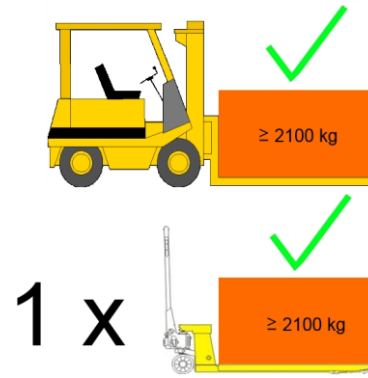
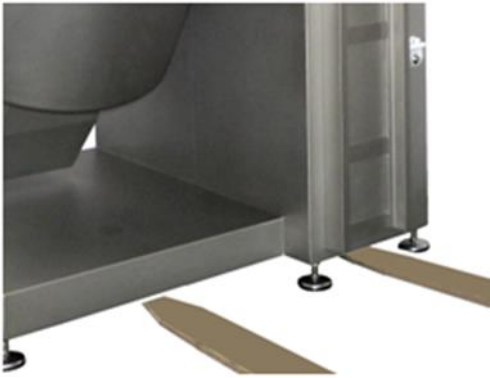
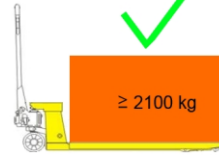




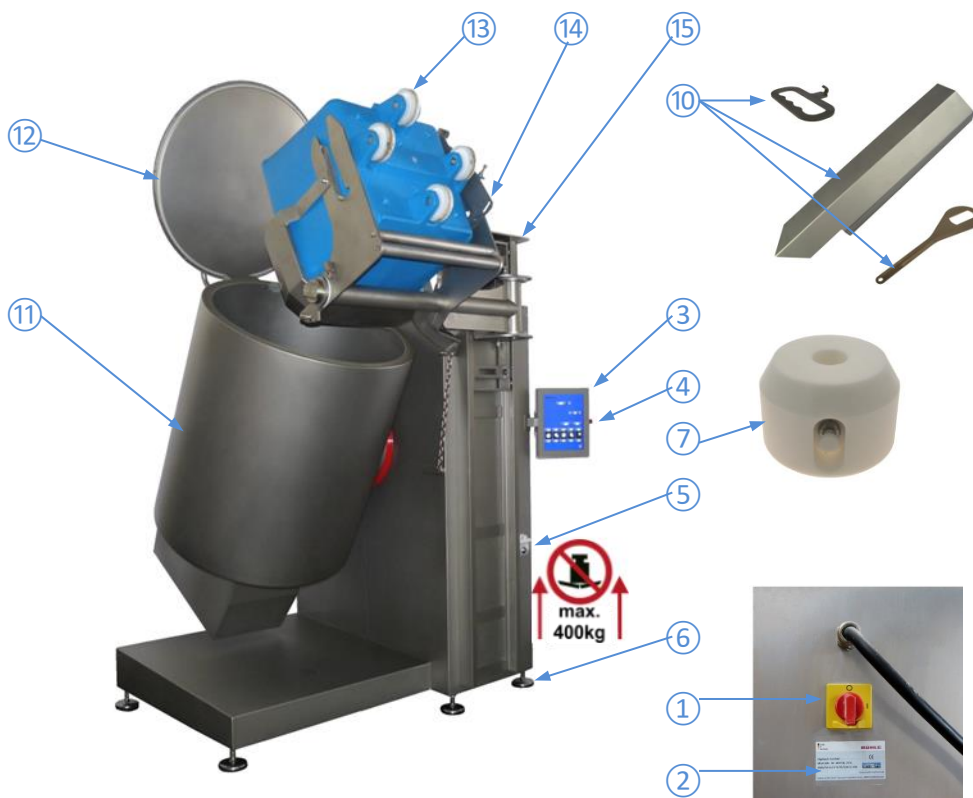
I • Maschine aufstellen



1 x

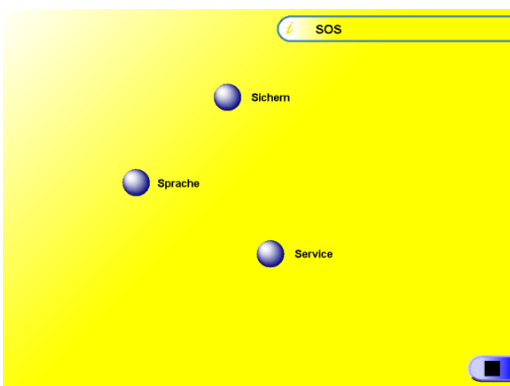


II • Bedienung

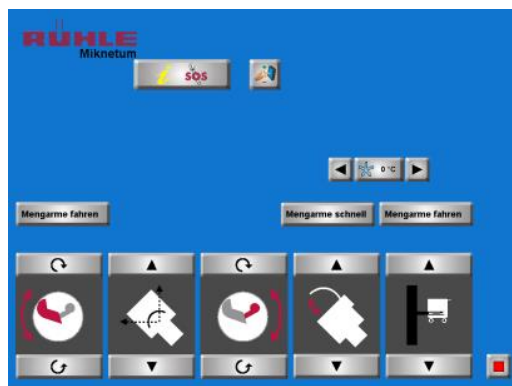


- 1) Hauptschalter
- 2) Typenschild
- 3) Bedienfeld
- 4) Not-Halt-Schalter
- 5) Entwässerungsklappe
- 6) Maschinenfuß
- 7) Blindstopfen
- 8) Mischarm
- 9) Polterabstreifarm + Ring
- 10) Zubehör
- 11) Trommel
- 12) Deckel
- 13) Normwagen
- 14) Hebeeinheit
- 15) Umlenkung

▶ Rezeptauswahl / Rezeptstart



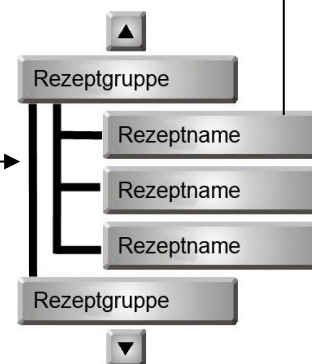
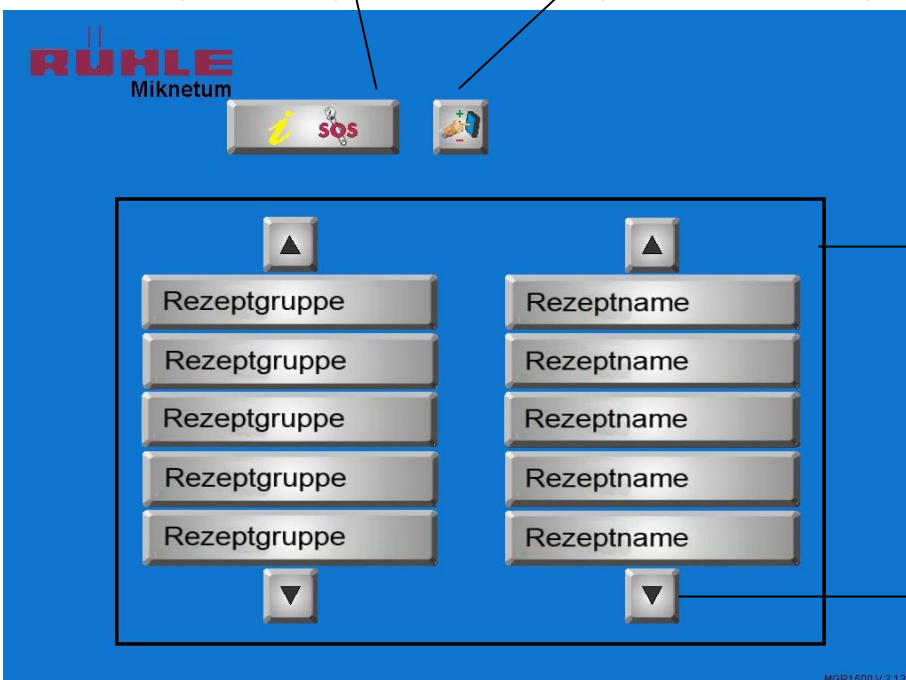
(Schnellhilfe)



(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

Rezepte erstellen

Werkseinstellung
Passwort = „0“

▶ • Programmierung Rezept

Speichern

Einzelne Phasen

Benennung

Tastatur

▶ • Manuelle Einstellungen

Taster zum Verfahren beider Arme beim Entleeren

Polter-Abstreifarmtaster

Trommelpositionstaster

Mengarmtaster

Starttaster Kühlung

Taster zum individuellen Verfahren beider Arme

Taster zum langsamen Verfahren beider Arme

Deckelpositionstaster

Hebehilfentaster

Stopptaster

III • Reinigung

