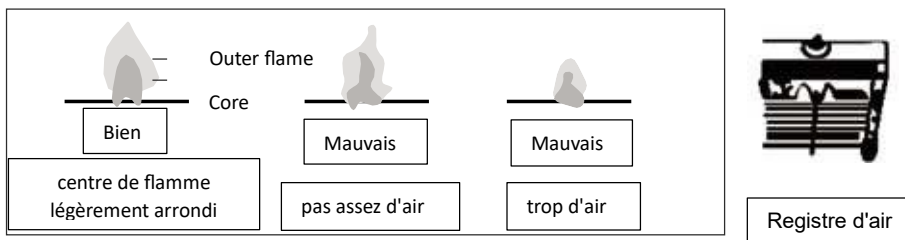


- Ne placez pas de casseroles ou de casseroles directement sur le brûleur, utilisez toujours les supports de casseroles.

3. Réglage de la flamme

Réglage du débit d'air :

- Les brûleurs ne nécessitent généralement aucun réglage du débit d'air.
- En cas de combustion incorrecte, le débit d'air peut être contrôlé en réglant le registre d'air à l'intérieur de l'appareil (sous le bouton de commande).
- Une fois le gaz allumé, réglez le registre d'air jusqu'à ce que des flammes bleues légèrement arrondies et vigoureuses apparaissent.



Si le brûleur ne s'allume pas : cela peut être dû à la présence d'air dans le tuyau de gaz. Remettez le bouton de commande du gaz sur « OFF » et réessayez jusqu'à ce que le brûleur s'allume.



Regardez notre vidéo tutoriel disponible en scannant facilement le code

4. Pour éteindre les brûleurs :

- Remettez les boutons de commande de gaz en position « OFF » jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
- Après utilisation, vérifiez si les boutons sont en position « OFF » et coupez l'alimentation en gaz du robinet de gaz principal de la bouteille de gaz.

Batterie de cuisine Diamètre

Pour garantir une efficacité maximale du brûleur, il est préférable d'utiliser des casseroles et des poêles à fond plat, adaptées à la taille du brûleur utilisé (voir tableau).

Taille du brûleur	Diamètre minimum de la poêle	Diamètre maximum de la poêle
Petit brûleur	6 cm	16 cm
Brûleur moyen	6 cm	30 cm
Grand brûleur	6 cm	30 cm

Le poids de la casserole avec son contenu ne doit pas dépasser 18 kg

Avertissement :

- Surveillez l'appareil lorsqu'il y a du liquide bouillant sur le brûleur car cela pourrait éteindre la flamme en cas de débordement.
- Assurez-vous que la batterie de cuisine utilisée ne chevauche aucun des bords de la surface supérieure de l'appareil.

Comment changer la bouteille de gaz

- Le remplacement de la bouteille de gaz doit être effectué à l'extérieur, loin des matériaux inflammables et de toute source d'ignition.
- Fermez le robinet de gaz.
- Débranchez le régulateur de gaz de la bouteille de gaz.
- Avant de connecter le régulateur de gaz à la nouvelle bouteille de gaz, assurez-vous que le joint en caoutchouc de la bouteille de gaz est en place et n'est pas endommagé.
- Connectez le régulateur de gaz à la bouteille de gaz et assurez-vous qu'il est correctement placé.

Nettoyage et entretien

- Assurez-vous que les boutons des brûleurs sont en position « OFF ».
- Assurez-vous que l'appareil est froid et non tiède ou brûlant.
- Lavez l'appareil avec un chiffon doux avec de l'eau et du liquide vaisselle.

- N'utilisez jamais de nettoyeurs chimiques agressifs, de poudres abrasives ou de pâtes contenant de la poudre.
- Ne lavez pas l'appareil sous l'eau courante.
- Après avoir nettoyé l'appareil, essuyez avec un chiffon sec.

1. Les brûleurs

- Nettoyez le brûleur au moins une fois par mois.
- Les chapeaux des brûleurs peuvent être retirés pour le nettoyage.
- Lavez les chapeaux des brûleurs à l'eau chaude savonneuse et essuyez-les avec un chiffon sec.
- Après cela, n'oubliez pas de placer le capuchon du brûleur sur le brûleur et assurez-vous qu'il est correctement positionné.
- Après le nettoyage, veillez à essuyer avec un chiffon doux.
- Faites attention à la nourriture, à l'eau ou à tout type de débris qui peuvent bloquer le chapeau du brûleur, les trous de gaz ou les conduites de gaz.

2. Électrode d'allumage

- Gardez les "électrodes" propres pour éviter les difficultés lors de l'éclairage.
- Vérifiez que les trous du chapeau du brûleur ne sont pas obstrués.

Contrôle et entretien de l'unité

- Assurez-vous que le chapeau du brûleur et le brûleur lui-même sont dans la bonne position.
- Si les flammes deviennent inégales, retirez le chapeau du brûleur et lavez-le à l'eau. Lorsque les trous du brûleur sont obstrués par de la saleté, nettoyez-les avec une brosse ou un instrument similaire.
- Après avoir lavé le chapeau du brûleur et le brûleur lui-même, séchez-les soigneusement puis placez-les dans leur position correcte. Allumez le brûleur et surveillez si la combustion est normale.

Conditions de stockage

- Veuillez vous assurer que l'appareil est éteint et débranché de la bouteille de gaz avant de ranger l'appareil.
- Couvrir l'appareil s'il est stocké à l'extérieur.
- Remarque : Ne pas stocker lorsque le régulateur de gaz est toujours connecté à la bouteille.

Service et dépannage

Problème	Raison	Solution
Ne s'enflamme pas	La soupape de sécurité principale est fermée. Le tuyau de gaz est plié Pas de gaz dans la bouteille	Ouvrir la soupape de sécurité Repositionner le tuyau ou le remplacer

	L'allumage électronique est humide	Remplacer la bouteille de gaz Nettoyez-le avec un chiffon sec
Odeur de gaz	Fissures ou trous dans le tuyau de gaz Régulateur de gaz non connecté correctement Le brûleur ne s'allume pas	Remplacez-le par un nouveau Connectez correctement le régulateur de gaz Rallumer le brûleur
La combustion est anormale	Manque d'approvisionnement en gaz Les ports de flamme sont obstrués Le brûleur n'est pas dans la bonne position	Remplacer la bouteille de gaz Nettoyez-les Réglez le brûleur dans la bonne position
Flash-back (retour de flamme)	Flux de gaz obstrué	Nettoyer le tube venturi et le brûleur
La gravure n'est pas correcte	L'alimentation en air n'est pas correctement réglée Le brûleur n'est pas positionné correctement La sortie de flamme du brûleur est bouchée La buse est bouchée	Ajustez-le correctement Fixez correctement la position du brûleur Nettoyer la partie bouchée Demander au revendeur de réparer
La combustion est avec une flamme jaune	Mauvais réglage de la vanne d'air	Tournez la valve d'air de la buse vers la gauche ou la droite jusqu'à ce que la flamme devienne bleue et stable.

Service après-vente

- Si l'appareil est endommagé et doit être réparé, veuillez contacter votre revendeur ou un spécialiste agréé. N'essayez pas de le réparer vous-même.

Informations du fabricant :

Fontron Ltd

1 rue Ravnogor. 1756 Sofia, Bulgarie

email : fontron@abv.bg

tél.: +359889895084

données techniques

Table de cuisson à gaz			
Modèle	NJ-100SD		
Type de gaz	G30/31	G30	G30
Catégorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Pression nominale	Butane à 28 – 30 mbar ou propane à 37 mbar	Butane, propane ou leur mélange à 30 mbar	Butane, propane ou leur mélange à 50 mbar
Pays de destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Apport de chaleur (kW)	4 . 4 kW (320 g/h)		
Dispositif de sécurité	OUI		
Avertissement! Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un endroit bien ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.			

Table de cuisson à gaz			
Modèle	NJ-200SD		
Type de gaz	G30/31	G30	G30
Catégorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Pression nominale	Butane à 28 – 30 mbar ou propane à 37 mbar	Butane, propane ou leur mélange à 30 mbar	Butane, propane ou leur mélange à 50 mbar
Pays de destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Apport de chaleur (kW)	Totale : 8,8 kW (640 g/h) Brûleur double anneau gauche : 4,4 kW (320 g/h) Brûleur double anneau droit : 4,4 kW (320 g/h)		
Dispositif de sécurité	OUI		
Avertissement! Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un endroit bien ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.			

Table de cuisson à gaz			
Modèle	NJ-300SD		
Type de gaz	G30/31	G30	G30
Catégorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Pression nominale	Butane à 28 – 30 mbar ou propane à 37 mbar	Butane, propane ou leur mélange à 30 mbar	Butane, propane ou leur mélange à 50 mbar
Pays de destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Apport de chaleur (kW)	Totale : 9,45 kW (688 g/h) Brûleur double anneau gauche : 4,4 kW 4,4 kW (320 g/h) Brûleur double anneau droit : 4,4 kW (320 g/h) Petit brûleur central : 0,65 (48g/h)		
Dispositif de sécurité	OUI		
Avertissement! Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un endroit bien ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.			

Table de cuisson à gaz			
Modèle	NGB-S1		
Type de gaz	G30/31	G30	G30
Catégorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Pression nominale	Butane à 28 – 30 mbar ou propane à 37 mbar	Butane, propane ou leur mélange à 30 mbar	Butane, propane ou leur mélange à 50 mbar
Pays de destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Apport de chaleur (kW)	4,21 kW (305,6 g/h)		

Dispositif de sécurité	OUI
Avertissement! Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un endroit bien ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.	

Table de cuisson à gaz			
Modèle	NGB-S2		
Type de gaz	G30/31	G30	G30
Catégorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Pression nominale	Butane à 28 – 30 mbar ou propane à 37 mbar	Butane, propane ou leur mélange à 30 mbar	Butane, propane ou leur mélange à 50 mbar
Pays de destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Apport de chaleur (kW)	Totale : 8,09 kW (560 g/h) Brûleur à anneau unique gauche : 3,56 kW (255 g/h) Brûleur double anneau droit : 4,53 kW (305 g/h)		
Dispositif de sécurité	OUI		
Avertissement! Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un endroit bien ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.			

Table de cuisson à gaz			
Modèle	NGB-S3		
Type de gaz	G30/31	G30	G30
Catégorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Pression nominale	Butane à 28 – 30 mbar ou propane à 37 mbar	Butane, propane ou leur mélange à 30 mbar	Butane, propane ou leur mélange à 50 mbar
Pays de destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Apport de chaleur (kW)	Totale : 8,82 kW (603,9 g/h) Brûleur à anneau unique gauche : 3,56 kW (255 g/h) Brûleur double anneau droit : 4,53 kW (305 g/h) Petit brûleur central : 0,73 (44g/h)		
Dispositif de sécurité	OUI		
Avertissement! Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un endroit bien ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.			

Tables de cuisson à gaz			
Modèle	NSD-11		
Type de gaz	G30/31	G30	G30
Catégorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Pression nominale	Butane à 28 – 30 mbar ou propane à 37 mbar	Butane, propane ou leur mélange à 30 mbar	Butane, propane ou leur mélange à 50 mbar
Pays de destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Apport de chaleur (kW)	3,85 kW (280 g/h)		
Dispositif de sécurité	OUI		
Avertissement! Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un endroit bien ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.			

Table de cuisson à gaz			
Modèle	NSD-2		
Type de gaz	G30/31	G30	G30
Catégorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Pression nominale	Butane à 28 – 30 mbar ou propane à 37 mbar	Butane, propane ou leur mélange à 30 mbar	Butane, propane ou leur mélange à 50 mbar
Pays de destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB,	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR,	AT, CH, CZ, DE, LU, SK

	GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	
Apport de chaleur (kW)	Totale : 7,37 kW (536 g/h) Brûleur à anneau unique gauche : 3,52 kW (256 g/h) Brûleur double anneau droit : 3,85 kW (280 g/h)		
Dispositif de sécurité	OUI		
Avertissement! Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un endroit bien ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.			

Table de cuisson à gaz			
Modèle	NSD-3		
Type de gaz	G30/31	G30	G30
Catégorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Pression nominale	Butane à 28 – 30 mbar ou propane à 37 mbar	Butane, propane ou leur mélange à 30 mbar	Butane, propane ou leur mélange à 50 mbar
Pays de destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Apport de chaleur (kW)	Totale : 8,1 kW (589 g/h) Brûleur à anneau unique gauche : 3,52 kW (256 g/h) Brûleur double anneau droit : 3,85 kW (280 g/h) Petit brûleur central : 0,73 (53g/h)		
Dispositif de sécurité	OUI		
Avertissement! Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un endroit bien ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.			

Attention et avertissement

- Le fonctionnement de cet appareil entraîne la production de dioxyde de carbone, un gaz qui peut être dangereux dans les espaces confinés. Pour garantir une utilisation sécuritaire et une combustion optimale, cet appareil doit être utilisé dans un endroit bien ventilé. Cette pratique permet d'éviter l'accumulation de gaz non brûlés et de maintenir un environnement sain. Votre sécurité est notre priorité ; veuillez respecter ces directives pour profiter des avantages de votre table de cuisson à gaz en toute sécurité.
- Avertissement : Pour éviter les brûlures, veuillez ne pas toucher le brûleur lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Avertissement : Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou produits chimiques inflammables à proximité de l'appareil à gaz.
- L'appareil doit être installé et réparé par un spécialiste agréé.
- Le fabricant et ses revendeurs ne seront pas responsables des dommages ou des pertes de vie humaine dus à une installation incorrecte ou à une utilisation incorrecte de cet appareil.

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés lors de la fabrication de cet appareil.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les éléments suivants peuvent avoir été utilisés :

- papier carton
- papier

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément aux réglementations gouvernementales.



Pour désigner l'obligation de collecte sélective des appareils électroménagers, le symbole d'une poubelle barrée est appliqué sur le produit. Cela signifie qu'à la fin de sa durée de vie, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Il doit être déposé dans une déchetterie spécialisée de la commune ou chez un revendeur proposant ce service. L'élimination séparée d'un appareil électroménager tel que cette table de cuisson évite d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé et permet de récupérer les matériaux qui le composent, ce qui entraîne d'importantes économies d'énergie et de ressources.

Importanti istruzioni di sicurezza

- **Leggere prima il manuale:** prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, assicurarsi di leggere attentamente le istruzioni. Conservare il manuale per riferimento futuro.
- **Luoghi di utilizzo sicuri:** utilizzare l'apparecchio in aree ben ventilate.
- **Linee guida per l'installazione:** posizionare l'apparecchio su una superficie piana e livellata e lontano da materiali infiammabili. Installare l'apparecchio ad almeno 15 cm di distanza da pareti e altri oggetti. Qualunque cosa sopra l'apparecchio deve trovarsi ad almeno 100 cm di distanza.
- **Regolatore del gas:** utilizzare sempre un regolatore del gas a bassa pressione (conforme alla norma EN16129:2013 e alla normativa nazionale) per collegare l'apparecchio alla bombola.
- **Gestione del tubo del gas:** utilizzare un tubo del gas in gomma (lungo fino a 1,5 m) e installarlo senza allungarlo, torcerlo o piegarlo. Assicurarsi che il tubo del gas sia adeguatamente fissato su entrambe le estremità con staffe metalliche per evitare scivolamenti e perdite di gas. Dopo l'installazione, controllare eventuali perdite dei collegamenti utilizzando acqua saponata: non utilizzare fiammiferi, accendini o candele per verificare la presenza di perdite.
- **Ispezioni regolari:** controlla regolarmente il tubo del gas e, se noti eventuali danni, sostituisilo immediatamente. Non utilizzare mai un apparecchio, una bombola del gas o un regolatore del gas difettosi.
- **Dopo l'uso:** dopo ogni utilizzo, chiudere l'alimentazione del gas all'apparecchio.
- **Precauzioni di sicurezza:** Non lasciare bambini o persone disabili da sole vicino all'apparecchio funzionante. Tenere materiali infiammabili come carta, tessuti e liquidi lontano dall'apparecchio durante l'uso.
- **Verifica eventuali perdite:** verificare periodicamente l'eventuale presenza di perdite di gas utilizzando acqua saponata.
- **Controllare prima di aprire la valvola del gas:** assicurarsi che le manopole di controllo del bruciatore siano in posizione "OFF" prima di accendere l'alimentazione del gas all'apparecchio.
- **Non cambiare il tipo di gas:** utilizzare solo il tipo di gas specificato sull'etichetta.
- **Sicurezza intorno all'apparecchio:** tenere lontano da esso i bambini e le persone che non hanno familiarità con il funzionamento sicuro dell'apparecchio.
- **Manutenzione del dispositivo:** prendersi cura dell'apparecchio per

evitare danni e ruggine.

- **Fare attenzione durante la cottura:** non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione. Fare attenzione ai liquidi bollenti che potrebbero spegnere la fiamma. Se per qualche motivo la fiamma si spegne, l'alimentazione del gas all'apparecchio continuerà, provocando una pericolosa perdita di gas.
- **Posizionamento corretto della bombola del gas:** tenere la bombola del gas ad almeno 1,5 metri di distanza da dispositivi che emettono calore e da oggetti che potrebbero provocare scintille. Metti la bombola del gas in posizione verticale, sicura e lontana dalla luce solare diretta. Evitare di controllare eventuali perdite di gas con una fiamma libera.
- **Riparazioni:** Qualsiasi riparazione dell'apparecchio deve essere eseguita da uno specialista qualificato. Riparazioni inadeguate possono comportare gravi pericoli.
- **Ispezione regolare:** si consiglia di far ispezionare e mantenere l'apparecchio da un tecnico autorizzato ogni due anni.
- **Chi dovrebbe utilizzarlo:** le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza non devono utilizzare il dispositivo. Devono essere supervisionati o istruiti a lavorare con l'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Non permettere ai bambini senza sorveglianza di utilizzare l'apparecchio.
- **Possibili modifiche:** il produttore potrebbe apportare modifiche senza preavviso che non modificheranno il funzionamento del dispositivo.
- **Limiti del produttore:** il produttore non è responsabile per l'uso improprio dell'apparecchio o per eventuali danni derivanti dall'utilizzo in modi per i quali non è stato progettato.
- **Non utilizzare:** evitare di utilizzare il dispositivo in caso di guasto che ne impedisca il corretto funzionamento.
- **Nessuna modifica:** non è sicuro apportare modifiche all'apparecchio.
- **Utilizzare i guanti:** questo apparecchio sarà caldo durante e dopo l'uso. Utilizzare guanti da forno o guanti isolanti per proteggersi dalle superfici calde e dai liquidi di cottura.

Attenzione: sicurezza contro i flashback

- Se il tuo apparecchio fa fatica ad accendersi o la fiamma è debole, controlla e pulisci i tubi Venturi (il tubo in ghisa che collega la corona del bruciatore agli ugelli) con una spazzola o un filo.
- È noto che ragni o piccoli insetti nidificano all'interno e attorno ai tubi Venturi; i loro nidi o le loro ragnatele possono quindi causare un blocco

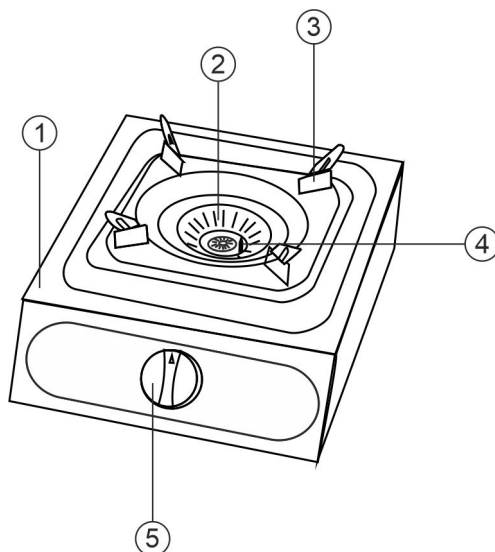
totale o parziale del tubo Venturi provocando il riflusso del gas dal tubo Venturi e l'incendio intorno all'area della valvola. Potrebbe sembrare che l'incendio si sia verificato sulla valvola, sui tubi Venturi o sulle manopole di controllo. Questo ritorno di fiamma può causare gravi danni e lesioni.

- Per evitare ritorni di fiamma e garantire buone prestazioni, i tubi Venturi devono essere rimossi e puliti quando l'apparecchio non è stato utilizzato per un lungo periodo.



Guarda il nostro video tutorial disponibile
scansionando facilmente il codice

Identificazione delle parti



- | | | |
|---------------|----------------------------|--------------------------|
| 1. Corpo | 3. Supporto pentola | 5. Manopola di controllo |
| 2. Bruciatore | 4. Elettrodo di accensione | |

ATTENZIONE:

Nella figura è mostrata solo la costruzione dell'apparecchio a scopo illustrativo.

Questo manuale di istruzioni copre vari modelli, le principali differenze tra loro sono il numero di bruciatori e manopole di controllo, nonché le dimensioni complessive dell'unità. A parte queste variazioni specifiche, la costruzione e la funzionalità rimangono le stesse su tutti i modelli.

Istruzioni di montaggio

- Attaccare i quattro piedini di gomma all'apparecchio. Posizionare l'unità in modo da poter accedere alle aperture designate per i piedini in gomma. Inserire l'estremità filettata della gamba in gomma nell'apertura e fissarla con il dado.
- Posizionare le griglie sopra ciascun fornello.

PER I MODELLI: NGB-100/200/300/400:

- Posizionare il tappo in ottone al centro del bruciatore doppia corona,

presente nella confezione insieme al libretto di istruzioni.

- Regola gli angoli della griglia per adattarli alla tua padella WOK.

Collegamento del gas

Avviso :

- Per il funzionamento è necessario un regolatore del gas a bassa pressione, utilizzare il regolatore consigliato dal produttore o dal venditore.
- Prima di collegare il regolatore, controllare il tipo di gas e la pressione indicati sulla bombola del gas e assicurarsi che le informazioni sul regolatore e sulla bombola corrispondano.
- Per collegare l'apparecchio alla bombola del gas è necessario un tubo gas in gomma, della lunghezza massima di 1,5 m.

Connessione:

Passaggio 1: posizionare l'apparecchio su una superficie piana, in un'area ben ventilata.

Passaggio 2: assicurarsi che le manopole di controllo del bruciatore siano in posizione OFF.

Passaggio 3: collegare il tubo del gas al connettore dell'apparecchio. Per fissare il tubo utilizzare una staffa metallica e serrarlo con un cacciavite.

Passaggio 4: collegare il tubo del gas al regolatore del gas. Per fissare il collegamento utilizzare una staffa metallica e serrarla con un cacciavite.

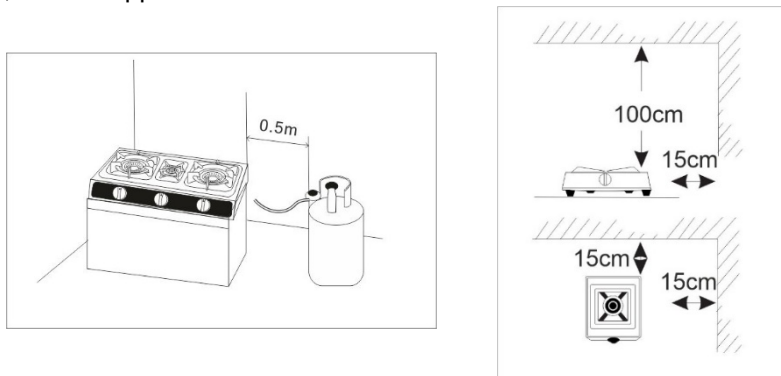
Passaggio 5: collegare il regolatore del gas alla bombola del gas.

Passaggio 6: assicurarsi che il tubo sia posizionato a distanza di sicurezza dalle fonti di calore, in particolare nella parte posteriore dell'apparecchio.

Passaggio 7: seguire le istruzioni "Test delle perdite di gas" contenute in questo manuale.

Installazione dell'Apparecchio

- Posizionare l'apparecchio su una superficie solida, livellata e non combustibile, lasciando una distanza di almeno 15 cm dalle pareti. Questo apparecchio deve essere utilizzato in aree ben ventilate e lontano da materiali infiammabili. La bombola del gas deve trovarsi ad almeno 0,5 m dall'apparecchio.



- Non utilizzare l'apparecchio dove la fiamma potrebbe essere portata via dal vento.
- Verificare che il bruciatore sia posizionato correttamente e che sia stabile.
- Tenere sempre fuori dalla portata dei bambini.

ATTENZIONE:

È vietato utilizzare l'apparecchio in spazi senza una buona ventilazione e circolazione d'aria intorno all'apparecchio. Costituisce una minaccia diretta per la vita e il benessere dell'utente, poiché esiste un pericolo reale di avvelenamento dai fumi di scarico dei gas.

Non verranno presi in considerazione reclami per danni causati da un posizionamento e un utilizzo improprio dell'apparecchio.

Prova di tenuta del gas

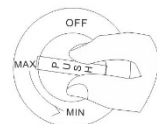
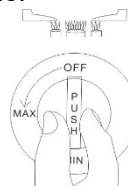
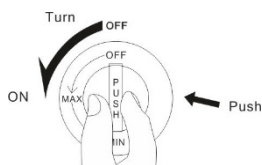
1. Ruotare tutte le manopole di controllo dell'apparecchio in posizione "OFF".
2. Assicurarsi che il regolatore del gas sia saldamente collegato alla bombola del gas.

3. Aprire la valvola di alimentazione del gas. Se si sente un sibilo, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas. C'è una perdita di gas dal collegamento. Connettersi correttamente prima di procedere.
4. Rivestire tutte le connessioni utilizzando acqua saponata.
5. Se compaiono bolle, c'è una perdita. Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas e controllare tutti i collegamenti. Se non è possibile arrestare la perdita, non tentare di ripararla e rivolgersi a uno specialista.
6. Chiudere sempre l'alimentazione del gas dopo aver eseguito un test di tenuta.
7. Avvertenza: interrompere l'erogazione del gas in caso di perdita di gas.

Come usare

1. Accensione dell'unità

- Aprire la valvola principale del gas bottiglia.
- Premere leggermente e ruotare la manopola del bruciatore desiderato in senso antiorario verso la posizione "MAX" fino a sentire il clic di accensione.
- Assicurarsi che il bruciatore sia acceso . Su "MAX". posizione, il doppio bruciatore accenderà sia il bruciatore piccolo che quello grande. Per utilizzare solo il bruciatore piccolo, rilasciare la manopola di controllo del gas e ruotarla ulteriormente su "MIN". posizione
- Per regolare la dimensione della fiamma, impostare la manopola di controllo del gas su una posizione adatta tra "MAX". (dimensione massima della fiamma) e "MIN". posizione (dimensione della fiamma piccola).



NOTA! Per accendere correttamente i bruciatori, attenersi alla seguente procedura:

1. Dopo aver ruotato la manopola sulla posizione MAX per accendere il bruciatore, è indispensabile mantenerla premuta per 5-10 secondi. Assicurarsi che durante questo tempo sia presente la fiamma.
 2. Rilasciando troppo presto la manopola si potrebbe attivare il dispositivo di sicurezza della stufa che, a titolo precauzionale, interrompe automaticamente il flusso del gas.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
 - Impostando la manopola sul simbolo della fiamma grande si ottiene la massima potenza della fiamma.
 - Posizionare la manopola all'estrema sinistra, sul simbolo della

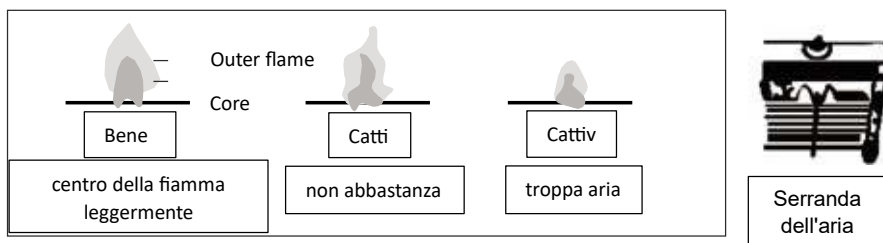
fiammella, significa potenza di fiamma minima.

- Non toccare le superfici calde finché l'apparecchio non si è raffreddato.
- Non appoggiare pentole o padelle direttamente sul fuoco, utilizzare sempre le griglie.

2. Regolazione della fiamma

Regolazione del flusso d'aria:

- I bruciatori normalmente non necessitano di regolazione del flusso d'aria.
- Se dovessero bruciarsi in modo improprio, il flusso d'aria può essere controllato regolando la serranda dell'aria all'interno dell'apparecchio (sotto la manopola di controllo).
- Dopo che il gas è stato acceso, regolare la serranda dell'aria finché non compaiono fiamme blu vigorose e leggermente arrotondate



Se il bruciatore non si accende : ciò potrebbe essere dovuto alla presenza di aria nel tubo del gas. Riportare la manopola di controllo del gas su "OFF" e riprovare fino all'accensione del bruciatore.



Watch Video Here

Guarda il nostro video tutorial disponibile scansionando facilmente il codice

3. Per spegnere i bruciatori:

- Riportare le manopole di controllo del gas in posizione "OFF" finché non si sente un clic.
- Dopo l'uso, controllare se le manopole sono in posizione "OFF" e chiudere l'alimentazione del gas dalla valvola principale del gas sulla bombola del gas.

Pentole Diametro

Per garantire la massima efficienza del bruciatore è preferibile utilizzare pentole e padelle con fondo piatto, adatte alla dimensione del bruciatore utilizzato (vedi tabella)

Dimensioni del bruciatore	Diametro minimo della padella	Diametro massimo della padella
Piccolo bruciatore	6 cm	16cm
Bruciatore medio	6 cm	30cm
Bruciatore grande	6 cm	30cm

Il peso della pentola con il suo contenuto non deve superare i 18 kg

Avvertimento:

- Monitorare l'apparecchio quando è presente del liquido bollente sul bruciatore poiché potrebbe spegnere la fiamma in caso di traboccamento.
- Assicurarsi che le pentole utilizzate non si sovrappongano a nessuno dei bordi della superficie superiore dell'apparecchio.

Come cambiare la bombola del gas

- La sostituzione della bombola del gas deve essere effettuata all'aperto, lontano da materiali infiammabili e da qualsiasi fonte di accensione.
- Chiudere la valvola del gas.
- Scollegare il regolatore del gas dalla bombola del gas.

- Prima di collegare il regolatore del gas alla nuova bombola del gas, assicurarsi che la guarnizione in gomma della bombola del gas sia a posto e non sia danneggiata.
- Collegare il regolatore del gas alla bombola del gas e assicurarsi che sia posizionato correttamente.

Pulizia e manutenzione

- Assicurarsi che le manopole dei bruciatori siano in posizione "OFF" .
- Assicurarsi che l'apparecchio sia freddo e non caldo o caldo.
- Lavare l'apparecchio con un panno morbido utilizzando acqua e detersivo per piatti.
- Non utilizzare mai detersivi chimici aggressivi o polveri abrasive o paste contenenti polvere.
- Non lavare l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- Dopo aver pulito l'apparecchio, asciugarlo con un panno asciutto.

1. I bruciatori

- Pulire il bruciatore almeno una volta al mese.
- I cappellotti dei bruciatori possono essere rimossi per la pulizia.
- Lavare i cappellotti dei bruciatori utilizzando acqua calda e sapone e asciugarli con un panno asciutto.
- Successivamente non dimenticare di posizionare il coprispartifiamma sul bruciatore e assicurarsi che sia posizionato correttamente.
- Dopo la pulizia, assicurarsi di asciugare con un panno morbido.
- Fare attenzione a cibo, acqua o qualsiasi tipo di detriti che possano intasare il coperchio del bruciatore, i fori del gas o i tubi del gas.

2. Elettrodo di accensione

- Mantenere gli "elettrodi" puliti, per evitare difficoltà durante l'accensione.
- Verificare che i fori del cappellotto del bruciatore non siano ostruiti.

Check-up e cura dell'Unità

- Assicurarsi che il coperchio del bruciatore e il bruciatore stesso siano nella posizione corretta.
- Se le fiamme diventano irregolari, togliere il coperchio del bruciatore e lavarlo con acqua. Quando i fori del bruciatore si ostruiscono con lo sporco, pulirli con una spazzola o uno strumento simile.
- Dopo aver lavato il spartifiamma ed il bruciatore stesso asciugarli accuratamente e poi riporli nelle posizioni corrette. Accendere il bruciatore e controllare se la combustione è normale.

Condizioni di archiviazione

- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla bombola del gas prima di riporlo.
- Coprire l'apparecchio se conservato all'aperto.
- Nota: non conservare quando il regolatore del gas è ancora collegato alla bombola.

Assistenza e risoluzione dei problemi

Problema	Motivo	Soluzione
Non si accende	La valvola di sicurezza principale è chiusa. Il tubo del gas è piegato Nessun gas nella bombola L'accensione elettronica è bagnata	Aprire la valvola di sicurezza Riposizionare il tubo o sostituirlo Sostituire la bombola del gas Pulirlo con un panno asciutto
Odore di gas	Crepe o buchi nel tubo del gas Regolatore del gas non collegato correttamente Il bruciatore non è acceso	Sostituirlo con uno nuovo Collegare correttamente il regolatore del gas Riacendere il bruciatore
La combustione è anomala	Mancanza di fornitura di gas Le porte della fiamma sono ostruite Il bruciatore non è nella posizione corretta	Sostituire la bombola del gas Puliscili Impostare il bruciatore nella posizione corretta
Flashback (ritorno di fiamma)	Flusso di gas ostruito	Pulire il tubo Venturi e il bruciatore
La masterizzazione non è corretta	L'alimentazione dell'aria non è regolata correttamente Il bruciatore non è posizionato correttamente Lo scarico della fiamma del bruciatore è intasato L'ugello è ostruito	Regolarlo correttamente Fissare correttamente la posizione del bruciatore Pulire la parte intasata Richiedere la riparazione al rivenditore
La combustione avviene con una fiamma gialla	Regolazione impropria della valvola dell'aria	Ruotare la valvola dell'aria dell'ugello verso sinistra o verso destra fino a quando la fiamma diventa blu e stabile.

Servizio post-vendita

- Se l'apparecchio è danneggiato e necessita di riparazione, contattare il rivenditore o uno specialista autorizzato. Non provare a ripararlo da solo.

Informazioni sul produttore:

Fontron Ltd

1 Ravnogorstr. 1756 Sofia, Bulgaria

e-mail: fontron@abv.bg

tel.: +359889895084

Dati tecnici

Piano cottura a gas			
Modello	NJ-100SD		
Tipo di gas	G30/31	G30	G30
Categoria	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Pressione nominale	Butano a 28 – 30 mbar o propano a 37 mbar	Butano, propano o loro miscele a 30 mbar	Butano, propano o loro miscele a 50 mbar
Paesi di destinazione	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Portata termica (kW)	4 . 4 kW (320 g/h)		
Dispositivo di sicurezza	Sì		
Avvertimento! Questo apparecchio deve essere installato in conformità con le normative in vigore e utilizzato solo in un'area ben ventilata. Leggere le istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.			

Piano cottura a gas			
Modello	NJ-200SD		
Tipo di gas	G30/31	G30	G30
Categoria	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Pressione nominale	Butano a 28 – 30 mbar o propano a 37 mbar	Butano, propano o loro miscele a 30 mbar	Butano, propano o loro miscele a 50 mbar
Paesi di destinazione	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Portata termica (kW)	Totale: 8,8 kW (640 g/h) Bruciatore doppia corona sinistro: 4,4kW (320g/h) Bruciatore doppia corona destro: 4,4kW (320g/h)		
Dispositivo di sicurezza	Sì		
Avvertimento! Questo apparecchio deve essere installato in conformità con le normative in vigore e utilizzato solo in un'area ben ventilata. Leggere le istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.			

Piano cottura a gas			
Modello	NJ-300SD		
Tipo di gas	G30/31	G30	G30
Categoria	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Pressione nominale	Butano a 28 – 30 mbar o propano a 37 mbar	Butano, propano o loro miscele a 30 mbar	Butano, propano o loro miscele a 50 mbar
Paesi di destinazione	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Portata termica (kW)	Totale: 9,45 kW (688 g/h) Bruciatore doppia corona sinistro: 4,4kW4,4kW (320g/h) Bruciatore doppia corona destro: 4,4kW (320g/h) Bruciatore medio piccolo: 0,65 (48 g/h)		
Dispositivo di sicurezza	Sì		
Avvertimento! Questo apparecchio deve essere installato in conformità con le normative in vigore e utilizzato solo in un'area ben ventilata. Leggere le istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.			

Piano cottura a gas			
Modello	NGB-S1		
Tipo di gas	G30/31	G30	G30
Categoria	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Pressione nominale	Butano a 28 – 30 mbar o propano a 37 mbar	Butano, propano o loro miscele a 30 mbar	Butano, propano o loro miscele a 50 mbar

Paesi di destinazione	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Portata termica (kW)	4,21 kW (305,6 g/h)		
Dispositivo di sicurezza	Sì		
Avvertimento! Questo apparecchio deve essere installato in conformità con le normative in vigore e utilizzato solo in un'area ben ventilata. Leggere le istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.			

Piano cottura a gas			
NGB-S2			
Modello	G30		
Tipo di gas	G30/31	G30	G30
Categoria	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Pressione nominale	Butano a 28 – 30 mbar o propano a 37 mbar	Butano, propano o loro miscele a 30 mbar	Butano, propano o loro miscele a 50 mbar
Paesi di destinazione	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Portata termica (kW)	Totale: 8,09 kW (560 g/h) Bruciatore monocorona sinistro: 3,56kW (255g/h) Bruciatore doppia corona destro: 4,53 kW (305 g/h)		
Dispositivo di sicurezza	Sì		
Avvertimento! Questo apparecchio deve essere installato in conformità con le normative in vigore e utilizzato solo in un'area ben ventilata. Leggere le istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.			

Piano cottura a gas			
NGB-S3			
Modello	G30		
Tipo di gas	G30/31	G30	G30
Categoria	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Pressione nominale	Butano a 28 – 30 mbar o propano a 37 mbar	Butano, propano o loro miscele a 30 mbar	Butano, propano o loro miscele a 50 mbar
Paesi di destinazione	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Portata termica (kW)	Totale: 8,82 kW (603,9 g/h) Bruciatore monocorona sinistro: 3,56kW (255g/h) Bruciatore doppia corona destro: 4,53 kW (305 g/h) Bruciatore medio piccolo: 0,73 (44 g/h)		
Dispositivo di sicurezza	Sì		
Avvertimento! Questo apparecchio deve essere installato in conformità con le normative in vigore e utilizzato solo in un'area ben ventilata. Leggere le istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.			

Piani cottura a gas			
NSD-11			
Modello	G30		
Tipo di gas	G30/31	G30	G30
Categoria	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Pressione nominale	Butano a 28 – 30 mbar o propano a 37 mbar	Butano, propano o loro miscele a 30 mbar	Butano, propano o loro miscele a 50 mbar
Paesi di destinazione	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Portata termica (kW)	3,85 kW (280 g/h)		
Dispositivo di sicurezza	Sì		
Avvertimento! Questo apparecchio deve essere installato in conformità con le normative in vigore e utilizzato solo in un'area ben ventilata. Leggere le istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.			

un'area ben ventilata. Leggere le istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.			
Piano cottura a gas			
Modello	NSD-2		
Tipo di gas	G30/31	G30	G30
Categoria	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Pressione nominale	Butano a 28 – 30 mbar o propano a 37 mbar	Butano, propano o loro miscele a 30 mbar	Butano, propano o loro miscele a 50 mbar
Paesi di destinazione	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Portata termica (kW)	Totale: 7,37 kW (536 g/h) Bruciatore monocorona sinistro: 3,52kW (256g/h) Bruciatore doppia corona destro: 3,85kW (280g/h)		
Dispositivo di sicurezza	Sì		
Avvertimento! Questo apparecchio deve essere installato in conformità con le normative in vigore e utilizzato solo in un'area ben ventilata. Leggere le istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.			

Piano cottura a gas			
Modello	NSD-3		
Tipo di gas	G30/31	G30	G30
Categoria	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Pressione nominale	Butano a 28 – 30 mbar o propano a 37 mbar	Butano, propano o loro miscele a 30 mbar	Butano, propano o loro miscele a 50 mbar
Paesi di destinazione	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Portata termica (kW)	Totale: 8,1 kW (589 g/ora) Bruciatore monocorona sinistro: 3,52kW (256g/h) Bruciatore doppia corona destro: 3,85kW (280g/h) Bruciatore medio piccolo: 0,73 (53 g/h)		
Dispositivo di sicurezza	Sì		
Avvertimento! Questo apparecchio deve essere installato in conformità con le normative in vigore e utilizzato solo in un'area ben ventilata. Leggere le istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.			

Attenzione e avvertimento

- Il funzionamento di questo apparecchio comporta la produzione di anidride carbonica, un gas che può essere pericoloso in spazi ristretti. Per garantire un utilizzo sicuro e una combustione ottimale, questo apparecchio deve essere utilizzato in un'area ben ventilata. Questa pratica aiuta a prevenire l'accumulo di gas incombusti e mantiene un ambiente sano. La tua sicurezza è la nostra priorità; si prega di attenersi a queste linee guida per sfruttare i vantaggi del proprio piano cottura a gas in tutta sicurezza.
- Avvertenza: per evitare ustioni, non toccare il bruciatore mentre è in uso.
- Avvertenza: non conservare o utilizzare benzina o altri liquidi o prodotti chimici infiammabili vicino all'apparecchio a gas.
- L'apparecchio deve essere installato e riparato da uno specialista

autorizzato.

- Il produttore ed i suoi rivenditori non saranno responsabili per danni o perdite di vite umane, dovuti ad un'errata installazione o ad un uso non corretto di questo apparecchio.

Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio

Durante la produzione di questo apparecchio sono stati utilizzati materiali sostenibili.

L'imballaggio dell'apparecchio è riciclabile. Potrebbero essere stati utilizzati:

- cartone
- carta

Smaltire questi materiali in modo responsabile e in conformità con le normative governative.



sul prodotto viene applicato il simbolo del bidone della spazzatura barrato . Ciò significa che al termine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto urbano. Deve essere consegnato presso un centro di raccolta differenziata speciale comunale o presso un rivenditore che fornisce questo servizio. Lo smaltimento separato di un elettrodomestico come questo piano cottura evita possibili conseguenze negative per l'ambiente e la salute e consente il recupero dei materiali che lo compongono, con conseguente notevole risparmio di energia e risorse.

Instrucciones de seguridad importantes

- **Lea primero el manual:** antes de utilizar el aparato por primera vez, asegúrese de leer atentamente las instrucciones. Guarde el manual para consultarlo en el futuro.
- **Lugares de uso seguro:** debe utilizar el aparato en áreas bien ventiladas.
- **Pautas de instalación:** Coloque el aparato sobre una superficie plana nivelada y lejos de materiales inflamables. Instale el aparato al menos a 15 cm de distancia de paredes y otros objetos. Todo lo que esté encima del aparato debe estar al menos a 100 cm de distancia.
- **Regulador de gas:** Utilice siempre un regulador de gas de baja presión (cumple con EN16129:2013 y la normativa nacional) para conectar el aparato al cilindro.
- **Manipulación de la manguera de gas:** Utilice una manguera de gas de goma (de hasta 1,5 m de largo) e instálela sin estirarla, torcerla ni doblarla. Asegúrese de que la manguera de gas esté correctamente asegurada en ambos extremos con soportes metálicos para evitar resbalones y fugas de gas. Después de la instalación, verifique las conexiones en busca de fugas con agua y jabón; no use fósforos, encendedores ni velas para verificar si hay fugas.
- **Inspecciones periódicas:** revise la manguera de gas con regularidad y, si nota algún daño, reemplácela inmediatamente. Nunca utilice un aparato, una botella de gas o un regulador de gas defectuosos.
- **Después del uso:** Después de cada uso, cierre el suministro de gas al aparato.
- **Precauciones de seguridad:** No deje solos a niños o personas discapacitadas cerca del aparato en funcionamiento. Mantenga los materiales inflamables como papel, telas y líquidos alejados del aparato cuando esté en uso.
- **Verifique si hay fugas:** Verifique periódicamente si hay fugas de gas usando agua y jabón.
- **Verifique antes de abrir la válvula de gas:** Asegúrese de que las perillas de control de los quemadores estén en la posición "OFF" antes de abrir el suministro de gas al electrodoméstico.
- **No cambie el tipo de gas:** utilice únicamente el tipo de gas que se especifica en la etiqueta.
- **Seguridad alrededor del electrodoméstico:** Mantenga alejados de él a los niños y a las personas que no estén familiarizadas con el funcionamiento seguro del electrodoméstico.

- **Mantenimiento del dispositivo:** Cuide el aparato para evitar daños y oxidación.
- **Tenga cuidado al cocinar:** no deje el aparato desatendido mientras esté funcionando. Tenga cuidado con los líquidos hirviendo que podrían apagar la llama. Si la llama se apaga por algún motivo, el suministro de gas al aparato continuará, lo que provocará una peligrosa fuga de gas.
- **Colocación adecuada de la bombona de gas:** Mantenga la bombona de gas al menos a 1,5 metros de distancia de dispositivos emisores de calor y objetos que puedan provocar chispas. Coloque la bombona de gas en posición vertical, segura y alejada de la luz solar directa. Evite buscar fugas de gas con una llama abierta.
- **Reparaciones:** Cualquier reparación del aparato debe ser realizada por un especialista cualificado. Unas reparaciones inadecuadas pueden provocar graves peligros.
- **Inspección periódica:** Se recomienda que un técnico autorizado inspeccione y mantenga el aparato cada dos años.
- **Quién debería utilizarlo:** Las personas con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento no deben utilizar el dispositivo. Deben ser supervisados o instruidos para trabajar con el aparato por una persona responsable de su seguridad. No permita que niños sin supervisión utilicen el aparato.
- **Posibles cambios:** el fabricante puede realizar cambios sin previo aviso que no cambiarán la forma en que funciona el dispositivo.
- **Límites del fabricante:** El fabricante no es responsable del mal uso del aparato ni de los daños resultantes del uso de formas para las que no fue diseñado.
- **No usar:** Evite usar el dispositivo si hay una falla que impida su correcto funcionamiento.
- **Sin modificaciones:** No es seguro realizar cambios en el aparato.
- **Utilice guantes:** este aparato estará caliente durante y después de su uso. Utilice guantes o guantes de cocina aislados para protegerse de superficies calientes y líquidos de cocción.

Precaución: seguridad de retroceso

- Si su electrodoméstico tiene dificultades para encender o la llama es débil, revise y limpie los tubos venturi (el tubo de hierro fundido que conecta el anillo del quemador con las boquillas) con un cepillo o un alambre.
- Se sabe que las arañas o pequeños insectos anidan dentro y alrededor de los tubos venturi; sus nidos o redes pueden causar un bloqueo total

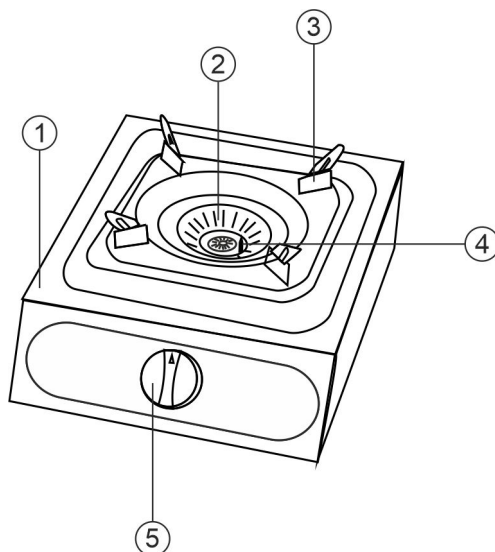
o parcial del tubo venturi, lo que hace que el gas regrese fuera del tubo venturi y se encienda alrededor del área de la válvula. Puede parecer que el fuego está en la válvula, los tubos venturi o las perillas de control. Este incendio de retroceso puede causar daños y lesiones graves.

- Para evitar retrocesos y garantizar un buen rendimiento, los tubos venturi deben retirarse y limpiarse cuando el aparato no se haya utilizado durante un período prolongado.



Mira nuestro vídeo tutorial disponible
escaneando fácilmente el código

Identificación de piezas



- | | | |
|-------------|---------------------------|-----------------------|
| 1. cuerpo | 3. Soporte de bandeja | 5. Perilla de control |
| 2. Quemador | 4. Electrodo de encendido | |

ATENCIÓN:

En la figura sólo se muestra la construcción del aparato con fines ilustrativos. Este manual de instrucciones cubre varios modelos, siendo las principales diferencias entre ellos la cantidad de quemadores y perillas de control, así como las dimensiones generales de la unidad. Aparte de estas variaciones específicas, la construcción y la funcionalidad siguen siendo las mismas en todos los modelos.

Instrucciones de montaje

- Coloque las cuatro patas de goma en el aparato. Coloque la unidad de manera que pueda acceder a las aberturas designadas para las patas de goma. Inserte el extremo roscado de la pata de goma en la abertura y asegúrelo con la tuerca.
- Coloque los soportes para sartenes encima de cada quemador.

PARA MODELOS: NGB-100/200/300/400:

- Coloque la tapa de latón en el centro del quemador de doble anillo, que

se incluye en el paquete junto con el manual de instrucciones.

- Ajuste las esquinas del soporte para sartenes para que se ajusten a su sartén WOK.

Conexión de gas

Aviso :

- Se requiere un regulador de gas de baja presión para su funcionamiento; utilice el regulador recomendado por el fabricante o vendedor.
- Antes de conectar el regulador, verifique el tipo de gas y la presión que se muestran en el cilindro de gas y asegúrese de que la información del regulador y del cilindro coincidan.
- Para conectar el aparato a la bombona de gas se necesita una manguera de gas de goma, con una longitud máxima de 1,5 m.

Conexión:

Paso 1: Coloque el aparato sobre una superficie plana, en un área bien ventilada.

Paso 2: Asegúrese de que las perillas de control del quemador estén en la posición "FF".

Paso 3: Conecte la manguera de gas con el conector del aparato. Para asegurar la manguera use un soporte de metal y apriételo con un destornillador.

Paso 4: conecte la manguera de gas al regulador de gas. Para asegurar la conexión utilice un soporte de metal y apriételo con un destornillador.

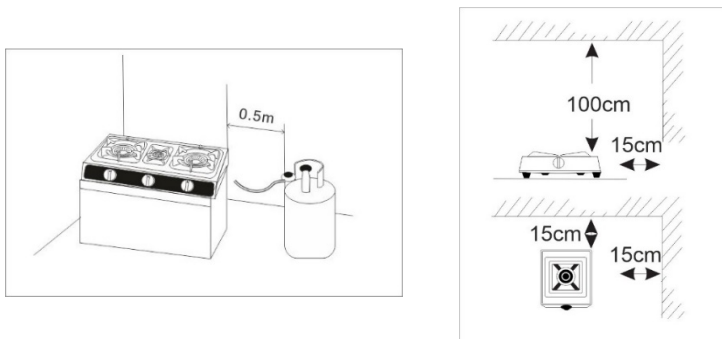
Paso 5: conecte el regulador de gas al cilindro de gas.

Paso 6: Asegúrese de que la manguera esté colocada a una distancia segura de las fuentes de calor, particularmente en la parte posterior del aparato.

Paso 7: Siga las instrucciones de "Prueba de fugas de gas" de este manual.

Instalación del aparato

- Coloque el aparato sobre una superficie firme, nivelada y no combustible, deje al menos 15 cm de distancia de las paredes. Este aparato debe utilizarse en áreas bien ventiladas y lejos de materiales inflamables. La bombona de gas debe estar a una distancia mínima de 0,5 m del aparato.



- No utilice el aparato donde el viento pueda apagar la llama.
- Compruebe si el quemador está colocado correctamente y si es estable.
- Mantener fuera del alcance de los niños en todo momento.

ATENCIÓN:

Está prohibido utilizar el aparato en espacios sin buena ventilación y circulación de aire alrededor del aparato. Representa una amenaza directa para la vida y el bienestar del usuario, ya que existe un peligro real de intoxicación por gases de escape.

No se considerarán reclamaciones por daños causados por una colocación y uso inadecuado del aparato.

Pruebas de fugas de gas

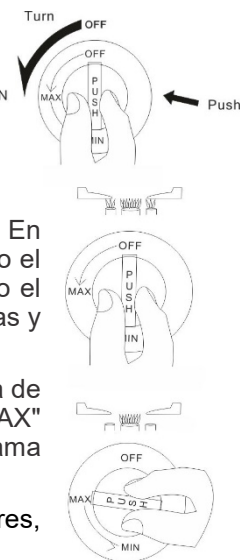
1. Gire todas las perillas de control del aparato a la posición "OFF".
2. Asegúrese de que el regulador de gas esté bien conectado al cilindro de gas.
3. Abra la válvula de suministro de gas. Si escucha un silbido, cierre el suministro de gas inmediatamente. Hay una fuga de gas en la conexión. Conéctelo correctamente antes de continuar.
4. Cubra todas las conexiones con agua y jabón.

5. Si aparecen burbujas, hay una fuga. Corte el suministro de gas inmediatamente y verifique todas las conexiones. Si no se puede detener la fuga, no intente repararla y acuda a un especialista.
6. Siempre cierre el suministro de gas después de realizar una prueba de fugas.
7. Advertencia: cierre el suministro de gas en caso de una fuga de gas.

Cómo utilizar

1. Encendido de la unidad

- Abra la válvula principal de gas del gas. botella.
- Presione ligeramente y gire la perilla del quemador deseado en el sentido contrario a las agujas del reloj hacia la posición "MAX" hasta escuchar el clic de encendido.
- Asegúrese de que el quemador esté encendido. En `MAX` posición, el quemador doble encenderá tanto el quemador pequeño como el grande. Para usar solo el quemador pequeño, suelte la perilla de control de gas y gírela más hasta la posición "MIN". posición
- Para ajustar el tamaño de la llama, coloque la perilla de control de gas en una posición adecuada entre "MAX" (tamaño de llama completo) y `MIN` posición (llama pequeña).



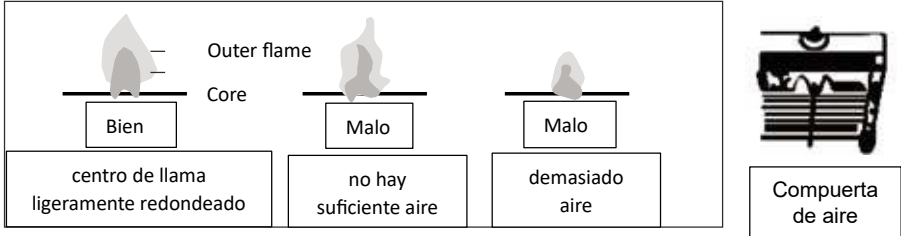
¡NOTA! Para encender correctamente los quemadores, siga estos pasos:

1. Después de girar el mando a la posición MAX para encender el quemador, es imprescindible mantenerlo pulsado durante 5-10 segundos. Asegúrese de que la llama esté presente durante este tiempo.
2. Soltar el mando demasiado pronto puede activar el dispositivo de seguridad de la estufa, que detiene automáticamente el flujo de gas como medida de precaución.
 - No mueva el aparato cuando esté en funcionamiento.
 - Colocar la perilla en el símbolo de llama grande significa máxima potencia de llama.
 - Colocar el mando en la posición extrema izquierda, sobre el símbolo de una llama pequeña, significa potencia de llama más baja.
 - No toque las superficies calientes hasta que el aparato se haya enfriado.
 - No coloque sartenes u ollas directamente sobre el fuego, utilice siempre los soportes para sartenes.

2. Ajuste de llama

Ajuste del flujo de aire:

- Los quemadores normalmente no necesitan ajuste del flujo de aire.
- Si alguna vez se queman incorrectamente, el flujo de aire se puede controlar ajustando la compuerta de aire dentro del aparato (debajo de la perilla de control).
- Después de encender el gas, ajuste la compuerta de aire hasta que aparezcan llamas azules vigorosas y ligeramente redondeadas.



Si el quemador no enciende: puede deberse a que hay aire en la manguera de gas. Gire la perilla de control de gas nuevamente a "OFF" e inténtelo nuevamente hasta que el quemador se encienda.



Mira nuestro vídeo tutorial disponible
escaneando fácilmente el código

3. Para apagar los quemadores:

- Gire las perillas de control de gas nuevamente a la posición "OFF" hasta que escuche un clic.
- Después del uso, verifique si las perillas están en la posición "OFF" y cierre el suministro de gas desde la válvula principal de gas en el cilindro de gas.

Utensilios de cocina Diámetro

Para garantizar el máximo rendimiento del quemador, lo mejor es utilizar ollas y sartenes con fondo plano, adaptándose al tamaño del quemador utilizado (ver tabla)

Tamaño del quemador	Diámetro mínimo del recipiente	Diámetro máximo del recipiente
Quemador pequeño	6cm	16cm
Quemador mediano	6cm	30 centímetros
Quemador grande	6cm	30 centímetros

El peso de la sartén con su contenido no debe exceder los 18 kg.

Advertencia:

- Vigile el aparato cuando haya líquido hirviendo sobre el quemador, ya que podría apagar la llama si se desborda.
- Asegúrese de que los utensilios de cocina utilizados no se superpongan a ninguno de los bordes de la superficie superior del aparato.

Cómo cambiar el cilindro de gas

- El reemplazo del cilindro de gas debe realizarse al aire libre, lejos de materiales inflamables y de cualquier fuente de ignición.
- Cerrar la válvula de gas.
- Desconecte el regulador de gas del cilindro de gas.
- Antes de conectar el regulador de gas al nuevo cilindro de gas, asegúrese de que el sello de goma del cilindro de gas esté en su lugar y no esté dañado.
- Conecte el regulador de gas al cilindro de gas y asegúrese de que esté colocado correctamente.

Limpieza y mantenimiento

- Asegúrese de que las perillas de los quemadores estén en la posición "OFF" .
 - Asegúrese de que el aparato esté frío y no tibio ni caliente.
 - Lave el aparato con un paño suave usando agua y lavavajillas.
 - Nunca utilice limpiadores químicos fuertes, polvos abrasivos ni pastas que contengan polvo.
 - No lave el aparato con agua corriente.
 - Después de limpiar el aparato, limpie con un paño seco.
1. los quemadores
 - Limpiar el quemador al menos una vez al mes.
 - Las tapas de los quemadores se pueden quitar para limpiarlas.
 - Lave las tapas de los quemadores con agua caliente y jabón y límpielas con un paño seco.
 - Después de eso, no olvide colocar la tapa del quemador en el quemador y asegurarse de que esté colocada correctamente.
 - Después de la limpieza, asegúrese de secar con un paño suave.
 - Esté atento a los alimentos, agua o cualquier tipo de residuo que pueda atascar la tapa del quemador, los orificios del gas o las tuberías de gas.
 2. Electrodo de encendido
 - Mantenga limpios los "electrodos", para evitar dificultades al encender.
 - Verifique que los orificios de la tapa del quemador no estén obstruidos.

Chequeo y Cuidado de la Unidad

- Asegúrese de que la tapa del quemador y el propio quemador estén en sus posiciones correctas.
- Si las llamas se vuelven desiguales, retire la tapa del quemador y lávela con agua. Cuando los orificios de los quemadores se obstruyan con suciedad, límpielos con un cepillo o un instrumento similar.
- Después de lavar la tapa del quemador y el propio quemador, séquelos bien y luego colóquelos en sus posiciones correctas. Encienda el quemador y controle si el ardor es normal.

Condiciones de almacenaje

- Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado del cilindro de gas antes de guardarlo.
- Cubra el aparato si lo guarda al aire libre.
- Nota: No lo guarde cuando el regulador de gas todavía esté conectado al cilindro.

Servicio y solución de problemas

Problema	Razón	Solución
no se enciende	La válvula de seguridad principal está cerrada. La manguera de gas está doblada. No hay gas en el cilindro. El encendido electrónico está mojado.	Abrir la válvula de seguridad Reposicione la manguera o reemplácela Reemplace el cilindro de gas Límpielo con un paño seco.
olor a gasolina	Grietas o agujeros en la manguera de gas. Regulador de gas no conectado adecuadamente El quemador no se enciende	Reemplazalo con uno nuevo Conecte correctamente el regulador de gas. Vuelva a encender el quemador
La combustión es anormal	Falta de suministro de gas Los puertos de llama están obstruidos El quemador no está en la posición correcta.	Reemplazar cilindro de gas Limpialos Coloque el quemador en la posición correcta.
Flashback (contraproducente)	Flujo de gas obstruido	Limpia el tubo venturi y el quemador.
Quemar no es correcto	El suministro de aire no está correctamente ajustado. El quemador no está colocado correctamente La salida de llama del quemador está obstruida La boquilla está obstruida	Ajústelo correctamente Fijar correctamente la posición del quemador. Limpiar la parte obstruida Solicite al distribuidor que repare
Arde con una llama amarilla.	Ajuste incorrecto de la válvula de aire.	Gire la válvula de aire de la boquilla hacia la izquierda o hacia la derecha hasta que la llama se vuelva azul y estable.

Servicio postventa

- Si el aparato está dañado y necesita reparación, comuníquese con su distribuidor o un especialista autorizado. No intente repararlo usted mismo.

Información del fabricante:

Fontron Ltda

Calle Ravnogor, 1 1756 Sofía, Bulgaria

correo electrónico: fontron@abv.bg

tel.: +359889895084

Datos técnicos

Estufa de gas			
Modelo	NJ-100SD		
tipo de gas	G30/31	G30	G30
Categoría	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Presión nominal	Butano a 28 – 30 mbar o propano a 37 mbar	Butano, propano o sus mezclas a 30 mbar	Butano, propano o sus mezclas a 50 mbar
Países de destino	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	EN, CH, CZ, DE, LU, SK
Entrada de calor (kW)	4 . 4 kilovatios (320 g/h)		
Dispositivo de seguridad	Sí		
¡Advertencia! Este aparato deberá instalarse de acuerdo con las normas vigentes y utilizarse únicamente en un área bien ventilada. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.			

Estufa de gas			
Modelo	NJ-200SD		
tipo de gas	G30/31	G30	G30
Categoría	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Presión nominal	Butano a 28 – 30 mbar o propano a 37 mbar	Butano, propano o sus mezclas a 30 mbar	Butano, propano o sus mezclas a 50 mbar
Países de destino	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	EN, CH, CZ, DE, LU, SK
Entrada de calor (kW)	Total: 8,8 kW (640 g/h) Quemador de doble corona izquierdo: 4,4kW (320g/h) Quemador derecho de doble corona: 4,4kW (320g/h)		
Dispositivo de seguridad	Sí		
¡Advertencia! Este aparato deberá instalarse de acuerdo con las normas vigentes y utilizarse únicamente en un área bien ventilada. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.			

Estufa de gas			
Modelo	NJ-300SD		
tipo de gas	G30/31	G30	G30
Categoría	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Presión nominal	Butano a 28 – 30 mbar o propano a 37 mbar	Butano, propano o sus mezclas a 30 mbar	Butano, propano o sus mezclas a 50 mbar
Países de destino	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	EN, CH, CZ, DE, LU, SK
Entrada de calor (kW)	Total: 9,45 kW (688 g/h) Quemador doble corona izquierdo: 4,4kW4,4kW (320g/h) Quemador derecho de doble corona: 4,4kW (320g/h) Quemador mediano pequeño: 0,65 (48 g/h)		
Dispositivo de seguridad	Sí		
¡Advertencia! Este aparato deberá instalarse de acuerdo con las normas vigentes y utilizarse únicamente en un área bien ventilada. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.			

Estufa de gas			
Modelo	NGB-S1		
tipo de gas	G30/31	G30	G30
Categoría	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)

Presión nominal	Butano a 28 – 30 mbar o propano a 37 mbar	Butano, propano o sus mezclas a 30 mbar	Butano, propano o sus mezclas a 50 mbar
Países de destino	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	EN, CH, CZ, DE, LU, SK
Entrada de calor (kW)	4,21 kW (305,6 g/h)		
Dispositivo de seguridad	Sí		
¡Advertencia! Este aparato deberá instalarse de acuerdo con las normas vigentes y utilizarse únicamente en un área bien ventilada. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.			

Estufa de gas			
Modelo	NGB-S2		
tipo de gas	G30/31	G30	G30
Categoría	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Presión nominal	Butano a 28 – 30 mbar o propano a 37 mbar	Butano, propano o sus mezclas a 30 mbar	Butano, propano o sus mezclas a 50 mbar
Países de destino	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	EN, CH, CZ, DE, LU, SK
Entrada de calor (kW)	Total: 8,09 kW (560 g/h) Quemador de un solo anillo izquierdo: 3,56kW (255g/h) Quemador derecho de doble corona: 4,53kW (305g/h)		
Dispositivo de seguridad	Sí		
¡Advertencia! Este aparato deberá instalarse de acuerdo con las normas vigentes y utilizarse únicamente en un área bien ventilada. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.			

Estufa de gas			
Modelo	NGB-S3		
tipo de gas	G30/31	G30	G30
Categoría	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Presión nominal	Butano a 28 – 30 mbar o propano a 37 mbar	Butano, propano o sus mezclas a 30 mbar	Butano, propano o sus mezclas a 50 mbar
Países de destino	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	EN, CH, CZ, DE, LU, SK
Entrada de calor (kW)	Total: 8,82 kW (603,9 g/h) Quemador de un solo anillo izquierdo: 3,56kW (255g/h) Quemador derecho de doble corona: 4,53kW (305g/h) Quemador mediano pequeño: 0,73 (44 g/h)		
Dispositivo de seguridad	Sí		
¡Advertencia! Este aparato deberá instalarse de acuerdo con las normas vigentes y utilizarse únicamente en un área bien ventilada. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.			

Placas de gas			
Modelo	NSD-11		
tipo de gas	G30/31	G30	G30
Categoría	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Presión nominal	Butano a 28 – 30 mbar o propano a 37 mbar	Butano, propano o sus mezclas a 30 mbar	Butano, propano o sus mezclas a 50 mbar
Países de destino	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	EN, CH, CZ, DE, LU, SK
Entrada de calor (kW)	3,85 kW (280 g/h)		

Dispositivo de seguridad	Sí		
¡Advertencia! Este aparato deberá instalarse de acuerdo con las normas vigentes y utilizarse únicamente en un área bien ventilada. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.			
Estufa de gas			
Modelo	NSD-2		
tipo de gas	G30/31	G30	G30
Categoría	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Presión nominal	Butano a 28 – 30 mbar o propano a 37 mbar	Butano, propano o sus mezclas a 30 mbar	Butano, propano o sus mezclas a 50 mbar
Países de destino	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	EN, CH, CZ, DE, LU, SK
Entrada de calor (kW)	Total: 7,37 kW (536 g/h) Quemador de un solo anillo izquierdo: 3,52kW (256g/h) Quemador derecho de doble corona: 3,85kW (280g/h)		
Dispositivo de seguridad	Sí		
¡Advertencia! Este aparato deberá instalarse de acuerdo con las normas vigentes y utilizarse únicamente en un área bien ventilada. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.			

Estufa de gas			
Modelo	NSD-3		
tipo de gas	G30/31	G30	G30
Categoría	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Presión nominal	Butano a 28 – 30 mbar o propano a 37 mbar	Butano, propano o sus mezclas a 30 mbar	Butano, propano o sus mezclas a 50 mbar
Países de destino	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	EN, CH, CZ, DE, LU, SK
Entrada de calor (kW)	Total: 8,1 kW (589 g/h) Quemador de un solo anillo izquierdo: 3,52kW (256g/h) Quemador derecho de doble corona: 3,85kW (280g/h) Quemador mediano pequeño: 0,73 (53 g/h)		
Dispositivo de seguridad	Sí		
¡Advertencia! Este aparato deberá instalarse de acuerdo con las normas vigentes y utilizarse únicamente en un área bien ventilada. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.			

Precaución y advertencia

- El funcionamiento de este aparato produce la producción de dióxido de carbono, un gas que puede ser peligroso en espacios confinados. Para garantizar un uso seguro y una combustión óptima, este aparato debe funcionar en un área bien ventilada. Esta práctica ayuda a prevenir la acumulación de gases no quemados y mantiene un ambiente saludable. Su seguridad es nuestra prioridad; Siga estas pautas para disfrutar los beneficios de su estufa de gas de manera segura.
- Advertencia: Para evitar quemaduras, no toque el quemador mientras esté en uso.
- Advertencia: No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o

productos químicos inflamables cerca del aparato de gas.

- El aparato debe ser instalado y reparado por un especialista autorizado.
- El fabricante y sus minoristas no serán responsables de daños o pérdida de vidas humanas debido a una instalación incorrecta o uso incorrecto de este aparato.

Eliminación del aparato y del embalaje.

Durante la fabricación de este aparato se han utilizado materiales sostenibles.

El embalaje del aparato es reciclable. Es posible que se haya utilizado lo siguiente:

- cartulina
- papel

Deseche estos materiales de manera responsable y de acuerdo con las regulaciones gubernamentales.



aplica al producto el símbolo de un contenedor de basura tachado . Esto significa que al final de su vida útil el producto no debe desecharse como residuo urbano. Deberá llevarse a un centro especial de recogida diferenciada de residuos de la comunidad local o a un distribuidor que preste este servicio. La eliminación separada de un electrodoméstico como esta placa evita posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud y permite recuperar los materiales que lo componen, lo que se traduce en un importante ahorro de energía y recursos.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

- **Lesen Sie zuerst das Handbuch:** Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, lesen Sie unbedingt die Anweisungen sorgfältig durch. Bewahren Sie das Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.
- **Sichere Einsatzorte:** Sie sollten das Gerät in gut belüfteten Bereichen verwenden.
- **Installationsrichtlinien:** Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, ebenen Fläche und entfernt von brennbaren Materialien auf. Installieren Sie das Gerät mindestens 15 cm von Wänden und anderen Gegenständen entfernt. Alles über dem Gerät sollte mindestens 100 cm entfernt sein.
- **Gasregler:** Verwenden Sie immer einen Niederdruck-Gasregler (entspricht EN16129:2013 und den nationalen Vorschriften), um das Gerät an die Flasche anzuschließen.
- **Handhabung des Gasschlauchs:** Verwenden Sie einen Gummi-Gasschlauch (bis zu 1,5 m lang) und installieren Sie ihn ohne Dehnung, Verdrehung oder Biegung. Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch an beiden Enden ordnungsgemäß mit Metallklammern befestigt ist, um ein Verrutschen und Gaslecks zu verhindern. Überprüfen Sie nach der Installation die Anschlüsse mit Seifenlauge auf Undichtigkeiten. Verwenden Sie zur Überprüfung auf Undichtigkeiten keine Streichhölzer, Feuerzeuge oder Kerzen.
- **Regelmäßige Inspektionen:** Überprüfen Sie den Gasschlauch regelmäßig. Wenn Sie Schäden bemerken, ersetzen Sie den Schlauch sofort. Benutzen Sie niemals ein defektes Gerät, eine defekte Gasflasche oder einen defekten Gasregler.
- **Nach dem Gebrauch:** Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Gaszufuhr zum Gerät ab, indem Sie das Hauptgasventil an der Flasche zuschließen
- **Sicherheitsvorkehrungen:** Lassen Sie Kinder oder behinderte Personen nicht allein in der Nähe des Arbeitsgeräts. Halten Sie brennbare Materialien wie Papier, Stoffe und Flüssigkeiten während des Gebrauchs vom Gerät fern.
- **Auf Lecks prüfen:** Überprüfen Sie regelmäßig mit Seifenlauge, ob Gaslecks vorhanden sind.
- **Überprüfen Sie vor dem Öffnen des Gasventils:** Stellen Sie sicher, dass sich die Bedienknöpfe des Brenners in der Position `OFF` befinden, bevor Sie die Gaszufuhr zum Gerät einschalten.
- **Ändern Sie die Gasart nicht:** Verwenden Sie nur die auf dem Typenschild angegebene Gasart.

- **Sicherheit in der Nähe des Geräts:** Halten Sie Kinder und Personen, die mit der sicheren Bedienung des Geräts nicht vertraut sind, vom Gerät fern.
- **Gerätewartung:** Achten Sie auf das Gerät, um Schäden und Rost zu vermeiden.
- **Seien Sie beim Kochen vorsichtig:** Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Achten Sie auf kochende Flüssigkeiten, die die Flamme löschen könnten. Wenn die Flamme aus irgendeinem Grund erlischt, bleibt die Gaszufuhr zum Gerät bestehen, was zu einem gefährlichen Gasleck führt.
- **Richtige Platzierung der Gasflasche:** Halten Sie die Gasflasche mindestens 1,5 Meter von wärmeabgebenden Geräten und Gegenständen entfernt, die Funken verursachen könnten. Stellen Sie die Gasflasche aufrecht, sicher und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt auf. Vermeiden Sie die Prüfung auf Gaslecks mit offener Flamme.
- **Reparaturen:** Reparaturen am Gerät müssen von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu ernsthaften Gefahren führen.
- **Regelmäßige Inspektion:** Es wird empfohlen, das Gerät alle zwei Jahre von einem autorisierten Techniker überprüfen und warten zu lassen.
- **Wer sollte es verwenden:** Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen sollten das Gerät nicht verwenden. Sie müssen bei der Arbeit mit dem Gerät von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder eingewiesen werden. Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen.
- **Mögliche Änderungen:** Der Hersteller kann ohne Vorankündigung Änderungen vornehmen, die sich nicht auf die Funktionsweise des Geräts auswirken.
- **Einschränkungen des Herstellers:** Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Missbrauch des Geräts oder Schäden, die aus einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung des Geräts resultieren.
- **Nicht verwenden:** Vermeiden Sie die Verwendung des Geräts, wenn ein Fehler vorliegt, der den ordnungsgemäßen Betrieb verhindert.
- **Keine Änderungen:** Es ist nicht sicher, Änderungen am Gerät vorzunehmen.
- **Verwenden Sie Handschuhe:** Dieses Gerät ist während und nach dem Gebrauch heiß. Verwenden Sie isolierte Topflappen oder Handschuhe zum Schutz vor heißen Oberflächen und Kochflüssigkeiten.

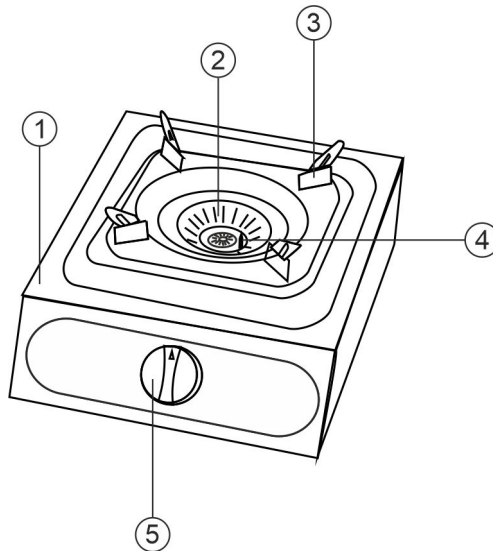
Achtung – Flashback-Sicherheit

- Wenn sich Ihr Gerät nur schwer zünden lässt oder die Flamme schwach ist, überprüfen und reinigen Sie die Venturirohre (das Gusseisenrohr, das den Brennering mit den Düsen verbindet) mit einer Bürste oder einem Draht.
- Es ist bekannt, dass Spinnen oder kleine Insekten in und um die Venturirohre nisten. Ihre Nester oder Netze können dann zu einer vollständigen oder teilweisen Verstopfung des Venturirohrs führen, wodurch das Gas aus dem Venturirohr zurückströmt und sich im Ventilbereich entzündet. Das Feuer scheint am Ventil, an den Venturirohren oder an den Bedienknöpfen zu liegen. Dieser Flammenrückschlag kann schwere Schäden und Verletzungen verursachen.
- Um Flammenrückschläge zu vermeiden und eine gute Leistung sicherzustellen, sollten die Venturirohre entfernt und gereinigt werden, wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird.



Sehen Sie sich unser Tutorial-Video an
durch einfaches Scannen des Codes

Teileidentifikation



1. Körper
2. Brenner

3. Pfannenstütze
4. Zündelektrode

5. Steuerknopf

AUFMERKSAMKEIT:

Zur Veranschaulichung ist in der Abbildung lediglich der Aufbau des Gerätes dargestellt.

In dieser Bedienungsanleitung werden verschiedene Modelle behandelt. Die Hauptunterschiede zwischen ihnen sind die Anzahl der Brenner und Bedienknöpfe sowie die Gesamtabmessungen des Gerätes. Abgesehen von diesen spezifischen Variationen bleiben Aufbau und Funktionalität bei allen Modellen gleich.

Montageanleitungen

- Befestigen Sie die vier GummifüÙe am Gerät. Positionieren Sie das Gerät so, dass Sie Zugang zu den vorgesehenen Öffnungen für die GummifüÙe haben. Führen Sie das Gewindeende des GummifüÙes in die Öffnung ein und befestigen Sie es mit der Mutter.
- Stellen Sie die Pfannenständer auf jeden Brenner.

FÜR MODELLE: NGB-100/200/300/400:

- Positionieren Sie die Messingkappe in der Mitte des Doppelringbrenners, der zusammen mit der Bedienungsanleitung im Lieferumfang enthalten ist.
- Passen Sie die Ecken des Pfannenständers an Ihre WOK-Pfanne an.

Gasanschluss

Beachten :

- Für den Betrieb ist ein Niederdruck-Gasregler erforderlich. Verwenden Sie den vom Hersteller oder Verkäufer empfohlenen Regler.
- Bevor Sie den Regler anschließen, überprüfen Sie bitte die auf der Gasflasche angegebene Gasart und den Druck und stellen Sie sicher, dass die Angaben auf dem Regler und der Flasche übereinstimmen.
- Zum Anschluss des Gerätes an die Gasflasche ist ein Gummi-Gasschlauch mit einer maximalen Länge von 1,5 m erforderlich.

Verbindung:

Schritt 1: Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche an einem gut belüfteten Ort.

Schritt 2: Stellen Sie sicher, dass sich die Bedienelemente des Brenners in der Position „FF“ befinden.

Schritt 3: Verbinden Sie den Gasschlauch mit dem Anschluss des Geräts. Um den Schlauch zu befestigen, verwenden Sie eine Metallhalterung und ziehen Sie diese mit einem Schraubendreher fest.

Schritt 4: Schließen Sie den Gasschlauch an den Gasregler an. Um den Gasschlauch daran korrekt anzuschließen, benötigen Sie ein Modell mit ¼ Zoll-Linksanschluss an der einen und eine Schneidringverschraubung (auch Ermetoverschraubung genannt) auf der anderen Seite. Dann gehen Sie wie folgt vor:

- Überwurfmutter kommt auf den Gasregler,
- mit einem 17er-Schlüssel Schneidringverschraubung festziehen und dabei
- mit einem 14er-Schlüssel das Schlauchgegenstück kontern

Weitere Dichtungen sind nicht nötig, da beide Seiten des Schlauches über einen selbstdichtenden Konus verfügen.

Schritt 5: Schließen Sie den Gasregler an die Gasflasche an.

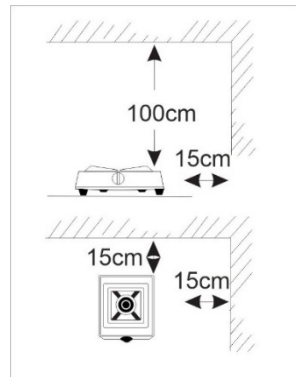
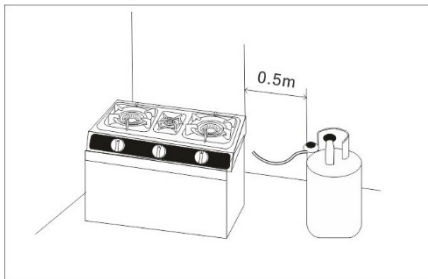
Schritt 6: Stellen Sie sicher, dass der Schlauch einen sicheren Abstand

zu Wärmequellen hat, insbesondere an der Rückseite des Geräts.

Schritt 7: Befolgen Sie die Anweisungen zur Gasleckprüfung in diesem Handbuch.

Installation des Geräts

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste und ebene, nicht brennbare Oberfläche und lassen Sie einen Abstand von mindestens 15 cm zu Wänden. Dieses Gerät muss in gut belüfteten Bereichen und fern von brennbaren Materialien verwendet werden. Die Gasflasche sollte mindestens 0,5 m vom Gerät entfernt sein.



- Benutzen Sie das Gerät nicht an Orten, an denen die Flamme vom Wind weggeblasen werden könnte.
- Überprüfen Sie, ob der Brenner richtig platziert ist und stabil steht.
- Zu jeder Zeit außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

AUFMERKSAMKEIT:

Die Verwendung des Geräts in Räumen ohne gute Belüftung und Luftzirkulation um das Gerät herum ist verboten. Es stellt eine unmittelbare Gefahr für das Leben und das Wohlbefinden des Benutzers dar, da die Gefahr einer Vergiftung durch Abgase besteht.

Reklamationen über Schäden, die durch unsachgemäße Platzierung und Verwendung des Geräts verursacht wurden, werden nicht berücksichtigt.

Gasleckprüfung

1. Drehen Sie alle Bedienknöpfe des Geräts auf die Position „OFF“.
2. Stellen Sie sicher, dass der Gasregler fest mit der Gasflasche verbunden ist.
3. Öffnen Sie das Gasversorgungsventil. Wenn Sie ein Pfeifgeräusch hören, schalten Sie sofort die Gaszufuhr ab. Es liegt ein Gasleck am Anschluss vor. Stellen Sie die Verbindung ordnungsgemäß her, bevor Sie fortfahren.
4. Alle Anschlüsse mit Seifenlauge bestreichen.
5. Wenn Blasen entstehen, liegt ein Leck vor. Schalten Sie sofort die Gaszufuhr ab und überprüfen Sie alle Anschlüsse. Wenn das Leck nicht behoben werden kann, versuchen Sie nicht, es zu reparieren, sondern wenden Sie sich an einen Fachmann.
6. Schalten Sie immer die Gaszufuhr ab, nachdem Sie eine Dichtheitsprüfung durchgeführt haben.
7. Warnung: Schalten Sie im Falle eines Gaslecks die Gaszufuhr ab.

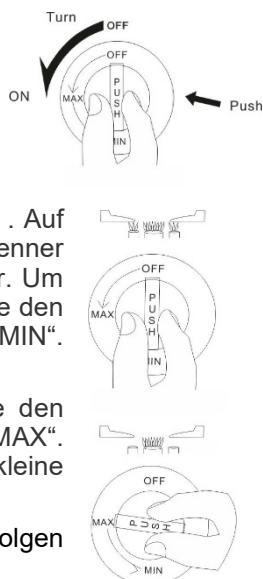
Wie benutzt man

1. Einschalten des Geräts

- Öffnen Sie das Hauptgasventil des Gases Flasche.
- Drücken Sie leicht auf den Knopf des gewünschten Brenners und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in Richtung „MAX“ - Position, bis Sie das Klicken der Zündung hören.
- Stellen Sie sicher, dass der Brenner gezündet ist . Auf „MAX“. In der Position zündet der Doppelbrenner sowohl den kleinen als auch den großen Brenner. Um nur den kleinen Brenner zu verwenden, lassen Sie den Gasregler los und drehen Sie ihn weiter auf „MIN“. Position
- Um die Flammengröße einzustellen, stellen Sie den Gasregler auf eine geeignete Position zwischen „MAX“. (volle Flammengröße) und „MIN“. Position (kleine Flammengröße).

NOTIZ! Um die Brenner erfolgreich zu zünden, befolgen Sie bitte diese Schritte:

1. Nachdem Sie den Knopf zum Zünden des Brenners auf die Position MAX gedreht haben, müssen Sie ihn unbedingt 5-10 Sekunden lang



gedrückt halten. Stellen Sie sicher, dass während dieser Zeit die Flamme vorhanden ist.

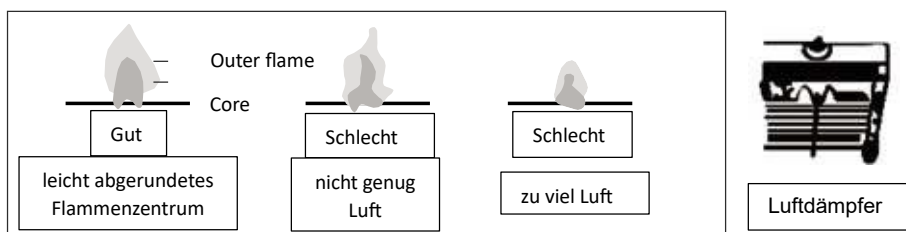
2. Wenn Sie den Knopf zu früh loslassen, kann die Sicherheitsvorrichtung des Ofens aktiviert werden, die vorsorglich den Gasfluss automatisch stoppt.

- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Wenn Sie den Knopf auf das große Flammensymbol stellen, bedeutet dies maximale Flammenleistung.
- Wenn Sie den Knopf ganz links auf das Symbol einer kleinen Flamme stellen, bedeutet dies die niedrigste Flammenleistung.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen erst, wenn das Gerät abgekühlt ist.
- Stellen Sie Pfannen oder Töpfe nicht direkt auf den Brenner, sondern verwenden Sie immer die Topfträger.

2. Flammeneinstellung

Einstellung des Luftstroms:

- Die Brenner benötigen in der Regel keine Luftstromregulierung.
- Sollten sie einmal nicht richtig brennen, kann der Luftstrom durch Einstellen der Luftklappe im Inneren des Geräts (unter dem Bedienknopf) reguliert werden.
- Nachdem das Gas gezündet wurde, stellen Sie die Luftklappe so ein, dass leicht runde, kräftige blaue Flammen entstehen



Wenn der Brenner nicht zündet, kann dies an Luft im Gasschlauch liegen. Drehen Sie den Gasregler wieder auf „OFF“ und versuchen Sie es erneut, bis der Brenner zündet.



Watch Video Here

Sehen Sie sich unser Tutorial-Video an
durch einfaches Scannen des Codes

3. So schalten Sie die Brenner aus:

- Drehen Sie die Gasregelknöpfe zurück in die Position „OFF“, bis Sie ein Klicken hören.
- Überprüfen Sie nach dem Gebrauch, ob sich die Knöpfe in der Position „OFF“ befinden, und schalten Sie die Gaszufuhr über das Hauptgasventil an der Gasflasche ab.

Kochgeschirr Durchmesser

Um eine maximale Brennereffizienz zu gewährleisten, verwenden Sie am besten Töpfe und Pfannen mit flachem Boden, die zur Größe des verwendeten Brenners passen (siehe Tabelle).

Brennergröße	Mindestpfannendurchmesser	Maximaler Pfannendurchmesser
Kleiner Brenner	6 cm	16 cm
Mittlerer Brenner	6 cm	30 cm
Großer Brenner	6 cm	30 cm

Das Gewicht der Pfanne mit Inhalt darf 18 kg nicht überschreiten.

Warnung:

- Beobachten Sie das Gerät, wenn sich kochende Flüssigkeit auf dem Brenner befindet, da bei einem Überlauf die Flamme erlöschen könnte.
- Achten Sie darauf, dass das verwendete Kochgeschirr keine Kanten der Geräteoberseite überragt.

So wechseln Sie die Gasflasche

- Der Austausch der Gasflasche muss im Freien und fern von brennbaren Materialien und Zündquellen erfolgen.
- Schließen Sie den Gashahn.
- Trennen Sie den Gasregler von der Gasflasche.
- Bevor Sie den Gasregler an die neue Gasflasche anschließen, stellen Sie sicher, dass die Gummidichtung der Gasflasche vorhanden und nicht beschädigt ist.
- Schließen Sie den Gasregler an die Gasflasche an und stellen Sie sicher, dass er richtig platziert ist.

Reinigung und Instandhaltung

- Stellen Sie sicher, dass die Brennerknöpfe auf „OFF“ stehen .

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kühl und nicht warm oder heiß ist.
- Waschen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch und Wasser und Spülmittel.
- Verwenden Sie niemals scharfe chemische Reinigungsmittel oder Scheuerpulver oder pulverhaltige Pasten.
- Waschen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser.
- Wischen Sie das Gerät nach der Reinigung ab wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.

1. Die Brenner

- Reinigen Sie den Brenner mindestens einmal im Monat.
- Zur Reinigung können die Brennerdeckel abgenommen werden.
- Waschen Sie die Brennerdeckel mit heißem Seifenwasser und wischen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab.
- Vergessen Sie danach nicht, den Brennerdeckel auf den Brenner zu setzen und sicherzustellen, dass er richtig sitzt.
- Nach der Reinigung unbedingt mit einem weichen Tuch trocken wischen.
- Achten Sie auf Lebensmittel, Wasser oder Fremdkörper jeglicher Art, die den Brennerdeckel, die Gaslöcher oder die Gasleitungen verstopfen können.

2. Zündelektrode

- Halten Sie die „Elektroden“ sauber, um Schwierigkeiten beim Anzünden zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Löcher im Brennerdeckel nicht verstopft sind.

Überprüfung und Pflege des Geräts

- Stellen Sie sicher, dass sich der Brennerdeckel und der Brenner selbst in der richtigen Position befinden.
- Wenn die Flammen ungleichmäßig werden, entfernen Sie den Brennerdeckel und waschen Sie ihn mit Wasser. Wenn die Brennerlöcher durch Schmutz verstopft sind, reinigen Sie sie mit einer Bürste oder einem ähnlichen Instrument.
- Nachdem Sie den Brennerdeckel und den Brenner selbst gewaschen haben, trocknen Sie diese gründlich ab und bringen Sie sie dann an den richtigen Stellen an. Zünden Sie den Brenner an und überwachen Sie, ob die Verbrennung normal ist.

Lagerbedingungen

- Bitte stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Gasflasche getrennt ist, bevor Sie das Gerät lagern.
- Decken Sie das Gerät ab, wenn es im Freien gelagert wird.
- Hinweis: Nicht lagern, wenn der Gasregler noch an die Flasche

angeschlossen ist.

Service und Fehlerbehebung

Problem	Grund	Lösung
Zündet nicht	Hauptsicherheitsventil ist geschlossen. Der Gasschlauch ist verbogen Kein Gas in der Flasche Elektronische Zündung ist nass	Öffnen Sie das Sicherheitsventil Positionieren Sie den Schlauch neu oder ersetzen Sie ihn Ersetzen Sie die Gasflasche Reinigen Sie es mit einem trockenen Tuch
Gasgeruch	Risse oder Löcher im Gasschlauch Gasregler nicht angeschlossen richtig Der Brenner wird nicht gezündet	Ersetzen Sie es durch ein neues Schließen Sie den Gasregler ordnungsgemäß an Zünden Sie den Brenner erneut an
Die Verbrennung ist abnormal	Mangelnde Gasversorgung Flammenöffnungen sind verstopft Der Brenner ist nicht in der richtigen Position	Gasflasche ersetzen Säubere sie Stellen Sie den Brenner auf die richtige Position
Rückblende (Rückschlag)	Blockierter Gasfluss	Reinigen Sie das Venturirohr und den Brenner
Das Brennen ist nicht korrekt	Die Luftzufuhr ist nicht richtig eingestellt Der Brenner ist nicht richtig positioniert Flammenaustritt des Brenners ist verstopft Düse ist verstopft	Passen Sie es richtig an Befestigen Sie die Brennerposition ordnungsgemäß Reinigen Sie den verstopften Teil Fordern Sie den Händler zur Reparatur auf
Die Verbrennung erfolgt mit gelber Flamme	Falsche Einstellung des Luftventils	Drehen Sie das Luftventil der Düse nach links oder rechts, bis die Flamme blau und gleichmäßig wird.

Service nach dem Verkauf

- Wenn das Gerät beschädigt ist und eine Reparatur benötigt, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder einen lizenzierten Fachmann.

Versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren.

Technische Daten

Gaskochfeld			
Modell	NJ-100SD		
Art des Gases	G30/31	G30	G30
Kategorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Nenndruck	Butan bei 28 – 30 mbar oder Propan bei 37 mbar	Butan, Propan oder deren Mischung bei 30 mbar	Butan, Propan oder deren Mischung bei 50 mbar
Zielländer	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Wärmeeintrag (kW)	4 . 4 kW (320 g/h)		
Sicherheitsgerät	JA		
Warnung! Dieses Gerät darf gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.			

Gaskochfeld			
Modell	NJ-200SD		
Art des Gases	G30/31	G30	G30
Kategorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Nenndruck	Butan bei 28 – 30 mbar oder Propan bei 37 mbar	Butan, Propan oder deren Mischung bei 30 mbar	Butan, Propan oder deren Mischung bei 50 mbar
Zielländer	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Wärmeeintrag (kW)	Gesamt: 8,8 kW (640 g/h) Linker Doppelringbrenner: 4,4 kW (320 g/h) Rechter Doppelringbrenner: 4,4 kW (320 g/h)		
Sicherheitsgerät	JA		
Warnung! Dieses Gerät darf gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.			

Gaskochfeld			
Modell	NJ-300SD		
Art des Gases	G30/31	G30	G30
Kategorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Nenndruck	Butan bei 28 – 30 mbar oder Propan bei 37 mbar	Butan, Propan oder deren Mischung bei 30 mbar	Butan, Propan oder deren Mischung bei 50 mbar
Zielländer	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Wärmeeintrag (kW)	Gesamt: 9,45 kW (688 g/h) Linker Doppelringbrenner: 4,4 kW, 4 kW (320 g/h) Rechter Doppelringbrenner: 4,4 kW (320 g/h) Kleiner mittlerer Brenner: 0,65 (48 g/h)		
Sicherheitsgerät	JA		
Warnung! Dieses Gerät darf gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.			

Gaskochfeld			
Modell	NGB-S1		
Art des Gases	G30/31	G30	G30
Kategorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Nenndruck	Butan bei 28 – 30 mbar oder Propan bei 37 mbar	Butan, Propan oder deren Mischung bei 30 mbar	Butan, Propan oder deren Mischung bei 50 mbar
Zielländer	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Wärmeeintrag (kW)	4,21 kW (305,6 g/h)		

Sicherheitsgerät	JA
Warnung! Dieses Gerät darf gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.	

Gaskochfeld			
Modell	NGB-S2		
Art des Gases	G30/31	G30	G30
Kategorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Nenndruck	Butan bei 28 – 30 mbar oder Propan bei 37 mbar	Butan, Propan oder deren Mischung bei 30 mbar	Butan, Propan oder deren Mischung bei 50 mbar
Zielländer	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Wärmeeintrag (kW)	Gesamt: 8,09 kW (560 g/h) Linker Einzelringbrenner: 3,56 kW (255 g/h) Rechter Doppelringbrenner: 4,53 kW (305 g/h)		
Sicherheitsgerät	JA		
Warnung! Dieses Gerät darf gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.			

Gaskochfeld			
Modell	NGB-S3		
Art des Gases	G30/31	G30	G30
Kategorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Nenndruck	Butan bei 28 – 30 mbar oder Propan bei 37 mbar	Butan, Propan oder deren Mischung bei 30 mbar	Butan, Propan oder deren Mischung bei 50 mbar
Zielländer	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Wärmeeintrag (kW)	Gesamt: 8,82 kW (603,9 g/h) Linker Einzelringbrenner: 3,56 kW (255 g/h) Rechter Doppelringbrenner: 4,53 kW (305 g/h) Kleiner mittlerer Brenner: 0,73 (44 g/h)		
Sicherheitsgerät	JA		
Warnung! Dieses Gerät darf gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.			

Gaskochfelder			
Modell	NSD-11		
Art des Gases	G30/31	G30	G30
Kategorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Nenndruck	Butan bei 28 – 30 mbar oder Propan bei 37 mbar	Butan, Propan oder deren Mischung bei 30 mbar	Butan, Propan oder deren Mischung bei 50 mbar
Zielländer	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Wärmeeintrag (kW)	3,85 kW (280 g/h)		
Sicherheitsgerät	JA		
Warnung! Dieses Gerät darf gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.			

Gaskochfeld			
Modell	NSD-2		
Art des Gases	G30/31	G30	G30
Kategorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Nenndruck	Butan bei 28 – 30 mbar oder Propan bei 37 mbar	Butan, Propan oder deren Mischung bei 30 mbar	Butan, Propan oder deren Mischung bei 50 mbar
Zielländer	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB,	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR,	AT, CH, CZ, DE, LU, SK

	GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	
Wärmeeintrag (kW)	Gesamt: 7,37 kW (536 g/h) Linker Einzelringbrenner: 3,52 kW (256 g/h) Rechter Doppelringbrenner: 3,8-5 kW (280 g/h)		
Sicherheitsgerät	JA		
Warnung! Dieses Gerät darf gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.			

Gaskochfeld			
Modell	NSD-3		
Art des Gases	G30/31	G30	G30
Kategorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Nenndruck	Butan bei 28 – 30 mbar oder Propan bei 37 mbar	Butan, Propan oder deren Mischung bei 30 mbar	Butan, Propan oder deren Mischung bei 50 mbar
Zielländer	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Wärmeeintrag (kW)	Gesamt: 8,1 kW (589 g/h) Linker Einzelringbrenner: 3,52 kW (256 g/h) Rechter Doppelringbrenner: 3,85 kW (280 g/h) Kleiner mittlerer Brenner: 0,73 (53 g/h)		
Sicherheitsgerät	JA		
Warnung! Dieses Gerät darf gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.			

Vorsichtswarnung

- Beim Betrieb dieses Geräts entsteht Kohlendioxid, ein Gas, das in geschlossenen Räumen gefährlich sein kann. Um eine sichere Verwendung und eine optimale Verbrennung zu gewährleisten, muss dieses Gerät in einem gut belüfteten Bereich betrieben werden. Diese Vorgehensweise trägt dazu bei, die Bildung unverbrannter Gase zu verhindern und sorgt für eine gesunde Umgebung. Ihre Sicherheit ist unsere Priorität; Bitte befolgen Sie diese Richtlinien, um die Vorteile Ihres Gaskochfelds sicher nutzen zu können.
- Warnung: Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie den Brenner bitte nicht, während er in Betrieb ist.
- Warnung: Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Chemikalien in der Nähe des Gasgeräts.
- Das Gerät muss von einem lizenzierten Fachmann installiert und repariert werden.
- Der Hersteller und seine Händler haften nicht für Schäden oder den Verlust von Menschenleben, die auf eine fehlerhafte Installation oder unsachgemäße Verwendung dieses Geräts zurückzuführen sind.

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet.

Die Geräteverpackung ist recycelbar. Folgendes könnte verwendet worden sein:

- Karton
- Papier

Entsorgen Sie diese Materialien auf verantwortungsvolle Weise und gemäß den behördlichen Vorschriften.



auf dem Produkt das Symbol einer durchgekreuzten Mülltonne angebracht. Das bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht als Siedlungsabfall entsorgt werden darf. Es muss zu einer Sonderabfallsammelstelle der örtlichen Behörden oder zu einem Händler gebracht werden, der diesen Service anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts wie dieses Kochfelds vermeidet mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit und ermöglicht die Rückgewinnung der Inhaltsstoffe, was zu erheblichen Energie- und Ressourceneinsparungen führt.

Важни инструкции за безопасност

- **Първо прочетете ръководството:** Преди да използвате уреда за първи път, не забравяйте да прочетете внимателно инструкциите. Запазете ръководството за бъдещи справки.
- **Места за безопасна употреба:** Трябва да използвате уреда на добре проветриви места.
- **Указания за инсталиране:** Поставете уреда върху равна нивелирана повърхност и далече от всякакви запалими материали. Инсталирайте уреда на разстояние най-малко 15 см от стени и други предмети. Всичко над уреда трябва да е на разстояние поне 100 см.
- **Газов регулатор:** Винаги използвайте газов регулатор с ниско налягане (съответства на EN16129:2013 и националните разпоредби), за да свържете уреда към бутилката.
- **Боравене с маркуч за газ:** Използвайте гумен маркуч за газ (с дължина до 1,5 м) и го монтирайте без разтягане, усукване или огъване. Уверете се, че маркучът за газ е правилно закрепен в двата края с метални скоби, за да предотвратите изплъзване и изтичане на газ. След монтажа проверете връзките за течове със сапунена вода - не използвайте кибрит, запалки или свещи, за да проверите за течове.
- **Редовни проверки:** Проверявайте редовно маркуча за газ и ако забележите някаква повреда, сменете маркуча незабавно. Никога не използвайте дефектен уред, газова бутилка или газов регулатор.
- **След употреба:** След всяка употреба спирайте подаването на газ към уреда.
- **Мерки за безопасност:** Не оставяйте деца или хора с увреждания сами в близост до работещия уред. Дръжте запалими материали като хартия, тъкани и течности далеч от уреда, когато го използвате.
- **Проверете за течове:** Периодично проверявайте за течове на газ със сапунена вода.
- **Проверете преди да отворите газовия вентил:** Уверете се, че копчетата за управление на горелката са в положение `OFF`, преди да включите подаването на газ към уреда.
- **Не променяйте типа газ:** Използвайте само типа газ, който е указан на етикета.
- **Безопасност около уреда:** Дръжте деца и хора, които не са запознати с безопасната работа на уреда, далеч от него.
- **Поддръжка на устройството:** Грижете се за уреда, за да

предотвратите повреда и ръжда.

- **Бъдете внимателни, докато готвите:** Не оставяйте уреда без надзор, докато работи. Внимавайте за врящи течности, които могат да угасят пламъка. Ако пламъкът изгасне по някаква причина, подаването на газ към уреда ще продължи, което ще доведе до опасно изтичане на газ.
- **Правилно поставяне на газовата бутилка:** Дръжте газовата бутилка на поне 1,5 метра разстояние от излъчващи топлина устройства и предмети, които могат да предизвикат искра. Поставете газовата бутилка изправена, защитена и далеч от пряка слънчева светлина. Избягвайте проверка за изтичане на газ с открит пламък.
- **Ремонти:** Всички ремонти на уреда трябва да се извършват от квалифициран специалист. Неадекватните ремонти могат да доведат до сериозни опасности.
- **Редовна проверка:** Препоръчва се уредът да се проверява и поддържа от оторизиран техник на всеки две години.
- **Кой трябва да използва:** Лица с намалени физически, сетивни и умствени способности или липса на опит и знания не трябва да използват устройството. Те трябва да бъдат наблюдавани или инструктирани да работят с уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност. Не позволявайте на деца без надзор да използват уреда.
- **Възможни промени:** Производителят може да направи промени без предизвестие, които няма да променят начина, по който работи устройството.
- **Ограничения на производителя:** Производителят не носи отговорност за неправилна употреба на уреда или каквито и да е щети в резултат на използването му по начини, за които не е проектиран.
- **Не използвайте:** Избягвайте да използвате устройството, ако има повреда, която възпрепятства правилната му работа.
- **Без модификации:** Не е безопасно да правите промени по уреда.
- **Използвайте ръкавици:** Този уред ще бъде горещ по време и след употреба. Използвайте изолирани ръкавици за готвене или ръкавици за защита от горещи повърхности и течности за готвене.

Внимание - безопасност при ретроспекция

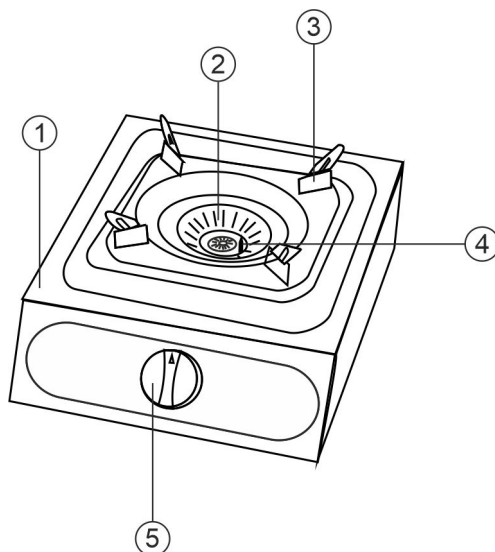
- Ако вашият уред се пали трудно или пламъкът е слаб, проверете и почистете тръбите на Вентури (чугунената тръба, свързваща пръстена на горелката с дюзите) с четка или тел.

- Известно е, че паяци или малки насекоми гнездят в и около тръбите на Вентури, техните гнезда или мрежи могат след това да причинят пълно или частично запушване на тръбата на Вентури, причинявайки обратно изтичане на газа от тръбата на Вентури и запалване около областта на клапана. Може да изглежда, че огънят е във вентила, тръбите на Вентури или копчетата за управление. Този възвратен огън може да причини сериозни щети и наранявания.
- За да се предотвратят ретроспекции и да се осигури добра работа, тръбите на Вентури трябва да бъдат отстранени и почистени, когато уредът не е бил използван за продължителен период от време.



Гледайте нашето налично видео с урок
чрез лесно сканиране на кода

Идентификация на частите



- | | | |
|------------|--------------------------|------------------------|
| 1. Тяло | 3. Подпора за тиган | 5. Копче за управление |
| 2. Горелка | 4. Електрод за запалване | |

ВНИМАНИЕ:

На фигурата е показана само конструкцията на уреда с илюстративна цел. Това ръководство с инструкции обхваща различни модели, като основните разлики между тях са броят на горелките и копчетата за управление, както и общите размери на уреда. Освен тези специфични вариации, конструкцията и функционалността остават еднакви във всички модели.

Инструкции за сглобяване

- Прикрепете четирите гумени крака към уреда. Разположете уреда така, че да имате достъп до определените отвори за гумените крака. Поставете резбования край на гумения крак в отвора и го закрепете с гайката.
- Поставете стойките за тигани върху всяка горелка.

ЗА МОДЕЛИ: NGB-100/200/300/400:

- Поставете месинговата капачка в центъра на горелката с двоен пръстен, която е включена в опаковката заедно с книжката с инструкции за употреба.
- Регулирайте ъглите на стойката за тигани, за да паснат на вашия WOK тиган.

Газова връзка

Забележка :

- За работа е необходим газов регулатор с ниско налягане, използвайте регулатора, препоръчан от производителя или продавача.
- Преди да свържете регулатора, моля, проверете вида на газа и налягането, показани на газовата бутилка, и се уверете, че информацията на регулатора и бутилката съвпадат.
- За свързване на уреда към газовата бутилка е необходим гумен маркуч за газ с максимална дължина 1,5 m.

Връзка:

Стъпка 1: Поставете уреда върху равна повърхност, на добре проветриво място.

Стъпка 2: Уверете се, че копчетата за управление на горелката са в положение OFF`.

Стъпка 3: Свържете маркуча за газ с конектора на уреда. За да закрепите маркуча, използвайте метална скоба и я затегнете с отвертка.

Стъпка 4: Свържете газовия маркуч към газовия регулатор. За да закрепите връзката, използвайте метална скоба и я затегнете с отвертка.

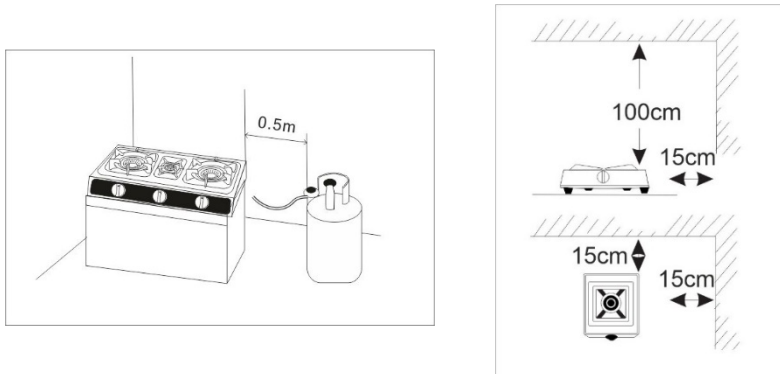
Стъпка 5: Свържете газовия регулатор към газовата бутилка.

Стъпка 6: Уверете се, че маркучът е поставен на безопасно разстояние от източници на топлина, особено в задната част на уреда.

Стъпка 7: Следвайте инструкциите за „Тестване за теч на газ“ в това ръководство.

Монтаж на уреда

- Поставете уреда върху твърда и равна незапалима повърхност, оставете поне 15 см разстояние от стените. Този уред трябва да се използва в добре проветриви помещения и далече от всякакви запалими материали. Газовата бутилка трябва да стои на поне 0,5 м от уреда.



- Не използвайте уреда там, където пламъкът може да бъде издухан от вятъра.
- Проверете дали горелката е поставена правилно и дали е стабилна.
- Да се съхранява далече от деца през цялото време.

ВНИМАНИЕ:

Използването на уреда в помещения без добра вентилация и циркулация на въздух около уреда е забранено. Той представлява пряка заплаха за живота и благосъстоянието на потребителя, тъй като съществува реална опасност от отравяне с изгорели газове.

Рекламации за повреди, причинени от неправилно поставяне и използване на уреда, няма да бъдат разглеждани.

Тест за изтичане на газ

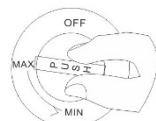
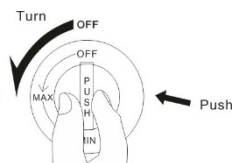
1. Завъртете всички копчета за управление на уреда в положение `OFF`.
2. Уверете се, че газовият регулатор е здраво свързан към газовата бутилка.

3. Отворете крана за подаване на газ. Ако чуete свистене, незабавно изключете подаването на газ. Има теч на газ от връзката. Свържете правилно, преди да продължите.
4. Намажете всички връзки със сапунена вода.
5. Ако се появят мехурчета, има теч. Незабавно изключете подаването на газ и проверете всички връзки. Ако течът не може да бъде спряен, не се опитвайте да го поправите и се обърнете към специалист.
6. Винаги спирайте подаването на газ след извършване на тест за теч.
7. Предупреждение: Изключете подаването на газ в случай на изтичане на газ.

Как да използвам

1. Включване на уреда

- Отворете главния газов клапан на газа бутилка.
- Леко натиснете и завъртете копчето на желаната горелка обратно на часовниковата стрелка към позиция `MAX` , докато чуete щракване на запалването.
- Уверете се, че горелката е запалена . На „MAX“ . позиция, двойната горелка ще запали както малката, така и голямата горелка. За да използвате само малката горелка, отпуснете копчето за газ и го завъртете до `MIN` позиция
- За да регулирате размера на пламъка, поставете копчето за регулиране на газа на подходяща позиция между `MAX` (размер на пълен пламък) и `MIN` позиция (малък размер на пламъка).



ЗАБЕЛЕЖКА! За да запалите успешно горелките, моля, изпълнете следните стъпки:

1. След като завъртите копчето на позиция MAX, за да запалите горелката, е важно да го задържите натиснат за 5-10 секунди. Уверете се, че пламъкът присъства през това време.
 2. Прекалено бързото отпускане на копчето може да активира защитното устройство на печката, което автоматично спира газовия поток като предпазна мярка.
- Не местете уреда, когато работи.
 - Настройването на копчето на символа за голям пламък означава

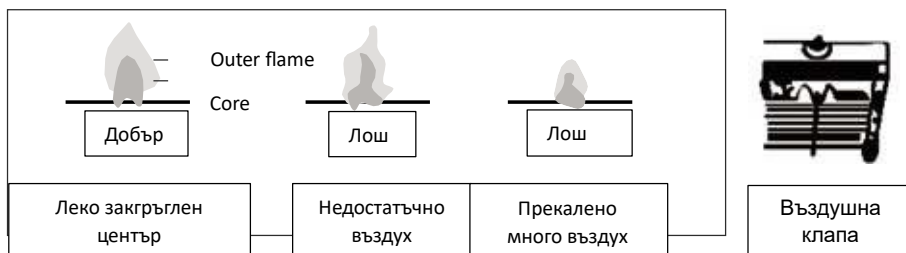
максимална мощност на пламъка.

- Поставянето на копчето в крайна лява позиция, на символа на малък пламък, означава най-ниска мощност на пламъка.
- Не докосвайте горещите повърхности, докато уредът не се охлади.
- Не поставяйте тигани или тенджери директно върху котлона, винаги използвайте опорите за тигани.

2. Регулиране на пламъка

Регулиране на въздушния поток:

- Обикновено горелките не се нуждаят от регулиране на въздушния поток.
- Ако някога горят неправилно, въздушният поток може да се контролира чрез регулиране на въздушната клапа вътре в уреда (под копчето за управление).
- След като газът се запали, регулирайте въздушната клапа, докато се появят леко заоблени, силни сини пламъци



Ако горелката не се запали : това може да е резултат от въздух в газовия маркуч. Завъртете копчето за управление на газта обратно на `OFF` и опитайте отново, докато горелката се запали.



Watch Video Here

Гледайте нашето налично видео с урок
чрез лесно сканиране на кода

3. За да изключите горелките:

- Завъртете копчетата за управление на газта обратно в положение `OFF`, докато чуete щракване.

- След употреба проверете дали копчетата са в положение 'OFF' и изключете подаването на газ от главния газов вентил на газовата бутилка.

Съдове за готвене Диаметър

За да осигурите максимална ефективност на горелката, най-добре е да използвате тенджери и тигани с плоско дъно, отговарящи на размера на използваната горелка (вижте таблицата)

Размер на горелката	Минимален диаметър на тигана	Максимален диаметър на тигана
Малка горелка	6 см	16 см
Средна горелка	6 см	30 см
Голяма горелка	6 см	30 см

Теглото на тигана със съдържанието му не трябва да надвишава 18 кг

Внимание:

- Наблюдавайте уреда, когато върху горелката има кипяща течност, тъй като тя може да изгаси пламъка, ако има преливане.
- Уверете се, че използваните съдове за готвене не припокриват нито един от краищата на горната повърхност на уреда.

Как да смените газовата бутилка

- Смяната на газовата бутилка трябва да се извърши на открито, далеч от запалими материали и всякакви източници на запалване.
- Затворете газовия кран.
- Разкачете газовия регулатор от газовата бутилка.
- Преди да свържете газовия регулатор към новата газова бутилка, уверете се, че гуменото уплътнение на газовата бутилка е на място и не е повредено.

- Свържете газовия регулатор към газовата бутилка и се уверете, че е поставен правилно.

Почистване и поддръжка

- Уверете се, че копчетата на горелката са в положение `OFF`.
- Уверете се, че уредът е хладен, а не топъл или горещ.
- Измийте уреда с мека кърпа с вода и препарат за миене.
- Никога не използвайте агресивни химически почистващи препарати или абразивни прахове или пасты, съдържащи прах.
- Не мийте уреда под течаща вода.
- След като почистите уреда, избършете със суха кърпа.

1. Горелките

- Почиствайте горелката поне веднъж месечно.
- Капачките на горелката могат да се свалят за почистване.
- Измийте капачките на горелката с гореща сапунена вода и избършете със суха кърпа.
- След това не забравяйте да поставите капачката на горелката и се уверете, че е позиционирана правилно.
- След почистване не забравяйте да избършете с мека кърпа.
- Внимавайте за храна, вода или всякакъв вид отпадъци, които могат да запушат капачката на горелката, газовите отвори или газовите тръби.

2. Електрод за запалване

- Поддържайте "електродите" чисти, за да избегнете затруднения при запалване.
- Проверете дали отворите на капачката на горелката не са запушени.

Проверка и грижа за уреда

- Уверете се, че капачката на горелката и самата горелка са в правилните си позиции.
- Ако пламъците станат неравномерни, отстранете капачката на горелката и я измийте с вода. Когато отворите на горелката се запушат с мръсотия, почистете ги с четка или подобен инструмент.
- След измиване капачката на горелката и самата горелка ги подсушете старателно и след това ги поставете на правилните им позиции. Запалете горелката и следете дали горенето е нормално.

Условия за съхранение

- Моля, уверете се, че уредът е изключен и разединен от газовата бутилка, преди да го приберете.
- Покрийте уреда, ако го съхранявате на открито.
- Забележка: Не съхранявайте, когато газовият регулатор все още е свързан към бутилката.

Сервиз и отстраняване на неизправности

проблем	Причина	Решение
Не се запалва	Главният предпазен клапан е затворен. Газовият маркуч е огънат Няма газ в цилиндъра Електронното запалване е мокро	Отворете предпазния клапан Преместете маркуча или го сменете Сменете газовата бутилка Почистете го със суха кърпа
Миризма на газ	Пукнатини или дупки в газовия маркуч Газовият регулатор не е свързан правилно Горелката не е запалена	Сменете го с нов Свържете правилно газовия регулатор Запалете отново горелката
Изгарянето е необичайно	Липса на газ Отворите за пламъка са запушени Горелката не е в правилната позиция	Сменете газовата бутилка Почистете ги Поставете горелката в правилната позиция
Ретроспекция (обратен огън)	Възпрепятстван газов поток	Почистете тръбата на Вентури и горелката
Горенето не е правилно	Подаването на въздух не е правилно регулирано Горелката не е поставена правилно Изходът на пламъка на горелката е запушен Дюзата е запушена	Регулирайте го правилно Фиксирайте правилно позицията на горелката Почистете запушената част Поискайте ремонт от дилъра
Горенето е с жълт пламък	Неправилно регулиране на въздушния клапан	Завъртете въздушния клапан на дюзата наляво или надясно, докато пламъкът стане син и постоянен.

Следпродажбено обслужване

- Ако уредът е повреден и се нуждае от ремонт, моля свържете се с вашия търговец или лицензиран специалист. Не се опитвайте да го ремонтирате сами.

Информация за производителя:

Фонтрон ЕООД

ул. Равногор 1 1756 София, България

имейл: fontron@abv.bg

тел.: +359889895084

Технически данни

Газов котлон			
Модел	NJ-100SD		
Тип газ	G30/31	G30	G30
Категория	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Номинално налягане	Бутан при 28 – 30 mbar или пропан при 37 mbar	Бутан, пропан или тяхна смес при 30 mbar	Бутан, пропан или тяхна смес при 50 mbar
Страни дестинация	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Входяща топлина (kW)	4 . 4 kw (320g/h)		
Предпазно устройство	ДА		
Внимание! Този уред трябва да се монтира в съответствие с действащите разпоредби и да се използва само в добре проветриво помещение. Прочетете инструкциите, преди да инсталирате или използвате този уред.			

Газов котлон			
Модел	NJ-200SD		
Тип газ	G30/31	G30	G30
Категория	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Номинално налягане	Бутан при 28 – 30 mbar или пропан при 37 mbar	Бутан, пропан или тяхна смес при 30 mbar	Бутан, пропан или тяхна смес при 50 mbar
Страни дестинация	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Входяща топлина (kW)	Общо: 8,8kW (640g/h) Лява горелка с двоен пръстен: 4,4kW (320g/h) Дясна горелка с двоен пръстен: 4,4kW (320g/h)		
Предпазно устройство	ДА		
Внимание! Този уред трябва да се монтира в съответствие с действащите разпоредби и да се използва само в добре проветриво помещение. Прочетете инструкциите, преди да инсталирате или използвате този уред.			

Газов котлон			
Модел	NJ-300SD		
Тип газ	G30/31	G30	G30
Категория	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Номинално налягане	Бутан при 28 – 30 mbar или пропан при 37 mbar	Бутан, пропан или тяхна смес при 30 mbar	Бутан, пропан или тяхна смес при 50 mbar
Страни дестинация	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Входяща топлина (kW)	Общо: 9,45kW (688g/h) Лява горелка с двоен пръстен: 4,4kW, 4kW (320g/h) Дясна горелка с двоен пръстен: 4,4kW (320g/h) Малка средна горелка: 0,65 (48g/h)		
Предпазно устройство	ДА		
Внимание! Този уред трябва да се монтира в съответствие с действащите разпоредби и да се използва само в добре проветриво помещение. Прочетете инструкциите, преди да инсталирате или използвате този уред.			

Газов котлон			
Модел	NGB-S1		
Тип газ	G30/31	G30	G30
Категория	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Номинално налягане	Бутан при 28 – 30 mbar или пропан при 37 mbar	Бутан, пропан или тяхна смес при 30 mbar	Бутан, пропан или тяхна смес при 50 mbar

Страни дестинация	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Входяща топлина (kW)	4.21kW (305.6g/h)		
Предпазно устройство	ДА		
Внимание! Този уред трябва да се монтира в съответствие с действащите разпоредби и да се използва само в добре проветриво помещение. Прочетете инструкциите, преди да инсталирате или използвате този уред.			

Газов котлон			
Модел	NGB-S2		
Тип газ	G30/31	G30	G30
Категория	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Номинално налягане	Бутан при 28 – 30 mbar или пропан при 37 mbar	Бутан, пропан или тяхна смес при 30 mbar	Бутан, пропан или тяхна смес при 50 mbar
Страни дестинация	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Входяща топлина (kW)	Общо: 8,09kW (560g/h) Лява горелка с един пръстен: 3,56kW (255g/h) Дясна горелка с двоен пръстен: 4,53kW (305g/h)		
Предпазно устройство	ДА		
Внимание! Този уред трябва да се монтира в съответствие с действащите разпоредби и да се използва само в добре проветриво помещение. Прочетете инструкциите, преди да инсталирате или използвате този уред.			

Газов котлон			
Модел	NGB-S3		
Тип газ	G30/31	G30	G30
Категория	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Номинално налягане	Бутан при 28 – 30 mbar или пропан при 37 mbar	Бутан, пропан или тяхна смес при 30 mbar	Бутан, пропан или тяхна смес при 50 mbar
Страни дестинация	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Входяща топлина (kW)	Общо: 8,82kW (603,9g/h) Лява горелка с един пръстен: 3,56kW (255g/h) Дясна горелка с двоен пръстен: 4,53kW (305g/h) Малка средна горелка: 0,73 (44g/h)		
Предпазно устройство	ДА		
Внимание! Този уред трябва да се монтира в съответствие с действащите разпоредби и да се използва само в добре проветриво помещение. Прочетете инструкциите, преди да инсталирате или използвате този уред.			

Газов котлон			
Модел	NSD-11		
Тип газ	G30/31	G30	G30
Категория	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Номинално налягане	Бутан при 28 – 30 mbar или пропан при 37 mbar	Бутан, пропан или тяхна смес при 30 mbar	Бутан, пропан или тяхна смес при 50 mbar
Страни дестинация	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Входяща топлина (kW)	3,85 kW (280 g/h)		
Предпазно устройство	ДА		
Внимание! Този уред трябва да се монтира в съответствие с действащите разпоредби и да се използва само в добре проветриво помещение. Прочетете инструкциите, преди да инсталирате или използвате този уред.			

Газов котлон			
NSD-2			
Модел	G30/31	G30	G30
Тип газ	G30/31	G30	G30
Категория	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Номинално налягане	Бутан при 28 – 30 mbar или пропан при 37 mbar	Бутан, пропан или тяхна смес при 30 mbar	Бутан, пропан или тяхна смес при 50 mbar
Страни дестинация	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Входяща топлина (kW)	Общо: 7,37 kW (536 g/h) Лява горелка с един пръстен: 3,52kW (256g/h) Дясна горелка с двоен пръстен: 3,85kW (280g/h)		
Предпазно устройство	ДА		
Внимание! Този уред трябва да се монтира в съответствие с действащите разпоредби и да се използва само в добре проветриво помещение. Прочетете инструкциите, преди да инсталирате или използвате този уред.			

Газов котлон			
NSD-3			
Модел	G30/31	G30	G30
Тип газ	G30/31	G30	G30
Категория	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Номинално налягане	Бутан при 28 – 30 mbar или пропан при 37 mbar	Бутан, пропан или тяхна смес при 30 mbar	Бутан, пропан или тяхна смес при 50 mbar
Страни дестинация	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Входяща топлина (kW)	Общо: 8,1kW (589g/h) Лява горелка с един пръстен: 3,52kW (256g/h) Дясна горелка с двоен пръстен: 3,85kW (280g/h) Малка средна горелка: 0,73 (53g/h)		
Предпазно устройство	ДА		
Внимание! Този уред трябва да се монтира в съответствие с действащите разпоредби и да се използва само в добре проветриво помещение. Прочетете инструкциите, преди да инсталирате или използвате този уред.			

Внимание и предупреждение

- Работата на този уред води до производството на въглероден диоксид, газ, който може да бъде опасен в затворени пространства. За да се осигури безопасна употреба и оптимално горене, този уред трябва да работи в добре проветриво помещение. Тази практика помага да се предотврати натрупването на неизгорели газове и поддържа здравословна среда. Вашата безопасност е наш приоритет; моля, придържайте се към тези указания, за да се насладите безопасно на предимствата на вашия газов плот.
- Предупреждение: За да избегнете изгаряния, моля, не докосвайте горелката, докато се използва.
- Предупреждение: Не съхранявайте и не използвайте бензин или други запалими течности или химикали в близост до газовия уред.
- Уредът трябва да се монтира и ремонтира от лицензиран

специалист.

- Производителят и неговите търговци на дребно не носят отговорност за щети или загуба на човешки живот поради неправилен монтаж или неправилна употреба на този уред.

Изхвърляне на уреда и опаковката

При производството на този уред са използвани устойчиви материали.

Опаковката на уреда може да се рециклира. Може да е използвано следното:

- картон
- хартия

Изхвърлете тези материали по отговорен начин и в съответствие с правителствените разпоредби.



върху продукта е поставен символът на зачеркната кофа за боклук . Това означава, че в края на експлоатационния си живот продуктът не трябва да се изхвърля като градски отпадък. Трябва да се занесе в специален център за събиране на отпадъци от местните власти или при търговец, предоставящ тази услуга. Отделното изхвърляне на домакински уред като тази плоча избягва възможни негативни последици за околната среда и здравето и дава възможност за възстановяване на съставните материали, което води до значителни икономии на енергия и ресурси.

Instrucțiuni de siguranță importante

- **Citiți mai întâi manualul:** Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, asigurați-vă că citiți cu atenție instrucțiunile. Păstrați manualul pentru referințe viitoare.
- **Locații sigure de utilizare:** ar trebui să utilizați aparatul în zone bine ventilate.
- **Instrucțiuni de instalare:** Așezați aparatul pe o suprafață plană și nivelată și departe de orice materiale inflamabile. Instalați aparatul la cel puțin 15 cm distanță de pereți și alte obiecte. Orice lucru deasupra aparatului trebuie să fie la cel puțin 100 cm distanță.
- **Regulator de gaz:** Utilizați întotdeauna un regulator de gaz de joasă presiune (conforme cu EN16129:2013 și cu reglementările naționale) pentru a conecta aparatul la butelie.
- **Manipularea furtunurilor de gaz:** Folosiți un furtun de gaz din cauciuc (până la 1,5 m lungime) și instalați-l fără a întinde, răsuci sau îndoi. Asigurați-vă că furtunul de gaz este fixat corespunzător la ambele capete cu suporturi metalice pentru a preveni alunecarea și scurgerile de gaz. După instalare, verificați conexiunile pentru scurgeri folosind apă cu săpun - nu folosiți chibrituri, brichete sau lumânări pentru a verifica dacă există scurgeri.
- **Inspecții regulate:** Verificați furtunul de gaz în mod regulat și, dacă observați vreo deteriorare, înlocuiți furtunul imediat. Nu utilizați niciodată un aparat, o butelie de gaz sau un regulator de gaz defecte.
- **După utilizare:** După fiecare utilizare, opriți alimentarea cu gaz a aparatului.
- **Măsuri de siguranță:** Nu lăsați copiii sau persoanele cu dizabilități singure în apropierea aparatului de lucru. Țineți materialele inflamabile precum hârtie, țesături și lichide departe de aparat atunci când este utilizat.
- **Verificați scurgerile:** verificați periodic dacă există scurgeri de gaz folosind apă cu săpun.
- **Verificați înainte de a deschide supapa de gaz:** Asigurați-vă că butoanele de comandă a arzătorului sunt în poziția `OFF` înainte de a porni alimentarea cu gaz a aparatului.
- **Nu schimbați tipul de gaz:** utilizați numai tipul de gaz specificat pe etichetă.
- **Siguranța în jurul aparatului:** țineți copiii și persoanele nefamiliare cu funcționarea în siguranță a aparatului departe de acesta.
- **Întreținerea dispozitivului:** Aveți grijă de aparat pentru a preveni

deteriorarea și rugina.

- **Aveți grijă când gătiți:** nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce funcționează. Ai grijă la lichidele care fierb care ar putea stinge flacăra. Dacă flacăra este stinsă dintr-un motiv oarecare, alimentarea cu gaz a aparatului va continua, rezultând o scurgere de gaz periculoasă.
- **Amplasarea corectă a sticlei de gaz:** Țineți butelia de gaz la cel puțin 1,5 metri distanță de dispozitivele care emit căldură și obiecte care ar putea provoca o scânteie. Puneți butelia de gaz în poziție verticală, în siguranță și departe de lumina directă a soarelui. Evitați verificarea scurgerilor de gaz cu o flăcără deschisă.
- **Reparații:** Orice reparație la aparat trebuie efectuată de un specialist calificat. Reparațiile inadecvate pot duce la pericole grave.
- **Inspecție regulată:** Se recomandă ca aparatul să fie inspectat și întreținut de către un tehnician autorizat la fiecare doi ani.
- **Cine ar trebui să folosească:** Persoanele cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, nu ar trebui să folosească dispozitivul. Aceștia trebuie să fie supravegheați sau instruiți să lucreze cu aparatul de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor. Nu permiteți copiilor nesupravegheați să folosească aparatul.
- **Modificări posibile:** producătorul poate face modificări fără notificare prealabilă care nu vor schimba modul de funcționare a dispozitivului.
- **Limitele producătorului:** Producătorul nu este responsabil pentru utilizarea greșită a aparatului sau pentru orice daune rezultate din utilizarea lui în moduri pentru care nu a fost proiectat.
- **Nu utilizați:** evitați utilizarea dispozitivului dacă există o defecțiune care împiedică funcționarea sa corectă.
- **Fără modificări:** nu este sigur să faci modificări la aparat.
- **Utilizați mănuși:** Acest aparat va fi fierbinte în timpul și după utilizare. Folosiți mănuși sau mănuși izolate de cuptor pentru a vă proteja de suprafețele fierbinți și lichidele de gătit.

Atenție - Siguranță pentru flashback

- Dacă aparatul dvs. devine greu de aprins sau flacăra este slabă, verificați și curățați tuburile venturi (tubul din fontă care leagă inelul arzătorului de duze) cu o perie sau un fir.
- Se știe că păianjenii sau insectele mici se cuibăresc în și în jurul tuburilor venturi, cuiburile sau pânzele lor pot provoca apoi o blocare totală sau parțială a tubului venturi, determinând ca gazul să curgă înapoi din tubul venturi și să se aprindă în jurul zonei supapei. Focul poate părea a fi la

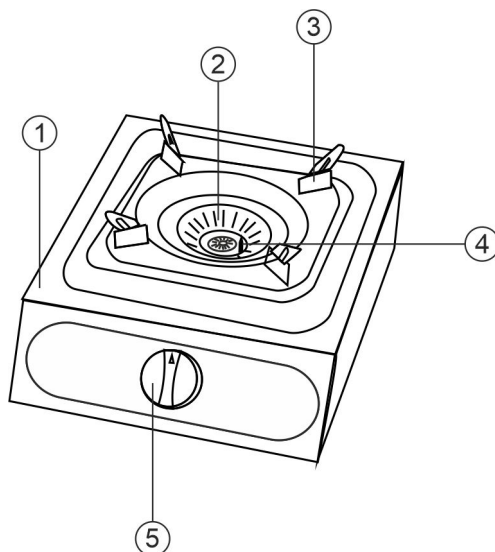
supapă, tuburile venturi sau butoanele de control. Acest incendiu poate provoca daune grave și vătămări.

- Pentru a preveni flashback-urile și pentru a asigura o performanță bună, tuburile venturi trebuie îndepărtate și curățate atunci când aparatul nu a fost folosit pentru o perioadă lungă de timp.



Urmărește videoclipul nostru tutorial disponibil
prin scanarea cu ușurință a codului

Identificarea pieselor



- | | | |
|------------|---------------------------|---------------------|
| 1. Corp | 3. Suport pentru pan | 5. Buton de control |
| 2. Arzător | 4. Electrode de aprindere | |

ATENȚIE:

Doar construcția aparatului este prezentată în figură pentru scopuri ilustrative.

Acest manual de instrucțiuni acoperă diferite modele, diferențele principale dintre ele fiind numărul de arzătoare și butoanele de control, precum și dimensiunile totale ale unității. În afară de aceste variații specifice, construcția și funcționalitatea rămân aceleași pentru toate modelele.

Instrucțiuni de asamblare

- Atașați cele patru picioare de cauciuc la aparat. Poziționați unitatea astfel încât să puteți accesa deschiderile desemnate pentru picioarele din cauciuc. Introduceți capătul filetat al piciorului de cauciuc în deschidere și fixați-l cu piulița.
- Așezați suporturile de tigaie deasupra fiecărui arzător.

PENTRU MODELE: NGB-100/200/300/400:

- Poziționați capacul din alamă în centrul arzătorului cu inel dublu, care este inclus în pachet împreună cu manualul de instrucțiuni.

- Reglați colțurile suportului pentru tigaie pentru a se potrivi cu tigaia WOK.

Conexiune la gaz

Înștiințare :

- Pentru funcționare este necesar un regulator de gaz de joasă presiune, utilizați regulatorul recomandat de producător sau vânzător.
- Înainte de a conecta regulatorul, verificați tipul de gaz și presiunea afișate pe butelia de gaz și asigurați-vă că informațiile de pe regulator și butelie se potrivesc.
- Pentru a conecta aparatul la butelia de gaz este necesar un furtun de gaz din cauciuc, cu o lungime maxima de 1,5m.

Conexiune:

Pasul 1: Puneți aparatul pe o suprafață plană, într-o zonă bine ventilată.

Pasul 2: Asigurați-vă că butoanele de control al arzătorului sunt în poziția OFF`.

Pasul 3: Conectați furtunul de gaz la conectorul aparatului. Pentru a fixa furtunul, utilizați un suport metalic și strângeți-l cu o șurubelniță.

Pasul 4: Conectați furtunul de gaz la regulatorul de gaz. Pentru a asigura conexiunea, utilizați un suport metalic și strângeți-l cu o șurubelniță.

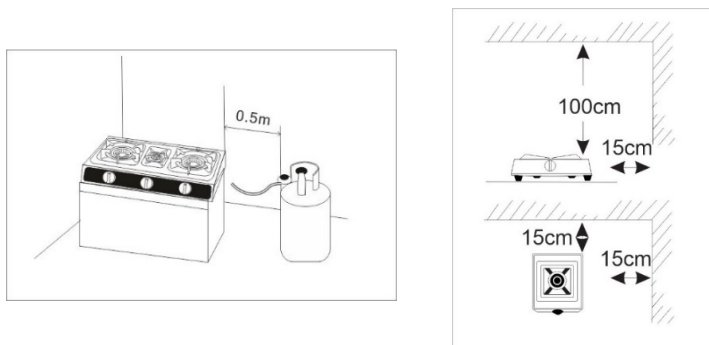
Pasul 5: Conectați regulatorul de gaz la butelia de gaz.

Pasul 6: Asigurați-vă că furtunul este plasat la o distanță sigură de sursele de căldură, în special în partea din spate a aparatului.

Pasul 7: Urmați instrucțiunile „Testarea scurgerilor de gaz” din acest manual.

Instalarea aparatului

- Așezați aparatul pe o suprafață necombustibilă fermă și nivelată, lăsați o distanță de cel puțin 15 cm față de pereți. Acest aparat trebuie utilizat în zone bine ventilate și departe de orice materiale inflamabile. Butelia de gaz trebuie să stea la o distanță de cel puțin 0,5 m de aparat.



- Nu folosiți aparatul unde flacăra poate fi stinsă de vânt.
- Verificați dacă arzătorul este așezat corect și dacă este stabil.
- A nu se lăsa la îndemâna copiilor în orice moment.

ATENȚIE:

Este interzisă utilizarea aparatului în spații fără o bună ventilație și circulație a aerului în jurul aparatului. Reprezintă o amenințare directă pentru viața și bunăstarea utilizatorului, deoarece există un pericol real de intoxicație cu gazele de eșapament.

Reclamațiile privind daunele cauzate de amplasarea și utilizarea necorespunzătoare a aparatului nu vor fi luate în considerare.

Testarea scurgerilor de gaz

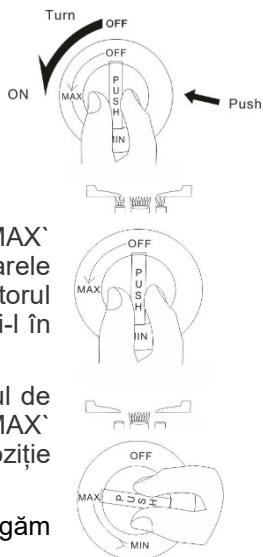
1. Rotiți toate butoanele de comandă a aparatului în poziția `OFF`.
2. Asigurați-vă că regulatorul de gaz este strâns conectat la butelia de gaz.
3. Deschideți robinetul de alimentare cu gaz. Dacă auziți un șuierat, opriți imediat alimentarea cu gaz. Există o scurgere de gaz de la racord. Conectați-vă corect înainte de a continua.
4. Acoperiți toate conexiunile, folosind apă cu săpun.

5. Dacă apar bule, există o scurgere. Oprii imediat alimentarea cu gaz și verificați toate conexiunile. Dacă scurgerea nu poate fi oprită, nu încercați să o reparați și contactați un specialist.
6. Oprii întotdeauna alimentarea cu gaz după efectuarea unui test de scurgere.
7. Avertisment: Oprii alimentarea cu gaz în cazul unei scurgeri de gaz.

Cum se utilizează

1. Pornirea unității

- Deschideți robinetul principal de gaz al gazului sticla.
- Apăsăți ușor și rotiți butonul arzătorului dorit în sens invers acelor de ceasornic spre poziția `MAX` până când auziți un clic în contact.
- Asigurați-vă că arzătorul este aprins . Pe `MAX` poziția, arzătorul dublu va aprinde atât arzătoarele mici, cât și cele mari. Pentru a utiliza numai arzătorul mic, eliberați butonul de control al gazului și rotiți-l în continuare la `MIN` poziție
- Pentru a regla dimensiunea flăcării, setați butonul de control al gazului într-o poziție adecvată între `MAX` (dimensiunea maximă a flăcării) și `MIN` poziție (dimensiunea flăcării mică).



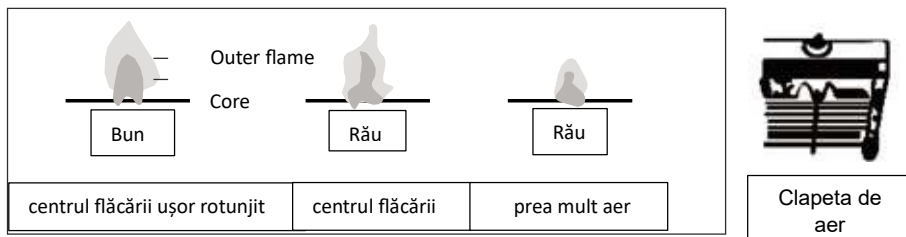
NOTĂ! Pentru a aprinde cu succes arzătoarele, vă rugăm să urmați acești pași:

1. După ce rotiți butonul în poziția MAX pentru a aprinde arzătorul, este esențial să îl țineți apăsat timp de 5-10 secunde. Asigurați-vă că flacăra este prezentă în acest timp.
 2. Eliberarea butonului prea devreme poate activa dispozitivul de siguranță al aragazului, care oprește automat fluxul de gaz ca măsură de precauție.
- Nu mutați aparatul când este în funcțiune.
 - Setarea butonului la simbolul flăcără mare înseamnă putere maximă a flăcării.
 - Setarea butonului în poziția extremă din stânga, pe simbolul unei flăcări mici, înseamnă cea mai mică putere a flăcării.
 - Nu atingeți suprafețele fierbinți până când aparatul s-a răcit.
 - Nu așezați tigăi sau oale direct pe arzător, folosiți întotdeauna suporturile pentru tigăi.

2. Reglarea flăcării

Reglarea debitului de aer:

- De obicei, arzătoarele nu au nevoie de reglarea debitului de aer.
- Dacă ar ard vreodată necorespunzător, debitul de aer poate fi controlat prin reglarea clapetei de aer din interiorul aparatului (sub butonul de comandă).
- După ce gazul a fost aprins, reglați clapeta de aer până când apar flăcări albastre viguroase, ușor rotunjite



Dacă arzătorul nu se aprinde : acesta poate fi rezultatul aerului din furtunul de gaz. Rotiți butonul de control al gazului înapoi la `OFF` și încercați din nou până când arzătorul se aprinde.



Watch Video Here

Urmărește videoclipul nostru tutorial disponibil
prin scanarea cu ușurință a codului

3. Pentru a opri arzatoarele:

- Rotiți butonul de control al gazului înapoi în poziția `OFF` până când auziți un clic.
- După utilizare, verificați dacă butoanele sunt în poziția `OFF` și opriți alimentarea cu gaz de la supapa principală de gaz de pe butelia de gaz.

Vase de gătit Diametru

Pentru a asigura o eficiență maximă a arzătorului, cel mai bine este să folosiți oale și tigăi cu fundul plat, care să se potrivească cu dimensiunea arzătorului utilizat (vezi tabel)

Dimensiunea arzătorului	Diametrul minim de tigaie	Diametru maxim tigaie
Arzător mic	6 cm	16 cm
Arzător mediu	6 cm	30 cm
Arzător mare	6 cm	30 cm

Greutatea tigaii cu conținutul său nu trebuie să depășească 18 kg

Avertizare:

- Monitorizați aparatul când există lichid în fierbere pe arzător, deoarece ar putea stinge flacăra dacă există preaplin.
- Asigurați-vă că vasele utilizate nu se suprapun cu niciuna dintre marginile suprafeței superioare a aparatului.

Cum se schimbă butelia de gaz

- Înlocuirea buteliei de gaz trebuie făcută în aer liber, departe de materiale inflamabile și orice sursă de aprindere.
- Închideți robinetul de gaz.
- Deconectați regulatorul de gaz de la butelia de gaz.
- Înainte de a conecta regulatorul de gaz la noul cilindru de gaz, asigurați-vă că garnitura de cauciuc a buteliei de gaz este la locul său și nu este deteriorată.
- Conectați regulatorul de gaz la butelia de gaz și asigurați-vă că este amplasat corect.

Curatenie și mentenanță

- Asigurați-vă că butoanele arzătorului sunt în poziția `OPRIT` .
- Asigurați-vă că aparatul este rece și nu este cald sau fierbinte.
- Spălați aparatul cu o cârpă moale folosind apă și detergent de vase.
- Nu utilizați niciodată produse de curățare chimice dure sau pulberi abrazive sau paste care conțin pulbere.
- Nu spălați aparatul sub jet de apă.

- După curățarea aparatului, ștergeți cu o cârpă uscată.

1. Arzatoarele

- Curățați arzătorul cel puțin o dată pe lună.
- Capacele arzătorului pot fi îndepărtate pentru curățare.
- Spălați capacele arzătorului folosind apă fierbinte cu săpun și ștergeți cu o cârpă uscată.
- După aceea, nu uitați să puneți capacul arzătorului pe arzător și să vă asigurați că este poziționat corect.
- După curățare, asigurați-vă că ștergeți cu o cârpă moale.
- Fiți conștienți de alimente, apă sau orice fel de resturi care pot bloca capacul arzătorului, orificiile de gaz sau conductele de gaz.

2. Electrode de aprindere

- Păstrați „electrozii” curați, pentru a evita dificultățile la aprindere.
- Verificați ca orificiile capacului arzătorului să nu fie obturate.

Verificarea și îngrijirea unității

- Asigurați-vă că capacul arzătorului și arzătorul însuși sunt în pozițiile lor corecte.
- Dacă flăcările devin neuniforme, scoateți capacul arzătorului și spălați-l cu apă. Când orificiile arzătorului se înfundă cu murdărie, curățați-le cu o perie sau un instrument similar.
- După spălarea capacului arzătorului și a arzătorului însuși, uscați-le bine și apoi așezați-le în pozițiile corecte. Aprindeți arzătorul și monitorizați dacă arderea este normală.

Conditii de depozitare

- Vă rugăm să vă asigurați că aparatul este oprit și deconectat de la butelia de gaz înainte de a depozita aparatul.
- Acoperiți aparatul dacă este depozitat în aer liber.
- Notă: Nu depozitați când regulatorul de gaz este încă conectat la butelie.

Service și depanare

Problemă	Motiv	Soluție
Nu se aprinde	Supapa de siguranță principală este închisă. Furtunul de gaz este îndoit Fara gaz in cilindru Aprinderea electronică este umedă	Deschideți supapa de siguranță Repoziționați furtunul sau înlocuiți-l Înlocuiți butelia de gaz Curățați-l cu o cârpă uscată
Miros de gaz	Fisuri sau găuri în furtunul de gaz Regulatorul de gaz nu este conectat în mod corespunzător Arzătorul nu este aprins	Înlocuiți-l cu unul nou Conectați corect regulatorul de gaz Reaprindeți arzătorul
Arderea este anormală	Lipsa alimentării cu gaz Porturile de flacără sunt înfundate Arzătorul nu este în poziția corectă	Înlocuiți butelia de gaz Curățați-le Setați arzătorul în poziția corectă
Flashback (backfire)	Debitul de gaz obstrucționat	Curățați tubul venturi și arzătorul
Arderea nu este corectă	Alimentarea cu aer nu este reglată corespunzător Arzătorul nu este poziționat corect leșirea flăcării de la arzător este înfundată Duza este înfundată	Reglați-l corect Fixați corect poziția arzătorului Curățați partea înfundată Solicitați dealer-ului să repare
Arderea este cu o flacără galbenă	Reglarea necorespunzătoare a supapei de aer	Rotiți supapa de aer a duzei spre stânga sau dreapta până când flacăra devine albastră și constantă.

Serviciu post-vânzare

- Dacă aparatul este deteriorat și necesită reparații, vă rugăm să contactați dealerul dumneavoastră sau un specialist autorizat. Nu încercați să îl reparați singur.

Informații despre producător:

Fontron Ltd

str. Ravnogor nr. 1756 Sofia, Bulgaria

e-mail: fontron@abv.bg

tel.: +359889895084

Date tehnice

Plita pe gaz			
Model	NJ-100SD		
Tipul de gaz	G30/31	G30	G30
Categorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Presiune nominală	Butan la 28 – 30 mbar sau propan la 37 mbar	Butan, propan sau amestecul acestora la 30 mbar	Butan, propan sau amestecul acestora la 50 mbar
Țările de destinație	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Putere de căldură (kW)	4 . 4 kw (320 g/h)		
Dispozitiv de siguranță	DA		
Avertizare! Acest aparat trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare și utilizat numai într-o zonă bine ventilată. Citiți instrucțiunile înainte de a instala sau utiliza acest aparat.			

Plita pe gaz			
Model	NJ-200SD		
Tipul de gaz	G30/31	G30	G30
Categorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Presiune nominală	Butan la 28 – 30 mbar sau propan la 37 mbar	Butan, propan sau amestecul acestora la 30 mbar	Butan, propan sau amestecul acestora la 50 mbar
Țările de destinație	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Putere de căldură (kW)	Total: 8,8 kW (640 g/h) Arzător cu inel dublu stâng: 4,4 kW (320 g/h) Arzător cu inel dublu drept: 4,4 kW (320 g/h)		
Dispozitiv de siguranță	DA		
Avertizare! Acest aparat trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare și utilizat numai într-o zonă bine ventilată. Citiți instrucțiunile înainte de a instala sau utiliza acest aparat.			

Plita pe gaz			
Model	NJ-300SD		
Tipul de gaz	G30/31	G30	G30
Categorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Presiune nominală	Butan la 28 – 30 mbar sau propan la 37 mbar	Butan, propan sau amestecul acestora la 30 mbar	Butan, propan sau amestecul acestora la 50 mbar
Țările de destinație	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Putere de căldură (kW)	Total: 9,45 kW (688 g/h) Arzător cu inel dublu stâng: 4,4 kW 4,4 kW (320 g/h) Arzător cu inel dublu drept: 4,4 kW (320 g/h) Arzător mijlociu mic: 0,65 (48 g/h)		
Dispozitiv de siguranță	DA		
Avertizare! Acest aparat trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare și utilizat numai într-o zonă bine ventilată. Citiți instrucțiunile înainte de a instala sau utiliza acest aparat.			

Plita pe gaz			
Model	NGB-S1		
Tipul de gaz	G30/31	G30	G30
Categorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)

Presiune nominală	Butan la 28 – 30 mbar sau propan la 37 mbar	Butan, propan sau amestecul acestora la 30 mbar	Butan, propan sau amestecul acestora la 50 mbar
Țările de destinație	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Putere de căldură (kW)	4,21 kW (305,6 g/h)		
Dispozitiv de siguranță	DA		
Avertizare! Acest aparat trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare și utilizat numai într-o zonă bine ventilată. Citiți instrucțiunile înainte de a instala sau utiliza acest aparat.			

Plita pe gaz			
Model	NGB-S2		
Tipul de gaz	G30/31	G30	G30
Categorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Presiune nominală	Butan la 28 – 30 mbar sau propan la 37 mbar	Butan, propan sau amestecul acestora la 30 mbar	Butan, propan sau amestecul acestora la 50 mbar
Țările de destinație	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Putere de căldură (kW)	Total: 8,09 kW (560 g/h) Arzător cu un singur inel stâng: 3,56 kW (255 g/h) Arzător cu inel dublu drept: 4,53 kW (305 g/h)		
Dispozitiv de siguranță	DA		
Avertizare! Acest aparat trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare și utilizat numai într-o zonă bine ventilată. Citiți instrucțiunile înainte de a instala sau utiliza acest aparat.			

Plita pe gaz			
Model	NGB-S3		
Tipul de gaz	G30/31	G30	G30
Categorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Presiune nominală	Butan la 28 – 30 mbar sau propan la 37 mbar	Butan, propan sau amestecul acestora la 30 mbar	Butan, propan sau amestecul acestora la 50 mbar
Țările de destinație	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Putere de căldură (kW)	Total: 8,82 kW (603,9 g/h) Arzător cu un singur inel stâng: 3,56 kW (255 g/h) Arzător cu inel dublu drept: 4,53 kW (305 g/h) Arzător mijlociu mic: 0,73 (44 g/h)		
Dispozitiv de siguranță	DA		
Avertizare! Acest aparat trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare și utilizat numai într-o zonă bine ventilată. Citiți instrucțiunile înainte de a instala sau utiliza acest aparat.			

Plite pe gaz			
Model	NSD-11		
Tipul de gaz	G30/31	G30	G30
Categorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Presiune nominală	Butan la 28 – 30 mbar sau propan la 37 mbar	Butan, propan sau amestecul acestora la 30 mbar	Butan, propan sau amestecul acestora la 50 mbar
Țările de destinație	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI,	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT,	AT, CH, CZ, DE, LU, SK

	SK, TR	LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	
Putere de căldură (kW)	3,85 kW (280 g/h)		
Dispozitiv de siguranță	DA		
Avertizare! Acest aparat trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare și utilizat numai într-o zonă bine ventilată. Citiți instrucțiunile înainte de a instala sau utiliza acest aparat.			
Plita pe gaz			
Model	NSD-2		
Tipul de gaz	G30/31	G30	G30
Categorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Presiune nominală	Butan la 28 – 30 mbar sau propan la 37 mbar	Butan, propan sau amestecul acestora la 30 mbar	Butan, propan sau amestecul acestora la 50 mbar
Țările de destinație	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Putere de căldură (kW)	Total: 7,37 kW (536 g/h) Arzător cu un singur inel stâng: 3,52 kW (256 g/h) Arzător cu inel dublu drept: 3,85 kW (280 g/h)		
Dispozitiv de siguranță	DA		
Avertizare! Acest aparat trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare și utilizat numai într-o zonă bine ventilată. Citiți instrucțiunile înainte de a instala sau utiliza acest aparat.			

Plita pe gaz			
Model	NSD-3		
Tipul de gaz	G30/31	G30	G30
Categorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Presiune nominală	Butan la 28 – 30 mbar sau propan la 37 mbar	Butan, propan sau amestecul acestora la 30 mbar	Butan, propan sau amestecul acestora la 50 mbar
Țările de destinație	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Putere de căldură (kW)	Total: 8,1 kW (589 g/h) Arzător cu un singur inel stâng: 3,52 kW (256 g/h) Arzător cu inel dublu drept: 3,85 kW (280 g/h) Arzător mijlociu mic: 0,73 (53 g/h)		
Dispozitiv de siguranță	DA		
Avertizare! Acest aparat trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare și utilizat numai într-o zonă bine ventilată. Citiți instrucțiunile înainte de a instala sau utiliza acest aparat.			

Atenție și avertizare

- Funcționarea acestui aparat are ca rezultat producerea de dioxid de carbon, un gaz care poate fi periculos în spații închise. Pentru a asigura o utilizare în siguranță și o ardere optimă, acest aparat trebuie să fie exploatat într-o zonă bine ventilată. Această practică ajută la prevenirea acumulării de gaze neare și menține un mediu sănătos. Siguranța dumneavoastră este prioritatea noastră; Vă rugăm să respectați aceste instrucțiuni pentru a vă bucura în siguranță de beneficiile plitei dvs. de gătit pe gaz.
- Avertisment: Pentru a evita arsurile, vă rugăm să nu atingeți arzătorul în timp ce acesta este în funcțiune.
- Avertisment: Nu depozitați și nu utilizați benzină sau alte lichide sau substanțe chimice inflamabile în apropierea aparatului cu gaz.
- Aparatul trebuie instalat și reparat de către un specialist autorizat.
- Producătorul și comercianții săi nu vor fi responsabili pentru daune sau pierderi de vieți omenești, din cauza instalării incorecte sau a utilizării incorecte a acestui aparat.

Aruncarea aparatului și a ambalajului

În timpul fabricării acestui aparat au fost utilizate materiale durabile.

Ambalajul aparatului este reciclabil. Este posibil să fi fost utilizate următoarele:

- carton
- hârtie

Aruncați aceste materiale într-un mod responsabil și în conformitate cu reglementările guvernamentale.



Pentru a desemna cerința de colectare separată a aparatelor de uz casnic, pe produs este aplicat simbolul unui coș de gunoi tăiat. Aceasta înseamnă că, la sfârșitul duratei de viață, produsul nu trebuie aruncat ca deșeurile urbane. Acesta trebuie dus la un centru special de colectare a deșeurilor diferențiat al autorității locale sau la un dealer care oferă acest serviciu. Aruncarea separată a unui aparat electrocasnic precum această plită evită posibilele consecințe negative asupra mediului și sănătății și permite recuperarea materialelor constitutive, rezultând economii semnificative de energie și resurse.

Manufacturer: Fontron Ltd
1 Ravnogor str. 1756 Sofia, Bulgaria
email: fontron@abv.bg
tel.: +359889895084

Official distributor: NJ Commerce Ltd
Unit C2 LHIE, Old Church road
CV6 7NB Coventry, United Kingdom
email: info@nj-commerce.co.uk
Tel.: +447731715499
www.nj-commerce.com

Version: 16 JAN 2024