

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Informacja wstępna

Bezwzględnie zabrania się spryskiwania wyświetlacza jakimikolwiek środkami czyszczącymi lub wodą, zarówno gdy urządzenie jest włączone, jak i wyłączone. Nadmierna wilgoć może spowodować uszkodzenie elektroniki, trwałe uszkodzenie wyświetlacza oraz zagrożenie porażeniem prądem. Do czyszczenia wyświetlacza należy używać wyłącznie lekko wilgotnej, miękkiej ściereczki, nigdy bezpośredniego strumienia cieczy. Dodatkowo, należy bezwzględnie przestrzegać informacji przedstawionych poniżej w akapitach.

Instrukcja wymiany filtra powietrza lub jego czyszczenia



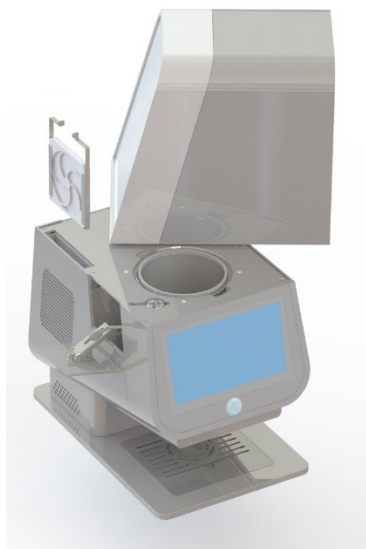
UWAGA!

Części eksploatacyjne wymieniać na oryginalne, nie wolno stosować części zamiennych.

Aby zapewnić skuteczne działanie systemu filtracji powietrza oraz zachować sprawność urządzenia, należy regularnie czyścić metalowy filtr powietrza. Czyszczenie filtra należy przeprowadzać regularnie, w zależności od warunków pracy urządzenia – najczęściej co 1 tydzień.

W celu wyjęcia filtra należy otworzyć górną część urządzenia (rysunek 1). Następnie kasetę filtra wysuwa się w kierunku górnym chwytając palcami za metalową oprawkę. W przypadku stwierdzenia dużego zabrudzenia, filtr z kasety należy wyjąć i wyczyścić lub wymienić na nowy. Konieczne jest również sprawdzenie drożności krutek wentylacyjnych w obudowie urządzenia. Gdy występuje brak drożności, otwory wentylacyjne należy oczyścić.

Przy wymianie filtra należy odkurzyć także kratki wentylacyjne.



Rysunek 1. Widok lokalizacji filtra

Sposób postępowania:

Czyszczenie wstępne – sprężone powietrze:

1. Wyjmij filtr z urządzenia zgodnie z instrukcją producenta.
2. Za pomocą sprężonego powietrza oczyść filtr z luźnego kurzu, pyłu i innych osadów.
3. Kieruj strumień powietrza z przeciwnej strony do kierunku przepływu powietrza w urządzeniu, aby skutecznie wypchnąć zabrudzenia.
4. Zachowaj bezpieczną odległość dyszy (ok. 10–15 cm), aby nie uszkodzić siatki filtrującej.

Czyszczenie zasadnicze – detergent i woda:

1. Przygotuj roztwór łagodnego detergentu odtłuszczającego w letniej wodzie.
2. Zanurz filtr i wyczyść go dokładnie, używając miękkiej szczotki lub gąbki, aby usunąć tłuste zabrudzenia.
3. Przepłucz filtr czystą wodą, aby usunąć pozostałości detergentu.



UWAGA!

Przed ponownym montażem filtr musi być całkowicie suchy. Po umyciu pozostaw filtr do naturalnego wyschnięcia w suchym i przewiewnym miejscu (nie używaj suszarek ani źródeł ciepła).

Instrukcja odkurzania kanałów wentylacyjnych

W celu zapewnienia prawidłowego działania układu chłodzenia oraz utrzymania optymalnej wydajności, należy regularnie czyścić kanały wentylacyjne, w których znajduje się radiator. Z biegiem czasu w tych miejscach gromadzi się kurz i inne zanieczyszczenia, które mogą ograniczać przepływ powietrza i prowadzić do przegrzewania się komponentów.

Sposób postępowania:

1. Wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania.
2. Uzyskaj dostęp do kanałów wentylacyjnych (poprzez zdjęcie wyjęcie filtra powietrza – zgodnie z instrukcją obsługi urządzenia).
3. Usuń kurz i zanieczyszczenia za pomocą jednej z poniższych metod:
 - sprężone powietrze – przedmuchać kanały krótkimi seriami, trzymając dyszę w bezpiecznej odległości, aby nie uszkodzić czujników temperatury umieszczonych w kanałach,
 - urządzenie ssące (np. odkurzacz serwisowy) – delikatnie odsysaj kurz z kanałów, poprzez kratki wentylacyjne.
4. Po zakończeniu czyszczenia zamontuj filtr powietrza.
5. Podłącz urządzenie i sprawdź poprawność działania systemu chłodzenia.



UWAGA!

Nie należy używać zbyt wysokiego ciśnienia powietrza. Czyszczenie zaleca się przeprowadzać regularnie – częstotliwość zależy od warunków eksploatacji (np. Raz na tydzień / dwa tygodnie).

Instrukcja czyszczenia tłoka z uszczelką

Cel:

Celem czyszczenia jest zapewnienie higieny urządzenia oraz prawidłowego działania tłoka po każdym zakończeniu pracy urządzenia lub przed zmianą produktu. Tłok i uszczelka są wykonane z tego samego tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, odpornego na działanie detergentów i temperatury stosowanej w procesach mycia.

A. Mycie automatyczne w zmywarce lub wyparzarce (zalecane)

Zastosowanie:

Zalecana metoda czyszczenia, gwarantująca najwyższy poziom higieny, dezynfekcję termiczną oraz powtarzalność procesu. Może być stosowana w standardowych zmywarkach gastronomicznych lub wyparzarkach przemysłowych.

Sposób postępowania:

1. Wyjmij tłok z pojemnika.
2. Nie zdejmuj uszczelki – podczas mycia automatycznego tłok i uszczelka mogą być czyszczone jako jeden zmontowany element.
3. Usuń większe resztki produktu (np. masła, serka) przy pomocy szpatułki lub miękkiej ściereczki.
4. Umieść tłok (z zamontowaną uszczelką) w koszu zmywarki lub wyparzarki, tak aby nie był narażony na zgniecenie lub kontakt z ostrymi elementami.
5. Uruchom program z parametrami:
 - temperatura mycia: 55–65°C,
 - temperatura płukania / wyparzania: 80–95°C,
 - detergent: łagodny, przeznaczony do zmywarek, bez chloru i wybielaczy.
6. W trakcie cyklu tłok jest:
 - dokładnie oczyszczany z resztek produktów,
 - dezynfekowany termicznie dzięki działaniu gorącej wody,
 - osuszany w końcowej fazie programu.
7. Po zakończeniu mycia pozostaw tłok do całkowitego wystygnięcia i wyschnięcia.
Po procesie tłok z uszczelką jest czysty, wyparzony i gotowy do ponownego użycia w kontakcie z żywnością.

B. Mycie ręczne (alternatywne)

Zastosowanie:

Stosować w przypadku braku dostępu do zmywarki lub wyparzarki, bądź gdy wymagane jest szybkie czyszczenie po krótkim użyciu urządzenia.

Sposób postępowania:

1. Wyjmij tłok z pojemnika.
2. Jeśli to konieczne, delikatnie zdejmij uszczelkę, aby umożliwić dokładne czyszczenie miejsc styku.
3. Przygotuj roztwór ciepłej wody (ok. 40–50°C) z łagodnym detergentem o neutralnym pH.
4. Umyj tłok i uszczelkę miękką gąbką lub ściereczką, zwracając szczególną uwagę na:
 - narożniki i wgłębienia,
 - powierzchnie styku tłoka z uszczelką.
5. Spłucz dokładnie wszystkie elementy pod bieżącą wodą, aby usunąć resztki środka myjącego.
6. Pozostaw do całkowitego wyschnięcia na czystym, suchym podłożu.
7. W razie demontażu – zamontuj uszczelkę ponownie, upewniając się, że jest prawidłowo osadzona w rowku i nieodkształcona.
Po zakończeniu czyszczenia tłok i uszczelka są czyste, suche i gotowe do ponownego montażu.

Zalecenia końcowe

- Zaleca się regularne mycie automatyczne (zmywarka/wyparzarka) jako najbardziej higieniczne i efektywne.
- Nie stosować środków zawierających chlor, amoniak, wybielacze lub składniki ścierne.
- Nie przekraczać temperatury 95°C, aby zapobiec deformacji tworzywa.
- Przed ponownym montażem upewnić się, że elementy są całkowicie czyste i suche.

UWAGA!



Myć po każdym po każdym zakończeniu pracy urządzenia lub przed zmianą produktu. Przed każdym użyciem sprawdź uszczelkę pod kątem pęknięć, odkształceń lub zużycia. Uszkodzona uszczelka powinna zostać natychmiast wymieniona, aby uniknąć problemów z dozowaniem produktu.

Instrukcja wymiany uszczelki tłoka

Przed każdorazowym włożeniu tłoka do zbiornika z produktem należy sprawdzić stan uszczelki (rysunek 2). W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub zużycia przystąpić do wymiany.

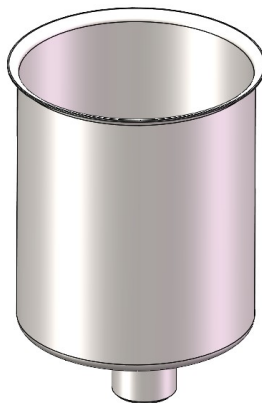


Rysunek 2. Tłok dociskowy z uszczelką

Aby wymienić uszczelkę tłoka należy uszkodzoną uszczelkę podważyć i rozchylić. Wyjąć uszczelkę z rowka prowadzącego, w którym się znajduje. Nową uszczelkę wyjąć z opakowania. W miejscu rozcięcia rozchylić delikatnie pierścień i nasunąć na tłok. Uszczelka powinna się wsunąć w rowek. Nowe uszczelki dostarczane są odpłatnie przez producenta urządzenia.

Instrukcja czyszczenia zbiornika na masło/serek

Aby zapewnić higienę oraz prawidłowe działanie urządzenia, zbiornik na masło lub serek (Rysunek 8) należy czyścić po każdym zakończeniu wydawania masła i przed włożeniem innego produktu. Każdorazowo należy wkładać do urządzenia tylko czysty zbiornik.



Rysunek 8. Zbiornik na masło/serek

Cel:

Celem czyszczenia jest zapewnienie wysokiego poziomu higieny urządzenia oraz prawidłowego działania układu dozującego poprzez regularne czyszczenie pojemnika po każdym zakończeniu pracy urządzenia lub przed zmianą produktu. Do urządzenia należy każdorazowo wkładać czysty i suchy pojemnik. Pojemnik wykonany jest ze stali nierdzewnej, odpornej na działanie detergentów oraz wysokich temperatur, co umożliwia skuteczne czyszczenie zarówno ręczne, jak i automatyczne.

A. Mycie automatyczne w zmywarce lub wyparzarce (zalecane)

Zastosowanie:

Zalecana metoda czyszczenia zapewniająca najwyższy poziom higieny, dezynfekcję termiczną oraz powtarzalność procesu. Może być stosowana w zmywarkach gastronomicznych lub wyparzarkach przemysłowych.

Sposób postępowania:

1. Wyjmij pojemnik z urządzenia zgodnie z instrukcją obsługi.
2. Wyjmij tłok z pojemnika – pojemnik należy myć bez tłoka w środku.
3. Usuń pozostałości produktu (np. masła, serka) ze ścianek pojemnika przy pomocy łopatkı lub papierowego ręcznika.
4. Umieść pojemnik w zmywarce lub wyparzarce, tak aby nie stykał się z ostrymi elementami i nie blokował dysz myjących.
5. Uruchom program z parametrami:
 - temperatura mycia: 55–65°C,
 - temperatura płukania / wyparzania: 80–95°C,
 - detergent: łagodny, przeznaczony do stali nierdzewnej, bez chloru i wybielaczy.
6. W trakcie cyklu pojemnik jest:
 - dokładnie oczyszczany z pozostałości produktu,
 - dezynfekowany termicznie dzięki działaniu wysokiej temperatury,
 - osuszany w końcowej fazie cyklu.
7. Po zakończeniu programu pozostaw pojemnik do całkowitego wystygnięcia i wyschnięcia. Po procesie pojemnik jest czysty, wyparzony i gotowy do ponownego użycia w kontakcie z żywnością.

B. Mycie ręczne (alternatywne)

Zastosowanie:

Stosować w przypadku braku dostępu do zmywarki lub wyparzarki, bądź gdy konieczne jest szybkie czyszczenie po krótkim użyciu urządzenia.

Sposób postępowania:

1. Wyjmij pojemnik z urządzenia oraz usuń tłok.
2. Usuń pozostałości produktu ze ścianek pojemnika za pomocą łopatkı lub papierowego ręcznika.
3. Przygotuj roztwór ciepłej wody (ok. 40–50°C) z dodatkiem łagodnego detergentu spożywczego.
4. Umyj dokładnie pojemnik, stosując miękką gąbkę lub szczotkę z tworzywa:
 - zwróć szczególną uwagę na narożniki, krawędzie i spoiny.
5. Spłucz czystą wodą, aby usunąć pozostałości detergentu.
6. Osusz pojemnik – najlepiej pozostawić do naturalnego wyschnięcia lub wytrzeć jednorazowym ręcznikiem papierowym. Po zakończeniu czyszczenia pojemnik jest czysty, suchy i gotowy do ponownego montażu w urządzeniu.

Zalecenia końcowe:

- Zaleca się regularne mycie automatyczne w zmywarce lub wyparzarce, ponieważ zapewnia ono pełną higienę i dezynfekcję termiczną.
- Nie myj pojemnika z tłokiem w środku. Tłok należy zawsze wyjąć przed rozpoczęciem mycia.
- Nie stosować środków zawierających chlor, amoniak, wybielacze lub składniki ściernie, które mogą uszkodzić powierzchnię stali nierdzewnej.
- Po zakończeniu mycia upewnić się, że pojemnik jest całkowicie suchy przed ponownym użyciem.
- Regularnie kontrolować stan pojemnika – w razie uszkodzeń lub śladów korozji nie dopuszczać do kontaktu z produktem spożywczym.

UWAGA!



Dopuszcza się umycie zbiornika w zmywarce lub wyparzarce, przy czym zbiornik przed umieszczeniem w urządzeniu myjącym nie może zawierać resztek produktu na jakiegokolwiek swojej powierzchni. Zbiornik zawsze musi być czysty i suchy przed ponownym włożeniem do urządzenia – zapobiega to rozwojowi bakterii i przenikaniu smaków między produktami. Każdorazowo należy wkładać do urządzenia tylko czysty zbiornik.

Instrukcja czyszczenia kasety tnącej

Cel:

Celem czyszczenia jest zapewnienie higieny pracy urządzenia, sprawności działania mechanizmu tnącego oraz utrzymanie właściwego stanu technicznego elementów. Kaseła tnąca zawiera element tnący, który wymaga regularnego czyszczenia po każdym zakończeniu pracy urządzenia lub przed włożeniem innego produktu, aby zapobiec gromadzeniu się resztek i ryzyku zanieczyszczenia.

A. Mycie automatyczne w zmywarce lub wyparzarce (zalecane)

Zastosowanie:

Zalecana metoda czyszczenia zapewniająca najwyższy poziom higieny, dezynfekcję termiczną oraz powtarzalność procesu. Może być stosowana w zmywarkach gastronomicznych lub wyparzarkach przemysłowych.

Sposób postępowania:

1. Wsuń kasetę tnącą do pozycji wymiany korzystając z funkcji „Zmień kasetę” w menu urządzenia lub otwierając klapkę dolną (kaseła wysunie się automatycznie).
2. Wyjmij kasetę tnącą z urządzenia zgodnie z instrukcją obsługi.
3. Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia — element tnący nie jest bardzo ostry, jednak należy unikać bezpośredniego kontaktu z jego krawędzią.
4. Nie ma potrzeby wstępnego czyszczenia ani usuwania resztek produktu – zostaną one skutecznie usunięte w procesie mycia.
5. Umieść kasetę w zmywarce lub wyparzarce, upewniając się, że:
 - nie jest narażona na naprężenia lub odkształcenia,
 - nie opiera się o element tnący ani inne metalowe części.
6. Uruchom program z parametrami:
 - temperatura mycia: 55–65°C,
 - temperatura płukania / wyparzania: 80–95°C,
 - detergent: łagodny, przeznaczony do elementów ze stali nierdzewnej, o neutralnym pH, bez chloru, wybielaczy i środków żrących.

7. W trakcie cyklu kaseta jest:
 - dokładnie oczyszczana z pozostałości produktu,
 - dezynfekowana termicznie dzięki działaniu gorącej wody,
 - osuszana w końcowej fazie programu.
8. Po zakończeniu programu pozostaw kasę do całkowitego wystygnięcia i wyschnięcia.
Po procesie kasę tnącą jest czysta, wyparzona i gotowa do ponownego montażu w urządzeniu.

B. Mycie ręczne (alternatywne)

Zastosowanie:

Metoda alternatywna, stosowana w przypadku braku możliwości mycia automatycznego lub konieczności szybkiego czyszczenia po krótkim użyciu urządzenia.

Sposób postępowania:

1. Wsuń kasę tnącą do pozycji wymiany i wyjmij ją z urządzenia zgodnie z instrukcją obsługi.
2. Przygotuj roztwór ciepłej wody (ok. 40–50°C) z dodatkiem łagodnego detergentu spożywczego o neutralnym pH (6–8).
3. Za pomocą miękkiej gąbki, ściereczki lub pędzelka z miękkim włosiem delikatnie usuń resztki produktu z powierzchni kasety i elementu tnącego:
 - nie stosuj szorowania ani twardych szczotek,
 - nie używaj narzędzi mogących zarysować lub uszkodzić powierzchnię.
4. W przypadku zaschniętych resztek zanurz kasę na krótko w roztworze, a następnie dokładnie opłucz.
5. Dokładnie spłucz kasę czystą wodą, aby usunąć pozostałości detergentu.
6. Osusz kasę miękką, niepylącą ściereczką lub pozostaw do naturalnego wyschnięcia w suchym miejscu.

Po zakończeniu czyszczenia kasę tnącą jest czysta, sucha i gotowa do ponownego montażu.

Zalecenia końcowe:

- Zaleca się regularne mycie automatyczne w zmywarce lub wyparzarce jako metodę najbardziej efektywną i higieniczną.
- Kasę należy umieszczać w zmywarce w taki sposób, aby nie była naprężona ani oparta o element tnący.
- Nie stosować środków żrących, wybielaczy, chloru, amoniaku ani proszków ściernych.
- Nie zeskrobywać zaschniętych resztek – należy je delikatnie namoczyć.
- Po myciu kasę musi być całkowicie sucha przed ponownym montażem.
- Okresowo kontrolować stan powierzchni i elementu tnącego – w przypadku uszkodzeń, zarysowań lub śladów korozji element należy wymienić.

UWAGA!



Przed ponownym montażem kasę tnącą musi być całkowicie sucha. Nie używaj urządzenia z mokrą lub wilgotną kasą. Należy sprawdzić także stan noża tnącego. Upewnij się, że nie jest uszkodzony, nie posiada zadrapań, ubytków ani uszkodzonej powłoki. W przypadku wykrycia jakichkolwiek uszkodzeń – nóż należy wymienić na nowy.

Instrukcja sprawdzenia stanu noża kasety tnącej

Kasę tnącą w urządzeniu zawiera nóż, który odpowiada za precyzyjne cięcie produktu. Ze względu na eksploatację oraz kontakt z żywnością i detergentami, ostrze noża może ulec uszkodzeniu lub zużyciu. Regularna kontrola stanu noża jest kluczowa dla zapewnienia bezpieczeństwa pracy oraz jakości działania urządzenia.

Sposób postępowania:

1. Wysuń kasety tnącą do pozycji wymiany wykorzystując przycisk „Zmień kasety” w ekranie obsługi urządzenia lub otwórz klapkę dolną (kaseta tnąca wysunie się automatycznie).
2. Wyjmij kasety tnącą zgodnie z opisem zawartym w instrukcji obsługi urządzenia.
3. Zachowaj szczególną ostrożność — ostrze noża jest bardzo ostre!
4. Sprawdź dokładnie powierzchnię noża pod kątem następujących uszkodzeń lub oznak zużycia:
 - Stan powierzchni ostrza:
 - czy powierzchnia jest gładka i jednolita?
 - czy nie występuje nadmierna chropowatość?
 - Powłoka ochronna:
 - czy warstwa teflonowa jest nienaruszona?
 - sprawdź, czy nie doszło do zderzenia lub złuszczenia powłoki.
 - Uszkodzenia mechaniczne:
 - upewnij się, że na ostrzu nie ma pęknięć, wyszczerbień ani deformacji,
 - sprawdź, czy nóż nie uległ skrzywieniu.
5. Jeśli nóż jest sprawny, ostrożnie zamontuj kasety tnącą z powrotem do urządzenia.
6. Jeśli stwierdzisz którekolwiek z powyższych uszkodzeń, nóż należy niezwłocznie wymienić. Postępuj zgodnie z procedurą wymiany określoną przez producenta lub skontaktuj się z serwisem technicznym.

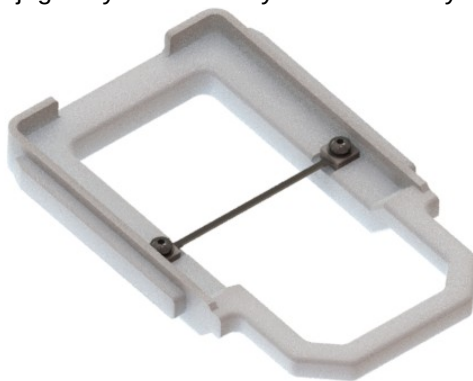


UWAGA!

Nigdy nie używaj kasety z uszkodzonym nożem. Może to prowadzić do nieprawidłowego cięcia, przyklejania się produktu, uszkodzenia urządzenia lub zagrożenia dla użytkownika.

Instrukcja wymiany noża kasety tnącej

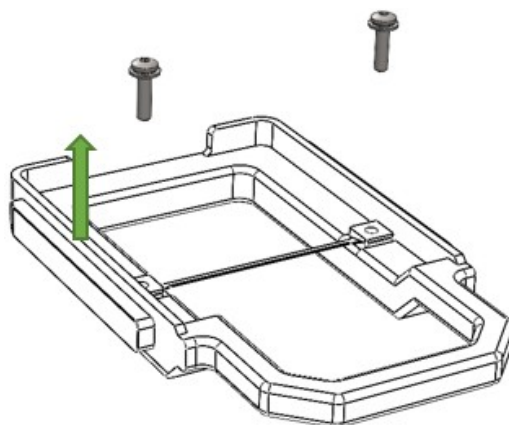
Wymagana jest regularna kontrola stanu noża w kasecie tnącej (rysunek 3). W przypadku stwierdzenia uszkodzenia należy zaprzestać jego użytkowania i wymienić na nowy.



Rysunek 3. Kaseta tnąca

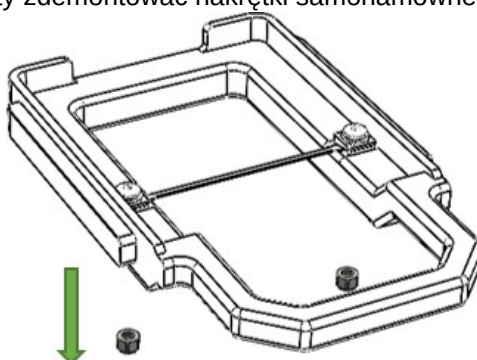
Sposób postępowania:

1. W celu wymiany noża należy wyciągnąć kasety tnącą z urządzenia. Przy pomocy klucza imbusowego należy wykręcić śruby po dwóch przeciwnych stronach noża. Uważnie zdemontować śruby, podkładki sprężyste i podkładki płaskie (rysunek 4).



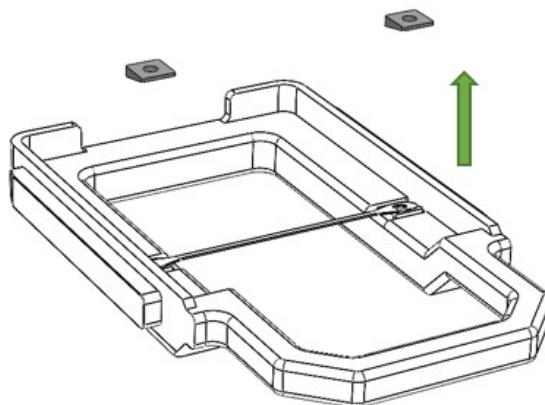
Rysunek 4. Sposób demontażu noża. Widok 1

2. Po przeciwnej stronie kasety zdemontować nakrętki samohamowne (rysunek 5).



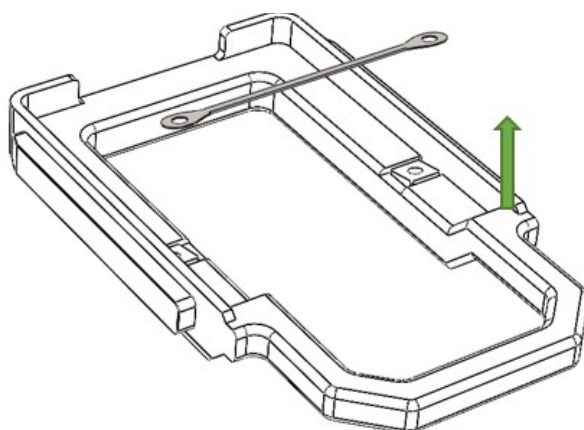
Rysunek 5. Sposób demontażu noża. Widok 2

3. Z górnej strony kasety zdemontować płytki ustalające nachylenie kątowe noża. Zwrócić szczególną uwagę na kierunek pochylenia płytek mocujących (rysunek 6).



Rysunek 6. Sposób demontażu noża. Widok 3

4. Wymienić nóż i zamontować wymienione wyżej elementy łącznikowe. Zwrócić szczególną uwagę na kierunek skierowania ostrza tnącego (rysunek 7).



Rysunek 7. Sposób demontażu noża. Widok 4

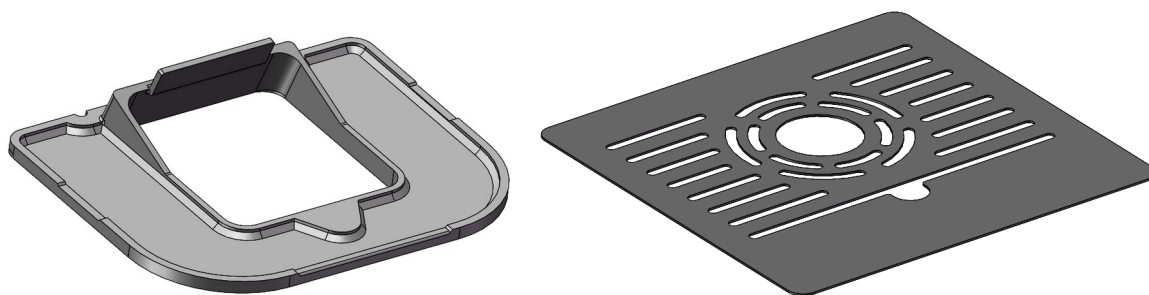


UWAGA!

Regularnie kontroluj stan ostrza – w przypadku stępienia, zadrapań, ubytków lub uszkodzonej powłoki należy wymienić nóż zgodnie z instrukcją. Podczas wymiany noża zachowaj ostrożność. Nóż nadal może spowodować skaleczenie, przecięcie.

Instrukcja czyszczenia wkładki i tacki ociekowej

Wkładka ociekowa (zamontowana w klapce dolnej urządzenia) oraz tacka ociekowa (zamontowana w podstawie) mogą ulegać zabrudzeniom w trakcie normalnej eksploatacji, podczas wydawania takich produktów jak masło lub serek (Rysunek 9). Aby zapewnić higienę i prawidłowe działanie urządzenia, oba te elementy należy czyścić regularnie po zakończonej pracy urządzenia lub w przypadku widocznych zabrudzeń.



Rysunek 9. Wkładka i tacka ociekowa

Sposób postępowania:

1. Wyłącz urządzenie przed rozpoczęciem czyszczenia.
2. Wyjmij wkładkę i tackę ociekową zgodnie z instrukcją obsługi urządzenia.
3. Przygotuj roztwór ciepłej wody z dodatkiem łagodnego detergentu (np. płynu do mycia naczyń).
4. Dokładnie umyj powierzchnie elementów przy użyciu miękkiej gąbki lub ściereczki.
5. Zwróć szczególną uwagę na usunięcie tłustych osadów, resztek produktów i zanieczyszczeń z narożników i zagłębień.
6. Spłucz dokładnie każdy element pod bieżącą wodą, aby usunąć pozostałości detergentu.
7. Osusz całkowicie przed ponownym montażem – można użyć jednorazowego ręcznika papierowego lub pozostawić do wyschnięcia w suchym miejscu.

UWAGA!



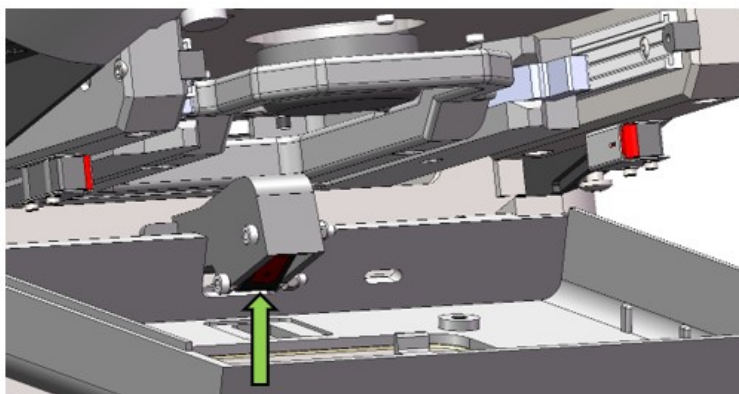
Tackę ociekową można wyjąć wyłącznie po wyłączeniu urządzenia. W przeciwnym razie czujnik wykrywania talerza może przekazać nieprawidłowe informacje do systemu sterującego, co może uruchomić niezamierzoną procedurę wydania masła.

Zarówno wkładka, jak i tacka ociekowa muszą być całkowicie suche przed ponownym umieszczeniem w urządzeniu. Mokre elementy mogą wpływać na działanie urządzenia oraz sprzyjać rozwojowi pleśni lub bakterii.

Instrukcja czyszczenia szybki czujnika wykrywania talerza

W urządzeniu znajduje się czujnik wykrywania talerza (Rysunek 10), którego działanie może zostać zakłócone przez zabrudzenia, zwłaszcza tłuste osady takie jak masło lub serek.

Dla zapewnienia prawidłowej pracy urządzenia konieczne jest regularne czyszczenie szklanej powierzchni (szybki) czujnika lub w przypadku zauważenia nieprawidłowego działania (np. problemów z wykrywaniem talerza).



Rysunek 10. Czujnik wykrywania talerza

Sposób postępowania:

1. Wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania.
2. Otwórz klapkę dolną urządzenia, aby uzyskać dostęp do wnętrza.
3. Zlokalizuj szybkę czujnika:
 - czujnik wykrywania talerza znajduje się w dolnej części przestrzeni roboczej.
4. Przygotuj miękką, czystą ściereczkę z mikrofibry lub delikatną gąbkę. Ściereczka powinna być lekko wilgotna – nie ociekająca wodą.
5. Ostrożnie wsuń rękę z wilgotną ściereczką do wnętrza klapki dolnej.
6. Delikatnie przetrzyj szybkę czujnika, usuwając tłuste osady i resztki produktów.
7. W razie potrzeby powtórz czynność z drugą, czystą stroną ściereczki.
8. Urządzenie podłącz do źródła zasilania dopiero, gdy powierzchnie czujnika będą w pełni suche.

UWAGA!



Nie używaj silnych detergentów, alkoholu ani ostrych narzędzi – mogą uszkodzić powierzchnię szybki. Nie dopuść do przedostania się nadmiaru wilgoci do wnętrza czujnika. Czujnik należy czyścić przy wyłączonym urządzeniu.

Instrukcja usuwania pozostałości po produkcji w okolicach kasety

Kaseta tnąca oraz jej otoczenie mogą ulec zabrudzeniu podczas dozowania masła. Regularne czyszczenie tego obszaru jest niezbędne dla zachowania higieny oraz prawidłowego działania urządzenia. Czyszczenie należy przeprowadzać regularnie, najlepiej po każdym użyciu, aby uniknąć nagromadzenia tłuszczu i resztek produktu.

Sposób postępowania:

1. Wsuń kasetę tnącą wykorzystując przycisk „Zmień kasetę” w ekranie obsługi urządzenia.
2. Wyłącz urządzenie i odłącz od źródła zasilania, aby zapewnić bezpieczeństwo podczas czyszczenia.
3. Ostrożnie otwórz klapkę dolną, w której znajduje się kasetę tnącą.
4. Ostrożnie wyjmij kasetę tnącą zgodnie z instrukcją obsługi. Zachowaj ostrożność – elementy tnące mogą być ostre.
5. Użyj miękkiej, wilgotnej gąbki lub ściereczki (zwilżonej lekko wodą z dodatkiem łagodnego detergentu), aby dokładnie przetrzeć okolice, w których znajduje się kasetę. Bezwzględnie zabrania się psikania jakimikolwiek detergentami.
6. Usuń wszelkie pozostałości masła lub innych produktów w urządzeniu (okolicach kasety), zwracając szczególną uwagę na narożniki i trudno dostępne miejsca.
7. Kasetę tnącą czyścić zgodnie z instrukcją zawartą w akapicie „Czyszczenie kasety tnącej”.
8. Przed ponownym montażem kasety upewnij się, że wszystkie wyczyszczone powierzchnie są suche.
9. Ostrożnie umieść kasetę z powrotem w jej gnieździe, upewniając się, że jest prawidłowo osadzona.
10. Zamknij klapkę dolną.



UWAGA!

Regularna dbałość o czystość kasety i jej otoczenia zapobiega awariom, zacięciom oraz ryzyku zanieczyszczenia produktu spożywczego. Nie pozostawiaj wilgoci – po zakończeniu czyszczenia wszystkie elementy powinny być całkowicie suche, zanim zamkniesz klapkę dolną i uruchomisz urządzenie.

CLEANING AND MAINTENANCE

Introductory information

Spraying the display with any cleaning agents or water is strictly prohibited, whether the device is turned on or off. Excessive moisture may cause damage to the electronics, permanent damage to the display, and a risk of electric shock. To clean the display, use only a slightly damp, soft cloth—never a direct stream of liquid. In addition, the information provided in the paragraphs below must be strictly followed.

Air filter replacement and cleaning instructions



CAUTION!

Consumable parts must be replaced with original components; replacement parts must not be used.

To ensure the effective operation of the air filtration system and maintain the device performance, the metal air filter should be cleaned regularly. Cleaning should be carried out routinely depending on the operating conditions – once a week is recommended..

To remove the filter, open the upper part of the device (Figure 1). Then slide the filter cartridge upward by grasping the metal frame with two fingers. If the filter is found to be heavily soiled, remove it from the cartridge and clean it or replace it with a new one. It is also necessary to check the ventilation grilles on the device housing for obstructions. If airflow is blocked, clean the ventilation openings. When replacing the filter, the ventilation grilles should also be vacuumed.

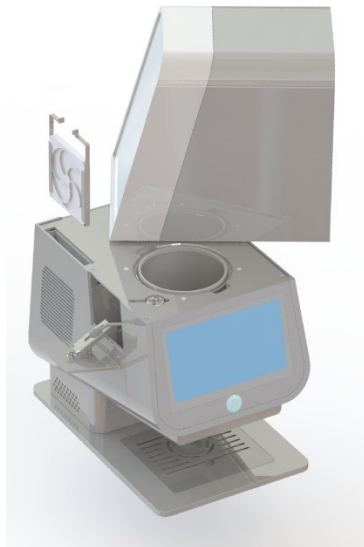


Figure 1. Location of the filter

Procedure:

Preliminary cleaning – compressed air:

1. Remove the filter from the device according to the manufacturer's instructions.
2. Use compressed air to clean the filter of loose dust, dirt, and other deposits.
3. Direct the airflow from the opposite side of the air-flow direction in the device to effectively expel the contaminants.
4. Keep a safe distance between the nozzle and the filter (approx. 10–15 cm) to avoid damaging the filter mesh.

Main cleaning – detergent and water:

1. Prepare a solution of a mild degreasing detergent in lukewarm water.
2. Submerge the filter and clean it thoroughly using a soft brush or sponge to remove greasy contaminants.
3. Rinse the filter with clean water to remove any detergent residue.



CAUTION!

Before reassembling, the filter must be completely dry. After washing, allow the filter to air-dry naturally in a dry and well-ventilated place (do not use hair dryers or any heat sources).

Instructions for vacuuming the ventilation channels

To ensure proper operation of the cooling system and maintain optimal performance, the ventilation channels containing the radiator must be cleaned regularly. Over time, dust and other debris accumulate in these areas, which can restrict airflow and lead to overheating of components.

Procedure:

1. Turn off the device and disconnect it from the power source.
2. Access the ventilation channels (by removing the air filter – according to the device's user manual).
3. Remove dust and debris using one of the following methods:
 - compressed air – blow through the channels in short bursts, keeping the nozzle at a safe distance to avoid damaging the temperature sensors located in the channels.
 - suction device (e.g., service vacuum) – gently vacuum the dust from the channels through the ventilation grilles.
4. After cleaning, reinstall the air filter.
5. Connect the device and check the proper functioning of the cooling system.



CAUTION!

Do not use excessively high air pressure. Cleaning is recommended to be performed regularly – the frequency depends on operating conditions (e.g. once every one or two weeks).

Piston and seal cleaning instructions

Purpose:

The purpose of cleaning is to ensure the hygiene of the device and the proper functioning of the piston after each use of the device or before changing the product. The piston and seal are made of the same food-grade plastic, resistant to detergents and the temperatures used in cleaning processes.

A. Automatic washing in a dishwasher with a hot sanitizing function (recommended)

Application:

This is the recommended cleaning method, ensuring the highest level of hygiene, thermal disinfection, and process repeatability. It may be used in standard commercial dishwashers or industrial sanitizing machines.

Procedure:

1. Remove the piston from the container.
 2. Do not remove the seal – during automatic washing, the piston and seal can be washed as a single assembled unit.
 3. Remove larger product residues (e.g., butter, cream cheese) using a spatula or soft cloth.
 4. Place the piston (with the seal installed) in the dishwasher basket so that it is not exposed to crushing or contact with sharp objects.
 5. Run the program with the following parameters:
 - washing temperature: 55–65°C,
 - rinsing/ sanitizing temperature: 80–95°C,
 - detergent: mild, dishwasher-safe, free of chlorine and bleaching agents
 6. During the cycle, the piston is:
 - thoroughly cleaned of product residues,,
 - thermally disinfected by the hot water,
 - dried in the final phase of the program.
 7. After washing cycle, allow the piston to cool down and dry completely.
- After the process, the piston with the seal is clean, sanitized, and ready for reuse in contact with food.

B. Manual washing (alternative)

Application:

This is an alternative method, used when automatic washing is not possible or when quick cleaning is required after brief use of the device.

Procedure:

1. Remove the piston from the container.
 2. If necessary, gently remove the seal to allow thorough cleaning of the contact areas.
 3. Prepare a solution of warm water (approx. 40–50°C) with a mild, pH neutral detergent.
 4. Wash the piston and seal with a soft sponge or cloth, paying particular attention to:
 - corners and recesses,
 - contact surfaces between the piston and the seal.
 5. Rinse all components thoroughly under running water to remove any detergent residue.
 6. Leave to air dry completely on a clean, dry surface.
 7. If disassembled, reinstall the seal, ensuring it is correctly seated in the groove and not deformed.
- After cleaning, the piston and seal are clean, dry, and ready for reassembly.

Final recommendations

- Regular automatic washing (dishwasher with a hot sanitizing function) is recommended as the most hygienic and effective method..
- Do not use products containing chlorine, ammonia, bleach, or abrasive ingredients.
- Do not exceed 95°C to prevent deformation of the material.
- Before reassembly, ensure that all components are completely clean and dry.



CAUTION!

Clean after each use of the device or before changing the product. Before each use, check the seal for cracks, deformations, or signs of wear. A damaged seal should be replaced immediately to avoid issues with product dispensing.

Piston seal replacement instruction

Before each insertion of the piston into the product container, check the condition of the seal (Figure 2). If any damage or wear is detected, proceed with the replacement.



Figure 2. Piston with seal

To replace the piston seal, gently pry and spread the damaged seal. Remove the seal from the guide groove in which it is seated. Take the new seal out of its packaging. At the split point, carefully spread the ring and slide it onto the piston. The seal must fit into the groove. New seals are supplied by the device manufacturer for a fee.

Container cleaning instructions

To ensure hygiene and proper operation of the device, the butter or cream cheese container (Figure 8) must be cleaned after each use and before inserting another product. Only a clean container should be placed in the device each time.

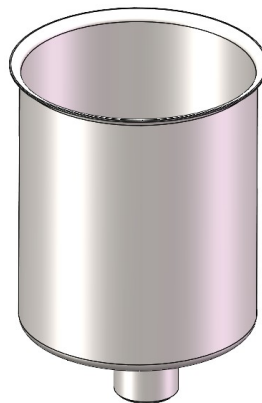


Figure 8. Butter/cream cheese container

Purpose:

The purpose of cleaning is to ensure a high level of device hygiene and the proper functioning of the dispensing system by regularly cleaning the container after each use or before changing the product. The container must always be clean and dry before being inserted into the device. The container is made of stainless steel, resistant to detergents and high temperatures, allowing effective cleaning both manually and automatically.

A. Automatic washing in a dishwasher with a hot sanitizing function (recommended)

Application:

This is the recommended cleaning method, ensuring the highest level of hygiene, thermal disinfection, and process repeatability. It may be used in standard commercial dishwashers or industrial sanitizing machines.

Procedure:

1. Remove the container from the device according to the user manual.
2. Remove the piston from the container – the container must be washed without the piston inside.
3. Remove any remaining product (e.g., butter, cream cheese) from the container walls using a spatula or paper towel.
4. Place the container in the dishwasher, ensuring it does not touch sharp objects and does not block the washing nozzles.
5. Run the program with the following parameters:
 - washing temperature: 55–65°C,
 - rinsing/ sanitizing temperature: 80–95°C,
 - detergent: mild, suitable for stainless steel, free of chlorine and bleach.
6. During the cycle, the container is:
 - thoroughly cleaned of product residues,
 - thermally disinfected due to high temperature,
 - dried in the final phase of the program.
7. After the program ends, allow the container to cool down and dry completely.
After the process, the container is clean, sanitized, and ready for reuse in contact with food.

B. Manual washing (alternative)

Application:

This is an alternative method, used when automatic washing is not possible or when quick cleaning is required after brief use of the device.

Procedure:

1. Remove the container from the device and take out the piston.
2. Remove any remaining product from the container walls using a spatula or paper towel.
3. Prepare a solution of warm water (approx. 40–50°C) with a mild food-safe detergent.
4. Wash the container thoroughly using a soft sponge or plastic brush:
 - Pay attention to corners, edges and welds.
5. Rinse with clean water to remove any detergent residue.
6. Dry the container – preferably allow it to air dry naturally or wipe it with a disposable paper towel.
After cleaning, the container is clean, dry, and ready to be installed in the device.

Final recommendations::

- Regular automatic washing in a dishwasher with a hot sanitizing function is recommended, as it ensures complete hygiene and thermal disinfection.
- Do not wash the container with the piston inside. The piston must always be removed before cleaning.
- Do not use products containing chlorine, ammonia, bleach or abrasive ingredients, as they may damage the stainless steel surface.
- After washing, ensure that the container is completely dry before reuse.
- Regularly check the condition of the container – if any damage or signs of corrosion are detected, do not allow it to come into contact with food.

CAUTION!

The container may be washed in a dishwasher, but it must not contain any product residues on any surface before being placed in the cleaning device. The container must always be clean and dry before reinserting it into the device – this prevents bacterial growth and cross-contamination of flavors between products. Only a clean container should be used each time.

Cutting cartridge cleaning instructions

Purpose:

The purpose of cleaning is to ensure the hygiene of the device, the proper functioning of the cutting mechanism, and the maintaining the correct technical condition of its components. The cutting cartridge contains a cutting element that requires regular cleaning after each use or before inserting a different product, to prevent residue buildup and reduce the risk of contamination.

A. Automatic washing in a dishwasher with a hot sanitizing function (recommended)

Application:

This is the recommended cleaning method, ensuring the highest level of hygiene, thermal disinfection, and process repeatability. It may be used in standard commercial dishwashers or industrial sanitizing machines.

Procedure:

1. Extend the cutting cartridge to the replacement position using the “Change Cartridge” function in the device menu or by opening the drawer (the cartridge will extend automatically).
2. Remove the cutting cartridge from the device according to the user manual.
3. Handle with care — the cutting element is not very sharp, but direct contact with cutting edge should be avoided.
4. No pre-cleaning or removal of product residues is necessary — these will be effectively removed during the washing process.
5. Place the cartridge in the dishwasher, ensuring that:
 - it is not subjected to stress or deformation,
 - it does not rest on the cutting element or other metal parts.
6. Run the program with the following parameters:
 - washing temperature: 55–65°C,
 - rinsing/ sanitizing temperature: 80–95°C,
 - detergent: mild, suitable for stainless steel components, pH-neutral, free of chlorine, bleach, and corrosive agents.

7. During the cycle, the cartridge is:
 - thoroughly cleaned of product residues,
 - thermally disinfected by the hot water,
 - dried in the final phase of the program.
8. After the program ends, allow the cartridge to cool down and dry completely.
After the process, the cutting cartridge is clean, sanitized, and ready for reassembly.

B. Manual washing (alternative)

Application:

This is an alternative method, used when automatic washing is not possible or when quick cleaning is required after brief use of the device.

Procedure:

1. Extend the cutting cartridge to the replacement position and remove it from the device according to the user manual.
 2. Prepare a solution of warm water (approx. 40–50°C) with a mild, food-safe, pH-neutral (pH 6–8) detergent.
 3. Using a soft sponge, cloth, or soft-bristled brush, gently remove product residues from the cartridge and cutting element:
 - do not scrub or use hard brushes,
 - do not use tools that could scratch or damage the surface.
 4. For dried-on residues, briefly soak the cartridge in the solution, then rinse thoroughly.
 5. Rinse the cartridge thoroughly with clean water to remove any detergent residues.
 6. Dry the cartridge with a soft, lint-free cloth or allow it to air dry naturally in a dry place.
- After cleaning, the cutting cartridge is clean, dry, and ready for reinstallation.

Final recommendations:

- Regular automatic washing in a dishwasher recommended as the most effective and hygienic method.
- Place the cartridge in the dishwasher so that it is not under stress or resting on the cutting element.
- Do not use corrosive agents, bleach, chlorine, ammonia, or abrasive powders.
- Do not scrape off dried residues – they should be gently soaked.
- After washing, the cartridge must be completely dry before reinstallation.
- Periodically check the condition of the surface and cutting element – if any damage, scratches, or signs of corrosion are detected, the element must be replaced.

CAUTION!



Before reassembly, the cutting cartridge must be completely dry. Do not use the device with a wet or damp cartridge. Also check the condition of the cutting blade. Ensure that it is not damaged and has no scratches, chips, or coating defects. If any damage is detected, the blade must be replaced with a new one.

Instructions for checking the condition of the cutting cartridge blade

The cutting cartridge in the device contains a blade responsible for precise cutting of the product. Due to regular use and contact with food and detergents, the blade may become damaged or worn. Regular

inspection of the blade's condition is essential to ensure safe operation and maintain the device's performance quality.

Procedure:

1. Slide the cutting cartridge to the replacement position using the "Change Cartridge" button on the device screen or open the drawer (the cartridge will extend automatically).
2. Remove the cutting cartridge according to the instructions in the user manual.
3. Exercise extreme caution — the blade is very sharp!
4. Carefully inspect the blade surface for the following damage or signs of wear:
 - Blade surface condition:
 - Is the surface smooth and uniform?
 - Is there excessive roughness?
 - Protective coating:
 - Is the teflon layer intact?
 - Check for wear, peeling, or flaking of the coating.
 - Mechanical damage:
 - Ensure there are no cracks, chips, or deformations on the blade.
 - Check that the blade is not bent.
5. If the blade is in good condition, carefully reinstall the cutting cartridge into the device.
6. If any of the above damage is detected, the blade must be replaced immediately. Follow the replacement procedure specified by the manufacturer or contact technical support.



CAUTION!

Never use the cartridge with a damaged blade. This may result in improper cutting, product sticking, device damage, or pose a safety risk to the user.

Instructions for replacing the cutting cartridge blade

Regular inspection of the blade in the cutting cartridge is required (Figure 3). If any damage is detected, discontinue use and replace it with a new blade.

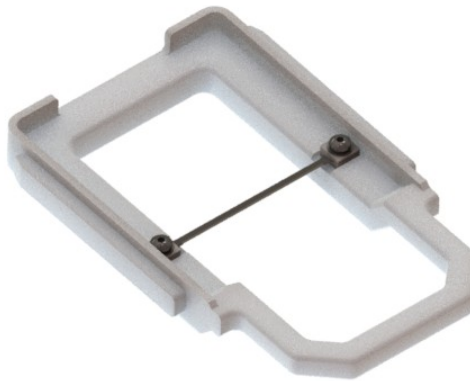


Figure 3. Cutting Cartridge

Procedure:

1. To replace the blade, remove the cutting cartridge from the device. Using a hex key, unscrew the bolts located on two opposite sides of the blade. Carefully remove the bolts, spring washers, and flat washers (Figure 4).

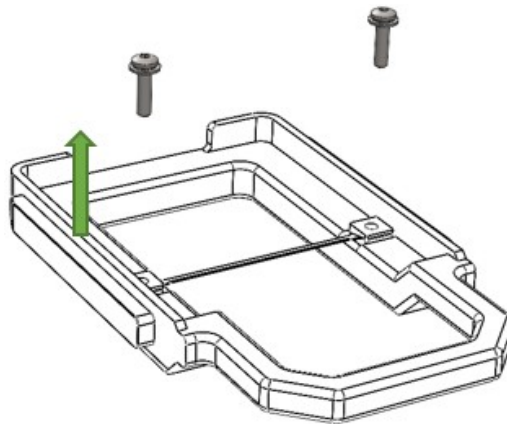


Figure 4. Blade disassembly method. View 1

2. On the opposite side of the cartridge, remove the self-locking nuts (Figure 5).

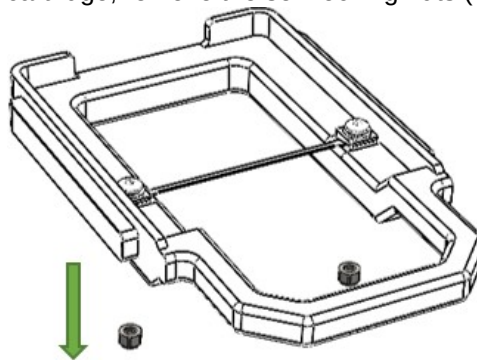


Figure 5. Blade disassembly method. View 2

3. From the top side of the cartridge, remove the angle-setting plates. Pay close attention to the orientation of the mounting plates (Figure 6).

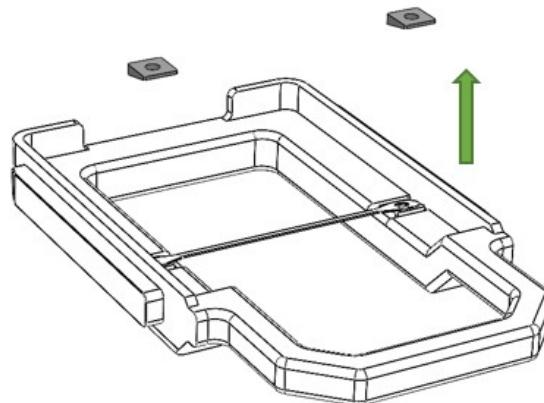


Figure 6. Blade disassembly method. View 3

4. Replace the blade and reinstall all of the previously removed fastening components. Make sure the cutting edge is oriented correctly (Figure 7).

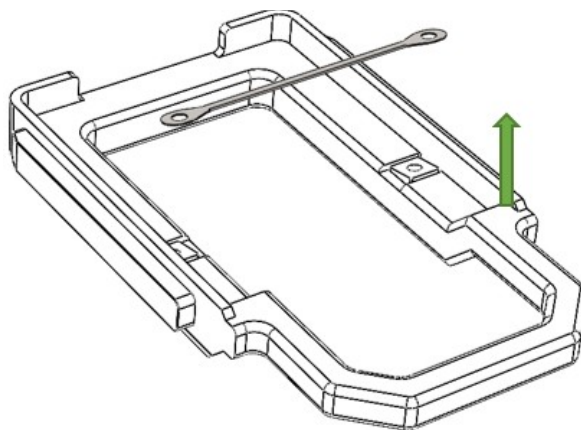


Figure 7. Blade disassembly method. View 4

CAUTION!



Regularly check the condition of the blade — if it becomes dull, scratched, chipped, or if the coating is damaged, the blade must be replaced according to the instructions. Handle the blade with care during replacement. The blade can still cause cuts or injury.

Drip insert and drip tray cleaning instructions

The drip insert (mounted inside the device drawer) and the drip tray (mounted in the base) may become soiled during normal operation, especially when dispensing products such as butter or cream cheese (Figure 9). To maintain hygiene and ensure proper device operation, both components should be cleaned regularly after each operating cycle or whenever visible contamination occurs.

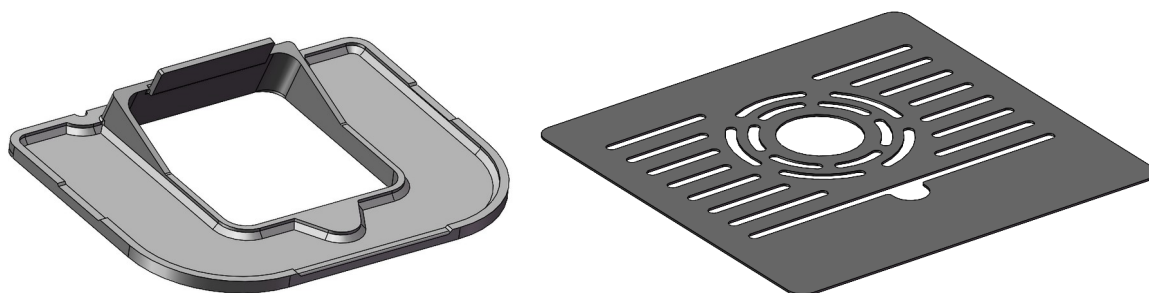


Figure 9. Drip insert and drip tray

Sposób postępowania:

1. Turn off the device before starting cleaning.
2. Remove the drip insert and drip tray according to the user manual.
3. Prepare a solution of warm water with a mild detergent (e.g., dishwashing liquid).
4. Thoroughly clean the surfaces using a soft sponge or cloth.
5. Pay special attention to removing greasy residues, product remnants, and debris from corners and recesses.
6. Rinse each component thoroughly under running water to remove any detergent residues..
7. Dry completely before reinstalling – use a disposable paper towel or allow to air dry in a dry place.

CAUTION!



The drip tray can only be removed when the device is turned off. Otherwise, the plate detection sensor may send incorrect information to the control system, potentially triggering an unintended butter dispensing procedure.

Both the drip insert and drip tray must be completely dry before being placed back in the device. Wet components can affect device operation and promote the growth of mold or bacteria.

Instructions for cleaning the plate detection sensor

The device is equipped with a plate detection sensor (Figure 10), whose operation can be disrupted by dirt, especially greasy residues such as butter or cream cheese. To ensure proper device operation, it is necessary to clean the sensor's glass cover (window) regularly, or whenever any malfunction is noticed (e.g., issues with plate detection).

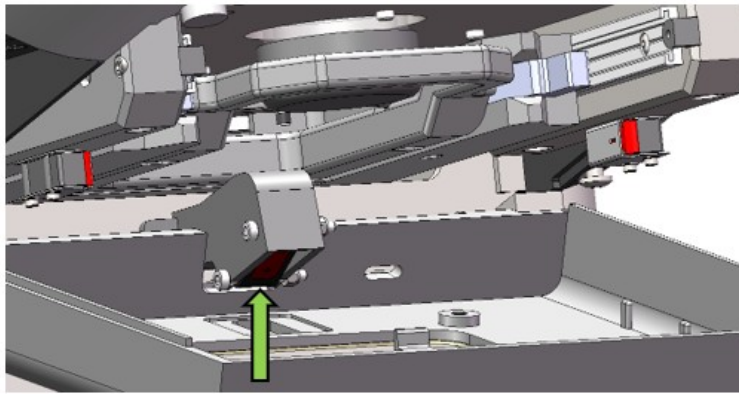


Figure 10. Plate detection sensor

Procedure:

1. Turn off the device and disconnect it from the power source.
2. Open the device drawer to access the interior.
3. Locate the sensor window:
 - the plate detection sensor is positioned at the bottom of the working area.
4. Prepare a soft, clean microfiber cloth or a gentle sponge. The cloth should be slightly damp – not dripping wet.
5. Carefully insert your hand with the damp cloth into the drawer.
6. Gently wipe the sensor window, removing greasy residues and product remnants.
7. If necessary, repeat the process using the other clean side of the cloth.
8. Only reconnect the device to the power source once the sensor surfaces are completely dry.

CAUTION!



Do not use strong detergents, alcohol, or sharp tools – they may damage the sensor window surface. Prevent excess moisture from entering the sensor. The sensor must be cleaned only when the device is turned off.

Instructions for removing product residues around the cartridge

The cutting cartridge and its surrounding area can become soiled during butter dispensing. Regular cleaning of this area is essential to maintain hygiene and ensure proper device operation. Cleaning should be performed regularly, ideally after each use, to prevent the buildup of grease and product residues.

Procedure:

1. Slide the cutting cartridge using the "Change cartridge" button on the device screen.
2. Turn off the device and disconnect it from the power source to ensure safety during cleaning.
3. Carefully open the drawer containing the cutting cartridge.
4. Carefully remove the cutting cartridge according to the user manual. Exercise caution – the cutting elements may be sharp.
5. Use a soft, damp sponge or cloth (slightly moistened with water and mild detergent) to thoroughly wipe the areas around the cartridge. Do not spray any detergents directly.
6. Remove all butter or other product residues around the cartridge, paying special attention to corners and hard-to-reach areas.
7. Clean the cutting cartridge itself according to the instructions in the "Cutting cartridge cleaning instructions" section.
8. Before reinstalling the cartridge, ensure that all cleaned surfaces are dry.
9. Carefully place the cartridge back into its slot, ensuring it is properly seated.
10. Close the drawer.



CAUTION!

Regular maintenance of the cartridge and its surrounding area helps prevent malfunctions, jams, and the risk of contaminating food products. Do not leave any moisture – after cleaning, all components must be completely dry before closing the drawer and operating the device.

REINIGUNG UND WARTUNG

Einleitung

Es ist strengstens verboten, das Display mit Reinigungsmitteln oder Wasser zu besprühen, unabhängig davon, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist. Übermäßige Feuchtigkeit kann zu Schäden an der Elektronik, dauerhaften Schäden am Display und der Gefahr eines Stromschlags führen. Verwenden Sie zum Reinigen des Displays nur ein leicht feuchtes, weiches Tuch, niemals einen direkten Flüssigkeitsstrahl. Beachten Sie außerdem unbedingt die folgenden Hinweise.

Anleitung zum Austausch oder zur Reinigung des Luftfilters



ACHTUNG!

Ersatzteile müssen nur durch Originalteile ersetzt werden.

Um eine effektive Funktion des Luftfiltersystems zu gewährleisten und die Leistungsfähigkeit des Geräts zu erhalten, muss der Metall-Luftfilter regelmäßig gereinigt werden. Die Reinigung des Filters sollte regelmäßig, je nach Betriebsbedingungen des Geräts, durchgeführt werden – in der Regel einmal pro Woche.

Um den Filter zu entnehmen, öffnen Sie den oberen Teil des Geräts (Abbildung 1). Ziehen Sie dann die Filterkassette nach oben heraus, indem Sie mit den Fingern den Metallrahmen greifen. Bei starker Verschmutzung sollte der Filter aus der Kassette entnommen und gereinigt oder durch einen neuen ersetzt werden. Es ist auch notwendig, die Durchgängigkeit der Lüftungsgitter im Gehäuse des Geräts zu überprüfen. Bei Verstopfung müssen die Lüftungsöffnungen gereinigt werden. Beim Austausch des Filters sollten auch die Lüftungsgitter abgesaugt werden.

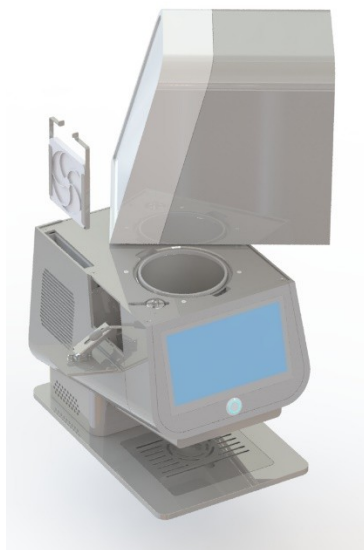


Abbildung 1. Ansicht der Filterposition

Vorgehensweise:

Vorreinigung – Druckluft:

1. Entnehmen Sie den Filter gemäß den Anweisungen des Herstellers aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie den Filter mit Druckluft von losem Staub, Schmutz und anderen Ablagerungen.
3. Richten Sie den Luftstrom entgegen der Luftströmungsrichtung im Gerät aus, um den Schmutz effektiv herauszudrücken
4. Halten Sie einen Sicherheitsabstand zur Düse ein (ca. 10–15 cm), um das Filtergitter nicht zu beschädigen.

Grundreinigung – Reinigungsmittel und Wasser:

1. Bereiten Sie eine Lösung aus einem milden Fettlöser und lauwarmem Wasser vor.
2. Tauchen Sie den Filter ein und reinigen Sie ihn gründlich mit einer weichen Bürste oder einem Schwamm, um Fettverschmutzungen zu entfernen.
3. Spülen Sie den Filter mit klarem Wasser ab, um Reste des Reinigungsmittels zu entfernen.



ACHTUNG!

Vor dem Wiedereinbau muss der Filter vollständig trocken sein. Lassen Sie den Filter nach dem Waschen an einem trockenen und gut belüfteten Ort an der Luft trocknen (verwenden Sie keine Föhn oder Wärmequellen).

Anleitung zum Staubsaugen von der Lüftungskanäle

Um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Kühlsystems und eine optimale Leistung zu gewährleisten, müssen die Lüftungskanäle, in denen sich der Kühlkörper befindet, regelmäßig gereinigt werden. Im Laufe der Zeit sammeln sich an diesen Stellen Staub und andere Verunreinigungen an, die den Luftstrom behindern und zu einer Überhitzung der Komponenten führen können.

Vorgehensweise:

1. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
2. Verschaffen Sie sich Zugang zu den Lüftungskanälen (durch Entfernen des Luftfilters – gemäß der Bedienungsanleitung des Geräts).
3. Entfernen Sie Staub und Verunreinigungen mit einer der folgenden Methoden:
4. Druckluft – blasen Sie die Kanäle in kurzen Intervallen aus und halten Sie die Düse dabei in sicherem Abstand, um die in den Kanälen befindlichen Temperatursensoren nicht zu beschädigen.
5. Sauggerät (z. B. Servicestaubsauger) – saugen Sie den Staub vorsichtig durch die Lüftungsgitter aus den Kanälen ab.
6. Bringen Sie nach Abschluss der Reinigung den Luftfilter wieder an.
7. Schließen Sie das Gerät an und überprüfen Sie die ordnungsgemäße Funktion des Kühlsystems.



ACHTUNG!

Verwenden Sie keinen zu hohen Luftdruck. Die Reinigung sollte regelmäßig durchgeführt werden – die Häufigkeit hängt von den Betriebsbedingungen ab (z. B. einmal pro Woche/zwei Wochen).

Reinigungsanleitung für Kolben mit Dichtung

Zweck:

Der Zweck der Reinigung besteht darin, die Hygiene des Geräts und die ordnungsgemäße Funktion des Kolbens nach jedem Betriebsende oder vor einem Produktwechsel sicherzustellen. Der Kolben und die Dichtung bestehen aus dem gleichen Kunststoff, der für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen ist und gegen Reinigungsmittel und die bei Reinigungsprozessen verwendeten Temperaturen beständig ist.

A. Automatische Reinigung in der Geschirrspüler oder Spülmaschine mit Heißdesinfektionsfunktion (empfohlen)

Anwendung:

Empfohlene Reinigungsmethode, die ein Höchstmaß an Hygiene, thermische Desinfektion und Wiederholbarkeit des Prozesses gewährleistet. Kann in handelsüblichen Gastronomiespülmaschinen oder industriellen Dampfsterilisatoren verwendet werden.

Vorgehensweise:

1. Nehmen Sie den Kolben aus dem Behälter.
2. Entfernen Sie die Dichtung nicht – beim automatischen Waschen können Kolben und Dichtung als eine Baugruppe gereinigt werden.
3. Entfernen Sie größere Produktreste (z. B. Butter, Käse) mit einem Spachtel oder einem weichen Tuch.
4. Legen Sie den Kolben (mit montierter Dichtung) in den Korb der Geschirrspüler oder Spülmaschine mit Heißdesinfektionsfunktion, sodass er nicht gequetscht werden oder mit scharfen Gegenständen in Berührung kommen kann.
5. Starten Sie das Programm mit folgenden Parametern:
 - Waschtemperatur: 55–65 °C,
 - Spül-/Dampftemperatur: 80–95 °C,
 - Reinigungsmittel: mild, für Geschirrspülmaschinen geeignet, ohne Chlor und Bleichmittel.
6. Während des Programms wird der Kolben:
 - gründlich von Produktresten gereinigt,
 - durch die Einwirkung von heißem Wasser thermisch desinfiziert,
 - in der Endphase des Programms getrocknet.
7. Lassen Sie den Kolben nach dem Reinigen vollständig abkühlen und trocknen.
Nach diesem Vorgang ist der Kolben mit Dichtung sauber, sterilisiert und wieder für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

B. Handwäsche (alternativ)

Anwendung:

Anzuwenden, wenn kein Geschirrspüler oder Spülmaschine mit Heißdesinfektionsfunktion zur Verfügung steht oder wenn nach kurzem Gebrauch eine schnelle Reinigung erforderlich ist.

Vorgehensweise:

1. Nehmen Sie den Kolben aus dem Behälter.
2. Entfernen Sie gegebenenfalls vorsichtig die Dichtung, um eine gründliche Reinigung der Kontaktstellen zu ermöglichen.

3. Bereiten Sie eine Lösung aus warmem Wasser (ca. 40–50 °C) und einem milden, pH-neutralen Reinigungsmittel vor.
 4. Waschen Sie den Kolben und die Dichtung mit einem weichen Schwamm oder Tuch und achten Sie dabei besonders auf:
 - Ecken und Vertiefungen,
 - Kontaktflächen zwischen Kolben und Dichtung.
 5. Spülen Sie alle Teile gründlich unter fließendem Wasser ab, um Rückstände des Reinigungsmittels zu entfernen.
 6. Lassen Sie sie auf einer sauberen, trockenen Unterlage vollständig trocknen.
 7. Bei Demontage – montieren Sie die Dichtung wieder und achten Sie darauf, dass sie richtig in der Nut sitzt und nicht verformt ist.
- Nach der Reinigung sind Kolben und Dichtung sauber, trocken und bereit für den Wiedereinbau.

Abschließende Empfehlungen

- Es wird empfohlen, die Geräte regelmäßig automatisch (in dem Geschirrspüler oder Spülmaschine mit Heißdesinfektionsfunktion) zu reinigen, da dies die hygienischste und effektivste Methode ist.
- Verwenden Sie keine Mittel, die Chlor, Ammoniak, Bleichmittel oder scheuernde Bestandteile enthalten.
- Überschreiten Sie nicht die Temperatur von 95 °C, um eine Verformung des Kunststoffs zu vermeiden.
- Stellen Sie vor dem Wiedereinbau sicher, dass die Teile vollständig sauber und trocken sind.



ACHTUNG!

Nach jedem Gebrauch des Geräts oder vor einem Produktwechsel reinigen. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Dichtung auf Risse, Verformungen oder Verschleiß. Eine beschädigte Dichtung sollte sofort ausgetauscht werden, um Probleme bei der Dosierung des Produkts zu vermeiden.

Anleitung zum Austausch der Kolbendichtung

Vor jedem Einlegen des Kolbens in den Behälter mit dem Produkt ist der Zustand der Dichtung zu überprüfen (Abbildung 2). Bei Beschädigung oder Verschleiß ist die Dichtung auszutauschen.



Abbildung 2. Druckkolben mit Dichtung

Um die Kolbendichtung auszutauschen, muss die beschädigte Dichtung herausgehoben und auseinandergebogen werden. Entfernen Sie die Dichtung aus der Führungsnut, in der sie sich befindet. Nehmen Sie die neue Dichtung aus der Verpackung. Spreizen Sie den Ring an der Schnittstelle vorsichtig und schieben Sie ihn auf den Kolben. Die Dichtung sollte in die Nut gleiten. Neue Dichtungen werden vom Hersteller des Geräts gegen Aufpreis geliefert.

Reinigungsanleitung für den Behälter für Butter/Frischkäse

Um die Hygiene und die ordnungsgemäße Funktion des Geräts zu gewährleisten, muss der Butter- oder Frischkäsebehälter (Abbildung 8) nach jeder Butterabgabe und vor dem Einfüllen eines anderen Produkts gereinigt werden. Es darf jeweils nur ein sauberer Behälter in das Gerät eingesetzt werden.

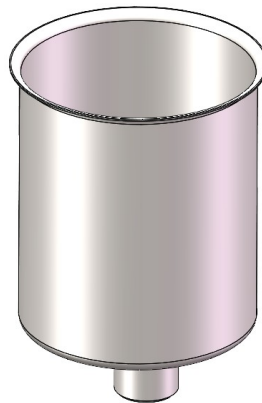


Abbildung 8. Behälter für Butter/Frischkäse

Zweck:

Das Ziel der Reinigung ist es, durch regelmäßiges Reinigen des Behälters nach jedem Gebrauch des Geräts oder vor einem Produktwechsel ein hohes Maß an Hygiene und eine einwandfreie Funktion des Dosiersystems zu gewährleisten. Es muss jedes Mal ein sauberer und trockener Behälter in das Gerät eingesetzt werden. Der Behälter besteht aus rostfreiem Stahl, der gegen Reinigungsmittel und hohe Temperaturen beständig ist, was eine effektive manuelle und automatische Reinigung ermöglicht.

A. Automatische Reinigung in dem Geschirrspüler oder in eine Spülmaschine mit Heißdesinfektionsfunktion (empfohlen)

Anwendung:

Empfohlene Reinigungsmethode für ein Höchstmaß an Hygiene, thermische Desinfektion und Wiederholbarkeit des Prozesses. Kann in handelsüblichen Gastronomiespülmaschinen oder industriellen Dampfsterilisatoren verwendet werden.

Vorgehensweise:

1. Nehmen Sie den Behälter gemäß der Bedienungsanleitung aus dem Gerät.
2. Entnehmen Sie den Kolben aus dem Behälter – der Behälter muss ohne Kolben gereinigt werden.
3. Entfernen Sie Produktreste (z. B. Butter, Käse) mit einem Spatel oder Papiertuch von den Wänden des Behälters.
4. Stellen Sie den Behälter so in den Geschirrspüler oder Spülmaschine mit Heißdesinfektionsfunktion, dass er nicht mit scharfen Gegenständen in Berührung kommt und die Sprühdüsen nicht blockiert.
5. Starten Sie das Programm mit folgenden Parametern:
 - Waschtemperatur: 55–65 °C,
 - Spül-/Dampf Temperatur: 80–95 °C,

- Reinigungsmittel: mild, für Edelstahl geeignet, ohne Chlor und Bleichmittel.
6. Während des Zyklus wird der Behälter:
 - gründlich von Produktrückständen gereinigt,
 - durch die Einwirkung hoher Temperaturen thermisch desinfiziert,
 - in der Endphase des Zyklus getrocknet.
 7. Lassen Sie den Behälter nach Beendigung des Programms vollständig abkühlen und trocknen. Nach dem Prozess ist der Behälter sauber, sterilisiert und bereit für den erneuten Gebrauch in Kontakt mit Lebensmitteln.
Nach diesem Vorgang ist der Kolben mit Dichtung sauber, sterilisiert und wieder für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

B. Handwäsche (alternativ)

Anwendung:

Anzuwenden, wenn kein Geschirrspüler oder Spülmaschine mit Heißdesinfektionsfunktion zur Verfügung steht oder wenn nach kurzem Gebrauch des Geräts eine schnelle Reinigung erforderlich ist.

Vorgehensweise:

1. Nehmen Sie den Behälter aus dem Gerät und entfernen Sie den Kolben.
2. Entfernen Sie Produktreste von den Behälterwänden mit einem Spatel oder Papiertuch.
3. Bereiten Sie eine Lösung aus warmem Wasser (ca. 40–50 °C) und einem milden Lebensmittelreinigungsmittel vor.
4. Waschen Sie den Behälter gründlich mit einem weichen Schwamm oder einer Kunststoffbürste:
 - Achten Sie besonders auf Ecken, Kanten und Nähte.
5. Spülen Sie den Behälter mit klarem Wasser ab, um Reinigungsmittelreste zu entfernen.
6. Trocknen Sie den Behälter – am besten lassen Sie ihn an der Luft trocknen oder wischen ihn mit einem Einweg-Papiertuch ab.
Nach der Reinigung ist der Behälter sauber, trocken und bereit für den Wiedereinbau in das Gerät.

Abschließende Empfehlungen::

- Es wird empfohlen, den Behälter regelmäßig in dem Geschirrspüler oder in eine Spülmaschine mit Heißdesinfektionsfunktion zu reinigen, da dies vollständige Hygiene und thermische Desinfektion gewährleistet.
- Waschen Sie den Behälter nicht mit dem Kolben im Inneren. Der Kolben muss vor dem Waschen immer entfernt werden.
- Verwenden Sie keine Mittel, die Chlor, Ammoniak, Bleichmittel oder scheuernde Bestandteile enthalten, da diese die Oberfläche des Edelstahls beschädigen können.
- Stellen Sie nach dem Waschen sicher, dass der Behälter vollständig trocken ist, bevor Sie ihn wieder verwenden.
- Überprüfen Sie den Zustand des Behälters regelmäßig – bei Beschädigungen oder Korrosionsspuren darf er nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

ACHTUNG!



Der Behälter darf in dem Geschirrspüler oder Spülmaschine mit Heißdesinfektionsfunktion gereinigt werden, wobei der Behälter vor dem Einlegen in das Reinigungsgerät keine Produktreste auf seiner Oberfläche aufweisen darf. Der Behälter muss immer sauber und trocken sein, bevor er wieder in das Gerät eingesetzt wird – dies verhindert die Bildung von Bakterien und die Übertragung von Gerüchen zwischen den Produkten. Es darf jeweils nur ein sauberer

Behälter in das Gerät eingesetzt werden.

Reinigungsanleitung für das Schneidmodul

Zweck:

Der Zweck der Reinigung besteht darin, die Hygiene des Geräts zu gewährleisten, die Funktionsfähigkeit des Schneidemechanismus sicherzustellen und den ordnungsgemäßen technischen Zustand der Komponenten zu erhalten. Das Schneidmodul enthält ein Schneidelement, das nach jedem Gebrauch des Geräts oder vor dem Einlegen eines anderen Produkts regelmäßig gereinigt werden muss, um Rückstände und Verunreinigungen zu vermeiden.

A. Automatisches Reinigen in dem Geschirrspüler oder Spülmaschine mit Heißdesinfektionsfunktion (empfohlen)

Anwendung:

Empfohlene Reinigungsmethode für ein Höchstmaß an Hygiene, thermische Desinfektion und Wiederholbarkeit des Prozesses. Kann in handelsüblichen Gastronomiespülmaschinen oder industriellen Dampfsterilisatoren angewendet werden.

Vorgehensweise:

1. Schieben Sie das Schneidmodul in die Austauschposition mit der Funktion „Modul wechseln“ im Menü des Geräts oder durch Öffnen der Schublade (das Schneidmodul wird automatisch ausgefahren).
2. Entnehmen Sie das Schneidmodul gemäß der Bedienungsanleitung aus dem Gerät.
3. Seien Sie beim Transport vorsichtig – das Schneidelement ist nicht sehr scharf, dennoch sollten Sie direkten Kontakt mit seiner Kante vermeiden.
4. Eine Vorreinigung oder Entfernung von Produktresten ist nicht erforderlich – diese werden beim Waschvorgang effektiv entfernt.
5. Legen Sie das Schneidmodul in dem Geschirrspüler oder Spülmaschine mit Heißdesinfektionsfunktion und achten Sie dabei darauf, dass:
 - sie keiner Belastung oder Verformung ausgesetzt ist,
 - sie nicht am Schneidelement oder anderen Metallteilen anliegt.
6. Starten Sie das Programm mit folgenden Parametern:
 - Washtemperatur: 55–65 °C,
 - Spül-/ Dampftemperatur: 80–95 °C,
 - Reinigungsmittel: mild, für Edelstahlteile geeignet, pH-neutral, ohne Chlor, Bleichmittel und Ätzmittel.
7. Während des Zyklus wird das Schneidmodul:
 - gründlich von Produktrückständen gereinigt,
 - durch die Einwirkung von heißem Wasser thermisch desinfiziert,
 - in der Endphase des Programms getrocknet.
8. Lassen Sie das Schneidmodul nach Beendigung des Programms vollständig abkühlen und trocknen.
Nach dem Prozess ist das Schneidmodul sauber, sterilisiert und bereit für den Wiedereinbau in das Gerät.

B. Handwäsche (alternativ)

Anwendung:

Alternative Methode, die angewendet wird, wenn eine automatische Reinigung nicht möglich ist oder eine schnelle Reinigung nach kurzem Geräteeinsatz erforderlich ist.

Vorgehensweise:

1. Schieben Sie das Schneidmodul in die Austauschposition und nehmen Sie es gemäß der Bedienungsanleitung aus dem Gerät heraus.
 2. Bereiten Sie eine Lösung aus warmem Wasser (ca. 40–50 °C) und einem milden, pH-neutralen (6–8) Reinigungsmittel für Lebensmittel vor.
 3. Entfernen Sie mit einem weichen Schwamm, Tuch oder einer weichen Bürste vorsichtig Produktreste von der Moduloberfläche und dem Schneidelements:
 - Verwenden Sie keine Scheuermittel oder harte Bürsten.
 - Verwenden Sie keine Werkzeuge, die die Oberfläche zerkratzen oder beschädigen könnten.
 4. Bei angetrockneten Rückständen tauchen Sie das Schneidmodul kurz in die Lösung ein und spülen Sie sie anschließend gründlich ab.
 5. Spülen Sie die Kassette gründlich mit klarem Wasser ab, um Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.
 6. Trocknen Sie das Schneidmodul mit einem weichen, fusselfreien Tuch oder lassen Sie sie an einem trockenen Ort an der Luft trocknen.
- Nach der Reinigung ist das Schneidmodul sauber, trocken und bereit für den Wiedereinbau.

Abschließende Empfehlungen::

- Es wird empfohlen, das Schneidmodul regelmäßig in dem Geschirrspüler oder in eine Spülmaschine mit Heißdesinfektionsfunktion zu reinigen, da dies die effektivste und hygienischste Methode ist.
- Das Schneidmodul sollte so in die Spülmaschine gelegt werden, dass sie nicht gespannt ist und nicht an einem Schneidelement anliegt.
- Verwenden Sie keine ätzenden Mittel, Bleichmittel, Chlor, Ammoniak oder Scheuermittel.
- Kratzen Sie keine angetrockneten Rückstände ab – weichen Sie diese vorsichtig ein.
- Nach dem Waschen muss das Schneidmodul vor dem Wiedereinbau vollständig trocken sein.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Oberfläche und des Schneidelements – bei Beschädigungen, Kratzern oder Korrosionsspuren muss das Element ausgetauscht werden.

UWAGA!



Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer nassen oder feuchten Schneidmodul. Überprüfen Sie auch den Zustand des Schneidmessers. Vergewissern Sie sich, dass es nicht beschädigt ist, keine Kratzer, Abplatzungen oder Beschädigungen der Beschichtung aufweist. Wenn Sie Beschädigungen feststellen, muss das Messer durch ein neues ersetzt werden.

Anleitung zur Überprüfung des Zustands des Schneidmessers im Schneidmodul

Das Schneidmodul im Gerät enthält ein Messer, das für den präzisen Schnitt des Produkts verantwortlich ist. Durch den Gebrauch und den Kontakt mit Lebensmitteln und Reinigungsmitteln kann die Klinge des Messers beschädigt werden oder sich abnutzen. Eine regelmäßige Überprüfung des Zustands des Messers ist für die Arbeitssicherheit und die Funktionsqualität des Geräts von entscheidender Bedeutung.

Vorgehensweise:

1. Schieben Sie das Schneidmodul in die Austauschposition mit der Funktion „Modul wechseln“ im Menü des Geräts oder durch Öffnen der Schublade (das Schneidmodul wird automatisch ausgefahren).
2. Entnehmen Sie das Schneidmodul gemäß der Beschreibung in der Bedienungsanleitung des Geräts.
3. Seien Sie besonders vorsichtig – die Klinge ist sehr scharf!
4. Überprüfen Sie die Oberfläche der Klinge sorgfältig auf folgende Beschädigungen oder Verschleißerscheinungen:
 - Zustand der Klingenoberfläche:
 - Ist die Oberfläche glatt und gleichmäßig?
 - Ist sie nicht übermäßig rau?
 - Schutzbeschichtung:
 - Ist die Teflon Schicht unbeschädigt?
 - Überprüfen Sie, ob die Beschichtung abgerieben oder abgeblättert ist.
 - Mechanische Beschädigungen:
 - Vergewissern Sie sich, dass die Klinge keine Risse, Ausbrüche oder Verformungen aufweist.
 - Überprüfen Sie, ob das Messer verbogen ist.
5. Wenn das Messer funktionsfähig ist, setzen Sie das Schneidmodul vorsichtig wieder in das Gerät ein.
6. Wenn Sie eine der oben genannten Beschädigungen feststellen, muss das Messer unverzüglich ausgetauscht werden. Befolgen Sie das vom Hersteller angegebene Austauschverfahren oder wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.



ACHTUNG!

Verwenden Sie niemals ein Schneidmodul mit einem beschädigten Messer. Dies kann zu fehlerhaften Schnitten, Produkthanftungen, Schäden am Gerät oder Gefahren für den Benutzer führen.

Anleitung zum Austausch des Schneidmessers im Schneidmodul

Der Zustand des Schneidmessers muss regelmäßig überprüft werden (Abbildung 3). Bei Beschädigungen ist das Messer nicht mehr zu verwenden und durch ein neues zu ersetzen.

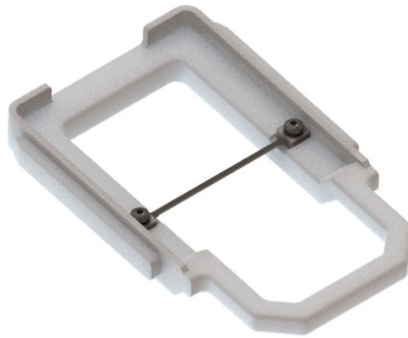


Abbildung 3. Schneidmodul

Vorgehensweise:

5. Um das Messer auszutauschen, muss das Schneidmodul aus dem Gerät herausgenommen werden. Mit einem Inbusschlüssel müssen die Schrauben auf den beiden gegenüberliegenden Seiten des Messers herausgedreht werden. Die Schrauben, Federscheiben und Unterlegscheiben vorsichtig entfernen (Abbildung 4).

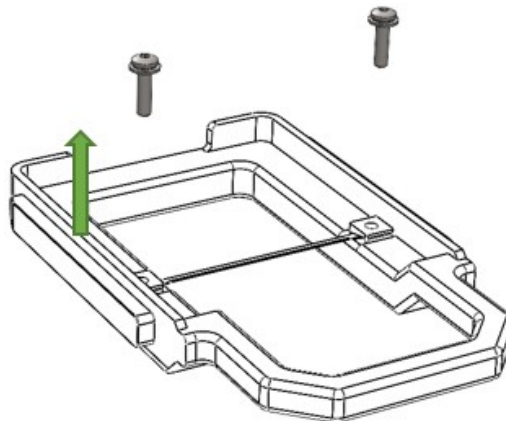


Abbildung 4. Messerdemontage, Ansicht 1

6. Auf der gegenüberliegenden Seite des Schneidmodul die selbstsichernden Muttern demontieren (Abbildung 5).

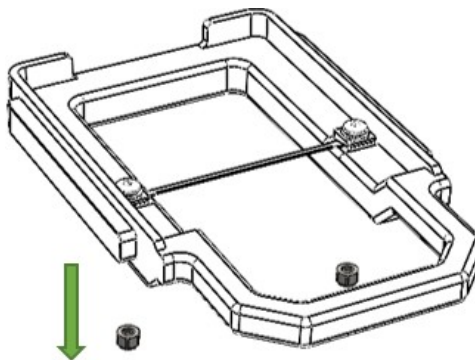


Abbildung 5. Messerdemontage, Ansicht 2

7. Entfernen Sie von der Oberseite des Schneidmodul die Winkelplatten zur Einstellung des Winkels des Messers. Achten Sie besonders auf die Richtung der Neigung der Befestigungsplatten (Abbildung 6).

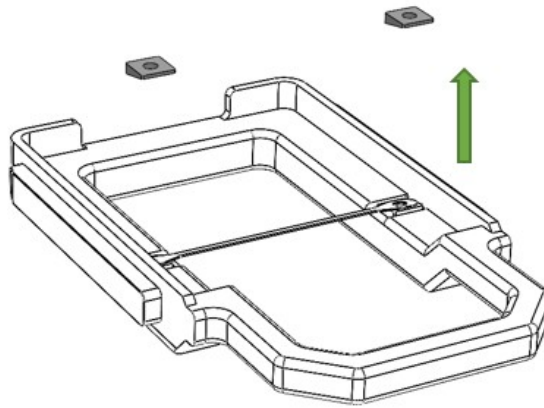


Abbildung 6. Messerdemontage, Ansicht 3

8. Das Messer austauschen und die oben genannten Verbindungselemente montieren. Achten Sie besonders auf die Ausrichtung der Schneide (Abbildung 7).

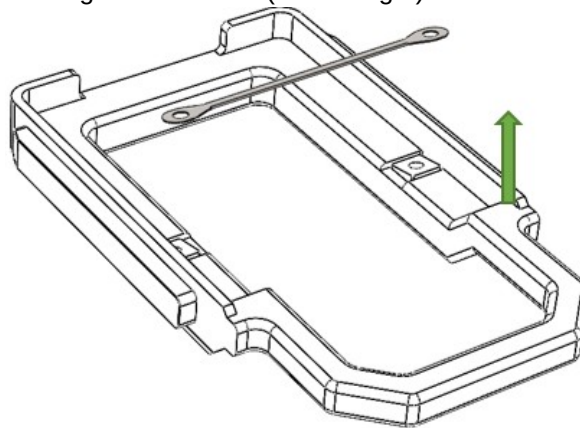


Abbildung 7. Messerdemontage, Ansicht 4



ACHTUNG!

Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Messerschneide – bei Abstumpfung, Kratzern, Absplitterungen oder beschädigter Beschichtung muss das Messer gemäß der Anleitung ausgetauscht werden. Seien Sie beim Austausch des Messers vorsichtig. Das Messer kann weiterhin Schnittverletzungen verursachen.

Anleitung zur Reinigung des Einsatzes und der Auffangschale

Der Einsatz (im Geräteschubfach montiert) sowie die Auffangschale (im Gerätboden montiert) können bei normalem Gebrauch durch Produkte wie Butter oder Frischkäse verschmutzen (Abbildung 9). Um die Hygiene und die ordnungsgemäße Funktion des Geräts zu gewährleisten, sollten beide Teile regelmäßig nach Beendigung des Betriebs oder bei sichtbarer Verschmutzung gereinigt werden.

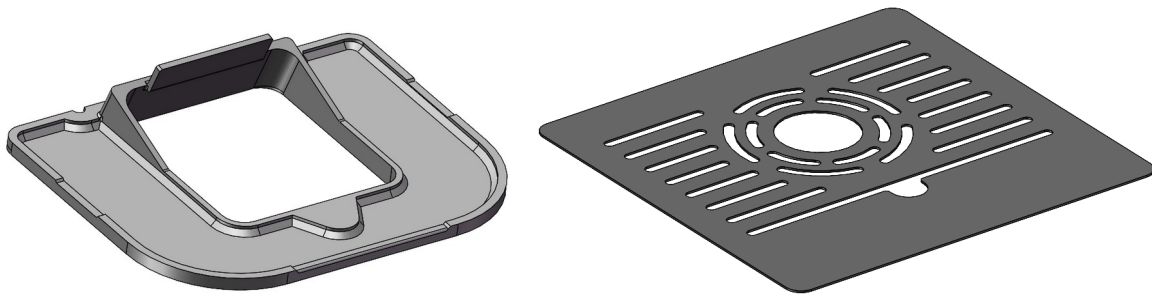


Abbildung 9. Einsatz und Auffangschale

Vorgehensweise:

1. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus.
2. Entnehmen Sie den Einsatz und die Auffangschale gemäß der Bedienungsanleitung des Geräts.
3. Bereiten Sie eine Lösung aus warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel (z. B. Spülmittel) vor.
4. Waschen Sie die Oberflächen der Teile gründlich mit einem weichen Schwamm oder Tuch ab.
5. Achten Sie besonders darauf, Fettablagerungen, Produktreste und Verschmutzungen aus Ecken und Vertiefungen zu entfernen.
6. Spülen Sie jedes Element gründlich unter fließendem Wasser ab, um Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.
7. Trocknen Sie die Elemente vor dem Zusammenbau vollständig ab – Sie können dazu Einweg-Papiertücher verwenden oder sie an einem trockenen Ort trocknen lassen.

ACHTUNG!



Die Auffangschale darf nur bei ausgeschaltetem Gerät entfernt werden. Andernfalls kann der Tellererkennungssensor falsche Informationen an das Steuerungssystem weiterleiten, was zu einem unbeabsichtigten Ausgabevorgang von Butter führen kann. Sowohl der Einsatz als auch die Auffangschale müssen vollständig trocken sein, bevor sie wieder in das Gerät eingesetzt werden. Feuchte Teile können die Funktion des Geräts beeinträchtigen und die Bildung von Schimmel oder Bakterien begünstigen.

Reinigungsanleitung für die Scheibe des Tellererkennungssensors

Das Gerät verfügt über einen Tellererkennungssensor (Abbildung 10), dessen Funktion durch Verschmutzungen, insbesondere durch fettige Ablagerungen wie Butter oder Käse, beeinträchtigt werden kann.

Um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts zu gewährleisten, muss die Glasoberfläche (Scheibe) des Sensors regelmäßig gereinigt werden oder wenn eine Fehlfunktion festgestellt wird (z. B. Probleme bei der Tellererkennung).

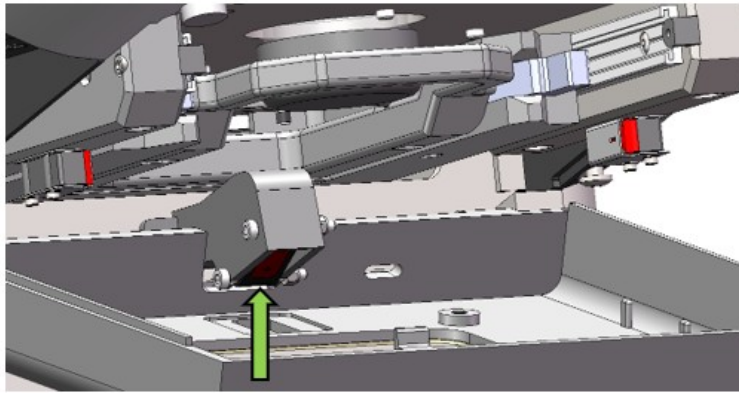


Abbildung 10. Tellererkennungssensor

Vorgehensweise:

1. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
2. Öffnen Sie die Geräteschublade, um Zugang zum Innenraum zu erhalten.
3. Lokalisieren Sie die Sensorglasplatte:
 - Der Tellersuchsensor befindet sich im unteren Bereich des Arbeitsraums.
4. Bereiten Sie ein weiches, sauberes Mikrofasertuch oder einen weichen Schwamm vor. Das Tuch sollte leicht feucht sein –nicht tropfnass.
5. Stecken Sie Ihre Hand mit dem feuchten Tuch vorsichtig in die Schublade.
6. Wischen Sie das Glasoberfläche (Scheibe) des Sensors vorsichtig ab und entfernen Sie Fettablagerungen und Produktreste.
7. Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf mit der anderen, sauberen Seite des Tuchs.
8. Schließen Sie das Gerät erst an die Stromversorgung an, wenn die Sensorflächen vollständig trocken sind.

ACHTUNG!



Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Alkohol oder scharfe Werkzeuge, da diese die Oberfläche des Glases beschädigen können. Achten Sie darauf, dass keine übermäßige Feuchtigkeit in das Innere des Sensors gelangt. Der Sensor muss bei ausgeschaltetem Gerät gereinigt werden.

Anleitung zur Entfernung von Produktresten rund um das Schneidmodul

Das Schneidmodul und ihre Umgebung können beim Dosieren von Butter verschmutzen. Eine regelmäßige Reinigung dieses Bereichs ist für die Hygiene und die ordnungsgemäße Funktion des Geräts unerlässlich. Die Reinigung sollte regelmäßig, vorzugsweise nach jedem Gebrauch, durchgeführt werden, um Fettablagerungen und Produktrückstände zu vermeiden.

Vorgehensweise:

1. Schieben Sie das Schneidmodul mit der Taste „Modul wechseln“ auf dem Bedienbildschirm des Geräts heraus.
2. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, um die Sicherheit während der Reinigung zu gewährleisten.
3. Öffnen Sie vorsichtig die Schublade, in der sich das Schneidmodul befindet.

4. Entnehmen Sie das Schneidmodul vorsichtig gemäß der Bedienungsanleitung. Seien Sie vorsichtig – die Schneidelemente können scharf sein.
5. Verwenden Sie einen weichen, feuchten Schwamm oder Tuch (leicht mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel befeuchtet), um die Bereiche um das Modul herum gründlich abzuwischen. Es ist strengstens verboten, mit irgendwelchen Reinigungsmitteln zu sprühen.
6. Entfernen Sie alle Rückstände von Butter oder anderen Produkten im Gerät (im Bereich des Moduls) und achten Sie dabei besonders auf Ecken und schwer zugängliche Stellen.
7. Reinigen Sie das Schneidmodul gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Reinigung des Schneidmodul“.
8. Vergewissern Sie sich vor dem Wiedereinbau des Modul, dass alle gereinigten Oberflächen trocken sind.
9. Setzen Sie das Modul vorsichtig wieder in ihre Halterung ein und vergewissern Sie sich, dass sie richtig sitzt.
10. Schließen Sie die Schublade.

ACHTUNG!



Die regelmäßige Reinigung **des Schneidmoduls** und seiner Umgebung beugt Störungen, Blockaden und dem Risiko einer Verunreinigung der Lebensmittel vor. Lassen Sie keine Feuchtigkeit zurück – nach der Reinigung sollten alle Teile vollständig trocken sein, bevor Sie die Schublade schließen und das Gerät einschalten.