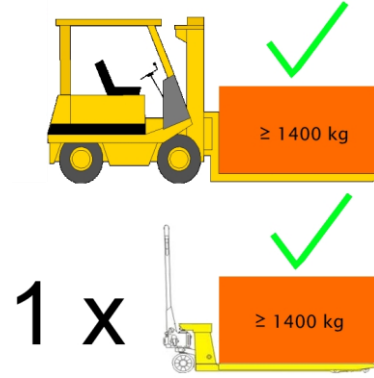
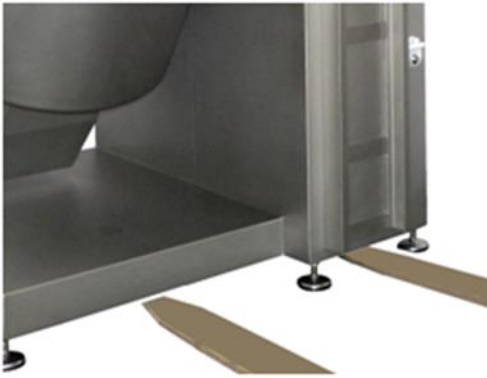
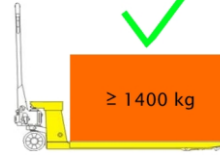




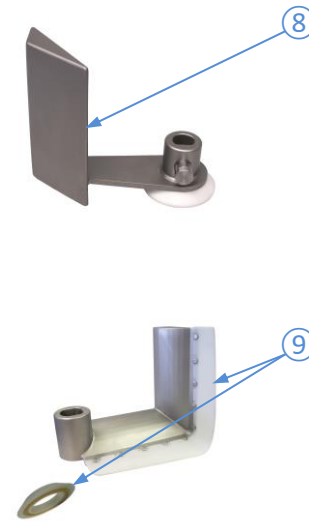
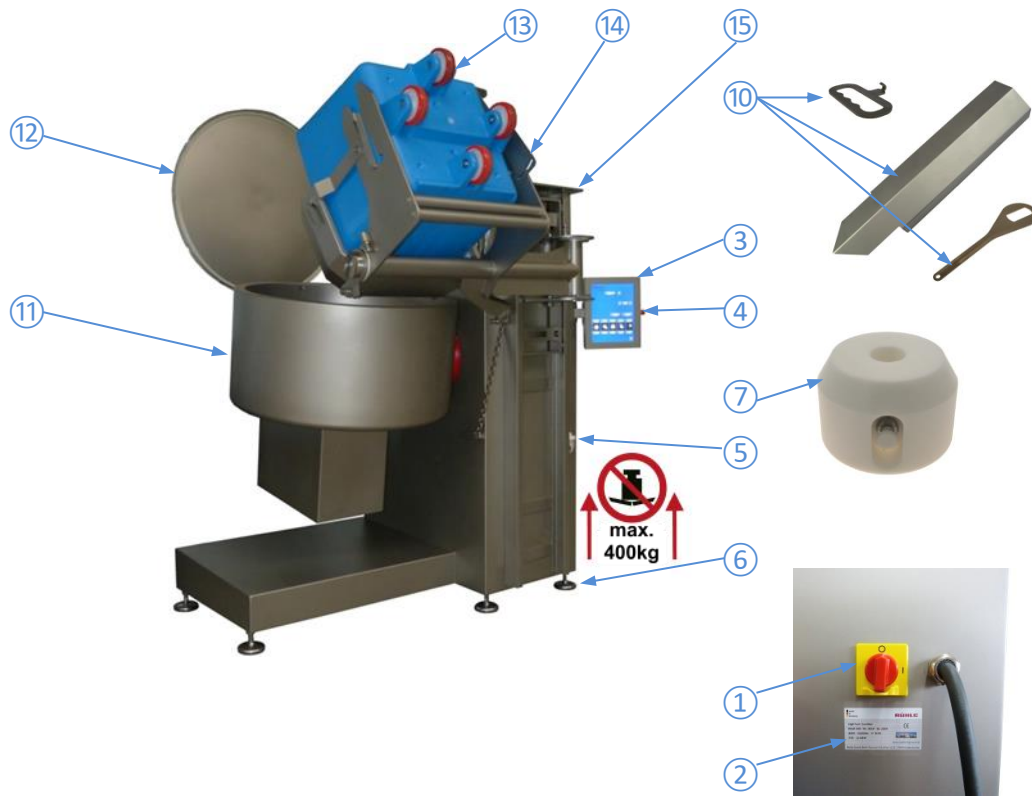
I • Maschine aufstellen



1 x

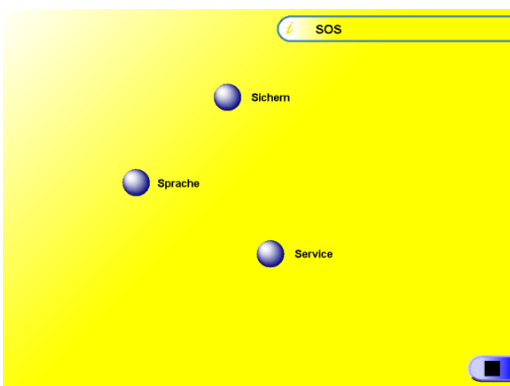


II • Bedienung

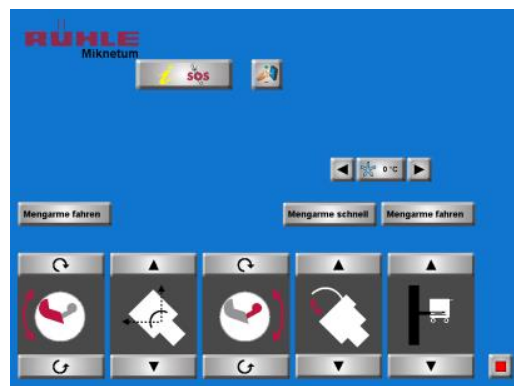


- 1) Hauptschalter
- 2) Typenschild
- 3) Bedienfeld
- 4) Not-Halt-Schalter
- 5) Entwässerungsklappe
- 6) Maschinenfuß
- 7) Blindstopfen
- 8) Mischarm
- 9) Polterabstreifarm + Ring
- 10) Zubehör
- 11) Trommel
- 12) Deckel
- 13) Normwagen
- 14) Hebeeinheit
- 15) Umlenkung

▶ Rezeptauswahl / Rezeptstart



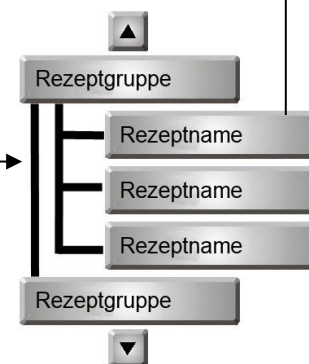
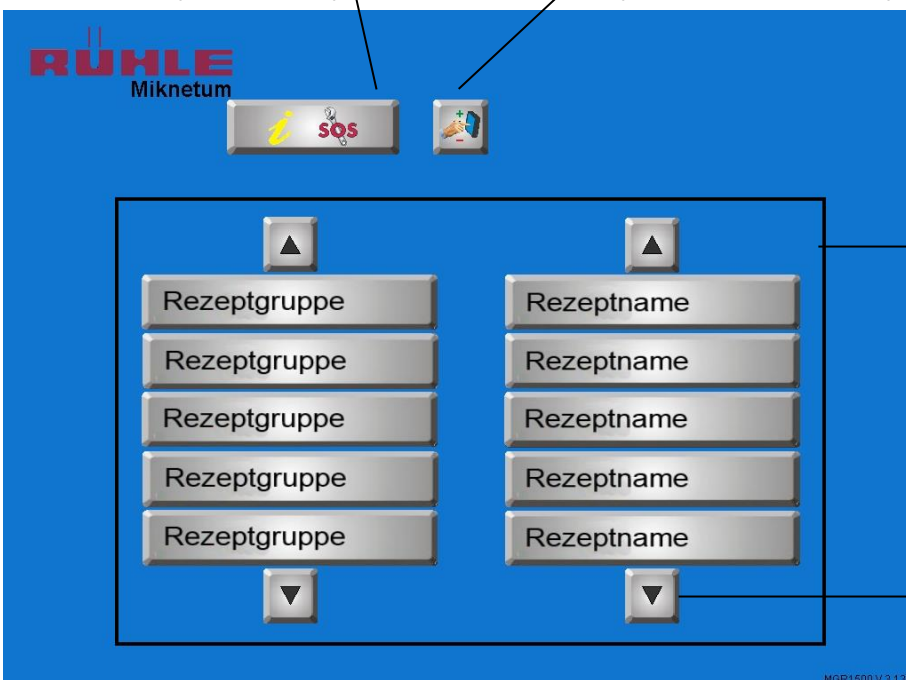
(Schnellhilfe)



(Manuelle Steuerung)



Rezeptstart



Taster zum Durchblättern der Rezepte

▶ • Rezeptauswahl / Rezeptstart

Zeit / Dauer

Temperatur

Umdrehungen des Polter-Abstreifarms

Umdrehungen des Mischarm

Vakuum

Trommelposition

Rezeptname

Hackfleischdöner

Statusanzeige

Passwort

Rezepte erstellen

Werkseinstellung  
Passwort = „0“

▶ • Programmierung Rezept

Speichern

Einzelne Phasen

Benennung

Tastatur

Rezeptgruppe: Döner

Rezeptname: Hackfleischdöner

▶ • Manuelle Einstellungen

Starttaster Kühlung

Taster zum individuellen Verfahren beider Arme

Taster zum langsamen Verfahren beider Arme

Deckelpositionstaster

Hebehilfentaster

Stoptaster

Taster zum Verfahren beider Arme beim Entleeren

Mengarme fahren

Mengarme schnell

Mengarme fahren

Polter-Abstreifarmtaster

Trommelpositionstaster

Mengarmtaster

III • Reinigung

