



Total Food Service Solutions

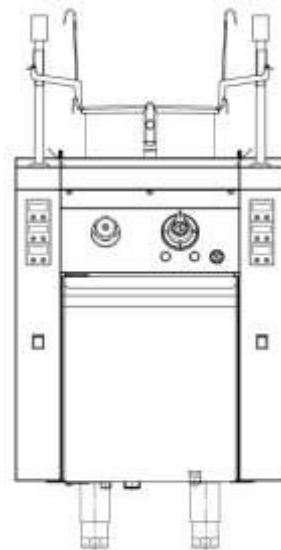
## Einbau-, Betriebs- und Wartungsanleitung

### ELEKTRO - NUDELKOCHER

Modell :

NEN 16 AL (ME)

Modell mit Hebeautomatik für  
6 Nudelkörbe



Hinweis: Das abgebildete Gerät dient zur Illustration. Wir behalten uns das Recht vor, technische Änderungen ohne vorherige Ankündigung zu machen.

## Einleitung



Werter Kunde,

Wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes und das uns entgegengebrachte Vertrauen.

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

Um die Vorteile dieses Geräts optimal nutzen zu können, lesen Sie bitte die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Bitte beachten Sie die Warn- und Sicherheitshinweise, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Benutzen Sie dieses Gerät nur zweckbestimmend.

Sollten Sie Fragen zur Bedienung ihres Gerätes haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an direkt an NAYATI.

**NAYATI TEAM**

# Inhaltsverzeichnis



## Seite

Einleitung .....	2
Inhaltsverzeichnis.....	3
<b>1. Allgemeine Informationen .....</b>	<b>4</b>
1.1 Informationen für den Anwender .....	4
1.2 Warnhinweise, Piktogramme und Auszeichnung .....	4
1.3 Gerätespezifische Informationen .....	6
1.4 Verfahren zur Anforderung von Kundendienst und Garantie .....	6
<b>2. Sicherheitshinweise... ..</b>	<b>7</b>
<b>3. Technische Daten .....</b>	<b>8</b>
3.1 Datentabelle .....	8
3.2 Typenschilder .....	8
3.3 Geräteabmessungen .....	9
3.4 Ersatzteil-Listen .....	10
<b>4. Installation und Inbetriebnahme.....</b>	<b>12</b>
4.1 Verpackung und Transport .....	12
4.2 Handling .....	13
4.3 Sicherheitseinrichtungen und Zubehör .....	13
4.4 Aufstellung des Gerätes .....	13
4.5 Elektrischer Anschluss .....	14
4.6 Anschluss Wasser.....	14
<b>5. Bedienung des Gerätes .....</b>	<b>15</b>
5.1 Verwendung .....	15
5.2 Beschreibung der Bedienungselemente .....	16
5.3 Ein- und Ausschalten des Gerätes .....	16
<b>6. Regelmässige Reinigung und Wartung .....</b>	<b>19</b>
<b>7. Fehlerursachen und deren Behebung .....</b>	<b>20</b>
<b>8. Allgemeine Garantieausschlüsse.....</b>	<b>21</b>
<b>9. Adressen .....</b>	<b>23</b>
<b>10. Elektrischer Schaltplan .....</b>	<b>Anhang</b>

## Allgemeine Informationen



### 1.1 Informationen für den Anwender

Bitte lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Um die für Sie interessanten Themen schnell zu finden, schlagen Sie bitte im Inhaltsverzeichnis am Anfang der Betriebsanleitung nach.

Diese Betriebsanleitung wurde erstellt für:



**Anwender** Alle Informationen mit diesem Piktogramm richten sich an die Anwender bzw. Benutzer des Geräts.



**Techniker** Alle Informationen mit diesem Piktogramm richten sich an die Techniker, welche zum Transport, zur Installation, Wartung und Reparatur oder der Entsorgung des Geräts berechtigt sind.

Die Informationen für den Anwender sind auch von den Technikern zu lesen, um eine umfassende Information zu erhalten.

### 1.2 Warnhinweise, Piktogramme und Auszeichnung



#### 1.2.1 Warnhinweise

Warnungen werden mit einem Piktogramm und einem Hinweis gekennzeichnet. Die Art und Ursache des Risikos sowie die Folgen werden zusammen mit Hinweisen zur Vermeidung der Gefahr beschrieben. Die Bedeutung der verwendeten Piktogramme und Hinweise werden im Abschnitt 1.2.2. Piktogramme erläutert.











#### 1.2.2 Erklärung der Piktogramme



Gefahr durch Stromschlag oder Hochspannung  
Unmittelbare Gefahr  
→ Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schwersten Verletzungen führen  
(durch Stromschlag)



Heisse Oberfläche  
Gefährliche Situation  
→ Nichtbeachtung kann zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen  
(durch Berühren der heißen Oberfläche)

	Warnung Gefahr von Beschädigung → Nichtbeachtung kann zu Schäden führen
	Herzschrittmacher Mögliche Gefahr (speziell bei Bedienen einer Induktions-Kochstelle) → Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen
	Verletzungsrisiko Mögliche Gefahr → Nichtbeachtung kann zu Tod oder schweren Verletzungen führen
	PE → Kabel mit der Erde verbinden
	Wichtig → Nichtbeachtung kann zu Schäden führen
	Anmerkung → Anmerkung für spezielle Geräte
	Vorsicht → Nichtbeachtung kann zu Schäden führen
	Piktogramm Benutzer → Informationen für den Benutzer des Gerätes
	Piktogramm Fachkräfte /Techniker → Informationen für die Fachkräfte/Techniker
	CE Kennzeichnung → Das Gerät ist CE zertifiziert

### 1.2.3 Erläuterungen zur Betriebsanleitung

Auszeichnung	Bedeutung	Erläuterung
1. 2.	Einzelne Handlungsschritte	Die Handlungsschritte müssen in der angegebenen Reihenfolge ausgeführt werden.
<b>Aufzählungspunkte, wie "1.1", "1", "a" etc.</b>	Mehrere Handlungsschritte	Die Handlungsschritte können in beliebiger Reihenfolge ausgeführt werden.
→	Ergebnis	Ergebnis oder zusätzliche Informationen.



### 1.3 Gerätespezifische Informationen

Der Nudelkocher NEN 16 AL mit einer Leistung von 12 kW wurde für das kontinuierliche Kochen von Nudeln entwickelt und ist die perfekte Wahl für jedes asiatische Restaurant. Er ist ausgestattet mit sechs Nudelkörben und automatischem Hebeseystem mit individueller Timer-Einstellung für jeden Korb sowie einem salzresistentem Wasserbecken aus Edelstahl. Die Befüllung erfolgt mittels einem Wasserhahnen bedienbar durch eine Armatur in der Frontblende.

Bitte bewahren Sie diese Betriebsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, damit Sie bei Bedarf Bedienungshinweise nachschlagen können. Wenn das Gerät den Besitzer wechselt, soll die Betriebsanleitung mitgeliefert werden, damit sich der neue Benutzer mit den Funktionen und Sicherheitshinweisen vertraut machen kann

### 1.4 Verfahren zur Anforderung von Kundendienst und Garantie

#### 1.4.1 Kundendienst anfordern

Wenden Sie sich für alle Belange an ihren Händler oder einen autorisierten Servicedienstleister. Geben Sie bei der Beantragung von Serviceleistungen die auf dem Typenschild angegebenen Daten an und beschreiben Sie den Fehler.

#### 1.4.2 Garantie

NAYATI gewährt 24 Monate Garantie auf Ersatzteile unter Einhaltung bestimmter Bedingungen. NAYATI lehnt jegliche Schadensersatzansprüche bei Unfällen ab, welche durch unsachgemässen Gebrauch, Nichtbeachtung von Vorschriften und/oder Nichtbeachtung von Warnhinweisen verursacht wurden.

Nachstehend sind Fälle aufgeführt, bei denen die Garantie erlischt:

1. Unsachgemässe Verwendung durch ungeschulte Personen
2. Nichtbeachtung der örtlichen Vorschriften in Bezug auf Installation und Sicherheitsstandards
3. Nichtdurchführung von Routinewartungen
4. Ersetzen von Komponenten durch Nicht-Originalersatzteilen
5. Nichtbeachtung der Anweisungen in der Betriebsanleitung


Sollten Sie irgendwelche Fragen zu unserem Produkt haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

## 2. Sicherheitshinweise



**Wichtig! Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft installiert werden**  
Vor dem Anschliessen des Gerätes, ist dieses auf einem stabilen, plan und ebenen Boden zu platzieren. Kleine Bodenunebenheiten können mit den höhenverstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Bitte mit einer Wasserwaage die waagrechte Aufstellung überprüfen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch bevor Sie das NAYATI Elektrogerät in Betrieb nehmen. Dieses Gerät ist nur für die Zubereitung von Speisen bestimmt. Nachfolgend finden Sie Sicherheitshinweise, die unbedingt beachtet werden müssen:

1. Eine unsachgemässe Installation, Wartung, Reinigung oder die Modifikation des Geräts kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen und das Gerät beschädigen.
2. Die Techniker müssen das Personal regelmässig instruieren, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden. Nayati Elektrogeräte sollen nur von instruierten professionellem Anwendern verwendet werden.
3. Installieren Sie das Gerät nicht in einem explosionsgefährdeten Raum.
4. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Benzin, Fett, Kleidung, Flüssiggas, Papier etc. auf.
5. Installieren Sie das Gerät nicht in nassen oder feuchten Räumen. Das Gerät darf nicht dem Regen ausgesetzt werden.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Kleidung, Papier oder lebenden Tieren.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erhitzen von anderen Produkten als Lebensmitteln.
8. Installieren Sie das Gerät nur in einem gut belüfteten Raum.
9. Bevor Sie das Gerät reinigen oder warten, unterbrechen Sie die Stromzufuhr und lassen das Gerät abkühlen.
10. Berühren Sie den Bereich nicht.  Das Piktogramm bezeichnet eine heisse Oberfläche welche beim Berühren schwere Verbrennungen hervorrufen kann.
11. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu demontieren oder zu reparieren. Diese Arbeiten müssen von einer autorisierten Fachkraft durchgeführt werden.



### VERLETZUNGSRISIKO!



### STROMSCHLAGGEFAHR!

- Vermeiden Sie die Installation eines elektrischen Nudelkochers neben einer Fritteuse.
- Wasser könnte in die Fritteuse spritzen und den Benutzer verletzen.
- Es wird empfohlen, einen Sicherheitsabstand zwischen dem elektrischen Nudelkocher und anderen Küchengeräten wie einer Fritteuse einzuhalten.
- Nur autorisierte und qualifizierte Fachkräfte dürfen Wartungen und Reparaturen durchführen.
- Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden, bevor die Frontblende oder der elektrische Schaltkasten des Gerätes geöffnet und auf elektrischen Bauteile des Gerätes zugegriffen wird.

## 3. Technische Daten



### 3.1 Datentabellen

#### 3.1.1 Tabelle Technische Spezifikationen

Tabelle 1

Technische Spezifikation			
<b>Modell</b>	<b>NEN 16 AL (ME)</b>		
<b>Gesamtabmessungen (mm)</b>	<b>Breite</b>	<b>Tiefe</b>	<b>Höhe</b>
	600	750	850 / 870
<b>Anzahl der Heizungen</b>	2 x 6 kW		
<b>Anschlussleistung</b>	12 kW		
<b>Spannung</b>	400V 3PNE AC 50/60Hz		
<b>Arbeitstemperatur</b>	Maximal 100°C		
<b>Volumen Wasserbecken</b>	30 Liter (6 Nudelkörbe)		
<b>Anschluss Wasserzufuhr</b>	R ½"		
<b>Anschluss Ablauf</b>	R 1"		

### 3.2 Typenschilder

#### 3.2.1 Typenschild mit Angaben von Leistung

**PT NAYATI INDONESIA**  
Jl. Raya Terboyo 19  
Semarang - 50112  
Indonesia

Proudly assembled by

XXXX

<b>Model</b>	NEN 16 AL (ME)
<b>SN</b>	XXX
<b>kW</b>	12
<b>Supply Voltage</b>	400V 3PNE AC 50/60Hz

Submit your warranty: [nayati.com/warranty](http://nayati.com/warranty)
\*For professional use.
Made in Indonesia

Abb. 1



**3.3 Geräteabmessungen**



**NEN 16 AL (ME)**

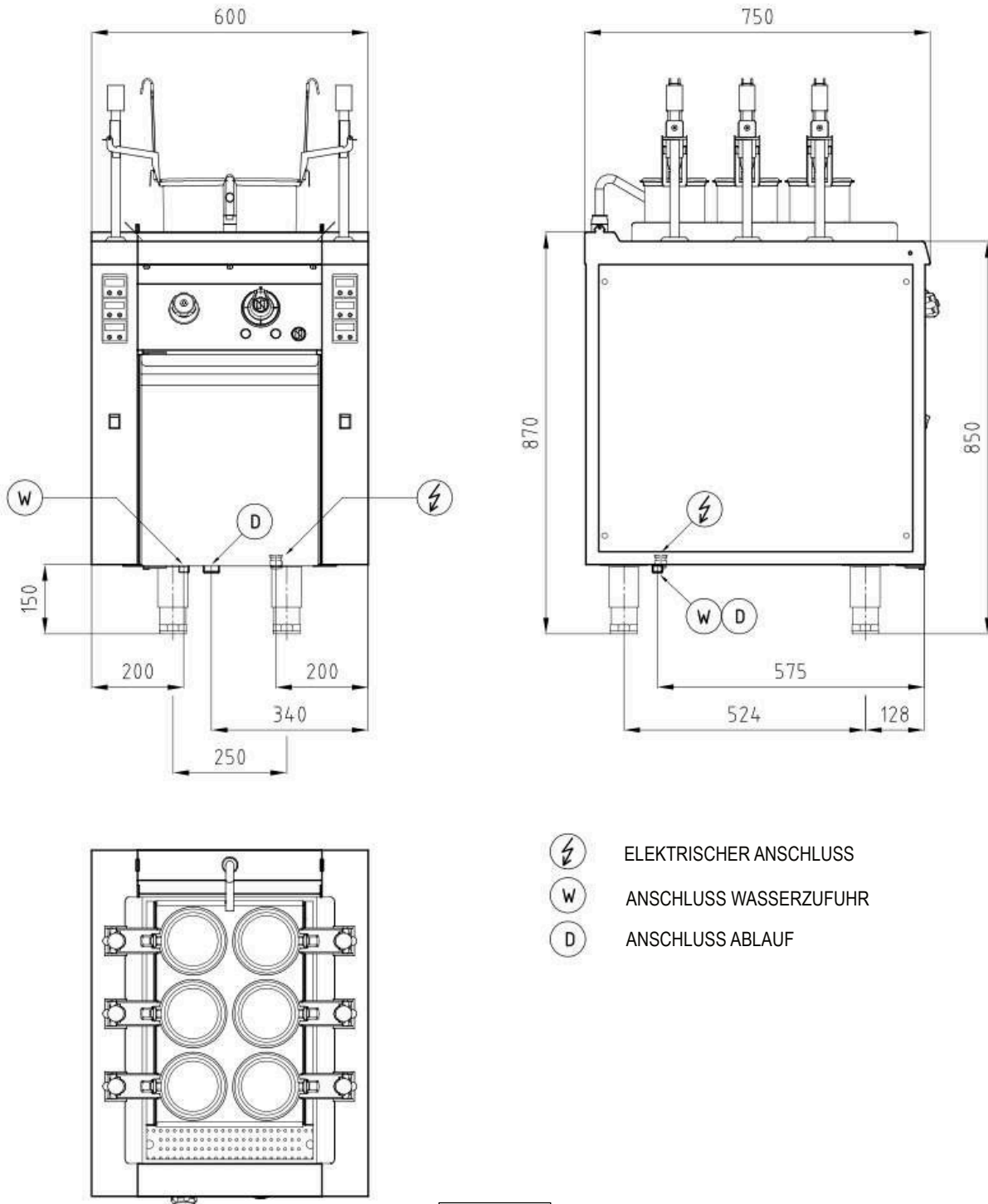


Abb. 2

### 3.4 Ersatzteil-Listen



#### 3.4.1 NEN 16 AL (ME)

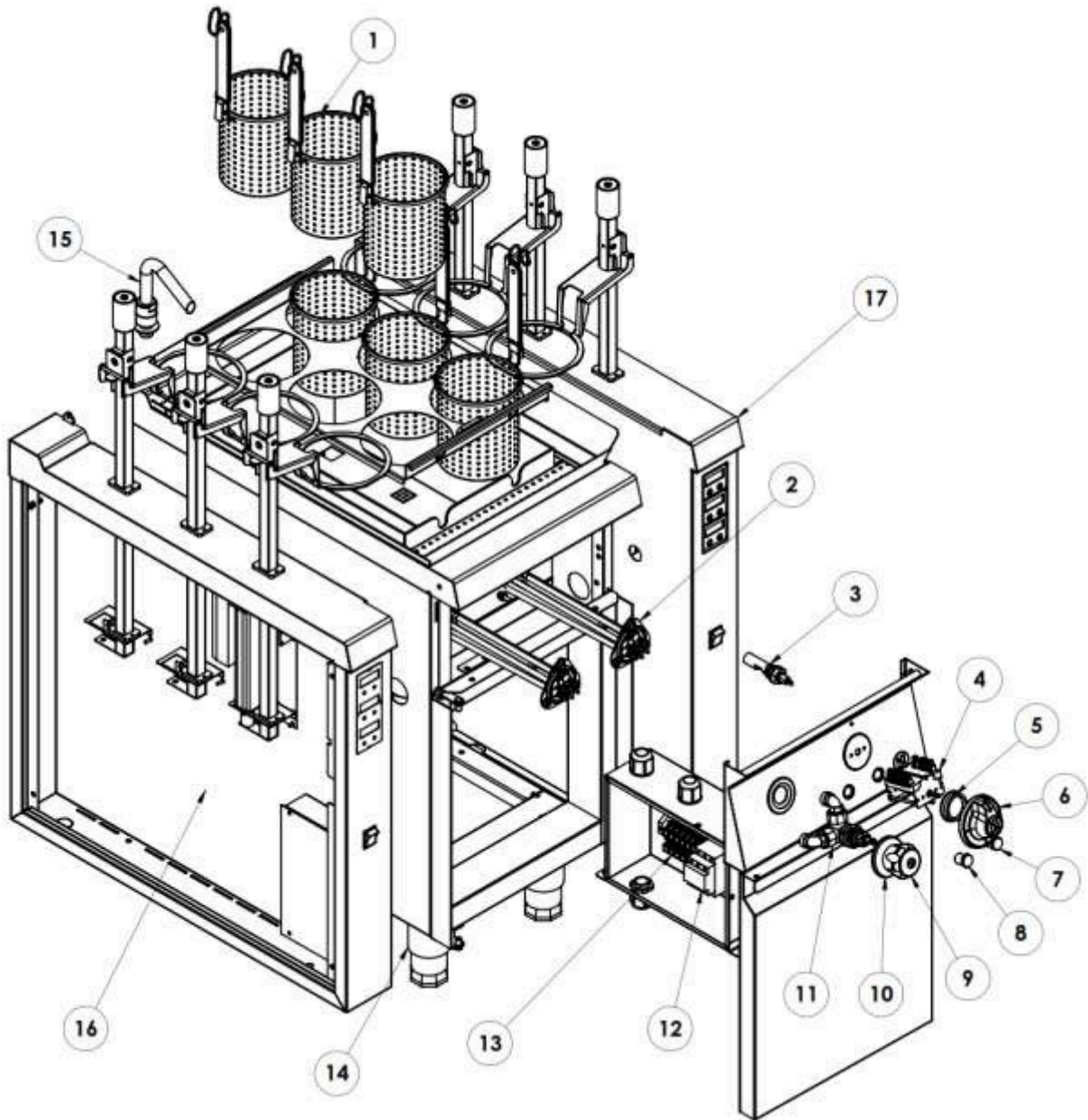


Abb. 3

Tabelle 2:

NO	CODE	BAUTEIL	ANZ.
1	GS.2240C	Noodle Basket	6
2	PD.DW034GA	Immersion Heater 6 kW/230 V	2
3	PD.404Q3	Float Switch Horizontal	1
4	PD.4055BB	Rotary Switch 3 Steps	1
5	PD.G024	Seal For Electric Knob	1
6	PD.G021A	Electric Knob	1
	PD.G021A-13	Ring Electric Knob 0-1-2-3	1
7	PD.414KB-1	Pilot Light Green 230V	1
8	PD.414QA-1	Pilot Light Red 230V	1
9	PD.2458-1	Nut For Water Tap	2
	PD.2458A1	Water Tap Head Blue	1
10	PD.2458B	Water Tap Cap	1
11	PD.2459A2	Water Tap	1
12	KB.5034	Magnetic Contactor 32 A	1
13	PD.2248G	Terminal Block With Screw (Grey)	3
	PD.2248I	Terminal Block With Screw (Blue)	2
	PD.2248H	Terminal Block With Screw (Green-Yellow)	1
	PD.CS202	Bracket	2
14	GS.3607A	Adjustable Leg	4
15	GS.3714A	Faucet	1
16	PS.334A-1	Auto Lifter Set f/ Noodle Cooker (Left)	1
	*PD-S332B	Auto Lifter Left for Counter Top Noodle Cooker	1
	**PD.3133	Silicon Scrap Ring	1
	**PD.410W	Switch ON/OFF	1
17	PS.334B-1	Auto Lifter Set f/ Noodle Cooker (Right)	1
	*PD-S332B	Auto Lifter Left for Counter Top Noodle Cooker	1
	**PD.3133	Silicon Scrap Ring	1
	**PD.410W	Switch ON/OFF	1

## 4. Installation und Inbetriebnahme



**Wichtig!** Vor dem Anschliessen des Gerätes, ist dieses auf einem stabilen, plan und ebenen Boden zu platzieren. Kleine Bodenunebenheiten können mit den höhenverstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Bitte mit einer Wasserwaage die waagrechte Aufstellung überprüfen.

Die folgenden Anweisungen sind für autorisierte und qualifizierte Installateure bestimmt. Installations-, Einstellungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur durch konzessionierte Installateure ausgeführt werden. Hierbei sind die örtlichen und gesetzlichen Vorschriften zu befolgen.

1. Dieses Gerät wird mit elektrischer Energie betrieben. Die elektrischen Anschlüsse müssen entsprechend den folgenden Vorschriften installiert werden:
  - a. Örtliche und internationale Vorschriften
  - b. Örtliche Empfehlungen, wie Baunormen etc.
  - c. Anweisungen und Vorschriften der Energieversorgungsunternehmen
  - d. Vorschriften über Massnahmen zur Unfallverhütung
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Schutzfolien.
3. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung für den Betrieb des Geräts ausreichend ist.
4. Stellen Sie sicher, dass die Absicherung für die Anschlussleistung des Gerätes entspricht.
5. Beim Unterschreiten der Mindestabstände vom Gerät zu brennbaren Materialien (entsprechend den örtlichen Vorschriften), müssen diese entfernt werden bzw. mit brandsicherem Material abgeschirmt werden.
6. Bevor das Gerät gereinigt oder gewartet wird, ist die Stromzufuhr zu unterbrechen.

### 4.1 Verpackung und Transport



#### 4.1.1 Verpackung

Die Verpackung ist so konzipiert, dass sie platzsparend ist und der jeweiligen Transportart entspricht. Um den Transport zu optimieren, können einige Komponenten entfernt und für den Transport entsprechend geschützt verpackt werden. Die Verpackung enthält alle, für das Be- und Entladen notwendigen Informationen. Beim Auspacken ist zu prüfen, ob alle Bauteile in der richtigen Menge vorhanden und unbeschädigt sind. Das Verpackungsmaterial muss gemäss den gesetzlichen Bestimmungen ordnungsgemäss entsorgt werden.

#### 4.1.2 Transport

Je nach Bestimmungsort können unterschiedliche Transportmittel verwendet werden. Es ist darauf zu achten, dass die Geräte während des Transportes korrekt gesichert werden, um Schäden zu verhindern.

## 4.2 Handling

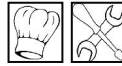


Das Gerät kann mit einem Gabelstapler oder mit einem Kran mit Lasthaken mit geeigneter Tragfähigkeit angehoben und transportiert werden. Prüfen Sie vor dem Anheben die Position des Schwerpunkts der Last.



**Wichtig!** Achten Sie beim Umgang mit Hubgeräten auf die Anschlüsse am Gerät.

## 4.3 Sicherheitseinrichtungen und Zubehör



Das Gerät wird mit werkseitig installierten Sicherheitskomponenten ausgeliefert. Zusätzliche Sicherheits-Vorrichtungen müssen bei der Installation verwendet werden, wenn dies erforderlich ist, um die entsprechenden landestypischen und/oder örtlichen gesetzlichen Anforderungen zu erfüllen.



**Wichtig!** Überprüfen Sie täglich, ob die Sicherheits-Vorrichtungen funktionstüchtig sind.

## 4.4 Aufstellung des Gerätes






1. Die Installation muss von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
2. Installieren Sie das Gerät gemäss der nationalen/örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte.
3. Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum mit permanenten Luftzug-Abfuhr auf, um einen ausreichenden Luftaustausch zu gewährleisten und die Gesundheit am Arbeitsplatz zu gewährleisten.
4. Das Gerät ist unter einer effizienten Abzugshaube zu installieren, die den entstehenden Dampf welcher beim Kochen entsteht ableiten kann.
6. Wenn das Gerät freistehend ist, halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm zu Seiten- und Rückwänden ein. Vor allem, wenn das Gerät nahe einer Wand steht, welche nicht mit feuerfesten Materialien geschützt ist.
7. Stellen Sie das Gerät separat oder zusammen mit anderen Geräten entsprechend der empfohlenen Entfernung auf.
8. Stellen Sie das Gerät auf einen planen und ebenen Boden.
9. Justieren Sie das Gerät mit den höhenverstellbaren Gerätefüssen.
10. Bevor Sie das Gerät einschalten, entfernen Sie die Schutzfolien. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel. Entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial gemäss den nationalen Vorschriften.

## 4.5 Elektrischer Anschluss



1. Bevor Sie das Gerät elektrisch anschliessen, vergleichen Sie die elektrischen Daten auf dem Typenschild mit dem örtlichen Stromnetz. Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
2. Ein autorisiertes und zertifiziertes Installationsunternehmen muss die Elektroinstallation unter Beachtung der nationalen und örtlichen Vorschriften durchführen. Die Unternehmen sind für die Auslegung aller Vorschriften und die Durchführung der Installations- und Sicherheitsanweisungen verantwortlich. Die Warnschilder und Typenschilder müssen strikt eingehalten werden.

	<p style="text-align: center;"><b>WARNUNG!</b></p> <p>Um einen Stromschlag zu vermeiden, ist ein Erdungsanschluss erforderlich. Sie finden den Erdungsanschluss am Klemmensteg des Gerätes. Die Klemme an welcher das Erdungskabel angeschlossen werden muss, ist mit dem Symbol  gekennzeichnet.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p style="text-align: center;"><b>WARNUNG!</b></p> <p>Eine falsche Spannung kann das Gerät beschädigen. Vor dem elektrischen Anschluss des Gerätes die Netzspannung mit der Spannung des Gerätes überprüfen.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 4.6 Anschluss der Wasserzufuhr



1. Schliessen Sie den Wasserzulaufschlauch (siehe Abmessungen in der Datentabelle) an den Wassereingang an.
2. Prüfen Sie nach der Montage des Wasserzulaufs auf eventuelle Leckagen.
3. Lassen Sie genügend Platz, damit der Wasserzulaufschlauch nicht eingeklemmt wird.
4. Der Anschluss an das Trinkwassernetz muss mit einem geprüften/zertifizierten Anschlussschlauch (EN13618) erfolgen .
6. Der Anschluss an das Trinkwassernetz muss mit einem geprüften / zertifizierten Rückflussverhinderer Typ EA (EN 13959) bauseits erfolgen.

## 5. Bedienung des Gerätes

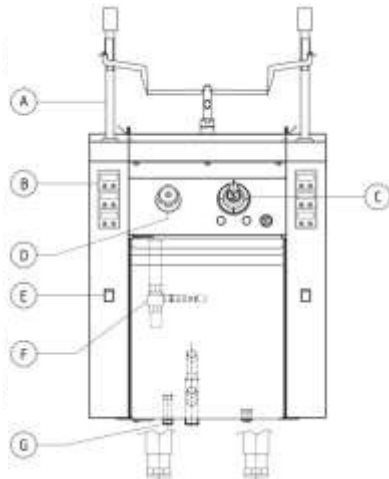
### 5.1 Verwendung



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

1. Bei Störungen wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.
2. Der Benutzer ist für die tägliche Routine-Reinigung verantwortlich.
3. Qualifizierte Techniker müssen die Arbeiten im Zusammenhang mit der Installation und Wartung gemäss den geltenden Vorschriften durchführen.
4. Verwenden Sie das Gerät nur zum Kochen von Lebensmitteln. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke. Jede andere Verwendung kann als unsachgemässe und gefährliche Verwendung gewertet werden. Bitte kontrollieren Sie das Gerät während des Betriebs.
5. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, reinigen Sie es sorgfältig.
6. Drehen Sie den Knebel zur Ausserbetriebnahme des Gerätes auf die Stellung OFF.

## 5.2 Beschreibung der Bedienungselemente



- A** : Hebeautomatik für die Nudelkörbe
- B** : Timer-Steuerung Hebeautomatik
- C** : Knebel (3-Schaltstufen)
- D** : Armatur zur Regulierung der Wasserzufuhr
- E** : Schalter (Ein/Aus) Hebeautomatik
- F** : Kugelventil für Wasserablauf
- G** : Anschluss Wasserzufuhr

### Beschrieb Elektronischer Regler Hebeautomatik

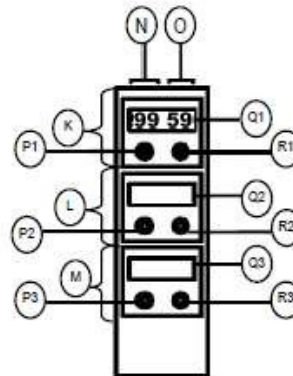


Abb. 4

- K** : Einstellung für Hebeautomatik Nudelkorb 1
- L** : Einstellung für Hebeautomatik Nudelkorb 1
- M** : Einstellung für Hebeautomatik Nudelkorb 1
- N** : Anzeige Timer in Minuten (max.99)
- O** : Anzeige Timer in Sekunden (max. 59)
- P1,P2,P3** : Taste für Zeiteinstellung des Timers
- Q1,Q2,Q3** : Anzeige der Zeiteinstellungen im Display
- R1,R2,R3** : Taste zur Erhöhung/Verringerung der Zeit

## 5.3 Ein- und Ausschalten des Gerätes



### 5.3.1 Einschalten des Gerätes

1. Vor dem Einschalten des Gerätes muss das Wasserbecken mit Wasser befüllt werden. Drehen Sie dazu die Armatur an der Frontblende im Gegenuhrzeigersinn (nach links) um die Wasserzufuhr zum Wasserhahn zu öffnen. Nach dem Füllen bis zum maximalen Wasserstand (Markierung im Wasserbecken) die Armatur an der Frontblende im Uhrzeigersinn (nach rechts) drehen um die Wasserzufuhr am Hahnen zu unterbrechen. Das Gerät verfügt über einen Wasserüberlauf, falls einmal vergessen wird die Wasserzufuhr zu unterbrechen.
2. Drehen Sie den Knebel nach rechts (Heizstufe 1). Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist.
3. Drehen Sie den Knebel eine oder zwei Stufen weiter nach rechts, um die Heizleistung zu erhöhen.
4. Um die Heizleistung zu verringern, den Knebel im Uhrzeigersinn (nach links) drehen.





### HINWEIS!

Das Gerät verfügt über einen Schwimmerschalter, welcher bei geringem Wasserstand im Wasserbecken die Heizungen ausschaltet, um diese vor einer Überhitzung zu schützen.

Falls der minimale Füllstand im Wasserbecken unterschritten wird, werden die Heizungen ausgeschaltet und die rote Kontrollleuchte leuchtet auf.

Sobald das Wasserbecken durch das Öffnen der Wasserzufuhr mit genügend Wasser befüllt wird, erlischt die rote Kontrollleuchte und die Heizungen werden wieder eingeschaltet.

### 5.3.2 Ausschalten des Gerätes

1. Drehen Sie den Knebel im Gegenuhrzeigersinn auf die Nullstellung (0).
2. Die grüne Kontrollleuchte erlischt, um anzuzeigen dass das Gerät ausgeschaltet ist.
3. Entleeren Sie das Wasserbecken durch Öffnen im Gegenuhrzeigersinn (nach links) des Kugelventils. Das Kugelventil ist im Unterbau eingebaut.
4. Nach dem Entleeren des Wasserbeckens und der anschließenden Reinigung das Kugelventil durch Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts) wieder schliessen.



### WARNUNG!

Eine Wasserhärte über 100 ppm (5.6 °dH) kann die Heizungen zerstören. Wenn die Heizungen defekt sind und dies auf eine Wasserhärte von mehr als 100 ppm (5.6 °dH) zurückzuführen ist, führt dies zu einem Garantiausschluss seitens Nayati.



### WARNUNG!

**Füllen des Tanks:** Prüfen Sie zunächst, ob das Ablassventil (Kugelventil) geschlossen ist; füllen Sie anschließend das Wasserbecken mit Hilfe des Wasserhahns bis zum maximalen Füllstand (Überlaufhöhe) mit Wasser.

**Entleeren des Behälters :** Das Wasserbecken darf erst dann entleert werden, wenn das Wasser abgekühlt ist.

### 5.3.3 Bedienung Hebeautomatik für die Nudelkörbe

1. Drücken Sie den Schalter (Ein/Aus) für die Hebeautomatik auf der linken und/oder rechten Seite.
2. Einstellung des Timers
  - a. Einstellung des Timers für die Hebeautomatik Nudelkorb 1
    - 1) Drücken Sie die Taste (P1), um die Minuten und Sekunden einzustellen. Erhöhen Sie den Wert Durch Drücken der Taste (R1). Der eingestellte Wert wird auf dem Display (Q1) angezeigt.
    - 2) Drücken Sie die Tasten (P1) und (R1) gleichzeitig, um den Nudelkorb zu heben, ohne zu warten, bis der Timer abgelaufen ist.
    - 3) Wenn Sie die Tasten (P1) und (R1) gleichzeitig drücken, während der Heber oben ist, werden Programm 1, Programm 2 und Programm 3 angezeigt. Die Zeit für jedes Programm kann individuell eingestellt und gespeichert werden,
  - b. Einstellung des Timers für die Hebeautomatik Nudelkorb 2
    - 1) Drücken Sie die Taste (P2), um die Minuten und Sekunden einzustellen. Erhöhen Sie den Wert Durch Drücken der Taste (R2). Der eingestellte Wert wird auf dem Display (Q2) angezeigt.
    - 2) Drücken Sie die Tasten (P2) und (R2) gleichzeitig, um den Nudelkorb zu heben, ohne zu warten, bis der Timer abgelaufen ist.
    - 3) Wenn Sie die Tasten (P2) und (R2) gleichzeitig drücken, während der Heber oben ist, werden Programm 1, Programm 2 und Programm 3 angezeigt. Die Zeit für jedes Programm kann individuell eingestellt und gespeichert werden,
  - c. Einstellung des Timers für die Hebeautomatik Nudelkorb 3
    - 1) Drücken Sie die Taste (P3), um die Minuten und Sekunden einzustellen. Erhöhen Sie den Wert Durch Drücken der Taste (R3). Der eingestellte Wert wird auf dem Display (Q3) angezeigt.
    - 2) Drücken Sie die Tasten (P3) und (R3) gleichzeitig, um den Nudelkorb zu heben, ohne zu warten, bis der Timer abgelaufen ist.
    - 3) Wenn Sie die Tasten (P3) und (R3) gleichzeitig drücken, während der Heber oben ist, werden Programm 1, Programm 2 und Programm 3 angezeigt. Die Zeit für jedes Programm kann individuell eingestellt und gespeichert werden,
3. Nach dem Einstellen des Timers drücken Sie den Heber für den Nudelkorb nach unten. Das Gerät ist bereit, die Nudeln zu kochen.
4. Nach Ablauf der eingestellten Zeit im Timer wird der Nudelkorb mit der Hebeautomatik automatisch aus dem Wasser gehoben.

## 6. Regelmässige Reinigung und Wartung



Reinigen Sie das Gerät, um seine Funktionsfähigkeit und Haltbarkeit zu erhalten. Bei Störungen versuchen Sie nicht, das Problem selbst zu lösen, sondern rufen Sie sofort Ihren Händler an und bitten Sie um Hilfestellung. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu zerlegen, dies muss von einem Fachmann durchgeführt werden.

Für die routinemässige Reinigung gehen Sie bitte wie folgt vor und beachten Sie die Warnhinweise:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Knebel auf Stellung O steht und der Schutzschalter, der das Gerät vom Stromnetz trennt, ausgeschaltet ist.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Reinigen Sie die Oberflächen mit einem fettlösenden Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, dass das Reinigungsmittel kein Chlor (Bleichmittel) enthält und dass Sie keine Stahlwolle, Bürsten oder Schaber verwenden, welche eisenhaltige Partikel hinterlassen könnten. Diese könnten oxidieren und Rost auf dem Gerät verursachen.
4. Verwenden Sie eine harte Bürste oder einen Holzschaber, um eingebranntes Fett und verkohlte Ablagerungen zu entfernen.
5. Die Teile mit warmem Wasser ausspülen und mit einem Tuch trockenreiben.
6. Die gereinigten Komponenten wieder am Gerät anbringen.



### **VORSICHT!**

- Achten Sie darauf, dass das verwendete Reinigungsmittel kein Chlor (Bleichmittel, etc.) enthält, da diese Stoffe oxidieren und Rost am Gerät verursachen können.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie Essig, Zitrone Salz etc. auf Edelstahlteilen, da diese dadurch beschädigt werden könnten
- Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Hochdruckwasserstrahl (Hochdruckreiniger).
- Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, empfehlen wir die Edelstahloberflächen mit einem, in Vaselineöl getränktem Tuch einzureiben, wodurch sich auf dessen Oberfläche ein Schutzfilm bildet. Zudem ist der Raum, in dem das Gerät steht in regelmässigen Abständen zu lüften.
- Wenn Sie feststellen, dass die Steuerelemente schwergängig zu bedienen sind, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
- Das Gerät soll in regelmässigen Zeitabständen von 6 Monaten überprüft werden. Bitte wenden Sie sich dafür an Ihren Händler.
- Alle Wartungs- und Servicearbeiten am Gerät dürfen ausschliesslich von qualifiziertem und autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.

## 7. Fehlerursachen und deren Behebung



Tabelle 3:

	<b>PROBLEM</b>	<b>URSACHE</b>	<b>BEHEBUNG</b>
1	Das Wasser wird nicht erhitzt, aber die grüne Kontrolllampe leuchtet	Knebel (Schalter) beschädigt	Prüfen und ersetzen
		Schwimmerschalter und rote Kontrollleuchte beschädigt	Kontrolle und Reparatur
2	Kontrollleuchte funktioniert nicht	Keine Spannung	Kontrolle und Reparatur
		Kontrollleuchte beschädigt	Prüfen und ersetzen
3	Hebeautomatik kann sich nicht heben/senken	Magnetsensor beschädigt	Prüfen und ersetzen
		Motor beschädigt	Prüfen und ersetzen
		Timer-Steuerung beschädigt	Prüfen und ersetzen
4	Timer-Steuerung kann den Timer nicht anzeigen	Keine Spannung	Kontrolle und Reparatur
		Timer-Steuerung beschädigt	Prüfen und ersetzen
5	Wasserventil funktioniert nicht	Kein Wasserzulauf	Wasserzulauf prüfen
		Wasserventil beschädigt	Prüfen und ersetzen

## 8. Garantieleistungsausschlüsse



### GARANTIEAUSSCHLÜSSE ALLGEMEIN

- Beschädigung von Bedienelementen und Tasten.
- Verfärbung von Bauteilen durch Hitzeeinwirkung.
- Die Entwässerung entspricht nicht den Anforderungen.
- Schmierung der beweglichen Teile.
- Korrosion durch die Verwendung von chemischen Reinigungsmitteln.
- Austausch von Bauteilen aufgrund innerer Verschmutzung durch Verschütten oder Ansammlung von Fett- und Speiseresten aufgrund mangelnder Reinigung.
- Schrank-, Schubladen- und Türdichtungen gelten als Verschleissteile und werden im Rahmen der Gewährleistung nicht ersetzt.
- Glühbirnen, Linsenabdeckungen und Aufkleber gelten als Verbrauchsmaterial und werden im Rahmen der Gewährleistung nicht ersetzt.
- Mit Emaille beschichtete Komponenten können bei ausreichender Einwirkung Risse bekommen oder abplatzen; solche Schäden werden nicht der Gewährleistung ausgeschlossen.
- Nachbesserung, wenn nicht von Nayati spezifizierte Teile verwendet wurden.
- Wo Benutzerfehler festgestellt werden.

### Gas allgemein

- Schlechte Verbrennung aufgrund mangelnder Reinigung.
- Ausfall von Bauteilen, die direkt auf schlechte Reinigung und/oder Wartung zurückzuführen sind.
- Reinigung der Brennerdüsen.
- Reinigung/Einstellungen Zündflammen und Thermoelementen.
- Korrektur des Gasdrucks im Gerät.
- Erneuerung der Gasversorgungsarmaturen ausserhalb des Gerätes.

### Elektrisch allgemein

- Zurücksetzen von Sicherheitseinrichtungen einschliesslich Sicherungen, wenn kein anderer Fehler vorliegt.
- Erneuerung der Enden von Versorgungskabeln.

**Fritteusen**

- Ersatz von Bauteilen, die durch Speiseöle beschädigt wurden, weil sie nicht sorgfältig gereinigt und ausgetauscht wurden.
- Beschädigung von Thermostaten.

**Steamer**

- Korrosion durch hohe Wasserhärte.
- Schäden, die durch mangelnden Wasserfluss zum Gerät entstehen.

**Induktion**

- Zerbrochenes oder beschädigtes Glas wurde bei der Lieferung nicht gemeldet.
- Schäden aufgrund von verstopften oder fehlenden Luftfiltern.
- Beschädigung des Generators aufgrund der Verwendung einer falschen Pfanne /einer falschen Grösse.

**Gas-Holzkohlegrills und Salamander**

- Stossschäden, die durch den Benutzer aufgrund von Fehlgebrauch ausserhalb des Anwendungsbereichs verursacht werden.

**Brennerabdeckungen Grills**

- Strahlungsabdeckungen gelten als Verbrauchsmaterial und können korrodieren, wenn sie nicht regelmäßig gereinigt werden, da sie über längere Zeit mit Salz und Fetten in Berührung kommen, und werden im Rahmen der Gewährleistung nicht ersetzt.
- Schäden an Heizkörpern, welche darauf zurückzuführen sind, dass die Strahlungsabdeckungen nicht ausgetauscht wurden, fallen nicht unter die Gewährleistung.

**Beheizte und gekühlte  
Lebensmittelauslagen**

- Zerbrochenes oder beschädigtes Glas welches bei der Annahme des Gerätes nicht gemeldet wurde.
- Beschädigung von Bauteilen aufgrund eines eingeschränkten Luftstroms zu den Ein- und Auslassöffnungen.
- Beschädigung von Bauteilen durch Anhäufung von Schwebeteilchen in der Luft.
- Kondensation auf kalten Oberflächen, wenn die Geräte in Umgebungen ausserhalb der Spezifikationen installiert werden.

## 9. Adressen



### Hauptsitz

Jl. Raya Terboyo No. 19  
Kawasan Industri Terboyo  
Megah Semarang 50112,  
Zentral-Java Indonesien  
T +62 24 6580 573  
F +62 24 6580 572  
E [nayati@nayati.com](mailto:nayati@nayati.com)  
Dienstleistungszentrum  
S +62 815 7575 7692

### Niederlassungen

#### Örtliche Niederlassungen

- **JAKARTA**  
Jl. Batu Ceper 55 A  
Jakarta Pusat 10120  
Indonesien  
T +62 21 384 6688  
F +62 21 3890 1315  
E [resto.jkt@restomart.com](mailto:resto.jkt@restomart.com)
- **BANDUNG**  
Jl. BKR 19 C Kec. Regol  
Bandung 40264,  
Indonesien  
T +62 22 730 3336  
F +62 22 730 3336  
E [resto.bdg@restomart.com](mailto:resto.bdg@restomart.com)
- **SEMARANG**  
Jl. Gajahmada No.131  
Semarang 50133,  
Indonesien  
T +62 24 845 6011 - 845 6022  
F +62 24 845 6770  
E [resto.smg@restomart.com](mailto:resto.smg@restomart.com)
- **SURABAYA**  
Jl. Kertajaya Nr. 41-43  
Surabaya 60281,  
Indonesien  
T +62 31 503 5844, 503 5049  
F +62 31 503 1933  
E [resto.sby@restomart.com](mailto:resto.sby@restomart.com)
- **DENPASAR**  
Jl. Buluh Indah No.147  
Denpasar 80119, Bali,  
Indonesien T +62 361 418 921  
F +62 361 418 921  
E [resto.dps@restomart.com](mailto:resto.dps@restomart.com)

#### Internationale Niederlassungen:

- **SINGAPUR**  
Nayati (Singapur) Pte Ltd, 627A  
Aljunied Road, #07-02 Biztech  
Centre  
Singapur 389842  
T +65 67471105  
E [nayati@singnet.com.sg](mailto:nayati@singnet.com.sg)
- **JIANGMEN**  
Nayati Jiangmen Trading Ltd 88,  
Hong Xing Road, Block 3,  
Phai Shi Feng Shan Industrial Park,  
Third Floor, Jiangmen City,  
Guangdong. Postleitzahl 529000  
Volksrepublik China  
T +(86)750 - 3229028 / 3229218  
F +(86)750 - 3221208

<b>Type</b>	<b>: NEN 16 AL (ME)</b>
<b>Voltage</b>	<b>: 400V 3P NE</b>
<b>Frequency</b>	<b>: 50/60Hz</b>
<b>Power Consumption</b>	<b>: 12kW</b>
<b>Gas Consumption</b>	<b>:</b>
<b>Current</b>	<b>: 18A</b>

**electrical documentation**

Telp.+62 24 6580 573

Fax.+62 24 6580 573

nayati@nayati.com

**PT.NAYATI INDONESIA**

Jl.Raya Terboyo No.19  
Kawasan Industri Terboyo Megah  
Semarang 50112

**NEN 16 AL (ME)**

<b>400V 3P NE</b>	<b>12kW</b>	<b>18A</b>
<b>50/60Hz</b>		

Drawing Nr.

1011

Created Date

5/20/2022

Project:

Electric

Page

1

Rev Nr.

001

Rev Date

2/28/2023

Drawn

KRIST

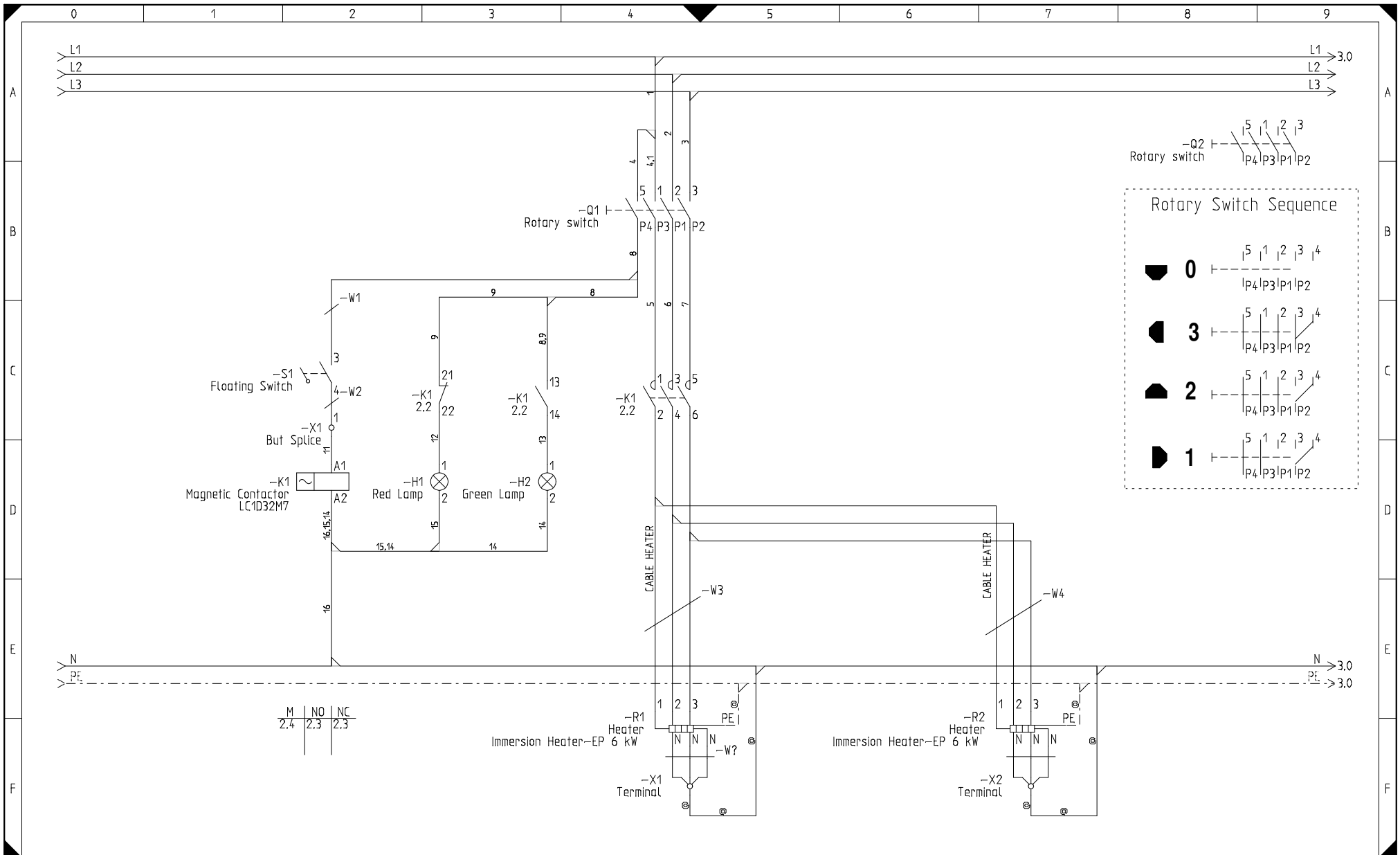
All Page

4

Next Page

2



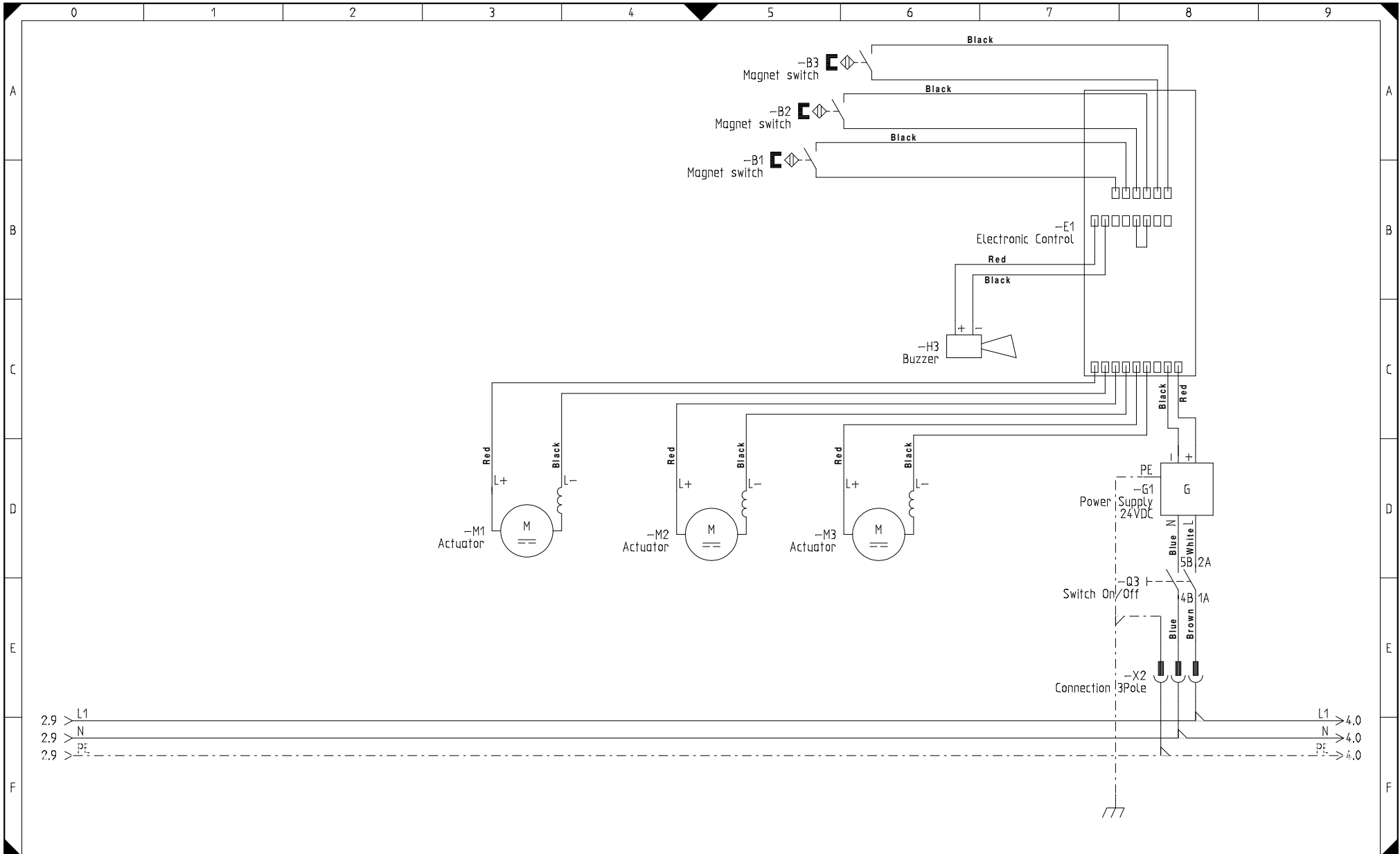



**PT. NAYATI INDONESIA**  
 Jl. Raya Terboyo No.19  
 Kawasan Industri Terboyo Megah  
 Semarang 50112

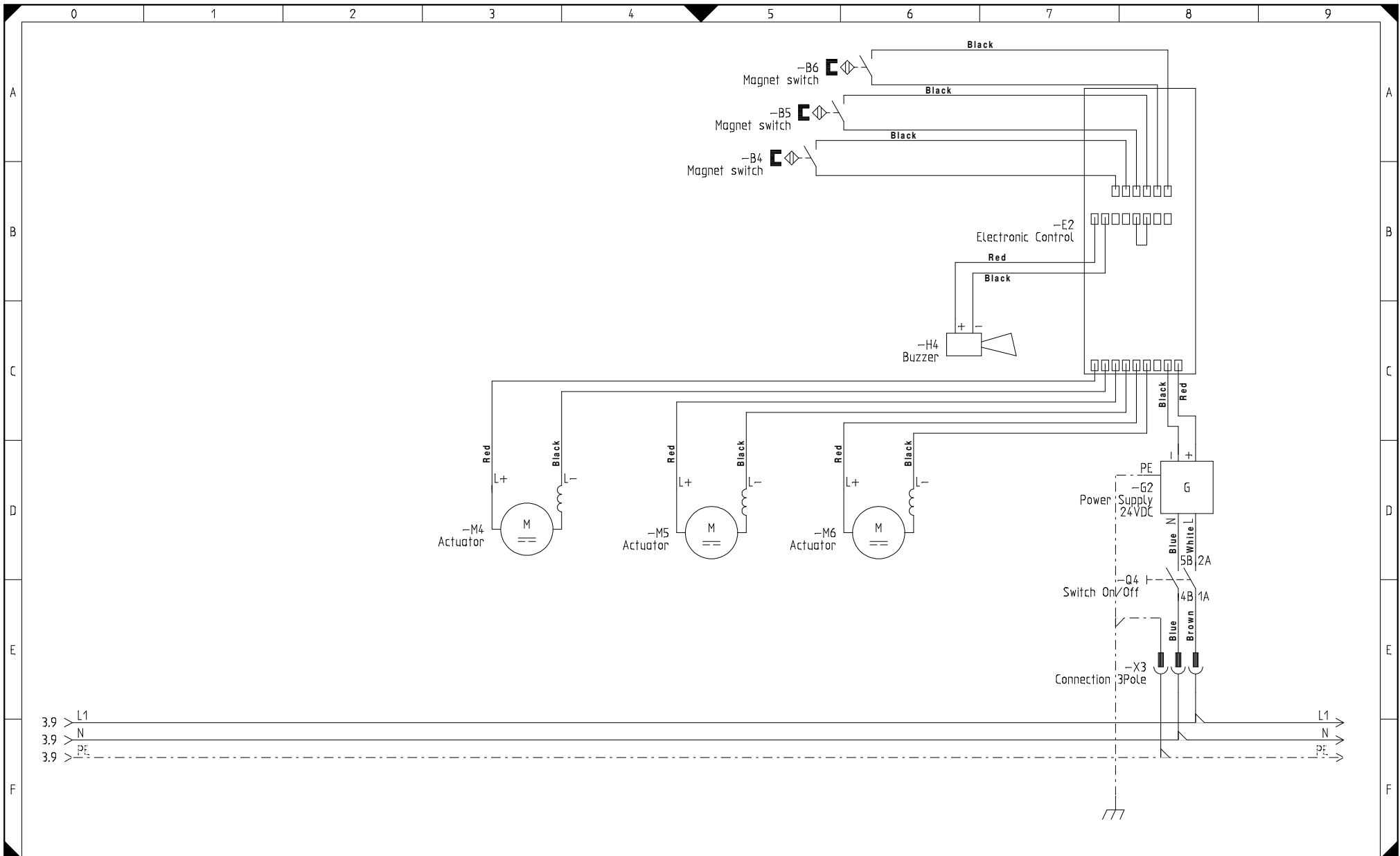
NEN 16 AL (ME)		
400V 3P NE	12kW	18A
50/60Hz		


Drawing Nr.	1011	Created Date	5/20/2022
Rev Nr.	001	Rev Date	2/28/2023

Project:	Electric	Page	2
Drawn	KRIST	All Page	4
		Next Page	3




	<b>PT.NAYATI INDONESIA</b> Jl.Raya Terboyo No.19 Kawasan Industri Terboyo Megah Semarang 50112	<b>NEN 16 AL (ME)</b>			Drawing Nr.	Created Date	Project:	Page
		400V 3P NE	12kW	18A	1011	5/20/2022	Electric	3
		50/60Hz			Rev Nr.	Rev Date	Drawn	All Page
				001	2/28/2023	KRIST	4	4



	<b>PT.NAYATI INDONESIA</b> Jl.Raya Terboyo No.19 Kawasan Industri Terboyo Megah Semarang 50112	<b>NEN 16 AL (ME)</b>			Drawing Nr.	Created Date	Project:	Page
		400V 3P NE	12kW	18A	1011	5/20/2022	Electric	4
		50/60Hz			Rev Nr.	Rev Date	Drawn	All Page
				001	2/28/2023	KRIST	4	

## List of Products

Product	Type	Description	Document type	Sheet	Path
-K1	LC1D32M7	Magnetic Contactor	Circuit diagrams	2	2
-S1	Float Switch Horizontal	Floating Switch	Circuit diagrams	2	2
-H1	Pilot Light 230 Vac Red	Red Lamp	Circuit diagrams	2	3
-H2	Pilot Light 230 Vac Green	Green Lamp	Circuit diagrams	2	3
-Q1	RS 3Step 32A	Rotary switch	Circuit diagrams	2	4
-R1	Immersion Heater-EP 6 kW	Heater	Circuit diagrams	2	4
-X1	Screw Wire Conector	Terminal	Circuit diagrams	2	4
-R2	Immersion Heater-EP 6 kW	Heater	Circuit diagrams	2	7
-X2	Screw Wire Conector	Terminal	Circuit diagrams	2	7
-Q2	RS 3 step (32A)	Rotary switch	Circuit diagrams	2	8
-M1		Actuator	Circuit diagrams	3	3
-M2		Actuator	Circuit diagrams	3	4
-B1		Magnet switch	Circuit diagrams	3	5
-B2		Magnet switch	Circuit diagrams	3	6
-B3		Magnet switch	Circuit diagrams	3	6
-H3		Buzzer	Circuit diagrams	3	6
-M3		Actuator	Circuit diagrams	3	6
-E1		Electronic Control	Circuit diagrams	3	7
-G1	24VDC	Power Supply	Circuit diagrams	3	8
-Q3	Switch On/Off 16A/220V IPX	Switch On/Off	Circuit diagrams	3	8
-X2		Connection 3Pole	Circuit diagrams	3	8
-X4			Circuit diagrams	3	8
-X5			Circuit diagrams	3	8
-M4		Actuator	Circuit diagrams	4	3
-M5		Actuator	Circuit diagrams	4	4
-B4		Magnet switch	Circuit diagrams	4	5
-B5		Magnet switch	Circuit diagrams	4	6
-B6		Magnet switch	Circuit diagrams	4	6
-H4		Buzzer	Circuit diagrams	4	6
-M6		Actuator	Circuit diagrams	4	6


	<b>PT.NAYATI INDONESIA</b> Jl.Raya Terboyo No.19 Kawasan Industri Terboyo Megah Semarang 50112	<b>NEN 16 AL (ME)</b>			Drawing Nr.	Created Date	Project:	Page
		400V 3P NE	12kW	18A	1011	5/20/2022	Electric	1
		50/60Hz			Rev Nr.	Rev Date	Drawn	All Page
				001	2/28/2023	KRIST	2	2

## List of Products

Product	Type	Description	Document type	Sheet	Path
-E2		Electronic Control	Circuit diagrams	4	7
-G2	24VDC	Power Supply	Circuit diagrams	4	8
-Q4	Switch On/Off 16A/220V IPX	Switch On/Off	Circuit diagrams	4	8
-X3		Connection 3Pole	Circuit diagrams	4	8
-X7			Circuit diagrams	4	8
-X8			Circuit diagrams	4	8


## List of Connections

From	To	Type	No.	Colour	Size
-Q3:4B	-X4:		0	BK	1,5
-E1:1	-B1:1		0	BK	1,5
-X1:	N		@	BK	1,5
-E1:1	-B2:1		0	BK	1,5
-E1:1	-H3:+		0	BK	1,5
-X8:	L1		0	BK	1,5
-E1:1	-B3:1		0	BK	1,5
-M1:L+	-E1:1		0	BK	1,5
-E2:1	-B4:2		0	BK	1,5
-M4:L+	-E2:1		0	BK	1,5
-X5:	L1		0	BK	1,5
-X4:	N		0	BK	1,5
-R1:PE	PE		@	BK	1,5
-Q3:1A	-X5:		0	BK	1,5
-E1:1	-B2:2		0	BK	1,5
-G1:L	-Q3:2A		0	BK	1,5
-G1:N	-Q3:5B		0	BK	1,5
-M3:L+	-E1:1		0	BK	1,5
-H3:-	-E1:1		0	BK	1,5
-M2:L+	-E1:1		0	BK	1,5
-E1:1	-G1:+		0	BK	1,5
-E1:1	-G1:-		0	BK	1,5
-E1:1	-M3:L-		0	BK	1,5
-E1:1	-M2:L-		0	BK	1,5
-E1:1	-M1:L-		0	BK	1,5
-E1:1	-E1:1		0	BK	1,5
-X2:	PE		0	BK	1,5
-M6:L+	-E2:1		0	BK	1,5
-E2:1	-M4:L-		0	BK	1,5
-E2:1	-M5:L-		0	BK	1,5

	<b>PT.NAYATI INDONESIA</b> Jl.Raya Terboyo No.19 Kawasan Industri Terboyo Megah Semarang 50112	<b>NEN 16 AL (ME)</b>			Drawing Nr.	Created Date	Project:		Page
		400V 3P NE	12kW	18A	1011	5/20/2022	Electric		1
		50/60Hz			Rev Nr.	Rev Date	Drawn	All Page	Next Page
				001	2/28/2023	KRIST	3	2	

## List of Connections

From	To	Type	No.	Colour	Size
-E2:1	-M6:L-		0	BK	1,5
-E2:1	-G2:-		0	BK	1,5
-E2:1	-G2:+		0	BK	1,5
-E1:1	-B3:2		0	BK	1,5
-H4:-	-E2:1		0	BK	1,5
-E2:1	-B6:1		0	BK	1,5
-G2:N	-Q4:5B		0	BK	1,5
-G2:L	-Q4:2A		0	BK	1,5
-Q4:4B	-X7:		0	BK	1,5
-Q4:1A	-X8:		0	BK	1,5
-X3:	PE		0	BK	1,5
-X7:	N		0	BK	1,5
-M5:L+	-E2:1		0	BK	1,5
-E2:1	-B5:1		0	BK	1,5
-X2:	N		@	BK	1,5
-E2:1	-B6:2		0	BK	1,5
-R2:PE	PE		@	BK	1,5
-E1:1	-B1:2		0	BK	1,5
-E2:1	-B4:1		0	BK	1,5
-E2:1	-H4:+		0	BK	1,5
-E2:1	-B5:2		0	BK	1,5
-E2:1	-E2:1		0	BK	1,5
-Q1:1	L1	Heat Resistance Cable	1	WH	2,5
-Q1:2	L2	Heat Resistance Cable	2	WH	2,5
-Q1:3	L3	Heat Resistance Cable	3	WH	2,5
-Q1:1	-Q1:5	Heat Resistance Cable	4	WH	1,5
-Q1:P3	-K1:1	Heat Resistance Cable	5	WH	2,5
-K1:3	-Q1:P1	Heat Resistance Cable	6	WH	2,5
-K1:5	-Q1:P2	Heat Resistance Cable	7	WH	2,5
-Q1:P4	-K1:13		8	WH	1,5

	<b>PT.NAYATI INDONESIA</b> Jl.Raya Terboyo No.19 Kawasan Industri Terboyo Megah Semarang 50112	<b>NEN 16 AL (ME)</b>			Drawing Nr.	Created Date	Project:		Page
		400V 3P NE	12kW	18A	1011	5/20/2022	Electric		2
		50/60Hz			Rev Nr.	Rev Date	Drawn	All Page	Next Page
				001	2/28/2023	KRIST	3	3	

## List of Connections

From	To	Type	No.	Colour	Size
-K1:21	-K1:13	Heat Resistance Cable	9	WH	1.5
-X1:1	-K1:A1	Heat Resistance Cable	11	WH	1.5
-K1:22	-H1:1		12	BK	0.5
-H2:1	-K1:14		13	BK	0.5
-H2:2	-K1:A2		14	BK	0.5
-H1:2	-K1:A2		15	BK	0.5
-K1:A2	N	Heat Resistance Cable	16	WH	2.5