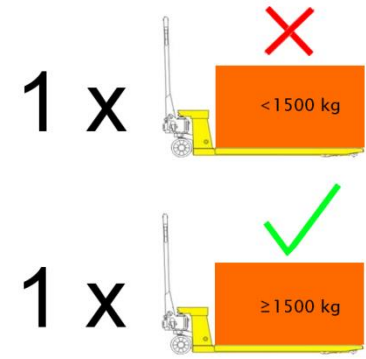
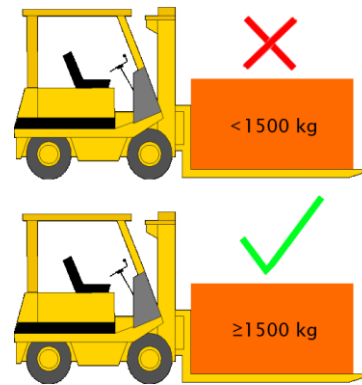
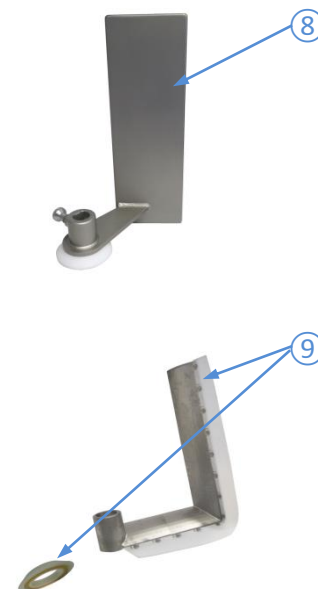
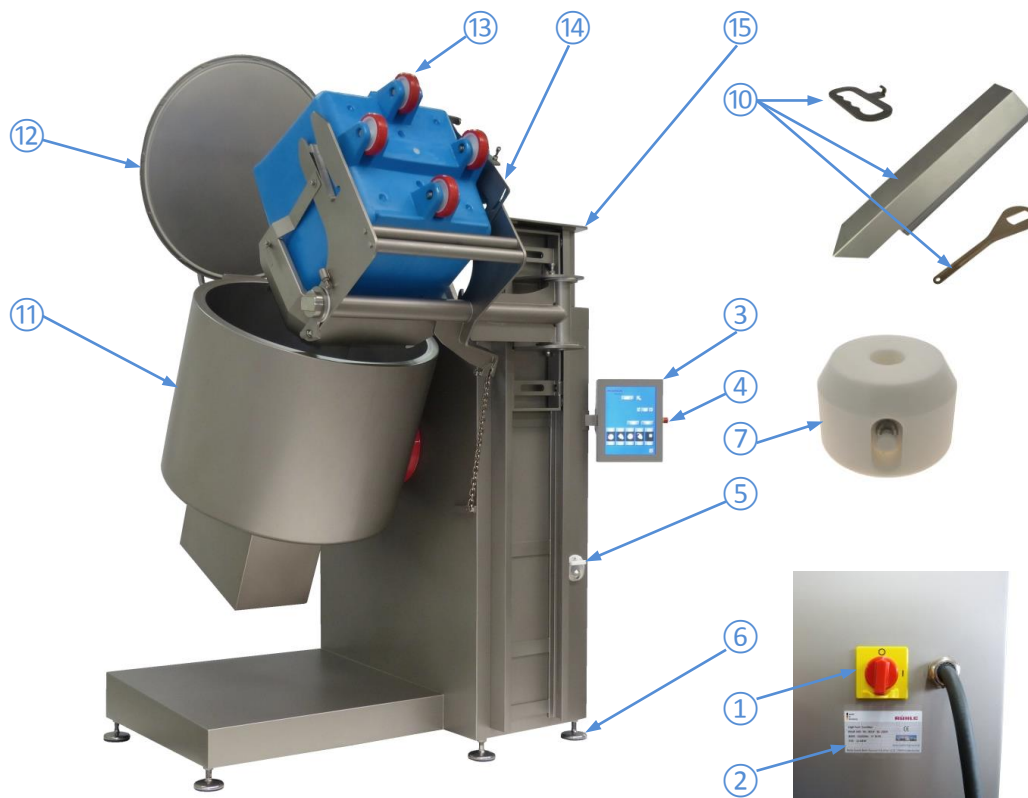




I • Maschine aufstellen

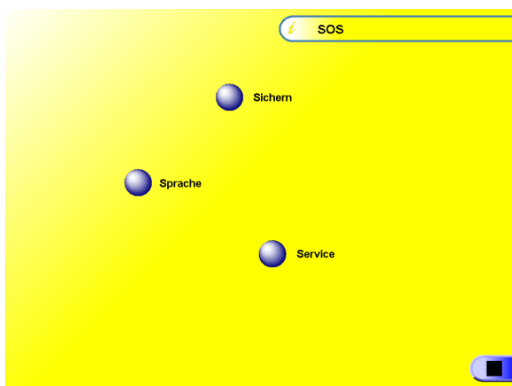


II • Bedienung

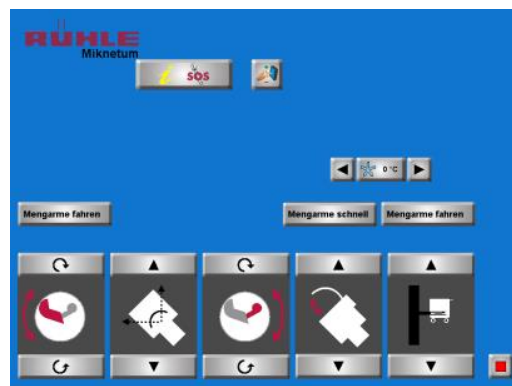


- 1) Hauptschalter
- 2) Typenschild
- 3) Bedienfeld
- 4) Not-Halt-Schalter
- 5) Entwässerungsklappe
- 6) Maschinenfuß
- 7) Blindstopfen
- 8) Mischarm
- 9) Polterabstreifarm + Ring
- 10) Zubehör
- 11) Trommel
- 12) Deckel
- 13) Normwagen
- 14) Hebeeinheit
- 15) Umlenkung

▶ Rezeptauswahl / Rezeptstart



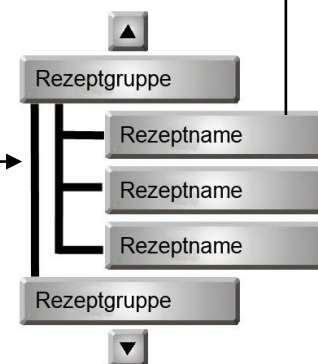
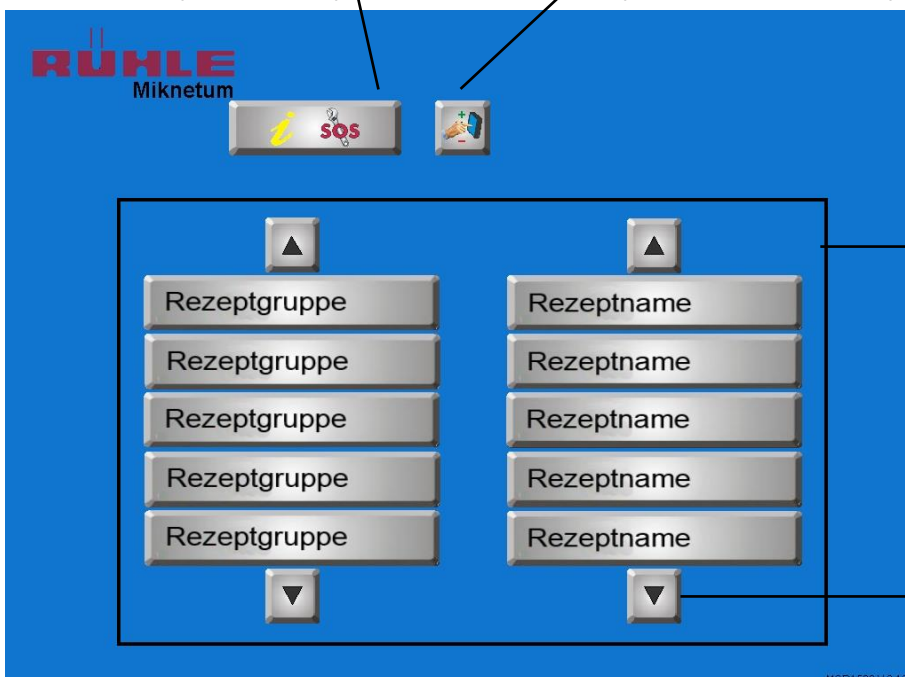
(Schnellhilfe)



(Manuelle Steuerung)



Rezeptstart



Taster zum Durchblättern der Rezepte

▶ • Rezeptauswahl / Rezeptstart

Zeit / Dauer

Temperatur

Umdrehungen des Polter-Abstreifarms

Umdrehungen des Mischarm

Vakuum

Trommelposition

Rezeptname

Statusanzeige

🕒	00.01.00	00.01.30	00.02.30	00.09.00	00.05.00	00.01.30
🌡️	2 °C	2 °C	2 °C	2 °C	2 °C	2 °C
🌀	15 U/min	15 U/min	15 U/min	15 U/min	15 U/min	10 U/min
🌀	-15 U/min	-15 U/min	-15 U/min	-12 U/min	-12 U/min	-8 U/min
🌀	0 %	50 %	90 %	90 %	90 %	0 %
🌀	30 °	30 °	50 °	75 °	75 °	30 °

Hackfleischdöner

Rezepte erstellen

Werkseinstellung
Passwort = „0“

📖 • Programmierung Rezept

Speichern

Einzelne Phasen

Benennung

Tastatur

🕒	00.01.00	00.01.30	00.02.30	00.09.00	00.05.00	00.01.30	00.01.30
🌡️	2 °C	2 °C	2 °C	2 °C	2 °C	2 °C	2 °C
🌀	15 U/min	15 U/min	15 U/min	15 U/min	15 U/min	10 U/min	15 U/min
🌀	-15 U/min	-15 U/min	-15 U/min	-12 U/min	-12 U/min	-8 U/min	-15 U/min
🌀	0 %	50 %	90 %	90 %	90 %	0 %	50 %
🌀	30 °	30 °	50 °	75 °	75 °	30 °	30 °

Rezeptgruppe: Döner

Rezeptname: Hackfleischdöner

00.00.00 0.0 U

🔧 • 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

