



Berner- Kochsysteme GmbH & Co KG

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

Tel. 0831/697247-0; Fax. 0831/697247-15

E-Mail: Berner@induktion.de

Bedienungsanleitung für Nudelkocher System 60/20



BNKKTT



BNKZKTT

Inhaltsverzeichnis	Seite
1 <u>Allgemeines</u>	3
1.1 <u>Anwendung</u>	3
2 <u>Produktbeschreibung</u>	3
2.1 <u>Produkte</u>	3
2.2 <u>Technische Daten</u>	3
2.2.1. <u>Bedienung und Kontrolle</u>	3
2.2.2. <u>Technische Gerätedaten</u>	4
2.2.3. <u>Funktionsbedingungen</u>	4
3 <u>Installation</u>	
3.1 <u>Elektrische Daten der Geräte</u>	4
3.1.1. <u>Geräte nach Leistung (6,0 kW)</u>	4
3.2 <u>Installationsvoraussetzungen</u>	5
3.3 <u>Installationsvorschriften</u>	5
4 <u>Inbetriebnahme</u>	6
4.1 <u>Montage</u>	6-7
5 <u>Funktionstest</u>	8
6 <u>Bedienung</u>	8
6.1 <u>Kochprozess</u>	8
7 <u>Sicherheitsvorschriften</u>	9
7.1 <u>Beschreibung von Gefahren-Symbolen</u>	9
7.2 <u>Gefahren bei Nichtbeachten von Sicherheits-Vorschriften</u>	9
7.3 <u>Sichere Anwendung</u>	9
7.4 <u>Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal</u>	10
7.5 <u>Unsachgemäße Bedienung</u>	10
7.6 <u>Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen</u>	10
8 <u>Außerbetriebnahme</u>	10
9 <u>Fehlerfindung / Fehlerbehebung</u>	11
10 <u>Reinigung</u>	12
10.1 <u>Austausch des Wassers bzw. Füllen mit Wasser</u>	13
10.2 <u>Reinigung des Nudelkochers</u>	13
11 <u>Unterhalt</u>	13
12 <u>Entsorgung</u>	14
13 <u>Konformitätserklärung</u>	15
14 <u>Ersatzteilleiste</u>	16
15 <u>Technische Dokumentation</u>	16

1. Allgemeines

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen die bei der Montage, Anwendung und Unterhalt beachtet werden müssen. Sie muss vor der Installation und Inbetriebnahme vollständig durch den Monteur und das Bedienpersonal gelesen werden, und immer zum Nachschlagen in der Nähe der Kochstelle aufliegen.

1.1 Anwendung

Die Nudelkocher werden zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt.

2 Produktbeschreibung

2.1 Produkte

Modelle

BNKKTT, BNKZKTT

- Kompakte Modulbauweise
- Einfache Montage
- Servicefreundlich
- Einfache Bedienung mittels Drehknopf
- Kompakte Außenmasse
- Unterbaufähig

2.2 Technische Daten

2.2.1 Bedienung und Kontrolle

Lampe	„Betrieb“	grün	„AN“ im Betrieb des Gerätes
Lampe	„Heizung“	orange	„AN“ Heizung in Betrieb

<u>Dimensionen</u>	<u>Außenmaße B x T x H</u>	<u>Innenmaße</u>	<u>Inhalt</u>
BNKKTT	400 x 600 x 200 mm	GN2/3 - 150	12 Liter
BNKZKTT	400 x 600 x 200 mm	GN2/3 - 150	12 Liter

2.2.2 Technische Gerätedaten

Geräte	Spannung	Leistung	Gewicht
BNKKTT	3 x 400 V	6,0 kW	16 kg
BNKZKTT	3 x 400 V	6,0 kW	16 kg

2.2.3 Funktionsbedingungen

- max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +5%/-10%
- Frequenz 50 / 60 Hz
- Schutzklasse IP 43

3 Installation

3.1 Elektrische Daten der Geräte

3.1.1. Geräte nach Leistung (6,0 kW)

Kocher 3-phasig (Spannung 400 Volt +5% / -10%)

Anschluss	Farbe	Frequenz	Sicherung
Steuer- kreislauf	Schwarz, Braun, Grau	50 Hz / 60 Hz	
Phase	Braun, Schwarz, Grau		-
N	Blau oder 4		-
PE	Gelb/Grün		

(* = oder andere Farben außer grün)

Installations-Umgebung

- max. Umgebungstemperatur

Lagerung > -20°C bis +70°C in Funktion > +5°C bis +35°C

- max. relative Luftfeuchtigkeit

Lagerung > 10% bis 90% in Funktion > 30% bis 90%

3.2 Installationsvoraussetzungen

Das Gerät muss in einer geraden Fläche platziert werden **oder mit dem mitgelieferten Unterbau verbunden sein und mittels verstellbaren Füßen justiert werden**. Die Abstellfläche muss mindestens 45 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein.

3.3 Installationsvorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallationsvorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitätsbehörden müssen befolgt werden.
- Das Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem Kabel bzw. notwendigen Stecker an eine Steckdose bzw. Anschlussdose angeschlossen werden.
- Falls Fehlstromschutzschalter verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens 30mA ausgelegt sein.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.

Zum elektrischen Anschluss des Gerätes sind die Gesetzlichen Vorschriften des jeweiligen Landes zu beachten!

Achtung
Falsche Spannung kann das
Gerät beschädigen

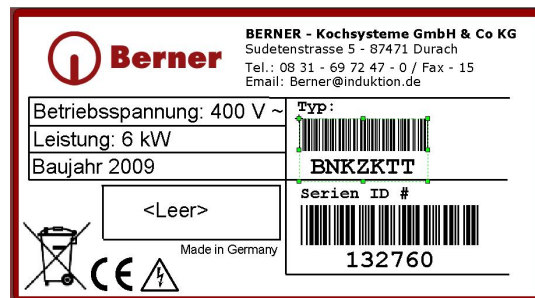
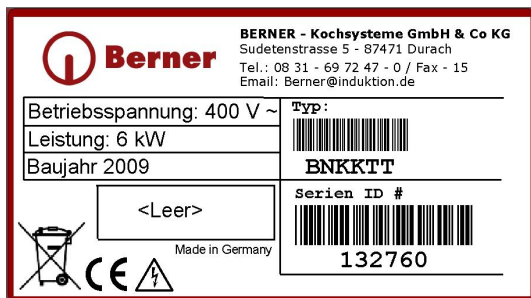
Achtung
Die elektrischen Anschlüsse
müssen durch eine Fachperson
ausgeführt werden.

4 Inbetriebnahme

4.1 Montage

Die Geräte sind mit einem Netzkabel ausgerüstet. Dies kann mit einer Anschlussdose verbunden werden oder mit Stecker versehen werden. Führen Sie die Anschlüsse gemäss Punkt 3 aus. Die elektrischen Installationen müssen durch zugelassene Installationsunternehmen unter Einhaltung der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften ausgeführt werden. Die Installationsunternehmen sind verantwortlich für die korrekte Auslegung sowie Installation in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften. Die Warn- und Typenschilder müssen strikt befolgt werden.

Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung des Netzstroms und des Gerätes (gemäss Typenschild) übereinstimmen.



Bei Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nicht brennbarem Material gefertigt sind; anderenfalls müssen sie mit geeigneten nichtbrennbaren, wärmeisolierenden Material verkleidet sein, und die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältigst beachtet werden!

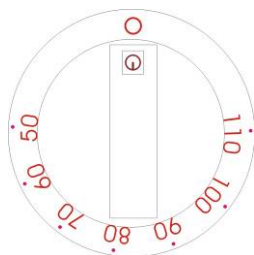
Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf die AUS-Position (0) bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Die Voraussetzungen gem. Position 3.2 „Installations-Vorraussetzungen“ müssen eingehalten werden.

Temperatur Regelung der Heizung mittels Drehknebel

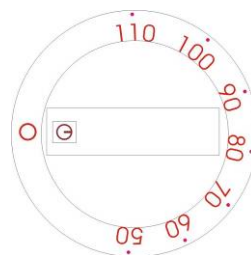
Position AUS:

0 zeigt zur Markierung (o)



Position EIN:

Jede Position, welche zur Markierung (o) zeigt. (50) bis (110)



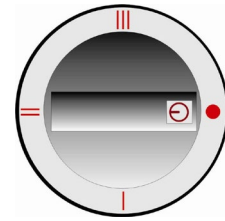
Geräte Ein- und Ausschalter inkl. Leistungsstufenwahl

Position AUS:

`0` zeigt zur Markierung (o)

Position EIN:

`Leistungsstufe` zeigt zur Markierung (o) gewählte Leistung an `III`, `II`, `I`



III
maximale Leistung
6,0 kW

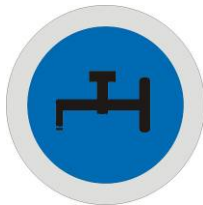
II
verringerte Leistung
4,0 kW

I
Warmhalteleistung
2,0 kW

Entfernen Sie alle Gegenstände aus der Heizzone. Stellen Sie die Inbetriebnahme sofort ein, sollte das Gerät einen Defekt haben. Schalten Sie das Gerät sofort ab und ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. schalten sie das Gerät spannungsfrei.

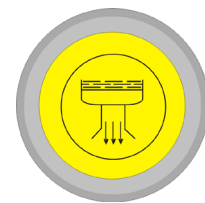
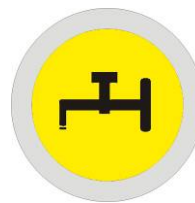
Zum Nachfüllen den Knopf zur Wasserbefüllung drücken (Achtung Wasserzulauf auf ca. 1 Bar einstellen). Wasserzufuhr wird solange fortgeführt, bis der Knopf erneut gedrückt wird (Bild mit blauem Symbol links).

Wasserablass wird manuell über den Auslasshahn betätigt.



Wasserablass elektrisch Optional erhältlich:

Zum Entleeren den Knopf zum Wasserablassen drücken. Wasserablass wird solange fortgeführt, wie der Knopf gedrückt wird (Bild mit gelbem Symbol).



5 Funktionstest

Der Nudelkocher darf unter keinen Umständen ohne Wasser in Betrieb gesetzt werden!

Nach dem Einschalten des Hauptschalter (Leistungsstufenregler) und des Temperatur-Drehknopfes erhitzt sich die Heizung. Die Aufheizung kann zwischen 50° und 110° Celsius (Maximaltemperatur nur mit Leistungsstufe II und III möglich) mittels diesem eingestellt werden. Nachdem erreichen der eingestellten Höhe schaltet das eingebaute Thermostat ab.

Achtung

Die Heizung wird stark erhitzt. Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie die Heizzone nicht.

- stellen sie den Korb auf den dafür vorgesehene Lochblech im Becken (Nudelkocher)
- Wählen Sie eine Leistungsstufe und die gewünschte Temperatur mittels Temperatur-Drehknopf auf EIN (eine Position zwischen 35° und 110°). Die Betriebsanzeige für die Heizung (orange) leuchtet, das Wasser wird aufgeheizt.
- Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf und oder Thermostat auf die 0-Position. Der Heizprozess wird gestoppt und die Betriebsanzeige (grün) und für die Heizung (Orange) erlischt.

6 Bedienung

6.1 Kochprozess

Ausreichende Wassermenge einfüllen (Das Becken muss Minimum 1 cm mit Wasser bedeckt sein). Dieses Minimum beim Befüllen nicht unterschreiten. Wählen sie die Gewünschte Leistung am Leistungsregler. Die leuchtende grüne Betriebsanzeigeleuchte zeigt den Betrieb des Gerätes an (Achtung Verbrennungsgefahr!).

grüne Lampe **Gerät in „Betrieb“**

orange Lampe **Heizung „an“**

Position min. > minimale Temperatur Leistungsstufe I

Position max. > maximale Temperatur Leistungsstufe III

7 [Sicherheitsvorschriften](#)
7.1 [Beschreibung von Gefahren-Symbolen](#)

**Generelles Gefahrensymbol
Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften
Bedeutet Gefahr (Verletzungen)**



Dieses Symbol warnt vor
gefährliche Spannung.
(Bildzeichen 5036 der IEC 60417-1)



Direkt am Gerät angebrachte Gefahrensymbole müssen unbedingt befolgt werden und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.



7.2 [Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften](#)

Das Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Gerät selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften besteht kein Recht auf jegliche Schadensersatzforderungen.

Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen

(Beispiele):

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch heißes Wasser / heißer Heizung

7.3 [Sichere Anwendung](#)

Die Sicherheits-Vorschriften dieser Bedienungsanleitung, die bestehenden nationalen Vorschriften für Elektrizität zur Verhinderung von Unfällen sowie jegliche betriebsinterne Arbeits-, Anwendungs- und Sicherheits-Vorschriften müssen befolgt werden.

7.4 Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal

- Der Nudelkocher darf unter keinen Umständen ohne Wasser in Betrieb gesetzt werden. (kann zu Schäden an der Heizung führen).
- Durch die Eingabe von zu grossen Mengen Kochgut (z.B. Nudeln) kann es verstärkt zu Aufschäumen kommen.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb lassen. Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Gerät benutzen will, muss den Heizprozess starten durch drehen des Hauptschalters auf Stufe I-III.
- Benutzen Sie den Nudelkocher nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. auf oder in den Nudelkocher
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät und das Überlaufen von Wasser. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.
- Zum Nachfüllen den Taster zur Wasserbefüllung drücken (an Frontblende). Wasserzufuhr wird solange fortgeführt, bis der Taster nochmals gedrückt wird.

7.5 Unsachgemäße Bedienung

Die Funktionstüchtigkeit des Gerätes kann nur bei richtiger Anwendung gewährleistet werden. Die Grenzwerte gemäss den technischen Daten dürfen unter keinen Umständen über- oder unterschritten werden.

7.6 Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen

Kontaktieren Sie den Hersteller, wenn Sie Änderungen am Gerät beabsichtigen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Zubehörteile, welche durch den Hersteller bewilligt sind. Bei Verwenden von nicht originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten.

8 Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Drehknopf nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), ziehen Sie den Netzstecker heraus, bzw. schalten Sie das Gerät spannungsfrei. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangen kann.



Bei allen Störungen des Gerätes, die nicht auf äußere Einflüsse oder Verschmutzungen zurückzuführen sind, darf nur zugelassenes und geschultes Servicepersonal das Gerät öffnen. Das Gerät muss sofort ausgeschaltet und der Netzstecker herausgezogen bzw. spannungsfrei geschaltet werden. Die Ursachenermittlung oder Fehlerbehebung darf nur durch Sachkundige erfolgen.

Fehler	Mögliche Ursache	Massnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufheizen Betriebsanzeigelampe ist AUS (dunkel)	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), Sicherungen prüfen, Stellung von Hauptschalter überprüfen. Sicherheitsthermostat hat ausgelöst!
	Leistungs-Drehknopf bzw. Hauptschalter in AUS-Position	Leistungs-Drehknopf in EIN-Position drehen
	Elektro-Nudelkocher defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. Spannungsfreiheit herstellen.
Ungenügende Heizleistung bzw. keine Heizleistung	Leistungsschalter kontrollieren	Heizung defekt! bzw. Sicherheitsthermostat hat ausgelöst!
Ungenügende Heiz- bzw. keine Heizleistung		zu kleine Heizstufe gewählt bzw. Sicherheitsthermostat hat ausgelöst!
	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen.
	Elektro-Nudelkocher defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. Spannungsfreiheit herstellen.

Bei einem Austausch von Bauteilen sind immer Originalteile nach der gültigen Ersatzteilliste zu verwenden und die vorhandenen oder neue, gleiche Verbindungselemente einzusetzen; dies gilt auch für die Montage von äußeren Gehäuseteilen, wie z.B. dem Bodenblech nach einem Wechsel der Netzanschlussleitung.

10 Reinigung

Regelmäßiges Reinigen des Elektro-Nudelkochers trägt zu einer Verlängerung der Lebensdauer bei.

Liste für Reinigungsmittel für bestimmte Verschmutzungsarten:

Verschmutzungsart	Reinigungsmittel
Leichte Verschmutzung	Feuchtes Tuch (Scotch) mit etwas Industrieküchen-Reinigungsmittel
Fetthaltige Flecken (Saucen, Suppen,...)	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak Pudol System Pflege
Kalk- und Wasserflecken	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant
Stark schimmernde, metallische Verfärbungen	Polychrom Sigolin chrom
Mechanische Reinigung	Nicht kratzender Schwamm

Kratzende Reinigungsmittel, Stahlwolle oder kratzende Schwämme dürfen nicht verwendet werden, da sie die Oberfläche beschädigen können.

Zur Reinigung keine Stahlbürste verwenden.

Rückstände von Reinigungsmitteln müssen mit einem feuchten Tuch (Scotch) entfernt werden, da sie beim Aufheizen korrodieren können. Ein fachgerechter Unterhalt des Gerätes bedingt eine regelmässige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!
Der Elektro-Nudelkocher darf nicht mittels Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

10.1 Austausch des Wasser bzw. Füllen des Gerätes

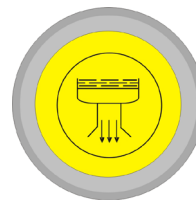
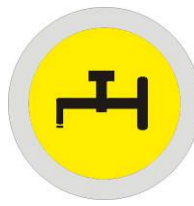
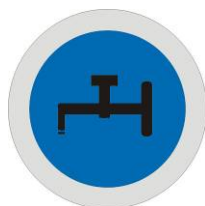
Vor dem Ablassen des Wassers, Gerät sachgemäß ausschalten. Zum Ablassen des Wassers Wasserablaufventil öffnen (C). Zum Nachfüllen den Ventilknopf zur Wasserbefüllung drehen. Wasserzufuhr wird solange fortgeführt, solange das Ventil geöffnet bleibt.

Zum Nachfüllen den Knopf zur Wasserbefüllung drücken. Wasserzufuhr wird solange fortgeführt, bis der Knopf erneut gedrückt wird (Bild mit blauem Symbol links).

Wasserablass wird manuell über den Auslasshahn betätigt. Siehe Seite 7

Wasserablass elektrisch Optional erhältlich:

Zum Entleeren den Knopf zum Wasserablassen drücken. Wasserablass wird solange fortgeführt, wie der Knopf gedrückt wird (Bild mit gelbem Symbol).



Verbrennungsgefahr durch auslaufendes heißes Wasser!

10.2 Reinigen des Elektro-Nudelkochers

- Zur Reinigung Körbe aus der Wanne entfernen
- Lochblech aus der Wanne entfernen.
- Gerät mit warmen Wasser und handelsüblichen Geschirrspülmittel gründlich reinigen.
- Lochblech zurück in die Wanne legen.

11 Unterhalt

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind. Das Gerät muss mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker Ihres Lieferanten geprüft werden.

Achtung
Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!

Das Gerät darf nur von ausgebildetem Service-Personal geöffnet werden.

12 Entsorgung

Bei Beendigung der Lebensdauer des Elektro-Nudelkocher-Gerätes muss dieses fachgerecht entsorgt werden.

Vermeiden Sie Missbräuche:

Das Gerät darf nicht durch unqualifizierte Personen benützt werden. Vermeiden Sie, dass das zur Entsorgung bereitgestellte Gerät wieder in Betrieb genommen wird. Das Elektro- Gerät besteht aus gebräuchlichen elektrischen, elektromechanischen und elektronischen Bauteilen. Der Anwender ist verantwortlich für die fachmännische und sichere Entsorgung des Gerätes. Es werden keine Batterien verwendet.

Hinweis zur Entsorgung

Geräte die zu diesem Zweck bestimmt sind, können an uns zur Entsorgung geschickt werden. Es werden nur ausreichend frankierte Pakete von uns angenommen.



Lieferanschrift:

Berner- Kochsysteme GmbH & Co KG

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

Tel. 0831/697247-0; Fax. 0831/697247-15

E-Mail: Berner@induktion.de



EG-Konformitätserklärung
Declaration of conformity



Berner- Kochsysteme GmbH & Co KG

Sudetenstrasse 5 – D-87471 Durach

Erklärt dass das Produkt

Gerätetyp: Elektro-Nudelkocher Tischgerät

Typ-Nr.: BNKKTT, BNKZKT

Den Anforderungen entspricht, die zur Angleichung der Rechtsvorschrift der Mitgliedsstaaten

In der Richtlinie 73/23/EWG vom 19. Februar 1973 über die Sicherheit von elektrischen Betriebsmitteln bei der Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen einschließlich den in der Richtlinie 93/68/EWG vom 22. Juli 1993, Artikel 13 festgelegten Änderungen,

sowie

in der Richtlinie 89/336/EWG, 92/31/EWG und 93/68/EWG über die elektromagnetische Verträglichkeit festgelegt sind.

Prüfungsgrundlagen:	EN 60335-1: 1988	EN55014: 1993
	EN 60335-2: 1989	EN50082-1: 1993

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Durach-Weidach, 06.10.2004

Peter Berner
Geschäftsführer

14 Ersatzteilleiste

Ανζαηλ / Πιερεο		Ποο.	Αρτικελνυμμερ Ιτεμ νυμβερ	Βεοχηρειβυγ	Δεοοριπτιον ΒΝΚΚΤΤ
ΒΝΚΚΤΤ	ΒΝΚΖΚΤΤ				
1	1	1	800901	Ανοχηλνϋκαβελ ινκλ. Χεε-οτεχηκερ	Χαβλε ωιτη Χεε-πλυγ
4	4	2	500307	Φοϋ	Φοοτ
1	1	3.1	800201	Ανζειγελαμπε ΓΡ<=N 230ο	Χοντρολ λαμπ Γρεεν 230ο
1	1	3.2	800206	Ανζειγελαμπε ΟΡΑΝΓΕ 230ο	Χοντρολ λαμπ Ορανγε 230ο
1	1	6.1	501311	Κνεβελ Ηαυπτοχηαλτερ	Κνοβ Μιανοοιτηχη (Ο-ΙΙΙ-ΙΙ-Ι)
1	1	6.2	501309	Κνεβελ (0 □ 110°Χ)	Κνοβ (0 □ 110°Χ)
1	1	7	800233	Κομβιτηθεροοοτατ 130/155°Χ	Χομβιτηθεροοοτατ 130/155°Χ
1	1	8	800413	Ηαυπτοχηαλτερ (Ο-ΙΙΙ-ΙΙ-Ι)	Μαινοοιτηχη (Ο-ΙΙΙ-ΙΙ-Ι)
1	1	9.1	400402	Ροοεττε αμ Αβλαυφηαην	-
1	-	9.2	400403	Αβλαυφηαην 3/4ϋ	Δραινπαλπε 3/4ϋ
1	1	12	63415050	Πανζεροχηαυχη 500μμ Λανγ ΝΕΟΦΛΕΞ ΣΠΞ 1/2 ϋ	Τανκ ηοοε 500μμ Λονγ ΝΕΟΦΛΕΞ ΣΠΞ 1/2 ϋ
1	1	13	Μοδελ?	Αβτροπφοοιβε	δριπτιγγ οοοοε
-	1	14.1	300306	Λευχητδρυχηταοτερ Βλαυ ϋΩαοοερζυλαυφϋ	Πυοη βυττομ Βλυε ϋΩατερ ινϋ
-	1	14.2	300304	Λευχητδρυχηταοτερ γελβ ϋΩαοοεραβλαυφϋ	Πυοη βυττομ μυλλοω ϋΩατερ Ουτϋ
-	2	14.3	300305	οχηαλτελεμμεντ ϋφφνερ	οιτηχηιγγελεμμεντ οοενερ
-	1	15	300112	οτελλαντριεβ φ ρ Ωαοοεραβλαυ φ 230οΑΧ-50/60Ηζ	οερπο δριπε φορ ωατερ οεθυενηε οφ οπερατιονοο
-	1	16	300111	Μαγνετωεντιλ 230 οοιτ 3/4ϋ/12μμ	παλπε 230 οοιτ 3/4ϋ/12μμ
1	1	17	002.10034	1ϋ Τ-οτ χη	1ϋ Τ πιεχηε
1	1	18	400398	Γερ TM τε οερβινδυνδυνγοο οετ	Υνιτ χοννεχητιον οετ

15 [Technische Dokumentation](#)

