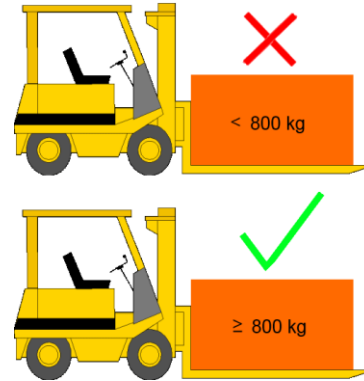
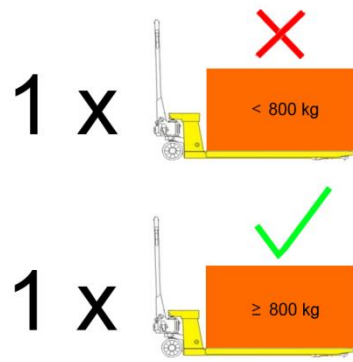
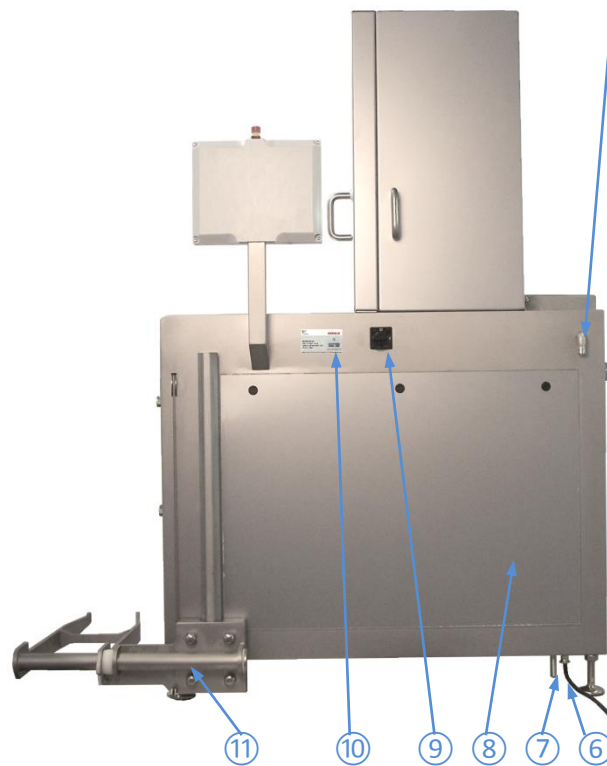




I • Maschine aufstellen

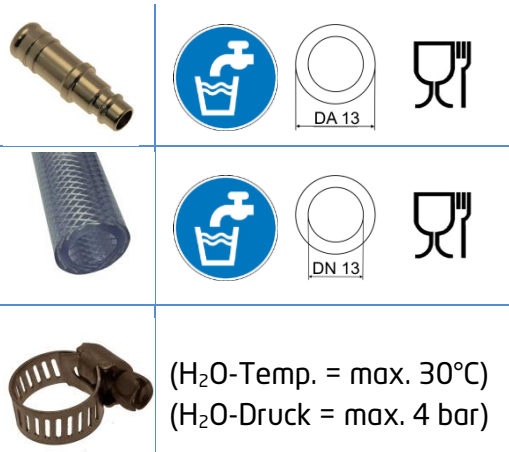


II • Bedienung

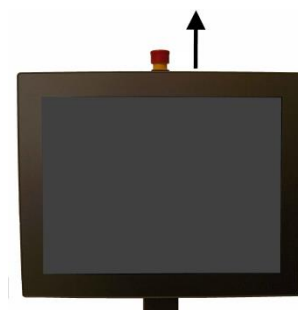


- 1) Haube
- 2) Not-Halt Taster
- 3) Bedienfeld
- 4) Beschickungsgabel
- 5) Wasseranschluss
- 6) Zuleitung
- 7) Zuleitungsschutz
- 8) Seitendeckel
- 9) Hauptschalter
- 10) Typenschild
- 11) Hebehilfe
- 12) Laketür
- 13) Taster Hebehilfe
- 14) Lakemischer / Ansaugung
- 15) Ultraschallsensor
- 16) Eingreifschutz (Auslauf)
- 17) Eingreifschutz (Einlauf)

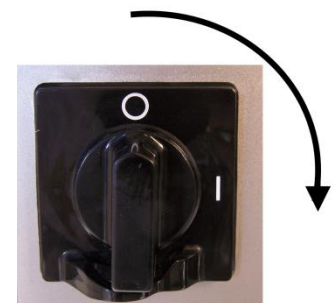
⑤ • Wasseranschluss



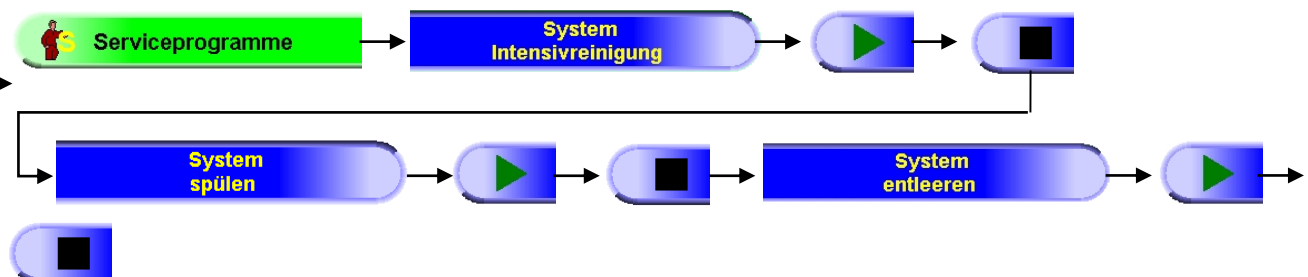
② • Not-Halt



⑨ • Hauptschalter



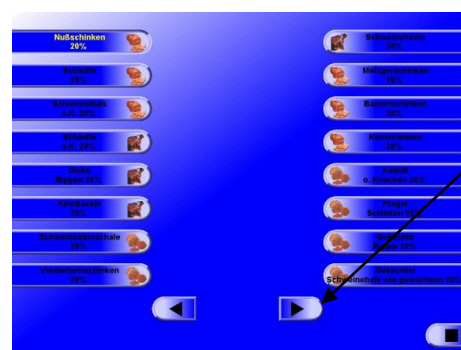
III • Innenreinigung



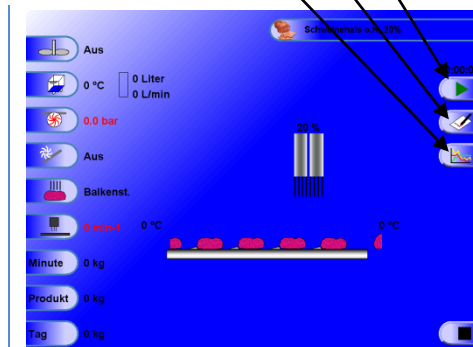
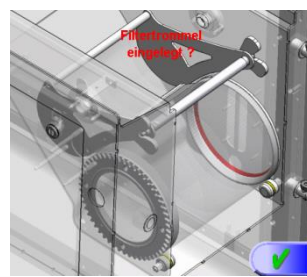
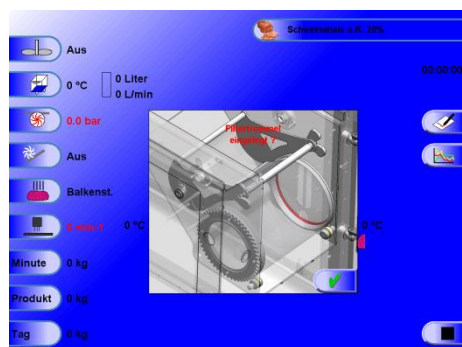
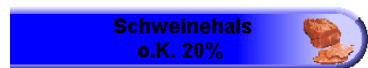
IV • Außenreinigung



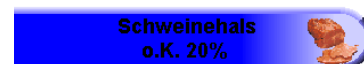
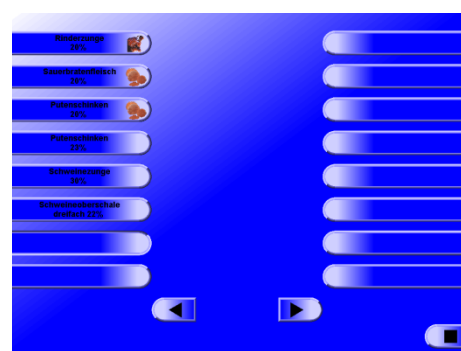
V • Rezeptauswahl / Rezeptstart



Rezept / Rezeptname
 Taster zum Durchblättern der Rezepte
 Zurück
 Rezeptstart
 Rezept-editor
 Statistik

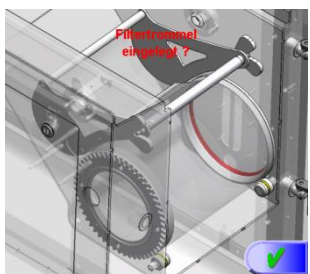


V • Programmierung Rezept



Änderung von Rezepten

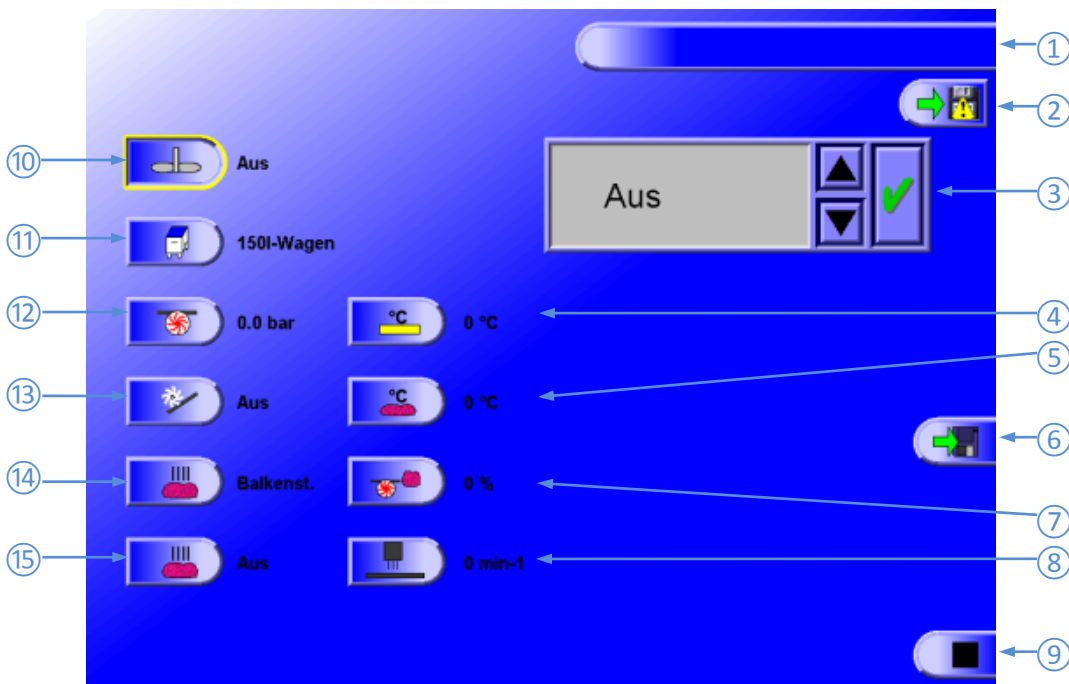
Neuanlage von Rezepten



Rezepteditor



Werkseinstellung
 Passwort = „0“



- 1) Rezeptname (leer für Neuanlage)
- 2) Backup
- 3) Auswahlfenster / Auswahlbestätigung
- 4) Laketemperatur
- 5) Fleischtemperatur
- 6) Speichern

- 7) Injektionsmenge in %
- 8) Einstichhäufigkeit / Minute
- 9) Zurück
- 10) Lakemischer
- 11) Lakebehälterart
- 12) Einspritzdruck
- 13) Lakeaufbereitung
- 14) Einspritzsystem
- 15) Softereinsatz