

GOODA Sebastian Gołda

Kosynierów 49, 84-230 Rumia

572 677 044

Dyspenser masła oraz serków kanapkowych

INSTRUKCJA OBSŁUGI SERWISANTA

Dyspensera masła oraz serków kanapkowych



Instrukcja oryginalna
Wydanie 1 - 2026



PRZECZYTAJ UWAŻNIE INSTRUKCJĘ OBSŁUGI PRZED UŻYCIEM DYSPENSERA

U W A G A:

Producent dostarcza wyrób w stanie kompletnym z instrukcją obsługi.

Nabywca przy odbiorze wyrobu powinien sprawdzić jego kompletność oraz otrzymane dokumenty.

Instrukcja zawiera informacje dotyczące użytkowania, czyszczenia i obsługi oraz zalecenia dotyczące zakresu bezpieczeństwa i higieny.

Użytkownik!

Urządzenie gastronomiczne do wydawania powtarzalnych porcji twarogu, sera kanapkowego, masła podlega ciągłemu rozwojowi. Zatem firma „Darbowen” Sebastian Gołda zastrzega sobie prawo wprowadzania zmian i poprawek, które uzna za stosowne. W żadnym wypadku nie może być to podstawą do żądań modyfikacji wyrobów wcześniej dostarczonych do odbiorcy.

Przed użyciem ww. wyrobu należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i mieć ją zawsze w zasięgu ręki w trakcie użytkowania urządzenia. Pozwoli to uniknąć wypadków, przestrzegać warunków gwarancji i utrzymać urządzenie w dobrym stanie technicznym.

Niniejsza instrukcja obsługi dotyczy dyspensera służącego do dozowania porcji masła, twarogu i sera kanapkowego.

Dostawca:

--

(tabelę wypełnia dostawca przy sprzedaży urządzenia podając nazwę firmy, nazwisko, dokładny adres, numer telefonu osoby upoważnionej do utrzymywania kontaktów z użytkownikiem oraz datę dostawy)

Pozostajemy do Państwa dyspozycji.

GOODA Sebastian Gołda
ul. Kosynierów 49, 84-230 Rumia

**Instrukcja obsługi stanowi podstawowe wyposażenie dyspensera.
Zachować do przyszłego użytku.**



DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE



Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rozwoju z dnia 2.06.2016 w sprawie wymagań dla sprzętu elektrycznego (Dz. U. z 8-06-2016 r. poz. 806) i Dyrektywie 2014/35/UE Parlamentu Europejskiego i Rady

DARBOWEN Sebastian Golda
ul. Kosynierów 49, 84-230 Rumia

Osoba odpowiedzialna za przygotowanie dokumentacji technicznej wyrobu:

Imię i nazwisko: adres:

działając jako producent, deklaruje z pełną odpowiedzialnością, że:

Wyrób: URZĄDZENIE GASTRONOMICZNE DO WYDAWANIA
POWTARZALNYCH PORCJI TWAROŻKU,
SERKA KANAPKOWEGO, MASŁA

Typ/model: prototyp

Nr seryjny:

Rok produkcji:

Funkcja: Dawkowanie porcji produktów spożywczych

do której odnosi się niniejsza deklaracja, spełnia wymagania:

Dyrektywy 2006/42/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 maja 2006 r.
w sprawie maszyn (Dz. Urz. UE L157 z 09.06.2006, str. 24-86)
i Rozporządzenia Ministra Gospodarki z dnia 21 października 2008 r. w sprawie zasadniczych wymagań dla maszyn
(Dz. U. Nr 199, poz. 1228)

Dyrektywie 2014/35/UE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 26 lutego 2014 r.
w sprawie zasadniczych wymagań dla sprzętu elektrycznego (Dz. Urz. UE L96/357 z 29.03.2014)

Rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 2.06.2016 w sprawie wymagań
dla sprzętu elektrycznego (Dz. U. z 8-06-2016 r. poz. 806);

Do oceny zgodności zastosowano następujące normy zharmonizowane:
PN-EN ISO 12100:2012; PN-EN 60204-1:2018-12

oraz norm i przepisów:
PN-EN ISO 7010:2020-07; PN-EN 1672-1:2014-12;
PN-EN 1672-2:2021-05; PN-EN 15180:2014-12 E

Niniejsza deklaracja zgodności UE traci swoją ważność, jeżeli urządzenie zostanie zmierzone
lub przebudowane bez zgody producenta.

Integralnym elementem wyrobu jest instrukcja obsługi.

Przekazanie wyrobu innej osobie możliwe tylko w stanie jej pełnej sprawności
technicznej, wraz z dołączoną instrukcją obsługi i deklaracją zgodności.

.....
Miejsce i data wystawienia

.....
Imię, nazwisko, stanowisko i podpis osoby upoważnionej
do sporządzenia deklaracji zgodności w imieniu producenta

Spis treści

1. WPROWADZENIE.....	7
1.1. Ogólne zasady użytkowania.....	7
1.2. Przeznaczenie.....	7
2. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA.....	8
2.1. Zasady bezpiecznej pracy.....	9
2.2. Przepisy związane z użytkowaniem instalacji elektrycznej.....	10
2.3. Przepisy przeciwpożarowe.....	11
3. OPIS RYZYKA RESZTKOWEGO.....	12
3.1. Ocena ryzyka resztkowego podczas pracy urządzenia.....	12
4. PIKTOGRAMY OSTRZEGAWCZE.....	13
5. INFORMACJE OGÓLNE.....	14
5.1. Wstęp.....	14
5.2. Budowa urządzenia.....	14
5.3. Dane identyfikacyjne.....	15
6. ZASADY PRAWIDŁOWEGO UŻYTKOWANIA I OBSŁUGI TECHNICZNEJ.....	16
6.1. Dostawa i montaż urządzenia do pracy.....	16
6.2. Przygotowanie do pracy.....	18
7. OBSŁUGA.....	20
7.1. Uruchomienie.....	20
7.2. Inicjalizacja po uruchomieniu.....	20
7.3. Uzupełnienie magazynu masy spożywczej.....	21
7.4. Wyjmowanie / wkładanie kasety tnącej.....	27
7.5. Przygotowanie urządzenia do pracy.....	29
7.6. Tryb obsługi urządzenia.....	30
7.6.1. Zakładka „Pulpit” w trybie obsługi.....	31
7.6.2. Zakładka „Błędy i powiadomienia” w trybie obsługi.....	32
7.6.3. Zakładka „Historia” w trybie obsługi.....	32
7.6.4. Zakładka „Ustawienia” w trybie obsługi.....	33
7.6.5. Bazowanie tłoka.....	35
7.6.6. Test urządzenia- procedura umożliwiająca sprawdzenie wszystkich kluczowych podzespołów urządzenia.....	37
7.6.7. Wyłączanie urządzenia.....	46
7.7. Eksploatacja konsumencka.....	47
7.8. Pager – zdalne wyświetlanie informacji o stanie funkcjonalnym urządzenia.....	47
7.8.1. Elementy pagera.....	48
7.8.2. Zasady użytkowania pagera.....	48
7.8.3. Parowanie pagera z dyspenserem.....	49
7.8.4. Wskazania eksploatacyjne.....	49
7.8.5. Ładowanie i konserwacja.....	49

7.8.6. Bezpieczeństwo.....	50
8. KOMUNIKATY I AWARIE.....	50
9. INSTALACJA ZASILAJĄCA.....	52
10. PRZECHOWYWANIE.....	53
10.1. Przygotowanie do przechowywania.....	53
10.2. Przechowywanie urządzenia.....	53
10.3. Obsługa przed ponownym uruchomieniem po zakończonym okresie przechowywania.....	53
11. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	54
11.1. Informacja wstępna.....	54
11.2. Instrukcja wymiany filtra powietrza lub jego czyszczenia.....	54
11.3. Instrukcja odkurzania kanałów wentylacyjnych.....	55
11.4. Instrukcja czyszczenia tłoka z uszczelką.....	56
11.5. Instrukcja wymiany uszczelki tłoka.....	58
11.6. Instrukcja czyszczenia zbiornika na masło/serek.....	58
11.7. Instrukcja czyszczenia kasety tnącej.....	60
11.8. Instrukcja sprawdzenia stanu noża kasety tnącej.....	63
11.9. Instrukcja wymiany noża kasety tnącej.....	64
11.10. Instrukcja czyszczenia wkładki i tacki ociekowej.....	65
11.11. Instrukcja czyszczenia szybki czujnika wykrywania talerza.....	66
11.12. Instrukcja usuwania pozostałości po produkcie w okolicach kasety.....	67
12. LISTA CZĘŚCI ZAMIENNYCH.....	69
13. UTYLIZACJA URZĄDZENIA.....	71
14. SZKIC WYMIAROWY.....	72
15. NOTATKI.....	73

Spis ilustracji

Rysunek 1. Budowa dyspensera.....	14
Rysunek 2. Tabliczka znamionowa.....	15
Rysunek 3. Miejsca lokalizacji uchwytów urządzenia.....	16
Rysunek 4. Widok dyspensera od dołu.....	17
Rysunek 5. Wtyczka przewodu zasilającego 10 A 250 V.....	18
Rysunek 6. Widok wyłącznika głównego.....	20
Rysunek 7. Widok ekranu startowego.....	21
Rysunek 8. Widok ekranu gościa.....	21
Rysunek 9. Zbiornik wypełniony masą spożywczą.....	22
Rysunek 10. Rysunek przedstawiający sposób otwarcia klapki.....	24
Rysunek 11. Rysunek przedstawiający sposób obrócenia dźwigni.....	24
Rysunek 12. Rysunek przedstawiający sposób przesunięcia dźwigni w kierunku dolnym.....	25
Rysunek 13. Rysunek przedstawiający sposób obrócenia górnej części urządzenia.....	25
Rysunek 14. Rysunek przedstawiający sposób wkładania zbiornika do komory chłodzącej.....	25
Rysunek 15. Rysunek przedstawiający sposób obrócenia górnej części urządzenia w celu jego zamknięcia.....	26
Rysunek 16. Rysunek przedstawiający sposób przesunięcia dźwigni w kierunku górnym.....	26

Rysunek 17. Rysunek przedstawiający sposób obrócenia dźwigni w celu zamknięcia urządzenia.....	26
Rysunek 18. Sposób otworzenia klapki dolnej w celu wyjęcia kasety tnącej.....	27
Rysunek 19. Rysunek przedstawiający zatrzaski służące do uwolnienia kasety tnącej.....	28
Rysunek 20. Sposób wysunięcia kasety tnącej.....	28
Rysunek 21. Rysunek przedstawiający sposób zamontowania kasety tnącej.....	28
Rysunek 22. Tryb obsługi – zakładka „Pulpit”.....	30
Rysunek 23. Wersje ekranów: ciemna i jasna.....	31
Rysunek 24. Ekran „Połączenie z WIFI”.....	31
Rysunek 25. Tryb obsługi – zakładka „Błędy i powiadomienia”.....	32
Rysunek 26. Tryb obsługi – zakładka „Historia”.....	32
Rysunek 27. Tryb obsługi – zakładka „Ustawienia”.....	35
Rysunek 28. Tryb obsługi – procedura bazowania tłoka z informacją o konieczności włożenia zbiornika z tłokiem dociskowym.....	36
Rysunek 29. Tryb obsługi – procedura bazowania tłoka, zatwierdzanie włożenia zbiornika i tłoka dociskowego.....	36
Rysunek 30. Tryb obsługi – procedura bazowania tłoka, zapisywanie nowych odczytów pozycji do konfiguracji.....	37
Rysunek 31. Tryb obsługi – procedura testu urządzania, ekran startowy z instrukcją.....	38
Rysunek 32. Tryb obsługi – procedura testu urządzania, „Sprawdzanie wentylatorów”.....	38
Rysunek 33. Tryb obsługi – procedura testu urządzania, „Sprawdzanie czujników temperatury”.....	39
Rysunek 34. Tryb obsługi – procedura testu urządzania, „Sprawdzanie czujników temperatury”. Przypisanie adresów czujników.....	39
Rysunek 35. Tryb obsługi – procedura testu urządzania, „Sprawdzanie chłodzenia zbiornika”.....	40
Rysunek 36. Tryb obsługi – procedura testu urządzania, „Sprawdzanie wyłączników krańcowych”.....	42
Rysunek 37. Tryb obsługi – procedura testu urządzania, „Sprawdzanie aktuatorów”.....	43
Rysunek 38. Tryb obsługi – procedura testu urządzania, „Sprawdzanie czujnika wykrywania talerza”.....	44
Rysunek 39. Tryb obsługi – procedura testu urządzania, „Sprawdzanie czujników bariery i płytki bezpieczeństwa”.....	45
Rysunek 40. Tryb obsługi – procedura testu urządzania, „Koniec testu”.....	46
Rysunek 50. Miejsce wprowadzenia talerza na produkt.....	47
Rysunek 51. Panel komunikatora pagera.....	48
Rysunek 52. Widok lokalizacji filtra.....	54
Rysunek 53. Tłok dociskowy z uszczelką.....	58
Rysunek 54. Zbiornik na masło/serek.....	58
Rysunek 55. Kasetę tnącą.....	64
Rysunek 56. Sposób demontażu noża. Widok 1.....	64
Rysunek 57. Sposób demontażu noża. Widok 2.....	64
Rysunek 58. Sposób demontażu noża. Widok 3.....	65
Rysunek 59. Sposób demontażu noża. Widok 4.....	65
Rysunek 60. Wkładka i tacka ociekowa.....	66
Rysunek 61. Czujnik wykrywania talerza.....	67
Rysunek 62. Widok płytki bezpieczników FB01.....	69

Spis tabeli

Tabela 1. Piktogramy i ich umiejscowienie.....	13
Tabela 2. Sposoby wypełnienia zbiornika masami spożywczymi.....	22
Tabela 3. Czynności podczas uzupełnienia/wymiany zbiornika z masą spożywczą.....	24
Tabela 4. Zestawienie kolorystyki przycisku w odniesieniu do statusu urządzenia.....	29
Tabela 5. Lista dostępnych komunikatów.....	51
Tabela 6. Lista części eksploatacyjnych.....	69
Tabela 7. Lista wymiennych bezpieczników.....	69

1. WPROWADZENIE

Niniejszą instrukcję obsługi użytkownik otrzymuje razem z dyspenserem do wydawania porcji masła, twarożku, serka kanapkowego. Dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji obsługi należy do obowiązków użytkownika.

1.1. Ogólne zasady użytkowania

- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez osoby, które dokładnie zapoznały się z treścią instrukcji obsługi, a w szczególności z informacjami zawartymi w rozdziale "Bezpieczeństwo użytkowania". Osoby eksploatujące urządzenie powinny stosować się do instrukcji wyświetlanych na ekranie. Taki sam obowiązek dotyczy osób przeprowadzających naprawy. Nieprzestrzeganie zasad prawidłowej eksploatacji może być przyczyną wypadku lub awarii/uszkodzenia urządzenia.
- Producent dostarcza urządzenie z instrukcją obsługi. Przy odbiorze należy sprawdzić otrzymane dokumenty oraz zgodność numeru wyrobu podanego na tabliczce znamionowej z numerem podanym w dokumentach.
- Wprowadzone jakiegokolwiek zmiany bez uzgodnienia zwalniają producenta od skutków wynikających z ich wprowadzenia i powodują utratę gwarancji.
- Obsługa i eksploatacja urządzenia niezgodna z instrukcją obsługi zwalnia producenta od odpowiedzialności za skutki wynikające z niewłaściwego użytkowania i powoduje utratę gwarancji.
- W przypadku jakichkolwiek wątpliwości lub niezrozumienia informacji na temat użytkowania wyrobu zawartych w instrukcji obsługi oraz wystąpieniu trudności w prawidłowej obsłudze urządzenia, należy zwrócić się do dostawcy lub do obsługi serwisowej producenta z prośbą o udzielenie wyczerpujących wyjaśnień.
- Niniejszą instrukcję obsługi zachować do przyszłego użytkowania.

1.2. Przeznaczenie

Dyspenser do mas spożywczych takich jak masło, twarożek, serek kanapkowy jest urządzeniem elektrycznym przeznaczonym dla branży gastronomicznej. Wyżej wymienione urządzenie znajduje zastosowanie przy wydawaniu jednakowych porcji masy z zachowaniem wymaganej temperatury. Automat stanowi alternatywę dla jednorazowych pojemników o małych pojemnościach wykonanych z tworzywa sztucznego stosowanych w branży spożywczej. W efekcie ograniczone zostaje generowanie odpadów z tworzywa sztucznego. Urządzenie zostało zaprojektowane w taki sposób, aby zapewniało możliwość dozowania masy z wymiennego pojemnika.

Dyspenser działa w sposób automatyczny poprzez podstawienie talerza do urządzenia, gdzie następuje jego automatyczne wykrycie i wydanie porcji produktu. W przypadku, gdy wielkość wydanej porcji nie spełnia oczekiwań, można wydać kolejną porcję poprzez

naciśnięcie przycisku pod ekranem dotykowym. Tryb automatycznego wydawania można zmienić na tryb wydawania manualnego w ustawieniach dyspensera.

Użytkowanie urządzenia do innych celów, np. do dozowania innych wyrobów spożywczych niż zostało to określone przez producenta, będzie uznane jako użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem. Spełnienie i ścisłe dotrzymanie warunków dotyczących obsługi i napraw według wymagań producenta stanowi również nieodłączną część składową wymogu użytkowania zgodnego z przeznaczeniem.

Producent nie bierze odpowiedzialności za uszkodzenia lub straty wynikłe z zastosowania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem, jak opisano powyżej.

Za skutki złego użycia urządzenia jest odpowiedzialny wyłącznie właściciel i/lub personel obsługujący urządzenie.

2. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

W czasie użytkowania urządzenia oraz przy wszelkich pracach obsługowych, konserwacyjnych i naprawczych należy zachować ogólne zasady bezpieczeństwa pracy obowiązujące przy obsłudze sprzętu mechanicznego i elektrycznego.



Uwaga!

Ten symbol ostrzegawczy o zagrożeniu wskazuje na ważną informację dotyczącą zagrożeń podaną w instrukcji obsługi. Jeżeli widzisz ten symbol strzeż się zagrożenia i uważnie przeczytaj odpowiednią informację oraz poinformuj o tym innych pracowników.



Uwaga!

Niniejsza instrukcja stanowi podstawowe wyposażenie urządzenia. Powinna być przechowywana przez cały okres eksploatacji urządzenia. W przypadku sprzedaży lub udostępnienia urządzenia innemu użytkownikowi należy zawsze dołączyć instrukcję obsługi. W razie utraty lub zniszczenia instrukcji obsługi należy nabyć nowy egzemplarz zamawiając go u sprzedawcy lub producenta.



Uwaga!

Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki powstałe w wyniku nieprzestrzegania zasad w zakresie bezpieczeństwa eksploatacji urządzenia.



Uwaga!

Użytkowanie urządzenia do innych celów niż jest przeznaczone, będzie rozumiane jako niezgodne z przeznaczeniem.

Uwaga!

Przed podjęciem jakichkolwiek czynności obsługowych, naprawczych czy regulacyjnych przy urządzeniu, należy urządzenie wyłączyć i zabezpieczyć przed przemieszczeniem i przypadkowym uruchomieniem.

2.1. Zasady bezpiecznej pracy

1. Urządzenie może być eksploatowane w strefie samoobsługowej i nadzorowane tylko przez osoby zapoznane z treścią niniejszej instrukcji obsługi oraz ogólnymi zasadami bezpiecznej pracy.
2. Dyspenser powinien zostać ustawiony w odpowiedni sposób w miejscu pracy. Zapewniony musi być bezpieczny dostęp osobom eksploatującym urządzenie do obszaru wydawania mas. Zabronione jest ustawianie urządzenia w sposób umożliwiający osobom eksploatującym dostęp do tylnej części- przyłącza elektrycznego. Należy zachować odpowiednią odległość od ścian lub innych potraw. Zaleca się zachowanie pustej przestrzeni w odległości około 20 cm z każdej strony dyspensera.
3. Zabrania się zasłaniania jakichkolwiek wlotów i wylotów powietrza w urządzeniu. Z lewej strony urządzenia umieszczono wloty powietrza pobierające powietrze dla potrzeb jego chłodzenia. Po prawej stronie urządzenia umieszczone zostały wyloty powietrza. Zablockowanie wlotów i wylotów powietrza uniemożliwi prawidłowe chłodzenie urządzenia. W efekcie może to doprowadzić do jego uszkodzenia. Dodatkowo, wydalone powietrze o podwyższonej temperaturze może uszkodzić produkty znajdujące się w bliskiej odległości, w związku z czym należy zachować wcześniej wspomnianą odległość lokalizacji urządzenia od potraw.
4. Zabrania się przenoszenia zbiornika napelnionego masą chwytając za metalową obręcz przyłączoną do tłoka dociskowego wykonanego z tworzywa sztucznego. Grozi to wypadnięciem obręczy i uszkodzeniem zbiornika.
5. Z instrukcją obsługi należy się zapoznać zarówno przed pierwszym użytkowaniem urządzenia, jak i po dłuższej przerwie w eksploatacji.
6. Przed każdym użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić jego stan techniczny, a zwłaszcza stan zużycia i prawidłowość zamocowania elementów roboczych oraz osłon.
7. Pracownicy obsługujący urządzenie powinni być przeszkoleni w zakresie obowiązujących przepisów BHP i ochrony przeciwpożarowej.
8. Obsługujący urządzenie jest odpowiedzialny za zabezpieczenie urządzenia przed przypadkowym uruchomieniem przez osoby postronne, a zwłaszcza przez dzieci do lat 6.
9. Przed pierwszym uruchomieniem należy sprawdzić, czy urządzenie stoi na płaskim, twardym, równym podłożu zapewniającym komfortowy dostęp do przestrzeni wydającej

masę spożywczą i do panelu sterującego – nie należy uruchamiać urządzenia, gdy stoi w miejscach pochyłych.

10. Zabrania się obsługiwać urządzenie osobom będącym pod wpływem alkoholu lub środków odurzających lub w złym stanie zdrowia.
11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas pracy na śliskiej nawierzchni. Wszelkie ewentualne wycieki i zanieczyszczenia, mogące być przyczyną poślizgnięcia bądź upadku, należy niezwłocznie usuwać w obrębie pracy urządzenia.
12. Należy zachować szczególną ostrożność przy montażu i demontażu urządzenia.
13. Przebywanie osób postronnych, a zwłaszcza dzieci przy naprawianym urządzeniu jest niedopuszczalne. Naprawy dokonywane mogą być tylko przez serwis zapewniany przez producenta. W przeciwnym wypadku grozi to utratą gwarancji.
14. W przypadku skaleczenia, należy wstrzymać pracę urządzenia, ranę należy natychmiast przemyć i zdezynfekować wodą utlenioną, gdyż zanieczyszczenie rany spowodować może zakażenie stanowiące zagrożenie zdrowia i życia.
15. Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności obsługowych lub konserwacyjnych przy urządzeniu, należy najpierw wyłączyć zasilanie i odłączyć przewód zasilający od źródła zasilania/gniazda zasilającego.
16. Zabrania się wykonywać jakichkolwiek czynności konserwacyjnych przy urządzeniu z umieszczonym w komorze chłodzącej zbiornikiem z masą spożywczą.
17. Zabrania się wydawania porcji lub wykonywania innych czynności, niezwiązanych z obsługą lub serwisem urządzenia, przy aktywnym panelu obsługi lub panelu serwisowym.
18. Zużyte lub uszkodzone elementy urządzenia należy wymienić tylko na nowe, oryginalne części zamienne. Naprawy dokonywane mogą być tylko przez serwis zapewniany przez producenta. W przeciwnym wypadku grozi to utratą gwarancji.
19. Po każdorazowym zakończeniu pracy urządzenie należy oczyścić.
20. Do zabezpieczenia położenia dyspensera w przypadku pojawienia się możliwości przemieszczania po blacie, należy używać śruby dociskowej dostarczonej przez producenta wraz z dyspenserem.
21. Urządzenie nie jest źródłem hałasu przekraczającego dopuszczalną wartość.

2.2. Przepisy związane z użytkowaniem instalacji elektrycznej

1. Do zabezpieczenia położenia urządzenia na śliskich powierzchniach oraz łączenia podzespołów należy stosować tylko oryginalne elementy złączne.
2. Napięcie sieci zasilającej, parametry robocze instalacji elektrycznej znajdują się w rozdziale „Dostawa i montaż urządzenia do pracy” instrukcji obsługi.

3. Napięcie sieci zasilającej nie może się zmieniać w czasie pracy. Spadki napięcia mogą być przyczyną nierównej pracy urządzenia lub jego uszkodzenia.
4. Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej ze skutecznym obwodem ochronnym.
5. Urządzenie należy podłączyć do sprawnej instalacji elektrycznej, wyposażonej w prawidłowe zabezpieczenia prądowo-napięciowe. Przewody połączeniowe nie mogą przebiegać przez ciągi komunikacyjne i należy je zabezpieczyć i wyraźnie oznakować.
6. Naprawy, konserwacje, przeglądy, usuwanie zapchania, przeprowadzaj tylko przy wtyczce zasilającej odłączonej od sieci elektrycznej.
7. Na czas napraw, konserwacji, przeglądów, zawieś w widocznym miejscu na urządzeniu tabliczkę informacyjną zakazującą jego uruchamiania.
8. Montaż i demontaż urządzenia przeprowadzaj tylko przy wtyczce zasilającej odłączonej od sieci zasilającej.
9. Naprawę instalacji elektrycznej może przeprowadzać tylko autoryzowany serwis. Wykonywanie napraw przez osoby nieuprawnione może być przyczyną utraty gwarancji!
10. Po naprawie, ingerencji w wyposażenie elektryczne urządzenia należy przeprowadzić sprawdzenie połączeń ochronnych urządzenia.
11. Urządzenie można podłączać tylko do elektrycznej sieci zasilającej przygotowanej zgodnie z wytycznymi zawartymi w rozdziale „Dostawa i montaż urządzenia do pracy”.
12. Samowolne przeróbki w instalacji elektrycznej urządzenia mogą być przyczyną porażenia prądem i są podstawą do utraty gwarancji.
13. Zużyte części elektryczne należy utylizować z ogólnie przyjętymi zasadami.
14. W przypadku dostrzeżenia uszkodzenia instalacji, np.: uszkodzony przewód zasilający, pęknięte obudowy, należy natychmiast przerwać pracę i zlecić wymianę danej części do autoryzowanego serwisu.
15. Po każdym awaryjnym wyłączeniu sprawdź urządzenie przed ponownym uruchomieniem.
16. W czasie pracy urządzenia nie wolno zmieniać jego położenia.
17. Zawsze zachowaj wygodny dostęp do gniazda zasilającego, do którego jest podłączona wtyczka urządzenia. Dostęp tylko dla personelu obsługowego i serwisowego.
18. Nie odłączaj wtyczek ciągnąc za przewody. W celu odłączenia wtyczki chwyć za jej korpus.

2.3. Przepisy przeciwpożarowe



Użytkowniku pamiętaj, że:
wymagania dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy przeciwporażeniowe i przeciwpożarowe muszą być bezwzględnie przestrzegane.



Zakaz gaszenia jakiegokolwiek pożaru urządzenia lub w jego otoczeniu przy użyciu wody. Do gaszenia używaj tylko specjalistycznych, przeznaczonych do tego celu środków.

W przypadku wystąpienia pożaru:

- odłącz urządzenie od sieci elektrycznej,

- ewakuuj osoby znajdujące się w strefie zagrożonej,
- zawiadom straż pożarną,
- przystąp do gaszenia,
- nie gaś instalacji elektrycznej wodą lub gaśnicą pianową. Stosować gaśnicę proszkową lub śniegową.

3. OPIS RYZYKA RESZTKOWEGO

Urządzenie zaprojektowano i skonstruowano zgodnie z obecnym stanem techniki i obowiązującymi normami. Pomimo starań producenta o zapewnienie bezpieczeństwa i eliminację zagrożeń przy użytkowaniu, pewne elementy ryzyka podczas obsługi urządzenia są nie do uniknięcia. Ryzyko resztkowe może powstać w sytuacjach wyjątkowych, wynikających w szczególności z nieprzestrzegania instrukcji obsługi lub z niezachowania należytej uwagi podczas interakcji Użytkownik - Urządzenie.

3.1. Ocena ryzyka resztkowego podczas pracy urządzenia

Należy przestrzegać następujących zasad:

- używać urządzenie tylko zgodnie z przeznaczeniem,
- uważnie przeczytać instrukcję obsługi,
- eksploatować urządzenie może każdy upoważniony konsument (z wyjątkiem dzieci do lat 6), lecz czynności obsługowe mogą być realizowane tylko przez przeszkolony personel (wymagane jest uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi oraz z przepisami bezpieczeństwa),
- przeglądy i naprawy przeprowadzać może tylko przeszkolona osoba lub serwis zapewniany przez producenta,
- zabezpieczać urządzenie podczas napraw i obsługi codziennej, wykluczyć zagrożenie dla użytkownika.

Przy stosowaniu się do zaleceń instrukcji obsługi ryzyko resztkowe może być ograniczone do minimum.



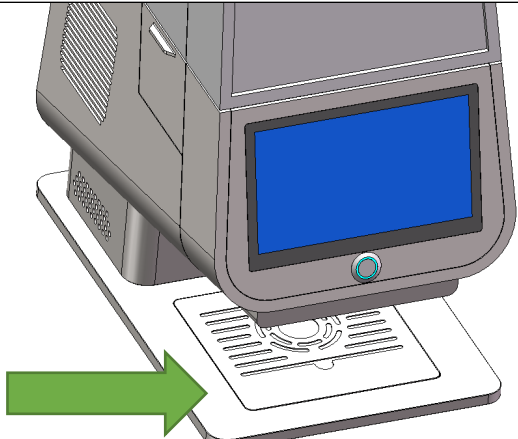
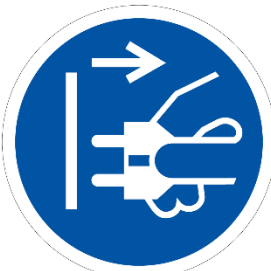
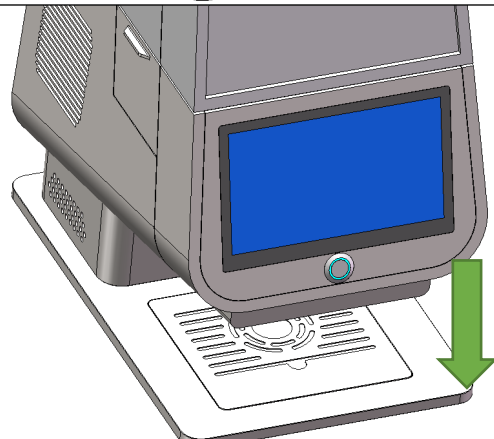
UWAGA!

Ryzyko resztkowe powstanie, jeśli użytkownik niedostatecznie zapozna się z opisanymi zakazami oraz wskazówkami i nie będzie ich przestrzegać!

4. PIKTOGRAMY OSTRZEGAWCZE

W tabeli 1 przedstawiono piktogramy ostrzegawcze. W przypadku uszkodzenia piktogramów bezpieczeństwa umieszczonych na urządzeniu, należy zwrócić się do producenta z prośbą o dostarczenie nowych. Adres znajduje się na pierwszej stronie instrukcji obsługi.

Tabela 1. Piktogramy i ich umiejscowienie.

Nr	Piktogram	Znaczenie	Miejsce piktogramu
1		Przed rozpoczęciem pracy zapoznaj się z treścią instrukcji obsługi	W dowolnym, widocznym miejscu
2		Element o niskiej temperaturze	Nakleić w komorze o obniżonej temperaturze na elementach, które są schładzane
3		Nie wsuwać dłoni pod kasetę dozującą	
4		Na czas napraw oraz czyszczenia odłącz przewód zasilający	

5. INFORMACJE OGÓLNE

5.1. Wstęp

Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia użytkownik powinien bezwzględnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji oraz zasadami bezpieczeństwa pracy.

Wprowadzone zmiany bez uzgodnienia mogą być przyczyną wypadku oraz zwalniają producenta ze skutków wynikających z ich wprowadzenia i powodują utratę gwarancji.

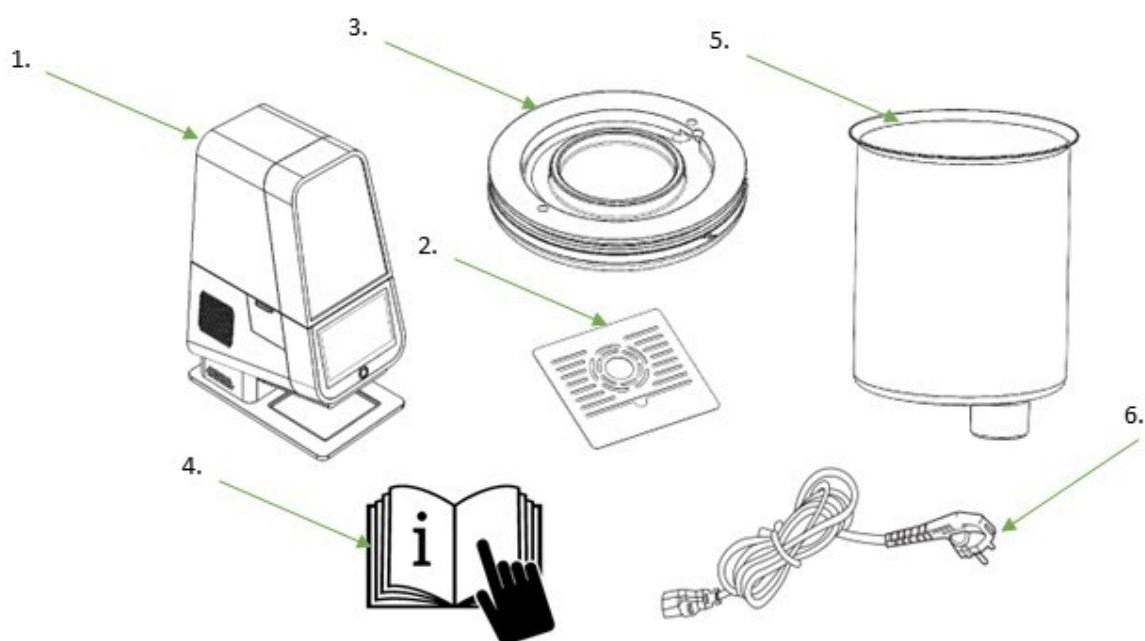
Obsługa i eksploatacja urządzenia niezgodnie z instrukcją obsługi zwalnia producenta od odpowiedzialności za skutki wynikające z niewłaściwego użytkowania i powoduje utratę gwarancji.

W razie wątpliwości związanych z użytkowaniem urządzenia należy zwrócić się do dostawcy lub do obsługi serwisowej producenta z prośbą o udzielenie wyczerpujących wyjaśnień.

5.2. Budowa urządzenia

Urządzenie składa się z:

1. Dozownika (jednostka podstawowa).
2. Tacki ociekowej.
3. Tłoka dociskowego z uszczelką.
4. Instrukcji obsługi.
5. Zbiornika ze stali nierdzewnej.
6. Przewodu zasilającego.



Rysunek 1. Budowa dyspensera

5.3. Dane identyfikacyjne

Dane identyfikacyjne urządzenia zawarto na tabliczce znamionowej (*Rysunek 2*) umieszczonej na ramie z tyłu urządzenia.

 BUTTER DISPENSER P R O F E S S I O N A L		GOODA Sebastian Gołda ul. Kosynierów 49; 84-230 Rumia	
Nazwa urządzenia:	<i>BUTTER DISPENSER</i>		
Typ:	BD25		
Masa urządzenia:	30 kg		
Moc znamionowa:	540 W		
Moc chwilowa (szczytowa):	680 W		
Rok produkcji/Numer seryjny:	2025/250001		
Stopień ochrony obudowy:	IP20		
Napięcie zasilające:	1x230V/50Hz+PE		
			

Rysunek 2. Tabliczka znamionowa

6. ZASADY PRAWIDŁOWEGO UŻYTKOWANIA I OBSŁUGI TECHNICZNEJ.

UWAGA!

Dopuszczalne normy podnoszenia i przenoszenia ciężarów na jednego pełnoletniego pracownika wynoszą:

1. Dla mężczyzn:

- 30 kg przy pracy stałej,
- 50 kg przy pracy dorywczej.

2. Dla kobiet:

- 12 kg przy pracy stałej, 3 kg dla kobiet w ciąży i w okresie karmienia,
- 20 kg przy pracy dorywczej (do 4 razy na godzinę w czasie zmiany roboczej), 5 kg dla kobiet w ciąży i w okresie karmienia.

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA PRACY I POLITYKI SPOŁECZNEJ z dnia 14 marca 2000 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy ręcznych pracach transportowych.
(Dz. U. Nr 26, poz. 313)



UWAGA!

Podczas montażu urządzenia należy zachować wszelkie środki ostrożności a do mocowania zespołów używać tylko elementy złączne wskazane przez producenta.

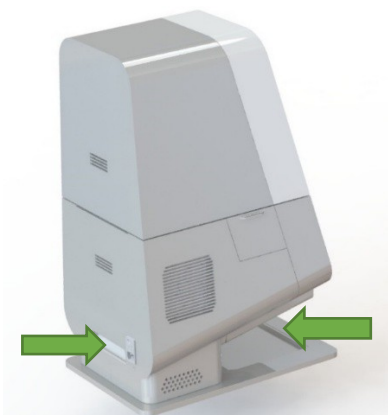


Użytkowniku, pamiętaj że:

Wymagania dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy przeciwporażeniowe i przeciwpożarowe muszą być bezwzględnie przestrzegane.

6.1. Dostawa i montaż urządzenia do pracy

Urządzenie transportowane jest w stanie zmontowanym, zapakowane w karton producenta i zabezpieczone przed jego przemieszczaniem wewnątrz kartonu. W czasie odbioru należy dokładnie obejrzeć produkt sprawdzając, czy nie uległ uszkodzeniu w czasie transportu, sprawdzić kompletność wyposażenia dodatkowego. Załadunek i rozładunek należy przeprowadzić ręcznie przy użyciu uchwytów transportowych zlokalizowanych po bokach i na tylnej ścianie urządzenia, które oznaczono na rysunku Rysunek 3 (miejsca oznaczone strzałką). Chwytnie w wyznaczonych miejscach zapobiega uszkodzeniu urządzenia podczas transportu.



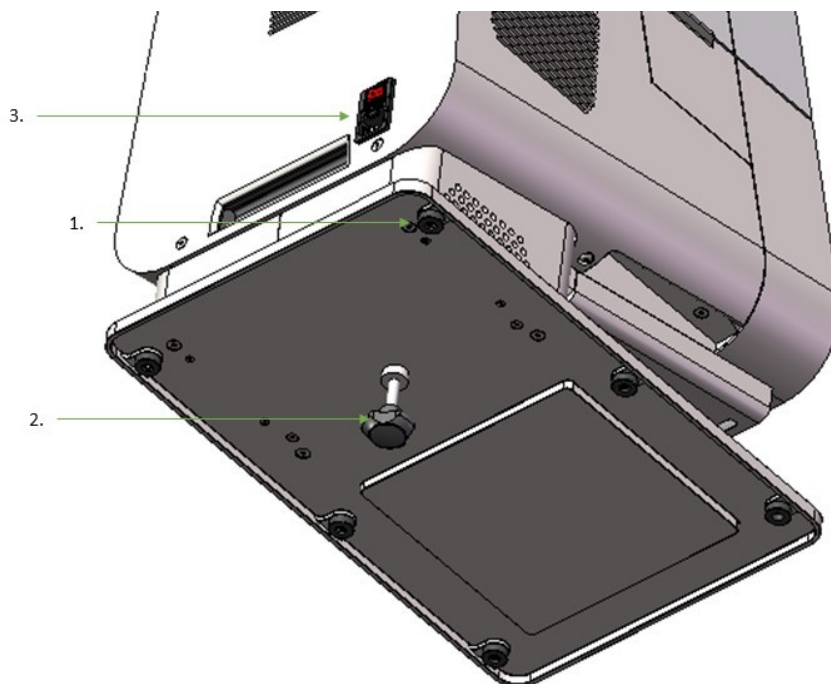
Rysunek 3. Miejsca lokalizacji uchwytów urządzenia

Przed instalacją urządzenia w miejscu docelowej lokalizacji należy sprawdzić, czy nie ma widocznych wad fabrycznych związanych z nie dokręceniem śrub montażowych. W przypadku wątpliwości zasięgnąć porady serwisu.

Urządzenie należy instalować:

- w pomieszczeniu zapewniającym swobodny dostęp do miejsca obsługi urządzenia,
- w pomieszczeniu zadaszonym,
- w pomieszczeniu wentylowanym,
- w pomieszczeniu ze stałym oświetleniem ogólnym,
- w pomieszczeniu bez zanieczyszczeń stałych (typu pył),
- w pomieszczeniu o temp 0 – 30 °C,
- na równym, utwardzonym podłożu,
- na podłożu umożliwiającym łatwe czyszczenie za pomocą środków chemicznych,
- na podłożu zapobiegającym poślizgnięciom i upadkom,
- na wysokości blatu 80 cm od ziemi +/- 20 cm, umożliwiając zachowanie przestrzeni wokół urządzenia wynoszącej 20 cm z każdej jego strony,
- z dostępem do łatwo dostępnego gniazda zasilającego.

Po umieszczeniu urządzenia w miejscu docelowej eksploatacji należy zadbać o jego równe ustawienie na nogach antypoślizgowych (1), a następnie dokręcić uchwyt (2) jeśli powierzchnia jest śliska lub niestabilna (np. na statkach). Uchwyt uniemożliwia przesunięcie maszyny podczas pracy. Użycie uchwyty (2) wymaga wcześniejszego zaopatrzenia blatu stołu w otwór montażowy.



Rysunek 4. Widok dyspensera od dołu

Po ostatecznym ustawieniu urządzenia w miejscu docelowej pracy, do gniazda zasilającego znajdującego się z tyłu dyspensera (Rysunek 4, poz.3) należy podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego (Rysunek 5). Po podłączeniu wtyczki, przewód zasilający należy przyłączyć do gniazda sieci energetycznej. **Urządzenie wymaga źródła energii elektrycznej o wartości 230 V /50 Hz. W urządzeniu jest zabezpieczenie prądowe o wartości 10 A.**



Rysunek 5. Wtyczka przewodu zasilającego 10 A 250 V

6.2. Przygotowanie do pracy



UWAGA!

Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia użytkownik powinien bezwzględnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji oraz zasadami bezpieczeństwa pracy.

Z instrukcją należy się zapoznać ponownie po długim czasie nieużywania urządzenia.

W związku z tym, że wyroby dostarczane są użytkownikowi kompletne i gotowe do pracy, pierwsze uruchomienie z udziałem przedstawicieli serwisu producenta lub przedstawiciela handlowego nie jest wymagane.

Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy przeprowadzić:

- czyszczenie dostarczonych części jednostki pracującej,
- kontrolę stanu technicznego urządzenia,
- ogólny przegląd i w przypadku stwierdzenia usterki należy ją usunąć za pośrednictwem personelu serwisowego zapewnianego przez producenta,
- kontrolę stanu i mocowania osłon,
- kontrolę połączeń śrubowych, ewentualne poluzowane nakrętki i śruby dokręcić,
- kontrolę kompletności wszystkich zespołów.



UWAGA!

Podczas przygotowania urządzenia do pracy oraz przy pracach naprawczych lub konserwacyjnych należy używać środków ochrony indywidualnej i odzież ochronną



UWAGA!

Przed podjęciem pracy użytkownik powinien się upewnić, że urządzenie stoi stabilnie na utwardzonym, równym podłożu, a zmiany środka ciężkości nie mają wpływu na stateczność urządzenia

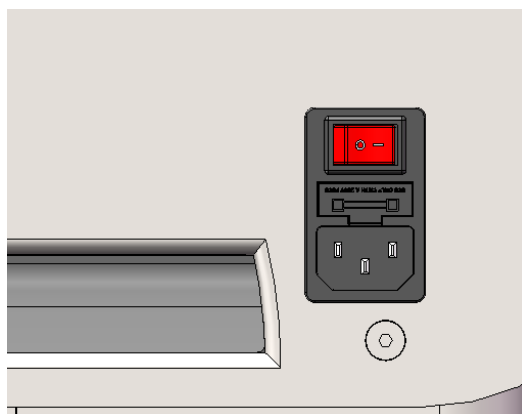
Przed uruchomieniem urządzenia:

- obsługujący musi dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi,
- postępować zgodnie z jej zaleceniami,
- przestrzegać przepisów BHP,
- sprawdzić, czy stoi na równym, twardym podłożu. W przypadku braku stabilności dokonać regulacji blatu, na którym stoi,
- sprawdzić, czy możliwe jest przesunięcie urządzenia po blacie. W przypadku pojawienia się takiej możliwości dokręcić uchwyt mocujący po urządzeniem,
- przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić jednostkę pracującą, tłok dociskowy z uszczelką, zbiornik ze stali nierdzewnej, kasetę tnącą z nożem i akcesoria,
- zamontować kasetę z odsłoniętym nożem pomiędzy zatrzaskami modułu odcinającego.

7. OBSŁUGA

7.1. Uruchomienie

Przed uzupełnieniem dyspensera masą spożywczą należy podłączyć urządzenie do prądu i włączyć przełącznikiem (I/O) na pozycję I. Urządzenie zacznie uruchamiać się. W trakcie inicjacji systemu (ok. 30–45 s) urządzenie musi pozostawać podłączone do zasilania i włączone. Nie wolno odłączać przewodu zasilającego ani wyłączać urządzenia wyłącznikiem. Przerwanie zasilania w tym czasie może spowodować nieprawidłowe zakończenie procesu uruchamiania i wymagać ponownej konfiguracji przez serwis. Po uruchomieniu zostanie automatycznie rozpoczęty proces chłodzenia komory chłodzącej.



Rysunek 6. Widok wyłącznika głównego



UWAGA!

Podczas uruchamiania systemu (30–45 s) nie odłączaj zasilania ani nie wyłączaj urządzenia. Jeśli chcesz je wyłączyć, poczekaj do pełnego uruchomienia.

7.2. Inicjalizacja po uruchomieniu

Po włączeniu urządzenia na ekranie pojawi się logo z ekranem startowym (Rysunek 7), gdzie wyświetlane są podstawowe informacje serwisowe urządzenia, takie jak: liczba pozostałych dni (godzin przepracowanych) do kolejnego serwisu, oraz liczba wydanych porcji do kolejnego serwisu.



Włączanie systemu...

Następna inspekcja wymagana **za 24 dni** (576 godzin)
lub **2445 wydanych porcji**

Rysunek 7. Widok ekranu startowego

Następnie pojawi się ekran gościa z zaimplementowanym filmem instruktażowych użytkowania urządzenia. Wówczas urządzenie jest gotowe do eksploatacji. Na ekranie znajduje się także nazwa strony internetowej producenta urządzenia (Rysunek 8).



Rysunek 8. Widok ekranu gościa

7.3. Uzupelnienie magazynu masy spożywczej

W pierwszym etapie należy umieścić masę spożywczą w zbiorniku (2) i przykryć ją tłokiem dociskowym z uszczelką (1) w taki sposób, aby tłok nie wystawał poza obrys górny zbiornika (Rysunek 9). Zaleca się, aby masa spożywcza po umieszczeniu w komorze chłodzącej dyspensera miała wartość temperatury 3 - 5 °C. Wymagane jest także, aby uzupełnione zbiorniki z masą były składowane przez okres około 12 godzin w schłodzonym miejscu we wspomnianym zakresie temperatury. Zawsze zapisuj rodzaj przechowywanej masy, datę przydatności do spożycia oraz datę napełnienia na zewnętrznej stronie zbiornika. Sposób wypełnienia zbiornika masami spożywczymi przedstawiono w Tabeli 2.



UWAGA!

Zabrania się używania urządzenia z zamrożonymi masami spożywczymi. Używanie mrożonych mas spożywczych może prowadzić do uszkodzenia dyspensera.



Rysunek 9. Zbiornik wypełniony masą spożywczą

Tabela 2. Sposoby wypełnienia zbiornika masami spożywczymi

Nr	Typ masy	Zdjęcie	Opis
1	Masło		Masło wyciągnięte z foliowego opakowania w kostkach przenieść do zbiornika. Kostki układać do osiągnięcia poziomu napełnienia zgodnego ze zdjęciem
2	Twarożki		Twarożki wyciągnięte z opakowania zbiorczego przenieść do zbiornika przy pomocy łyżki. Nakładać do osiągnięcia poziomu napełnienia zgodnego ze zdjęciem

3	Serek śmietankowy		Serki śmietankowe wyciągnięte z opakowania zbiorczego przenieść do zbiornika przy pomocy łyżki. Nakładać do osiągnięcia poziomu napełnienia zgodnego ze zdjęciem
4	Serek kakaowy		Serek kakaowy wyciągnięty z opakowania zbiorczego przenieść do zbiornika przy pomocy łyżki. Nakładać do osiągnięcia poziomu napełnienia zgodnego ze zdjęciem
5	Margaryna		Margarynę wyciągniętą z opakowania zbiorczego przenieść do zbiornika przy pomocy łyżki. Nakładać do osiągnięcia poziomu napełnienia zgodnego ze zdjęciem
6	Twarożek ziołowy		Twarożek ziołowy wyciągnięty z opakowania zbiorczego przenieść do zbiornika przy pomocy łyżki. Nakładać do osiągnięcia poziomu napełnienia zgodnego ze zdjęciem



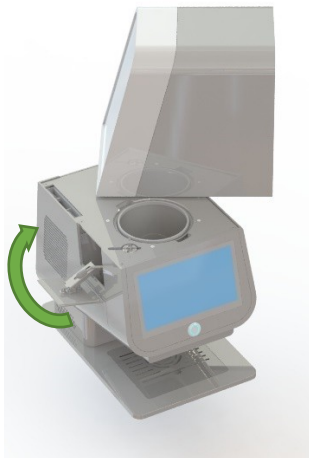
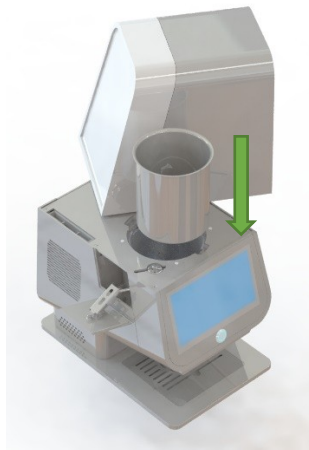
UWAGA!

Zabrania się przenoszenia zbiornika napełnionego masą chwytając za metalową obręcz przyłączoną do tłoka dociskowego wykonanego z tworzywa sztucznego. Grozi to wypadnięciem obręczy i uszkodzeniem zbiornika.

W celu włożenia zbiornika z produktem do urządzenia należy postępować zgodnie z informacjami przedstawionymi w tabeli 3.

Tabela 3. Czynności podczas uzupełnienia/wymiany zbiornika z masą spożywczą

Nr	Opis	Wskazówka graficzna
1	Odsunąć klapkę boczną. Upewnij się, że jest wystarczająco dużo miejsca w obrębie zewnętrznym urządzenia na obrócenie górnej części obudowy	 <i>Rysunek 10. Rysunek przedstawiający sposób otwarcia klapki</i>
2	Sięgając do wnętrza urządzenia należy pociągnąć w dół gałkę trzpienia ustalającego i utrzymywać ją w tej pozycji, co spowoduje zwolnienie dźwigni, którą następnie należy obrócić przeciwnie do ruchu wskazówek zegara	 <i>Rysunek 11. Rysunek przedstawiający sposób obrócenia dźwigni</i>

3	Przesunąć dźwignie w dół	 Rysunek 12. Rysunek przedstawiający sposób przesunięcia dźwigni w kierunku dolnym
4	Po przesunięciu dźwigni w dół górna część urządzenia zostaje odblokowana. Należy obrócić górną część urządzenia	 Rysunek 13. Rysunek przedstawiający sposób obrócenia górnej części urządzenia
5	Należy włożyć zbiornik z masą spożywczą do wnętrza komory chłodzącej w taki sposób, aby otwór dyszy wylotowej zbiornika był koncentryczny z otworem w dnie komory	 Rysunek 14. Rysunek przedstawiający sposób wkładania zbiornika do komory chłodzącej

6	Obrócić górną część urządzenia do pozycji zamkniętej	 Rysunek 15. Rysunek przedstawiający sposób obrócenia górnej części urządzenia w celu jego zamknięcia
	Przesunąć dźwignię w górę	 Rysunek 16. Rysunek przedstawiający sposób przesunięcia dźwigni w kierunku górnym
	Sięgając do wnętrza urządzenia należy pociągnąć w dół gałkę trzpienia ustalającego i utrzymywać ją w tej pozycji. Następnie należy obrócić dźwignię zgodnie z ruchem wskazówek zegara, po czym zwolnić gałkę trzpienia, zabezpieczając w ten sposób dźwignię. Na końcu należy zamknąć klapkę boczną.	 Rysunek 17. Rysunek przedstawiający sposób obrócenia dźwigni w celu zamknięcia urządzenia

7.4. Wyjmowanie / wkładanie kasety tnącej

Kasetę tnącą należy wyciągać z urządzenia po zakończeniu cyklu wydawania porcji masy spożywczej w celu dokładnego jej umycia. Przy wyciąganiu kasety należy zachować szczególną ostrożność. Nie dopuszcza się chwytania za nóż tnący, gdyż grozi to skaleczeniem. Kasea tnąca została przystosowana do mycia w zmywarce.

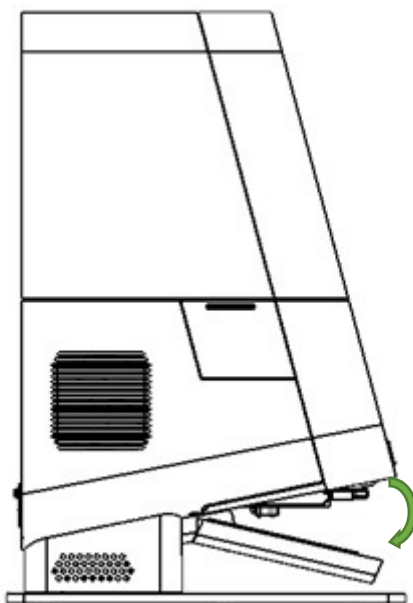
Po zakończeniu każdego cyklu wydawania porcji i cofnięciu się tłoka do pozycji wyjściowej w celu konieczności uzupełnienia masy w zbiorniku, mamy możliwość wyciągnięcia kasety. W przypadku, gdy istnieje konieczność awaryjnego wyciągnięcia kasety tnącej bez zakończenia cyklu wydawania porcji, należy manualnie wywołać procedurę wymiany kasety w panelu obsługi zgodnie z rozdziałem 7.6.4 poprzez wciśnięcie przycisku „Zmień kasetę”.

Gdy mechanizm kasety tnącej jest wysunięty do pozycji wymiany, należy opuścić klapkę dolną zgodnie z rysunkiem Rysunek 18. Samo otwarcie klapki dole wywołuje także procedurę wymiany kasety wysuwając ją do pozycji wymiany, jeśli wcześniej nie wciśnięto przycisku „Zmień kasetę”.



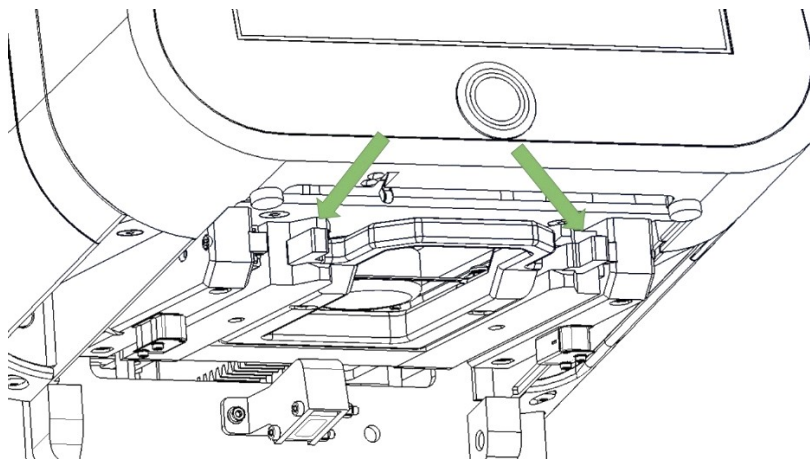
UWAGA!

**Zabrania się chwytania za nóż tnący, gdyż grozi to skaleczeniem.
Kasea tnąca została przystosowana do mycia w zmywarce.**



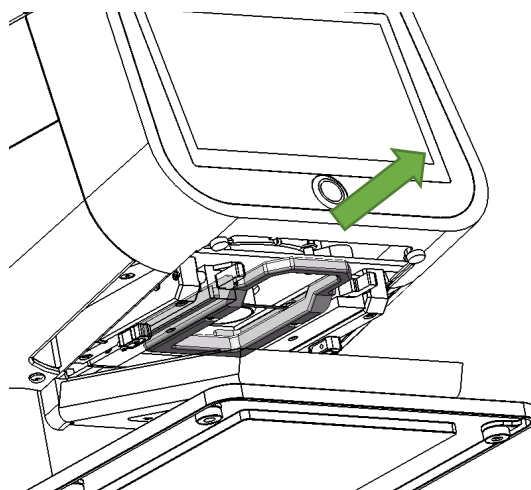
Rysunek 18. Sposób otwarcia klapki dolnej w celu wyjęcia kasety tnącej

W kolejnym etapie przesunąć w kierunku zewnętrznym zatrzaśki, aż wysunie się automatycznie kasea tnąca (Rysunek 19).



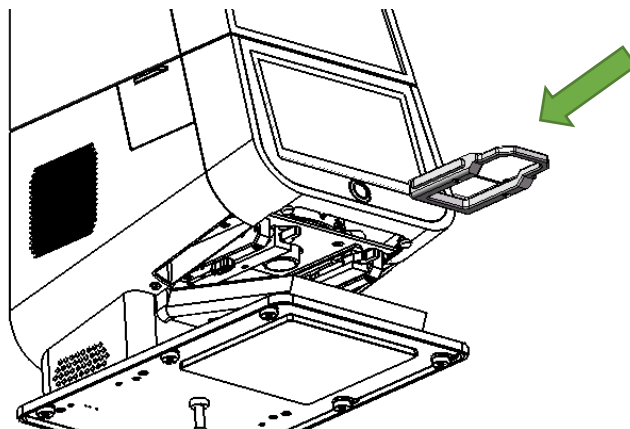
Rysunek 19. Rysunek przedstawiający zatrzaski służące do uwolnienia kasety tnącej

Wyciągnij kasetę tnącą z gniazda (Rysunek 20). Należy chwycić ją za uchwyt.



Rysunek 20. Sposób wysunięcia kasety tnącej

Z kolei, w celu umieszczenia kasety tnącej w urządzeniu, należy ją wsuwać w uchwyty montażowe (Rysunek 21), aż do usłyszenia charakterystycznego kliknięcia. Należy sprawdzić prawidłowość zamontowania kasety tnącej. Kaseeta musi być sztywno zamontowana, bez możliwości jej wysunięcia bez przesuwania zatrzasków.



Rysunek 21. Rysunek przedstawiający sposób zamontowania kasety tnącej

7.5. Przygotowanie urządzenia do pracy

Po włożeniu zbiornika z masą spożywczą do komory chłodzącej lub w przypadku awarii i zaniku prądu skutkującego ponownym uruchomieniem urządzenia, konieczne jest przeprowadzenie kalibracji urządzenia. Kalibracja ma na celu zagęszczenie masy spożywczej i ustalenie pozycji roboczej tłoka. W czasie kalibracji system wydawania porcji jest nieaktywny. Przycisk na panelu przednim miga światłem w kolorze czerwonym.

UWAGA!



Podczas wydawania porcji, po zagęszczeniu oraz w trakcie zagęszczania nie wolno otwierać rygla w celu otwarcia urządzenia, ponieważ grozi to jego uszkodzeniem. Aby otworzyć urządzenie w trakcie pracy, należy najpierw nacisnąć przycisk „Otwórz urządzenie”. Dopiero po podniesieniu tłoka do górnej pozycji i wyświetleniu odpowiedniego komunikatu można bezpiecznie otworzyć urządzenie rygłem.

W celu wywołania procedury kalibracji, po włożeniu zbiornika i zamknięciu urządzenia należy podłożyć talerz do przestrzeni wydawania porcji. Talerz zostanie wykryty i kalibracja rozpocznie się automatycznie (jeżeli wyłączono funkcję wykrywania talerza należy dodatkowo wcisnąć przycisk pod ekranem). Gdy masa spożywcza zostanie odpowiednio zagęszczona, na talerz spadnie porcja masy będąca skutkiem kalibracji. System przełączy się w tryb pracy a przycisk będzie migał w kolorze zielonym. Urządzenie jest gotowe do eksploatacji. Podczas eksploatacji (podczas wydawania porcji) przycisk świeci światłem ciągłym w kolorze zielonym.

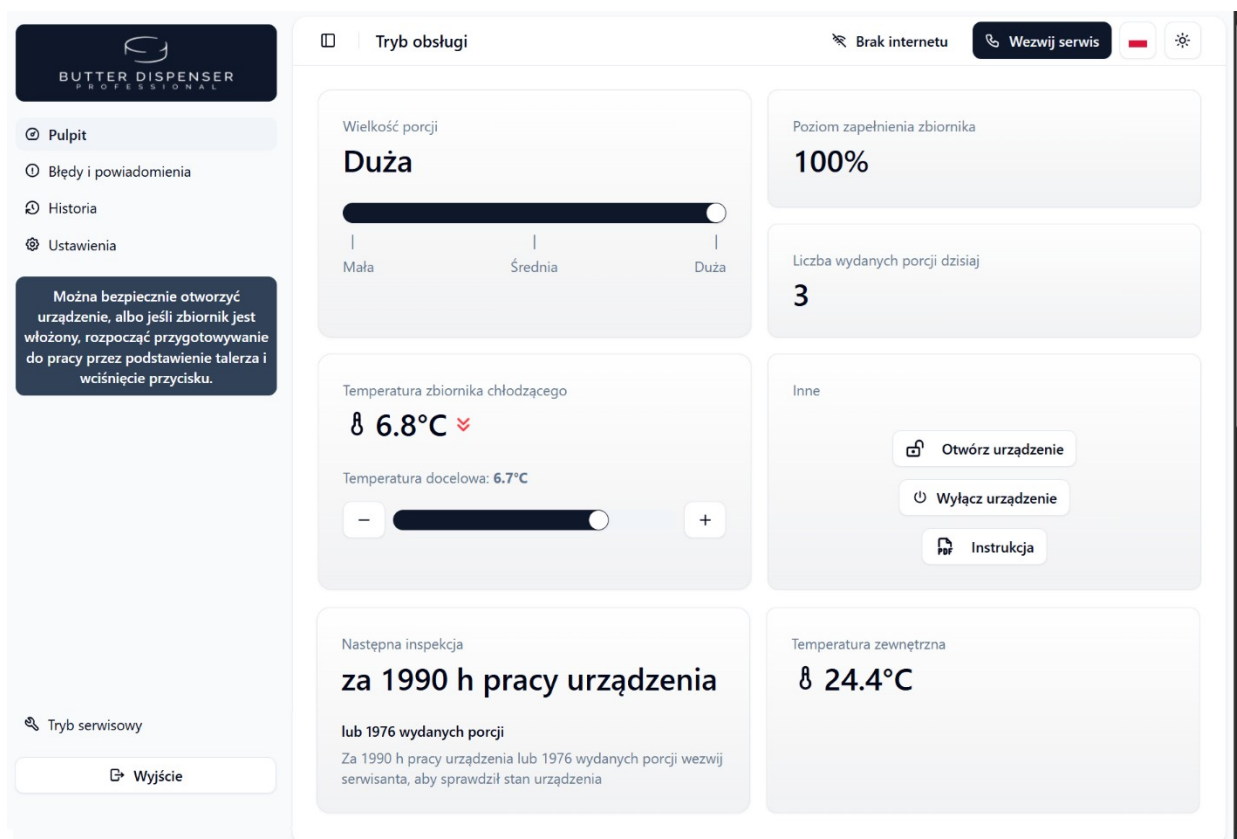
Gdy w zbiorniku zabraknie masy spożywczej, urządzenie zacznie przygotowywać się do wymiany, a przycisk główny zacznie migać w kolorze czerwonym. Czynność ta przebiega automatycznie. W przypadku konieczności wywołania procedury manualnej wymiany zbiornika należy wcisnąć i przytrzymać przycisk pod ekranem przez minimum 4 sekundy lub przejść do zakładki „Ustawienia” w panelu obsługi, a następnie nacisnąć przycisk „Otwórz urządzenie”. Po zakończeniu procesu przygotowawczego (cofnięciu tłoka do góry) należy wymienić zbiornik zgodnie z tabelą 3. Po wymianie zbiornika przycisk główny zmieni kolor migania z czerwonego na pomarańczowy. Szczegółowe znaczenie kolorystyki przycisku przedstawiono w tabeli 4.

Tabela 4. Zestawienie kolorystyki przycisku w odniesieniu do statusu urządzenia

Status urządzenia	Zachowanie się przycisku
Urządzenie bezpośrednio po uruchomieniu	Miganie w kolorze pomarańczowym
Otwarcie urządzenia	Świecenie światłem ciągłym w kolorze pomarańczowym
Zamknięcie urządzenia	Miganie w kolorze pomarańczowym
Kalibracja urządzenia	Miganie w kolorze czerwonym
Urządzenie gotowe do wydawania porcji	Miganie w kolorze zielonym
Urządzenie podczas wydawania porcji	Świecenie światłem ciągłym w kolorze zielonym
Przygotowywanie urządzenia do wymiany zbiornika (cofanie się tłoka) i konieczność wymiany zbiornika	Miganie w kolorze czerwonym
Błąd krytyczny urządzenia	Świecenie światłem ciągłym w kolorze czerwonym

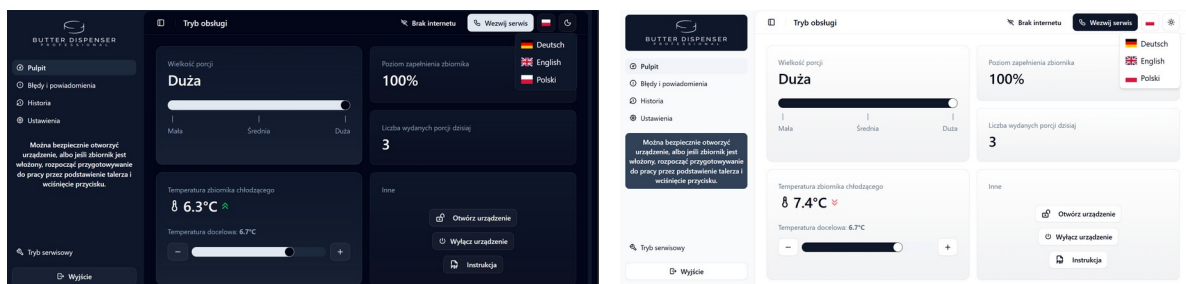
7.6. Tryb obsługi urządzenia

Tryb obsługi urządzenia ma na celu dostarczanie podstawowych informacji o właściwościach funkcjonalnych, sterowanie urządzeniem, rejestrację błędów, ostrzeżeń i powiadomień. Aby wejść do trybu obsługi, należy przynajmniej sześciokrotnie stuknąć palcem w ekran dotykowy, co spowoduje przejście do zakładki o nazwie „Pulpit” trybu obsługi (Rysunek 22). Aby wrócić do ekranu gościa należy nacisnąć przycisk o nazwie „Wyjście”, znajdujący się w lewym dolnym rogu ekranu.



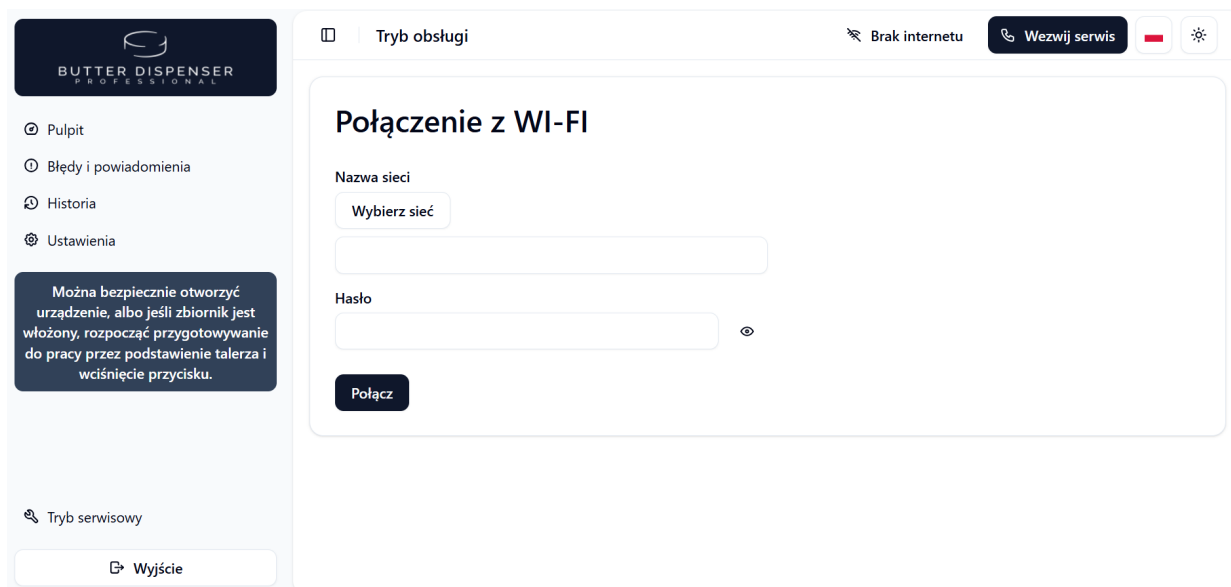
Rysunek 22. Tryb obsługi – zakładka „Pulpit”

W polu bocznym Trybu obsługi po lewej stronie znajdują się 4 zakładki: „Pulpit”, „Błędy i powiadomienia”, „Historia”, „Ustawienia” oraz informacja o aktualnym statusie urządzenia a także przyciski „Tryb serwisowy” oraz „Wyjście”. Na pasku górnym znajdują się: napis „Tryb obsługi”, ikona informująca o stanie połączenia urządzenia do sieci WIFI, przycisk „Wezwij serwis”, ikony z flagą umożliwiające zmianę języka oraz ikona przedstawiająca słońce lub księżyc powodujące zmianę intensywności oświetlenia (wersja ciemna i jasna – Rysunek 23).



Rysunek 23. Wersje ekranów: ciemna i jasna

Aby skonfigurować połączenie urządzenia z siecią Wi-Fi, należy kliknąć ikonę symbolizującą połączenie, co spowoduje przekierowanie do ekranu „Połączenie z Wi-Fi” (Rysunek 24). Aby połączyć urządzenie, należy wybrać odpowiednią nazwę sieci, wpisać hasło, a następnie nacisnąć przycisk „Połącz”.



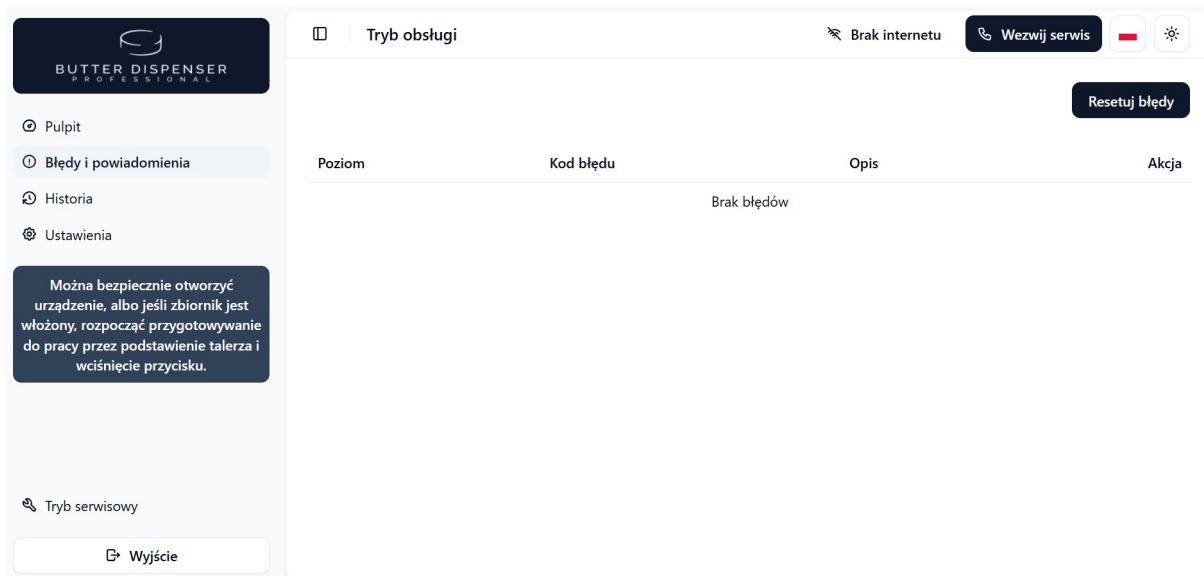
Rysunek 24. Ekran „Połączenie z WIFI”

7.6.1. Zakładka „Pulpit” w trybie obsługi

W zakładce „Pulpit” (Rysunek 22) w środkowej części znajdują się pola, za pomocą których można zmienić przy użyciu suwaka wielkość wydawanych porcji (Mała–Średnia–Duża), a także ustawić temperaturę docelową zbiornika chłodzącego, odczytać poziom wypełnienia pojemnika, odczytać informacje o terminie następnej inspekcji urządzenia koniecznej do przeprowadzenia, odczytać informację o temperaturze zewnętrznej (otoczenia urządzenia) oraz informację o liczbie wydanych porcji dnia aktualnego. W polu „Inne” znajdują się trzy przyciski: „Otwórz urządzenie”, „Wyłącz urządzenie” oraz „Instrukcja”, po naciśnięciu których urządzenie uruchomi procedurę otwierania urządzenia cofając tłok do góry, wyłączy urządzenie lub wyświetli kody QR, pod którymi dostępna będzie instrukcja czyszczenia i konserwacji urządzenia oraz pełna instrukcja użytkownika.

7.6.2. Zakładka „Błędy i powiadomienia” w trybie obsługi

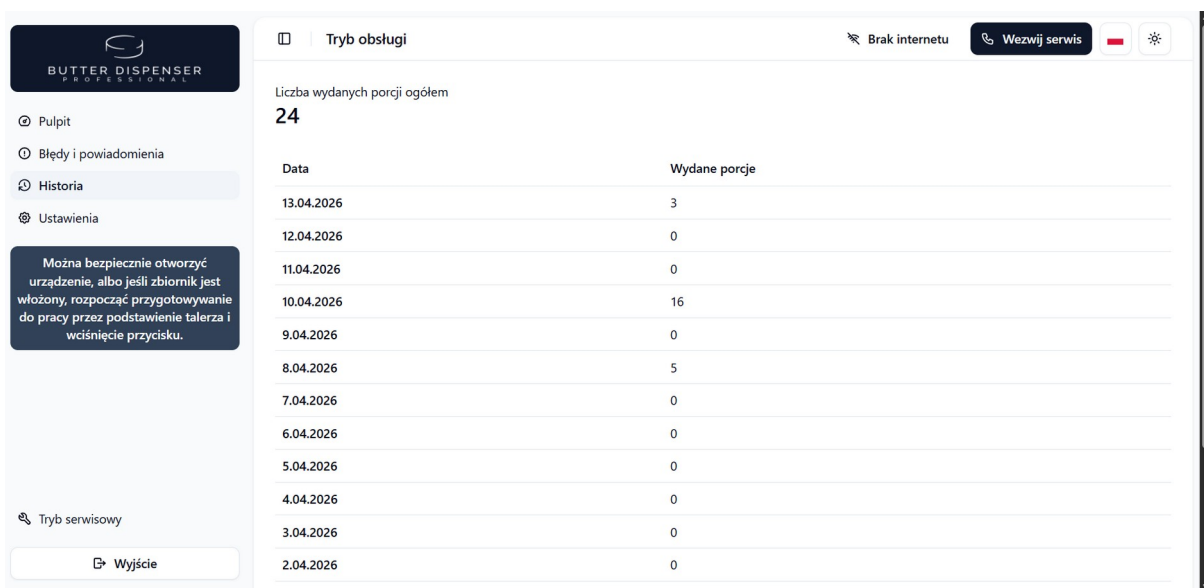
Zakładka „Błędy i powiadomienia” (Rysunek 25) zawiera rejestr błędów, w którym podawany jest poziom istotności komunikatu, kod błędu wraz z nazwą oraz opis proponowanego działania. **Uwaga: każdorazowo po zakończonych czynnościach serwisowych urządzenia należy wyczyścić wyświetlany rejestr błędów za pomocą przycisku „Resetuj błędy”.**



Rysunek 25. Tryb obsługi – zakładka „Błędy i powiadomienia”

7.6.3. Zakładka „Historia” w trybie obsługi

W zakładce „Historia” (Rysunek 26) znajdują się informacje o liczbie wydanych porcji ogółem od początku pracy urządzenia (przebieg ogólny urządzenia), a także dzienny rejestr liczby porcji z ostatnich czternastu dni pracy.



Rysunek 26. Tryb obsługi – zakładka „Historia”

7.6.4. Zakładka „Ustawienia” w trybie obsługi

W zakładce „Ustawienia” (Rysunek 27) znajduje się sześć obszarów: „Ustawienia”, „Zasilanie”, „Akcje”, „Sieć”, „Aktuatory” oraz „Informacje o systemie”. W polu „Ustawienia” znajdują się suwaki o nazwie „Automatyczne wydawanie porcji” oraz „Czujnik wykrywania talerzyka” służące do kontroli tych funkcji w urządzeniu. Przy suwaku wyświetlany jest napis świadczący o aktualnym nastawieniu danej funkcji. Na przykład, jeżeli suwak od „Automatycznego wydawania porcji” znajduje się w pozycji „Włączone”, to znaczy, że wydawanie porcji następuje automatycznie po podstawieniu talerza. Gdy suwak znajduje się w pozycji „Wyłączone” dozowanie następuje jedynie po wciśnięciu przycisku pod ekranem. **Uwaga: wyłączenie czujnika wykrywania talerzyka uniemożliwia pracę urządzenia w trybie automatycznego wydawania porcji. Z kolei, gdy czujnik talerzyka jest włączony, to w trybie manualnego wydawania porcji konieczne jest wykrycie talerza przez czujnik. Jeśli wykrycie nie nastąpi w wyniku niedostatecznego włożenia talerza do przestrzeni wydawania masy spożywczej, to naciśnięcie przycisku głównego nie spowoduje wydania porcji. Zatem, gdy oczekuje się, aby masa była wydawana w trybie manualnym poprzez naciśnięcie przycisku głównego niezależnie od czujnika wykrywania talerza, zaleca się wyłączenie tego czujnika suwakiem w obszarze „Ustawienia”.**

W polu „Zasilanie” znajdują się dwa przyciski:

- „Wyłącz urządzenie” – uruchamia procedurę wyłączenia urządzenia. Procedurę tą szczegółowo opisano w punkcie 7.6.7.
- „Zresetuj urządzenie” – uruchamia restart urządzenia.

W polu „Akcje” znajduje się pięć przycisków, z których każdy uruchamia jeden proces:

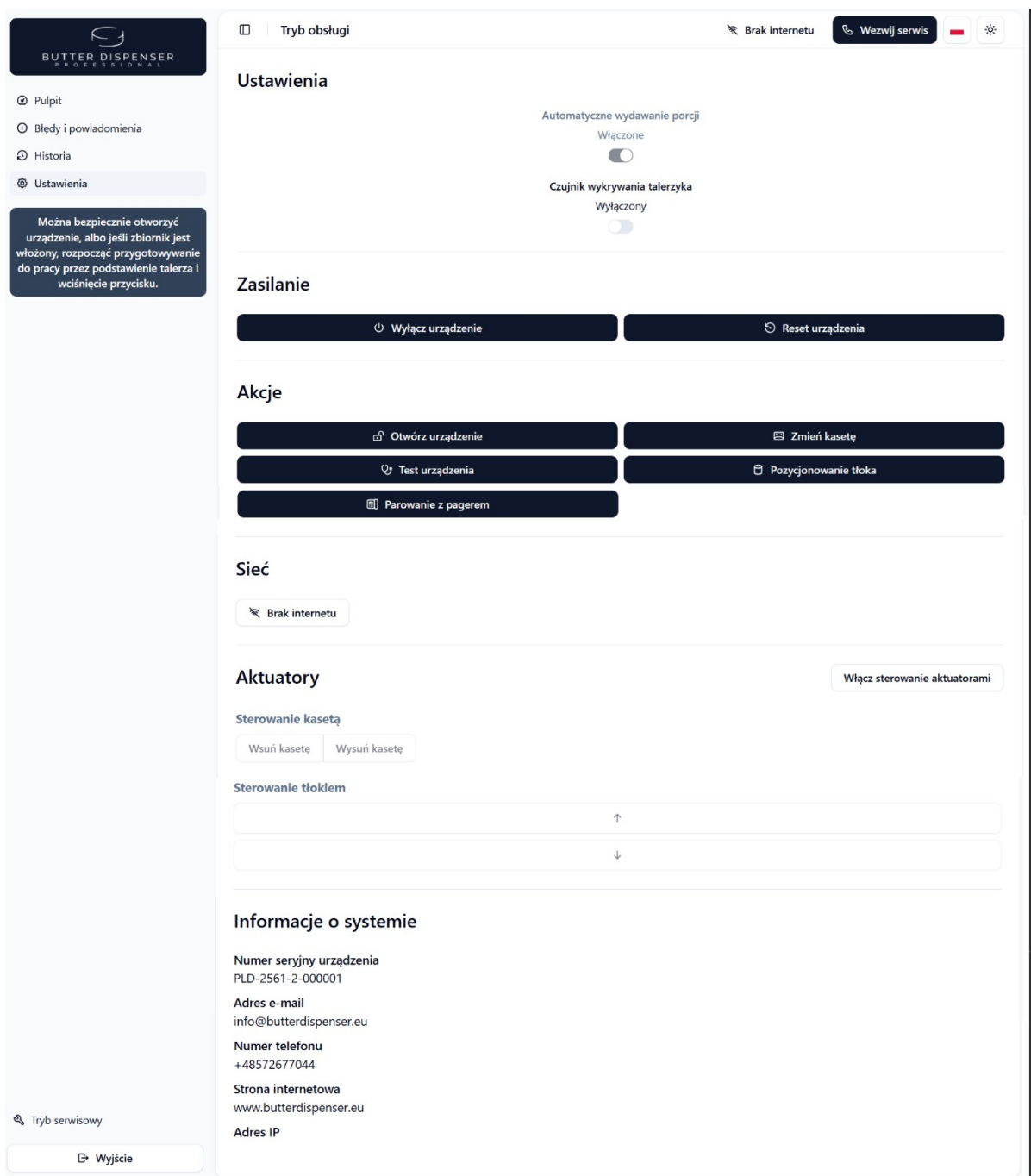
- „Otwórz urządzenie” – powoduje przygotowanie do otwarcia urządzenia w celu wyjęcia lub włożenia zbiornika. Po jego naciśnięciu tłok automatycznie pojedzie do skrajnie górnego położenia. Po jego zatrzymaniu, możliwe jest ręczne odblokowanie rygla i otworzenie urządzenia.
- „Pozycjonowanie tłoka” – wykonuje procedurę ustawienia tłoka w pozycji wyjściowej (referencyjnej) w odniesieniu do dolnego skrajnego położenia. Procedura ta stosowana jest tylko po pierwszym złożeniu urządzenia lub po każdym zabiegu serwisowym, gdzie konieczny był demontaż elementów urządzenia biorących udział w procesie zagęszczania masy. Procedurę tą szczegółowo opisano w punkcie 7.6.5.
- „Zmień kasetę” – wysuwa kasetę umożliwiając jej wyjęcie lub wymianę. Następnie należy opuścić klapkę dolną, tak jak pokazano to na rysunku 18. Po wymianie kasety i zamknięciu klapy dolnej mechanizm kasety tnącej zostanie automatycznie przesunięty do pozycji pracy.
- „Test urządzenia” – rozpoczyna test sprawności głównych układów urządzenia. Procedurę tą szczegółowo opisano w punkcie 7.6.6.

- „Parowanie z pagerem” – uruchamia proces łączenia urządzenia z pagerem.

W polu „Sieć” znajduje się informacja o stanie połączenia urządzenia z siecią Wi-Fi. Po wybraniu przycisku nastąpi przekierowanie do ekranu „Połączenie z WIFI”.

W obszarze „Aktuatory” znajduje się przycisk „Włącz sterowanie aktuatorami”. Po jego naciśnięciu załącza się układ do testowania działania kasety tnącej i tłoka. W przypadku „Sterowania kaseta” do dyspozycji są dwa przyciski: „Wysuń kasetę” oraz „Wsuń kasetę”, po których naciśnięciu kasetę wykona ruch do przodu lub ruch powrotny do pozycji pracy. Z kolei, w przypadku „Sterowania tłokiem” mamy do dyspozycji przyciski z następującymi wskazaniem: strzałka w górę i strzałka w dół, po których naciśnięciu tłok automatycznie wykona ruch w kierunku górnym lub kierunku dolnym. Przy jednorazowym naciśnięciu wybranego przycisku tłok pojedzie o ustaloną wartość, po czym zatrzyma się. W taki sposób można sprawdzić prawidłowość działania tych dwóch głównych zespołów urządzenia. Po naciśnięciu przycisku „Wyłącz sterowanie aktuatorami” tłok powraca do położenia referencyjnego. **Uwaga: włączenie funkcji sterowania aktuatorami spowoduje, że urządzenie nie będzie wydawać masła samodzielnie aż do wyłączenia tej funkcji**

W polu „Informacje o systemie” znajdują się informacje o urządzeniu takie jak: numer seryjny urządzenia, kontakt do producenta/serwisanta oraz strona internetowa producenta.



Rysunek 27. Tryb obsługi – zakładka „Ustawienia”

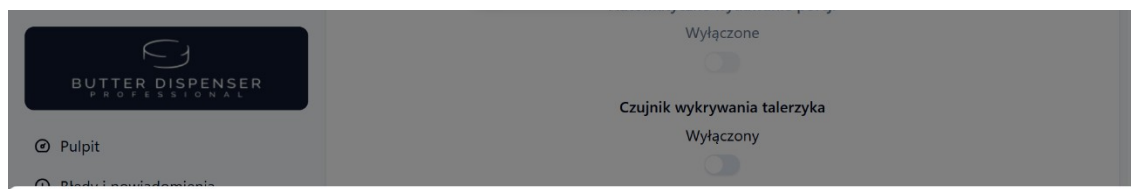
7.6.5. Bazowanie tłoka

Po wybraniu przycisku „Bazowanie tłoka” w zakładce „Ustawienia” (7.6.4) rozpoczyna się procedura kalibracji systemu pomiarowego położenia tłoka. Na ekranie pojawi się nowy ekran (Rysunek 28) z informacją o konieczności włożenia zbiornika z tłokiem do urządzenia oraz zamknięcia urządzenia.



UWAGA!

Uruchomienie procedury bazowania tłoka bez włożonego zbiornika z tłokiem dociskowym może doprowadzić do trwałego unieruchomienia urządzenia! Należy bezwzględnie przestrzegać zaleceń wyświetlanych na ekranie



Pozycjonowanie tłoka

Proszę włożyć zbiornik z tłokiem, zamknąć urządzenie i nacisnąć przycisk OK

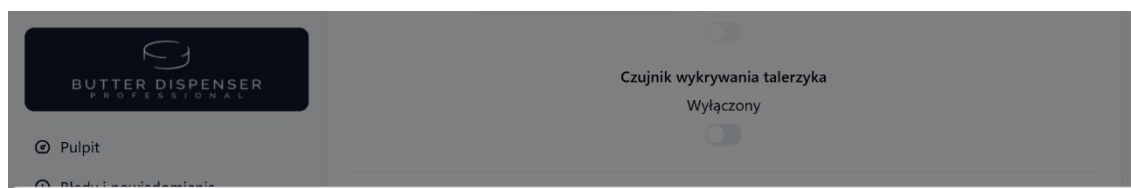
Brak włożenia zbiornika z tłokiem doprowadzi do trwałego unieruchomienia urządzenia

☐ Zbiornik z tłokiem włożony i urządzenie zamknięte

OK

Rysunek 28. Tryb obsługi – procedura bazowania tłoka z informacją o konieczności włożenia zbiornika z tłokiem dociskowym

Wykonanie powyższych czynności należy potwierdzić poprzez zaznaczenie pola „Zbiornik z tłokiem włożony i urządzenie zamknięte”. Po zaznaczeniu tego pola, przycisk „OK” zmieni kolor z szarego na ciemnoniebieski i stanie się aktywny (Rysunek 29).



Pozycjonowanie tłoka

Proszę włożyć zbiornik z tłokiem, zamknąć urządzenie i nacisnąć przycisk OK

Brak włożenia zbiornika z tłokiem doprowadzi do trwałego unieruchomienia urządzenia

☒ Zbiornik z tłokiem włożony i urządzenie zamknięte

OK

Rysunek 29. Tryb obsługi – procedura bazowania tłoka, zatwierdzanie włożenia zbiornika i tłoka dociskowego

Po zatwierdzeniu włożenia zbiornika z tłokiem dociskowym i naciśnięciu przycisku „OK” urządzenie automatycznie rozpocznie zasadniczą część procedury bazowania. Po jej zakończeniu wyświetlony zostanie nowy ekran zawierający stare i nowe odczyty położenia tłoka w pozycji górnej oraz dolnej. Aby zatwierdzić zmianę konfiguracji, należy wybrać przycisk „Zapisz nowe odczyty pozycji do konfiguracji”, a następnie przycisk „Zakończ pozycjonowanie

tłoka”. W przypadku braku zatwierdzenia konfiguracji, położenie referencyjne tłoka nie zostanie zmienione. Po zatwierdzeniu nowych ustawień nie ma możliwości przywrócenia poprzednich.



Rysunek 30. Tryb obsługi – procedura bazowania tłoka, zapisywanie nowych odczytów pozycji do konfiguracji

7.6.6. Test urządzenia- procedura umożliwiająca sprawdzenie wszystkich kluczowych podzespołów urządzenia

Po naciśnięciu przycisku „Test urządzenia” w zakładce „Ustawienia” (7.6.4), na wyświetlaczu pojawia się ekran startowy zatytułowany „Test urządzenia” (Rysunek 31) oraz kod QR z odnośnikiem do instrukcji obsługi. Na każdym ekranie testu, z wyjątkiem startowego, w prawym górnym rogu znajduje się czerwony przycisk „Przerwij test”, którego wybranie przerywa procedurę testową, a w lewym górnym rogu ekranu dostępny jest przycisk „Powrót”, umożliwiający cofnięcie się do poprzedniego ekranu. W ekranie startowym dostępny jest jedynie czerwony przycisk „Przerwij test” w lewym górnym rogu.

Aby rozpocząć test, należy wybrać przycisk „Rozpocznij test” i postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.

Przerwij test

Test urządzenia

Przed rozpoczęciem procedury testowania urządzenia zapoznaj się z instrukcją obsługi urządzenia



Zeskanuj powyższy kod QR, aby zapoznać się z dokumentacją urządzenia

Rozpocznij test

Rysunek 31. Tryb obsługi – procedura testu urządzenia, ekran startowy z instrukcją

Na początku testowane są wentylatory (Rysunek 32). Aby przeprowadzić test, należy wizualnie sprawdzić, czy wentylatory pracują, a następnie wybrać odpowiedni status: „DZIAŁA” lub „NIE DZIAŁA”. Aby przejść do kolejnego kroku, należy wybrać przycisk „Dalej”.

← Powrót

Przerwij test

Sprawdzanie wentylatorów

Sprawdź czy występują błędy na wentylatorach

Odczyty czujników

Status wentylatora 1: Nie wykryto błędów

DZIAŁA

NIE DZIAŁA

Status wentylatora 2: Nie wykryto błędów

DZIAŁA

NIE DZIAŁA

Dalej

Rysunek 32. Tryb obsługi – procedura testu urządzenia, „Sprawdzanie wentylatorów”

W kolejnym kroku testowane są czujniki temperatury (Rysunek 33). Przy każdym czujniku wyświetlana jest aktualna wartość temperatury. Operator powinien wykonać pomiar kontrolny przy użyciu skalibrowanego termometru w wyznaczonych punktach pomiarowych odpowiadających miejscom instalacji czujników. Jeśli różnica między pomiarem wzorcowym a odczytem z czujnika mieści się w dopuszczalnym zakresie tolerancji ($\pm 1,0$ °C), czujnik działa

prawidłowo. Po dokonaniu oceny należy wybrać odpowiedni status: „DZIAŁA” lub „NIE DZIAŁA”. Aby przejść do następnego kroku, należy wybrać przycisk „Dalej”.



← Powrót Przerwij test

Sprawdzanie czujników temperatury

Sprawdź czy czujniki temperatury działają odpowiednio i zaznacz czy działają

Przypisanie adresów czujników Restart czujników temperatury

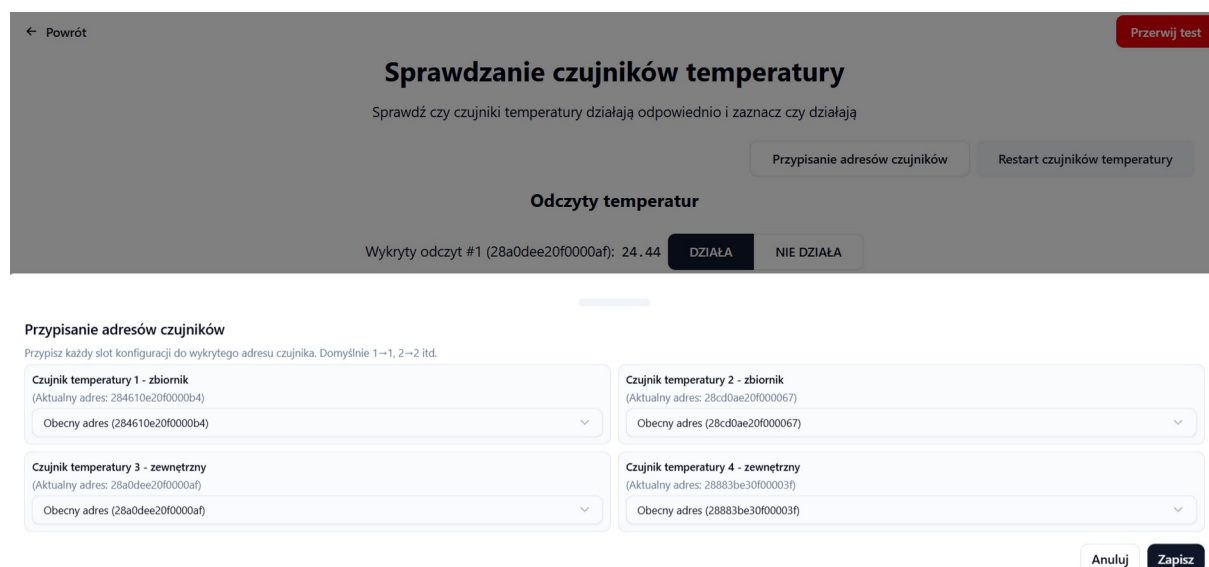
Odczyty temperatur

Wykryty odczyt #1 (28a0dee20f0000af): 24.44	DZIAŁA	NIE DZIAŁA
Wykryty odczyt #2 (28883be30f00003f): 34.13	DZIAŁA	NIE DZIAŁA
Wykryty odczyt #3 (284610e20f0000b4): 4.25	DZIAŁA	NIE DZIAŁA
Wykryty odczyt #4 (28cd0ae20f000067): 8.69	DZIAŁA	NIE DZIAŁA

Dalej

Rysunek 33. Tryb obsługi – procedura testu urządzenia, „Sprawdzanie czujników temperatury”

Istnieje tutaj możliwość określenia przynależności wszystkich dostępnych czujników. Wykorzystuje się do tego przycisk „Przypisanie adresów czujników”. Po jego naciśnięciu pojawia się okno przypisywania (Rysunek 34). Każdy z czujników posiada swój indywidualny adres i powinien być odpowiednio przyporządkowany do ściśle zdefiniowanego obszaru pomiarowego.



← Powrót Przerwij test

Sprawdzanie czujników temperatury

Sprawdź czy czujniki temperatury działają odpowiednio i zaznacz czy działają

Przypisanie adresów czujników Restart czujników temperatury

Odczyty temperatur

Wykryty odczyt #1 (28a0dee20f0000af): 24.44 DZIAŁA NIE DZIAŁA

Przypisanie adresów czujników

Przypisz każdy slot konfiguracji do wykrytego adresu czujnika. Domyślnie 1→1, 2→2 itd.

Czujnik temperatury 1 - zbiornik (Aktualny adres: 284610e20f0000b4) Obecny adres (284610e20f0000b4) ▼	Czujnik temperatury 2 - zbiornik (Aktualny adres: 28cd0ae20f000067) Obecny adres (28cd0ae20f000067) ▼
Czujnik temperatury 3 - zewnętrzny (Aktualny adres: 28a0dee20f0000af) Obecny adres (28a0dee20f0000af) ▼	Czujnik temperatury 4 - zewnętrzny (Aktualny adres: 28883be30f00003f) Obecny adres (28883be30f00003f) ▼

Anuluj Zapisz

Rysunek 34. Tryb obsługi – procedura testu urządzenia, „Sprawdzanie czujników temperatury”. Przypisanie adresów czujników

Następnie testowane jest działanie układu chłodzenia zbiornika (Rysunek 35). Urządzenie automatycznie odczytuje aktualne informacje z czujników temperatury zbiornika i wyświetla je na ekranie. Aby sprawdzić działanie układu chłodzenia, należy wyłączyć peltiery, wybierając przycisk „Wyłącz peltiery” i obserwować wskazania czujników temperatury. Test może potrwać kilka minut, ponieważ monitorowany jest spadek temperatury chłodzonego

zbiornika. Po dokonaniu oceny należy wybrać odpowiedni status: „DZIAŁA” lub „NIE DZIAŁA”. Aby przejść do następnego kroku, należy wybrać przycisk „Dalej”.

← Powrót

Przerwij test

Sprawdzanie chłodzenia zbiornika

Wyłącz i włącz peltiery, sprawdź czy temperatury się zmieniają odpowiednio i zaznacz czy działa

Odczyty temperatur

Wykryty odczyt #1 24.50

Wykryty odczyt #2 36.38

Wykryty odczyt #3 2.56

Wykryty odczyt #4 8.06

Stan peltierów Stan nieznany

Wyłącz peltiery Włącz peltiery

Czy układ chłodzenia zbiornika działa?

TAK NIE

Dalej

Rysunek 35. Tryb obsługi – procedura testu urządzania, „Sprawdzanie chłodzenia zbiornika”

W dalszej kolejności testowane jest działanie wszystkich wyłączników krańcowych (Rysunek 36).

Aby sprawdzić poprawność działania wyłączników krańcowych „**Wyłącznik krańcowy 1 kasety tnącej**” oraz „**Wyłącznik krańcowy 2 kasety tnącej**”, należy otworzyć klapkę dolną urządzenia. Urządzenie musi mieć zamontowaną kasety tnącą, która po otwarciu szuflady wysunie się do przodu. Następnie należy zlokalizować kasety tnącą i upewnić się, że można ją bezpiecznie przesunąć ręcznie. Chwyć za rączkę kasety tnącej i przesunij ją powoli w kierunku pierwszego skrajnego położenia, aż będzie słyszalne załączenie wyłącznika krańcowego. Na ekranie urządzenia pojawi się wówczas informacja o jego aktywacji. Gdy wyłącznik krańcowy jest aktywny, jego status zmieni się na wartość „1”. Wartość „0” informuje o nieaktywnym wyłączniku krańcowym. Następnie przesunij kasety tnącą w przeciwnym kierunku, aż załączy się drugi wyłącznik krańcowy, obserwując ekran w celu potwierdzenia jego działania. Zmiany wartości z „0” na „1” i z „1” na „0” świadczą o działaniu wyłączników krańcowych.

Test **wyłącznika krańcowego włożenia kasety tnącej** wykonuje się poprzez wyjęcie kasety zgodnie z instrukcją obsługi producenta, zachowując zasady bezpieczeństwa i właściwy kierunek wysuwania, a następnie ponowne jej włożenie do urządzenia, prowadząc ją ostrożnie do końca prowadnic. Po pełnym wsunięciu kasety powinien załączyć się wyłącznik krańcowy włożenia kasety. Należy upewnić się, że kaseta została prawidłowo osadzona w gniazdach. Informacja o stanie wyłącznika krańcowego podczas wyjmowania i wkładania kasety pojawi się na ekranie urządzenia.



UWAGA!

Podczas przesuwania kasety zachowaj ostrożność – nie wkładaj dłoni w obszar pracy noża. W przypadku braku reakcji któregoś z wyłączników zgłoś się po pomoc do autoryzowanego serwisu.

Działanie **wyłącznika krańcowego zamknięcia urządzenia** sprawdza się poprzez otwarcie klapki bocznej i rygla blokującego. Należy upewnić się, że urządzenie jest w stanie bezpiecznym. Otworzenie rygla blokującego zgodnie z instrukcją producenta spowoduje rozłączenie wyłącznika krańcowego zamknięcia urządzenia i nastąpi zmiana stanu wyłącznika z „1” na „0”. Następnie należy zamknąć rygiel, tak, aby mechanicznie zadziałał wyłącznik krańcowy. Po jego załączeniu na ekranie nastąpi zmiana stanu wyłącznika z „0” na „1”. Należy upewnić się, że rygiel blokujący jest w pełni zamknięty i zabezpieczony trzpieniem blokującym. Po zakończeniu testu należy zamknąć klapkę boczną.



UWAGA!

W przypadku braku reakcji wyłącznika krańcowego zgłoś się po pomoc do autoryzowanego serwisu. Po zakończeniu testu upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zamknięte.

Wyłącznik krańcowy zamknięcia szuflady testuje się poprzez otwarcie klapki dolnej, co spowoduje jego rozłączenie. Następnie należy zamknąć klapkę dolną, co spowoduje ponowne załączenie wyłącznika. Informacja o stanie wyłącznika pojawi się na ekranie urządzenia. W przypadku, gdy komunikat potwierdzający działanie wyłącznika krańcowego zamknięcia klapki dolnej został już wcześniej wyświetlony, np. podczas testu wyłącznika krańcowego włożenia kasety tnącej, ponowne testowanie nie jest wymagane.



UWAGA!

Upewnij się, że w szufladzie nie znajdują się niepożądane przedmioty lub elementy obce. W przypadku braku reakcji wyłącznika krańcowego zgłoś się po pomoc do autoryzowanego serwisu. Po zakończeniu testu upewnij się, że klapka dolna jest prawidłowo zamknięta.

Aby przejść do następnego kroku, należy wybrać przycisk „Dalej”.

Sprawdzanie wyłączników krańcowych

Sprawdź czy wyłączniki krańcowe działają odpowiednio i zaznacz czy działają

Odczyty czujników

Wyłącznik krańcowy 1 kasety tnącej: 0

☒ DZIAŁA☐ NIE DZIAŁA

Wyłącznik krańcowy 2 kasety tnącej: 1

☒ DZIAŁA☐ NIE DZIAŁA

Wyłącznik krańcowy włożenia kasety tnącej: 1

☒ DZIAŁA☐ NIE DZIAŁA

Wyłącznik krańcowy zamknięcia urządzenia: 1

☒ DZIAŁA☐ NIE DZIAŁA

Wyłącznik krańcowy zamknięcia szuflady: 1

☒ DZIAŁA☐ NIE DZIAŁA

Dalej

Rysunek 36. Tryb obsługi – procedura testu urządzenia, „Sprawdzanie wyłączników krańcowych”

W kolejnym etapie sprawdzane jest działanie aktuatorów poprzez ocenę działania sterowania kasetą oraz tłokiem (Rysunek 37). Aby sprawdzić działanie kasety tnącej należy nacisnąć przycisk z napisem „Wysuń kasetę” lub „Wsun kasetę” (po wcześniejszym upewnieniu się, że kaseeta tnąca jest zamontowana poprawnie i klapka dolna jest zamknięta). Test „wsun” i „wysun” należy wykonać kilkakrotnie sterując za pomocą przycisków ruchem kasety tnącej.



UWAGA!

Upewnij się, że w szufladzie nie znajdują się niepożądane przedmioty lub elementy obce. Jeśli wykryto nieprawidłowości (brak ruchu, zacięcia, hałas), nie używaj urządzenia i zgłoś usterkę do autoryzowanego serwisu.

Badanie poprawności działania **sterowania tłokiem** odbywa się w analogiczny sposób poprzez kilkakrotne wybieranie przycisków „Góra” i „Dół”. Następnie należy ocenić prawidłowość pracy kasety i tłoka wybierając przycisk „DZIAŁA” lub „NIE DZIAŁA”. Aby przejść do następnego kroku, należy wybrać przycisk „Dalej”.

Sprawdzanie aktuatorów

Sprawdź czy aktuator działa odpowiednio i zaznacz czy działa

Sterowanie kasetą

↑ Wsuń kasetę

DZIAŁA

NIE DZIAŁA

↓ Wysuń kasetę

Sterowanie tłokiem

↑ Góra

DZIAŁA

NIE DZIAŁA

↓ Dół

Zatrzymaj tłok

Dalej

Rysunek 37. Tryb obsługi – procedura testu urządzenia, „Sprawdzanie aktuatorów”

W kolejnym kroku sprawdzany jest czujnik wykrywania talerza (Rysunek 38). Najpierw należy sprawdzić, czy przestrzeń wydawania produktu jest pusta i czysta a czujnik nie jest zasłonięty ani zabrudzony. Następnie należy włożyć talerz do przestrzeni wydawania produktu w taki sposób, aby wiązka czujnika padała na powierzchnię talerza. Jeżeli czujnik działa poprawnie, to na ekranie pojawi się informacja potwierdzająca, że czujnik wykrywa talerz, czyli zmieni się stan z „0” na „1”. Na tej podstawie należy ocenić prawidłowość działania czujnika i wybrać odpowiedni przycisk „DZIAŁA” lub „NIE DZIAŁA”. Aby przejść do następnego kroku, należy wybrać przycisk „Dalej”



UWAGA!

Upewnij się, że w przestrzeni wydawania produktu nie znajdują się niepożądane przedmioty lub elementy obce. Jeśli czujnik nie reaguje na podłożenie talerza, zgłoś usterkę do autoryzowanego serwisu.

Sprawdzanie czujnika wykrywania talerza

Sprawdź czy czujnik wykrywania talerza działa odpowiednio i zaznacz czy działa

Odczyt z czujnika

Odczyt czujnika talerza 0

DZIAŁA

NIE DZIAŁA

Dalej

Rysunek 38. Tryb obsługi – procedura testu urządzenia, „Sprawdzanie czujnika wykrywania talerza”

W kolejnym kroku sprawdzane są czujniki bariery i płytki bezpieczeństwa (Rysunek 39). Aby sprawdzić czujniki bariery należy otworzyć klapkę dolną urządzenia i w ten sposób uzyskać dostęp do przestrzeni, w której znajdują się czujniki bariery. Następnie należy sprawdzić, czy przestrzeń detekcji czujników jest czysta i nic jej nie zasłania i przygotować element stały, np. łyżkę kuchenną lub inny przedmiot o zbliżonych wymiarach. Potem należy włożyć przygotowany element (np. łyżkę kuchenną) w obszar wykrywania czujników tak, aby przeciąć wiązkę detekcji. Jeżeli czujniki działają poprawnie to na ekranie pojawi się informacja potwierdzająca, że czujniki bariery wykryły element, czyli zmieni się stan z „0” na „1”. Następnie usuń element stały z przestrzeni wykrywania czujników i zamknij klapkę dolną.



UWAGA!

Upewnij się, że w przestrzeni detekcji czujników nie znajdują się niepożądane przedmioty lub elementy obce. Jeśli czujniki bariery nie reagują na podłożenie elementu stałego, zgłoś usterkę do autoryzowanego serwisu.

Aby sprawdzić płytkę bezpieczeństwa należy odszukać metalową płytkę bezpieczeństwa zamontowaną na dolnej powierzchni klapki dolnej i delikatnie dotknąć ją ręką. Dotknięcie płytki bezpieczeństwa powoduje zablokowanie się urządzenia uniemożliwiając wydawanie produktu. Jeżeli czujnik działa poprawnie, to na ekranie pojawi się informacja, czyli zmieni się stan z „0” na „1”. Następnie należy usunąć rękę z płytki bezpieczeństwa.



UWAGA!

Nie używaj narzędzi ani innych przedmiotów do dotykania płytki bezpieczeństwa. Test należy wykonywać wyłącznie gołą ręką, aby zapewnić prawidłowe wykrycie dotyku. Jeśli płytka bezpieczeństwa nie działa, zgłoś usterkę do autoryzowanego serwisu.

Na tej podstawie należy ocenić prawidłowość działania czujników i wybrać odpowiednie przyciski „DZIAŁA” lub „NIE DZIAŁA”. Aby przejść do następnego kroku, należy wybrać przycisk „Dalej”

← Powrót

Przerwij test

Sprawdzanie czujników bariery i płytki bezpieczeństwa

Sprawdź czy czujniki bariery i płytki bezpieczeństwa działają odpowiednio i zaznacz

Odczyt z czujników

Odczyt czujnika bariery 0

DZIAŁA

NIE DZIAŁA

Odczyt czujnika płytki bezpieczeństwa 0 // Nie wykryto błędu

DZIAŁA

NIE DZIAŁA

Dalej

Rysunek 39. Tryb obsługi – procedura testu urządzenia, „Sprawdzanie czujników bariery i płytki bezpieczeństwa”

Ostatnim krokiem procedury testowania urządzenia jest informacja o zakończeniu testu (Rysunek 40) z przyciskiem „Zakończ test”. Po jego naciśnięciu okno zamyka się. Po zamknięciu okna, dane z testu są wysłane automatycznie na serwer, na którym można pobrać raport. Gdy test zostanie wcześniej niedokończony, przerwanie testu powoduje automatyczne zakończenie procedury testowania i przejście urządzenia w stan gotowości do pracy.



UWAGA!

W przypadku zaobserwowania nieprawidłowości w funkcjonowaniu jakiegokolwiek układu w urządzeniu należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

Koniec testu

Test został zakończony

Zakończ test

Rysunek 40. Tryb obsługi – procedura testu urządzania, „Koniec testu”

7.6.7. Wyłączanie urządzenia

Prawidłowe wyłączenie jest istotne z punktu widzenia prawidłowego działania urządzenia. Należy tego bezwzględnie przestrzegać.

Instrukcja wyłączania urządzenia

1. **Wejdź do trybu obsługi**

Sześciokrotnie stuknij w ekran. System automatycznie przeniesie Cię do zakładki „**Pulpit**” w trybie obsługi.

2. **Znajdź opcję wyłączenia**

- W zakładce „**Pulpit**”, w sekcji „**Inne**”, znajduje się przycisk „**Wyłącz urządzenie**”.
- Ten sam przycisk dostępny jest także w zakładce „**Ustawienia**”, w sekcji „**Zasilanie**”.

3. **Rozpocznij wyłączenie**

Naciśnij przycisk „**Wyłącz urządzenie**”. System rozpocznie proces wyłączenia.

4. **Sprawdź, czy urządzenie się wyłączyło**

Gdy ekran stanie się czarny, a przycisk pod ekranem przestanie się świecić, oznacza to, że system został wyłączony.

5. **Wyłącz urządzenie fizycznie**

Po zakończeniu procesu wyłączenia użyj przycisku **ON/OFF** znajdującego się z tyłu urządzenia.



UWAGA!

Nie wyłączaj urządzenia przyciskiem **ON/OFF** bez wcześniejszego użycia opcji „**Wyłącz urządzenie**” w trybie obsługi — może to spowodować uszkodzenie systemu plików.

7.7. Eksploatacja konsumencka

Po skutecznym przeprowadzeniu procesu kalibracji urządzenie gotowe jest do realizacji pracy ciągłej. W trybie automatycznego wydawania porcji masy należy podstawić talerz do przestrzeni wydawania porcji, zgodnie z rysunkiem Error: Reference source not found. Porcja zostaje wydana w sposób automatyczny po wykryciu talerza w miejscu docelowym.

Jeżeli obsługa wyłączyła tryb automatyczny wydawania porcji masy, proces dozowania rozpoczyna tylko naciśnięcie przycisku.

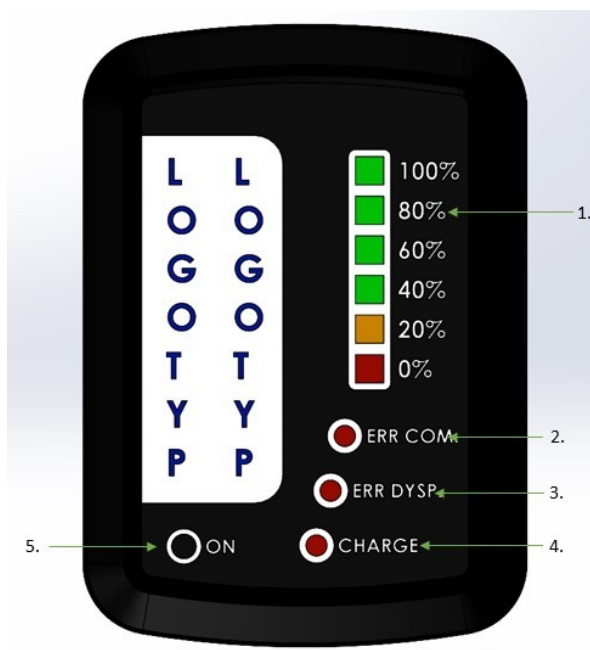


Rysunek 41. Miejsce wprowadzenia talerza na produkt

7.8. Pager – zdalne wyświetlanie informacji o stanie funkcjonalnym urządzenia

Pager przeznaczony jest do monitorowania stanu dyspensera. Umożliwia personelowi szybkie uzyskanie informacji o poziomie zapelnienia zbiornika, stanie połączenia, wystąpieniu awarii oraz o stanie akumulatora. Dzięki temu możliwe jest zapewnienie ciągłości pracy urządzenia i szybka reakcja w sytuacjach awaryjnych.

Pager jest przypisany wyłącznie do jednego konkretnego dyspensera i nie może być używany z innymi urządzeniami.



Rysunek 42. Panel komunikatora pagera

7.8.1. Elementy pagera

Na panelu komunikatora pagera (Rysunek 42) znajdują się następujące elementy sygnalizacyjne i obsługowe:

1. **Diody poziomu zapelnienia zbiornika** wskazują ilość pozostałej masy w dyspenserze. Kolejne diody zapalają się w zależności od aktualnego poziomu zapelnienia. W momencie całkowitego opróżnienia zbiornika zapala się czerwona dioda „0%”, co oznacza konieczność podejścia personelu i wymiany zbiornika na nowy.
2. **Dioda błędu komunikacji** sygnalizuje nieudaną próbę nawiązania połączenia lub zerwanie komunikacji z dyspenserem. Jej zapalenie się oznacza konieczność sprawdzenia stanu urządzenia oraz odległości pagera od dyspensera.
3. **Dioda błędu pracy dyspensera** informuje o wystąpieniu awarii technicznej, która wymaga interwencji personelu przy urządzeniu. Może to dotyczyć między innymi problemów mechanicznych, zakłóceń w pracy układów lub innych stanów krytycznych.
4. **Dioda ładowania „CHARGE”** wskazuje aktualny stan akumulatora i proces ładowania. Ciągłe zielone światło oznacza, że akumulator jest naładowany. Migające zielone światło sygnalizuje niski poziom akumulatora i konieczność podłączenia do ładowarki, natomiast ciągle czerwone światło informuje o trwającym procesie ładowania.
5. **Przycisk „ON”** służy do włączania i wyłączania pagera. Włączenie i wyłączenie następuje po krótkim naciśnięciu przycisku.

7.8.2. Zasady użytkowania pagera

Pager łączy się z dyspenserem automatycznie po włączeniu. Każdy pager współpracuje wyłącznie z jednym przypisanym dyspenserem (w wyniku wcześniejszego procesu

parowania), co zapewnia stabilność połączenia i bezpieczeństwo eksploatacji. Urządzenie powinno być zawsze noszone przy sobie przez personel odpowiedzialny za obsługę dyspensera, aby możliwe było szybkie reagowanie na sygnały wysyłane przez system.

7.8.3. Parowanie pagera z dyspenserem

Parowanie pagera umożliwia przypisanie go do jednego, konkretnego urządzenia, tak aby pager wyświetlał zmiany poziomu masy spożywczej wyłącznie dla tego urządzenia. Aby procedura parowania przebiegła pomyślnie, pager musi znajdować się w zasięgu sieci lokalnej dyspensera. Podczas parowania nie mogą być włączone inne pagery ani inne urządzenia.

Procedura parowania:

1. Włącz pager. Naciśnij przycisk ON na pagerze, aby go uruchomić.
2. Rozpocznij parowanie na urządzeniu. Na ekranie dotykowym dyspensera naciśnij przycisk „Parowanie pagera”.
3. Oczekiwanie na zakończenie parowania. Po krótkiej chwili na ekranie urządzenia pojawi się komunikat: „Parowanie zakończone. Sprawdź poprawność komunikacji na pagerach.”
4. Sprawdź, czy pager jest prawidłowo połączony z urządzeniem: Jeżeli parowanie zakończyło się sukcesem, na pagerze (na pasku poziomu masy) wyświetli się aktualny stan masy. Wyświetlanie danych oznacza, że pager jest poprawnie przypisany do urządzenia.



UWAGA!

Podczas parowania w danym czasie musi być włączony tylko jeden pager i jedno urządzenie. Jeżeli w trakcie parowania będą włączone np. dwa pagery, oba pagery zostaną przypisane do tego samego urządzenia.

7.8.4. Wskazania eksploatacyjne

Przed rozpoczęciem zmiany należy upewnić się, że pager jest włączony i prawidłowo połączony z dyspenserem. Jeżeli zapali się dioda błędu komunikacji, należy sprawdzić, czy pager znajduje się w zasięgu urządzenia oraz czy dyspenser jest uruchomiony. W przypadku braku poprawy sytuacji wskazane jest skontaktowanie się z serwisem technicznym. Gdy pager zasygnalizuje błąd pracy dyspensera, personel powinien natychmiast podejść do urządzenia i zdiagnozować przyczynę awarii, podejmując odpowiednie działania serwisowe lub eksploatacyjne.

7.8.5. Ładowanie i konserwacja

Pager należy regularnie ładować, aby uniknąć przerw w pracy. Do ładowania należy używać wyłącznie dedykowanej ładowarki o następujących parametrach:

- typ USB-C,

- napięcie wejściowe AC 230 V,
- napięcie wyjściowe DC 5 V,
- prąd wyjściowy min. 1,5 A.

Zaleca się rozpoczynanie procesu ładowania, gdy poziom akumulatora spadnie poniżej 30%, co sygnalizowane jest miganiem zielonej diody. Podczas ładowania urządzenie może pozostać włączone, jednak nie należy pozostawiać pagera w wilgotnym środowisku ani narażać go na działanie wysokiej temperatury. W celu utrzymania właściwego stanu technicznego i estetyki powierzchni pagera należy regularnie czyścić suchą, miękką ściereczką.

7.8.6. Bezpieczeństwo

Obsługę pagera powinien wykonywać wyłącznie personel odpowiednio przeszkolony. Nie wolno samodzielnie otwierać ani podejmować prób naprawy urządzenia. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń mechanicznych lub elektrycznych pager należy niezwłocznie przekazać do autoryzowanego serwisu. Urządzenie nie powinno być używane w pobliżu źródeł silnych zakłóceń elektromagnetycznych, ponieważ mogą one powodować utratę łączności z dyspenserem oraz w pobliżu źródeł ciepła, którą mogą powodować uszkodzenie. Należy także wystrzegać się kontaktu pagera z wodą.

8. KOMUNIKATY I AWARIE

Dyspenser posiada możliwość informowania użytkownika o błędach, ostrzeżeniach i powiadomieniach zaistniałych w trakcie użytkowania. Istnieje następująca klasyfikacja dostarczanych przez urządzenie komunikatów:

Błędy krytyczne - wyświetlane na czerwono, wysyłane na serwer, gromadzone w pamięci urządzenia i kasowane tylko w trakcie serwisu lub zdalnie. Błędy krytyczne wykluczają urządzenie z dalszego użytkowania.

Ostrzeżenia - wyświetlane na żółto, wysyłane na serwer, gromadzone w pamięci urządzenia i kasowane tylko w trakcie serwisu lub zdalnie. Ostrzeżenia nie wykluczają urządzenia z dalszego użytkowania.

Powiadomienia - wyświetlane jedynie na urządzeniu tymczasowo, bez zapisu. Powiadomienia nie wykluczają urządzenia z dalszego użytkowania.

Gdy pojawi się błąd urządzenia, ostrzeżenie lub powiadomienie, informacja ta zostanie wyświetlona bezpośrednio na ekranie. W celu zaczerpnięcia dodatkowych informacji należy wejść w ekran trybu obsługi, w zakładkę „Błędy i powiadomienia”. W zakładce tej będzie wyświetlona informacja o statusie urządzenia, gdzie podawany jest poziom istotności komunikatu, kod błędu wraz z nazwą, opis proponowanego działania oraz godzina i data wystąpienia. W zakładce tej można dokonać usunięcia komunikatów, przy czym resetowanie

błędów nie zadziała w przypadku błędów krytycznych uniemożliwiających dalszą pracę urządzenia. Dostępne komunikaty przedstawiono w Tabeli Tabela 5.

Tabela 5. Lista dostępnych komunikatów

L.p.	Klasyfikacja	Treść komunikatu
1	Ostrzeżenie	Wentylator 1 nie działa
2	Ostrzeżenie	Wentylator 2 nie działa
3	Ostrzeżenie	Czujnik temperatury 1 nie działa
4	Ostrzeżenie	Czujnik temperatury 2 nie działa
5	Ostrzeżenie	Czujnik temperatury 3 nie działa
6	Ostrzeżenie	Czujnik temperatury 4 nie działa
7	Ostrzeżenie	Błąd płytki bezpieczeństwa - wezwij serwis
8	Ostrzeżenie	Błąd bariery - wyczyść ją
9	Ostrzeżenie	Błąd czujnika talerza - wyczyść go
10	Ostrzeżenie	Błąd układu chłodzenia - prawdopodobnie zabrudzony układ wentylatorów
11	Powiadomienie	Otwarte urządzenie - zamknij je
12	Ostrzeżenie	Błąd tłoka - prawdopodobnie zbyt zimny produkt
13	Błąd krytyczny	Błąd krytyczny - kaseta w błędnym położeniu podczas pracy tłoka - zresetuj błędy
14	Ostrzeżenie	Błąd wsadzenia kasety - zamontuj kasety
15	Ostrzeżenie	Brak produktu - uzupełnij go
16	Ostrzeżenie	Ręka przy nożu - odsuń ją
17	Błąd krytyczny	Błąd krytyczny - otwarto zbiornik w momencie pracy tłoka - zresetuj błędy
18	Ostrzeżenie	Wymagana inspekcja urządzenia
19	Ostrzeżenie	Błąd komunikacji - tablet nie działa
20	Powiadomienie	Otwarta klapka dolna - zamknij ją
21	Powiadomienie	Filtr wymaga czyszczenia



UWAGA!

W przypadku pojawienia się błędu krytycznego skutkującego unieruchomieniem urządzenia należy postępować zgodnie z podpowiedzią, np. „Otwarta szuflada- zamknij ją”. W przypadku niejasnych informacji lub zaistniałych awarii należy zgłosić się do autoryzowanego serwisu.

9. INSTALACJA ZASILAJĄCA



UWAGA!

Jakiegolwiek zmiany wprowadzone w wyposażeniu i funkcjach instalacji elektrycznej są zabronione oraz są jednoznaczne z utratą gwarancji. Producent nie bierze odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku samowolnych zmian.



UWAGA!

Naprawę, regulację i przegląd instalacji elektrycznej urządzenia może przeprowadzać tylko elektryk z ważnymi uprawnieniami. Użytkownik urządzenia bez uprawnień może tylko wykonywać czynności opisane w instrukcji zgodnie z opisem.



UWAGA!

Na czas napraw, regulacji lub gdy urządzenie jest niesprawne, odłącz wtyczkę z sieci zasilającej. Na urządzeniu umieść tabliczkę ostrzegawczą o treści, która wyraźnie zakazuje podłączania urządzenia do elektrycznej sieci zasilającej. Przykład tabliczki podano poniżej.

UWAGA!
URZĄDZENIE NIESPRAWNE,
W TRAKCIE NAPRAWY.
NIE PODŁĄCZAĆ DO SIECI
ELEKTRYCZNEJ I NIE URUCHAMIAĆ



UWAGA!

W przypadku wymiany lub naprawy części urządzenia, do których podłączona jest instalacja ochronna, wykonać sprawdzenie połączeń ochronnych. Sprawdzenie powinno być wykonywane okresowo oraz po długich okresach przechowywania.

10. PRZECHOWYWANIE



UWAGA!

Urządzenie należy przechowywać w pomieszczeniu zadaszonym w sposób zapobiegający przypadkowemu okaleczeniu ludzi bądź zwierząt.

10.1. Przygotowanie do przechowywania

Przed każdą dłuższą przerwą w eksploatacji należy:

- Starannie oczyścić kasetę tnącą oraz zbiornik.
- Zabezpieczyć ostrze kasety tnącej.
- Przeprowadzić przegląd techniczny, zauważone usterki usunąć.
- Części uszkodzone lub zużyte wymienić.

10.2. Przechowywanie urządzenia

Przygotowując urządzenie do przechowywania należy mieć na uwadze:

- Urządzenie powinno być przechowywane w pomieszczeniu zamkniętym, chroniącym go przed wpływami atmosferycznymi oraz w sposób zapobiegający okaleczeniu ludzi i zwierząt.
- Przechowywać w pozycji stojącej na podstawie urządzenia. Przenosić urządzenie ręcznie w dwie osoby, z zachowaniem przepisów BHP. Chwytać za uchwyty zamontowane w konstrukcji urządzenia.
- Każdorazowo po umieszczeniu urządzenia w miejscu docelowym sprawdzić, czy stoi stabilnie.
- Zabezpieczyć instalację elektryczną przed zawilgoceniem.
- Przechowywać urządzenie odłączone od sieci zasilającej.
- Można nakryć urządzenie lub zapakować do opakowania, w którym zostało dostarczone.

10.3. Obsługa przed ponownym uruchomieniem po zakończonym okresie przechowywania

Przed każdym uruchomieniem urządzenia, po okresie przechowywania należy przeprowadzić czynności wymienione w punkcie „Dostawa i montaż urządzenia do pracy” i „Przygotowanie urządzenia do pracy”.

11. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

11.1. 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.

11.2. Instrukcja wymiany filtra powietrza lub jego czyszczenia

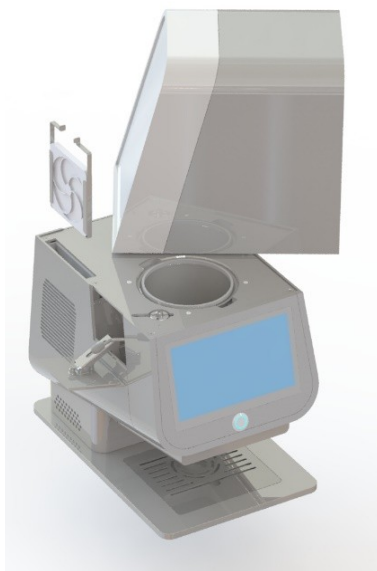


UWAGA!

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 43). 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 kratki wentylacyjnych w obudowie urządzenia. Gdy występuje brak drożności, otwory wentylacyjne należy oczyścić. Przy wymianie filtra należy odkurzyć także kratki wentylacyjne.



Rysunek 43. 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).

11.3. 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 – przedmuchaj 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).

11.4. 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 ściernie.
- 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.

11.5. Instrukcja wymiany uszczelki tłoka

Przed każdorazowym włożeniu tłoka do zbiornika z produktem należy sprawdzić stan uszczelki (Rysunek 44). W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub zużycia przystąpić do wymiany.

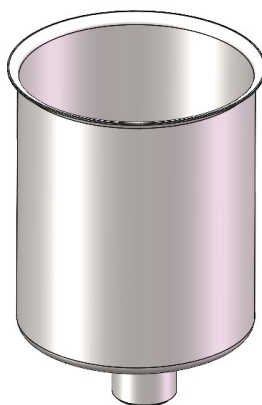


Rysunek 44. Tłok dociskowy z uszczelką

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.

11.6. Instrukcja czyszczenia zbiornika na masło/serek

Aby zapewnić higienę oraz prawidłowe działanie urządzenia, zbiornik na masło lub serek (Rysunek 45 [Rysunek 45](#)) należy czyścić po każdym zakończeniu wydawania masła i przed włożeniem innego produktu. Każdorazowo należy wkładać do urządzenia tylko czysty zbiornik.



Rysunek 45. 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 łopaty 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 łopatki 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.

11.7. Instrukcja czyszczenia kasety tnącej

Cel:

Celem czyszczenia jest zapewnienie higieny pracy urządzenia, sprawności działania mechanizmu tnącego oraz utrzymanie właściwego stanu technicznego elementów. Kaseata 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 (kaseta 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 kasetę do całkowitego wystygnięcia i wyschnięcia.

Po procesie kaseta tnąca 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. Wysuń kasetę 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 kasetę na krótko w roztworze, a następnie dokładnie opłucz.
5. Dokładnie spłucz kasetę czystą wodą, aby usunąć pozostałości detergentu.
6. Osusz kasetę miękką, niepylącą ściereczką lub pozostaw do naturalnego wyschnięcia w suchym miejscu.

Po zakończeniu czyszczenia kaseta tnąca 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.
- Kasetę 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 kaseta 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 kaseta tnąca musi być całkowicie sucha. Nie używaj urządzenia z mokrą lub wilgotną kaseta. 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.

11.8. Instrukcja sprawdzenia stanu noża kasety tnącej

Kaseta tnąca 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 kaseta tnącą do pozycji wymiany wykorzystując przycisk „Zmień kaseta” w ekranie obsługi urządzenia lub otwórz kłapkę dolną (kaseta tnąca wysunie się automatycznie).
2. Wyjmij kaseta 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 kaseta 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.

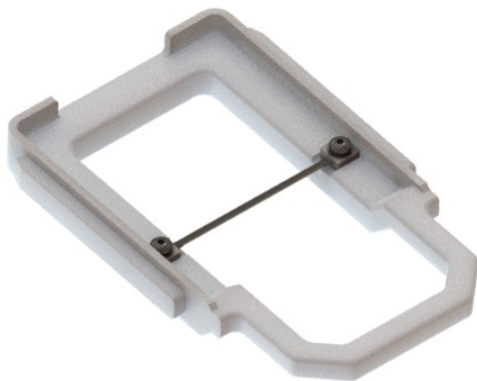


UWAGA!

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

11.9. Instrukcja wymiany noża kasety tnącej

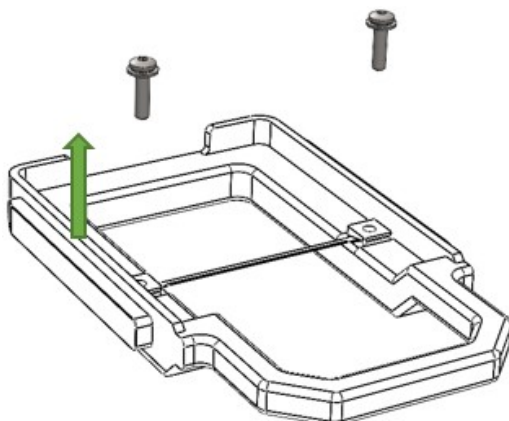
Wymagana jest regularna kontrola stanu noża w kasecie tnącej (Rysunek 46). W przypadku stwierdzenia uszkodzenia należy zaprzestać jego użytkowania i wymienić na nowy.



Rysunek 46. Kaseta tnąca

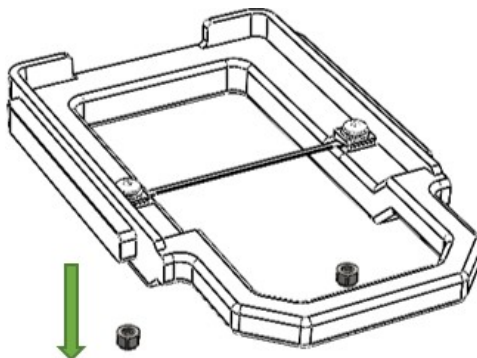
Sposób postępowania:

1. W celu wymiany noża należy wyciągnąć kasetę tnącą z urządzenia. Przy pomocy klucza imbusowego należy wykręcić śruby po dwóch przeciwnych stronach noża. Uważnie zdemontować śruby, podkładki sprężyste i podkładki płaskie (Rysunek 47).



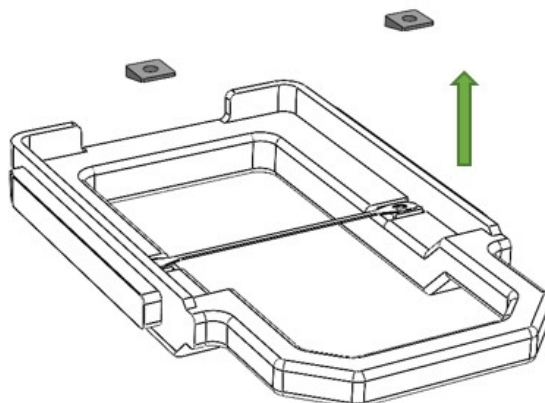
Rysunek 47. Sposób demontażu noża. Widok 1

2. Po przeciwnej stronie kasety zdemontować nakrętki samohamowne (Rysunek 48).



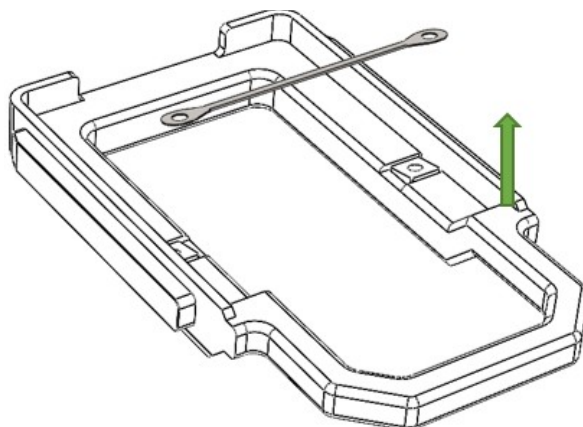
Rysunek 48. Sposób demontażu noża. Widok 2

3. Z górnej strony kasety zdemonstować płytki ustalające nachylenie kątowne noża. Zwrócić szczególną uwagę na kierunek pochylenia płytek mocujących (Rysunek 49).



Rysunek 49. Sposób demontażu noża. Widok 3

4. Wymienić nóż i zamontować wymienione wyżej elementy łącznikowe. Zwrócić szczególną uwagę na kierunek skierowania ostrza tnącego (Rysunek 50).



Rysunek 50. Sposób demontażu noża. Widok 4

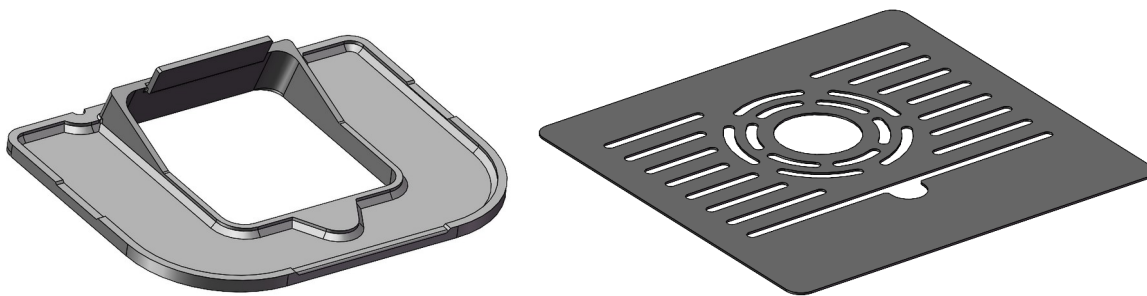


UWAGA!

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.

11.10. 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 51). Aby zapewnić higienę i prawidłowe działanie urządzenia, oba te elementy należy czyścić regularnie po zakończonej pracy urządzenia lub w przypadku widocznych zabrudzeń.



Rysunek 51. 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.

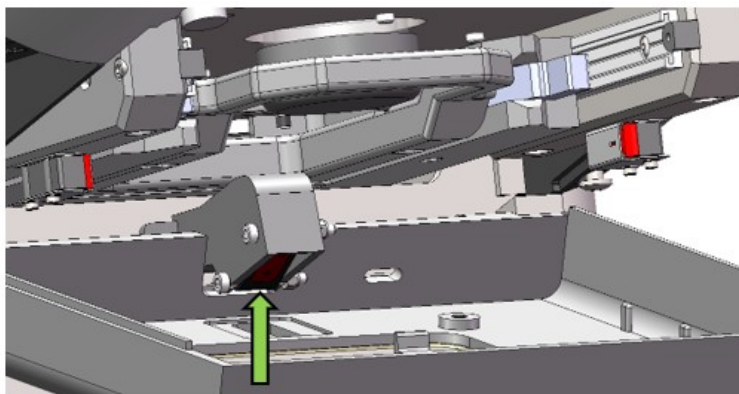
UWAGA!



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.

11.11. Instrukcja czyszczenia szybki czujnika wykrywania talerza

W urządzeniu znajduje się czujnik wykrywania talerza (Rysunek 52), 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 52. 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.

11.12. 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. Wysuń 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 kaseta tnąca.
4. Ostrożnie wyjmij kasety tnące 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 kaseta. 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. Kasety tnące 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 kasety 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.

12. LISTA CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Lista części zamiennych wynikająca z eksploataowania dyspensera została przedstawiona w tabeli 6, natomiast lista wymiennych bezpieczników została przedstawiona w tabeli 7.

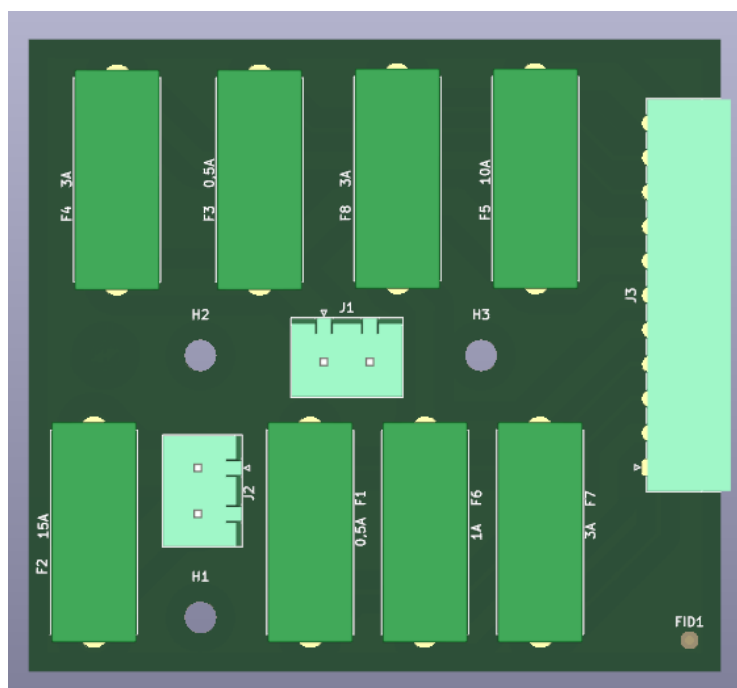
Tabela 6. Lista części eksploatacyjnych

Nr	Nazwa	Miejsce montażu	Kod katalogowy	Ilość
1.	Ostrze odcinające produkt	Kaseta tnąca		1
2.	Uszczelka tłoka dociskowego	Tłok dociskowy		1
3.	Zbiornik	Komora chłodząca		1
4.	Pager			1
5.	Przewód ładujący pager			1
6.	Okapnik	Podstawa konstrukcji nośnej		1
7.	Kapsel silikonowy	Zbiornik		1

Tabela 7. Lista wymiennych bezpieczników

Nr bezpiecznika	Nazwa	Ilość
F2	Bezpiecznik topikowy szybki 5 x 20 mm, 15 A	1
F5, zas.	Nie używany	1
F4, F7, F8	Bezpiecznik topikowy szybki 5 x 20 mm, 3 A	3
F6	Bezpiecznik topikowy szybki 5 x 20 mm, 1 A	1
F1, F3	Bezpiecznik topikowy szybki 5 x 20 mm, 0,5 A	2
F9	Bezpiecznik topikowy szybki 5 x 20 mm, 8 A	1

Widok płytki bezpieczników przedstawiono na rysunku Error: Reference source not found.



Rysunek 53. Widok płytki bezpieczników FB01

F2 – bezpiecznik napięcia 48 V,

F5 – bezpiecznik zasilania ogniw Peltiera (24 V),

zas. – bezpiecznik napięcia 230 V,

- F4 – bezpiecznik zasilania silnika kasety (24 V),
- F7 – bezpiecznik zasilania Raspberry Pi (5 V),
- F8 – bezpiecznik zasilania wyświetlacza (5 V),
- F6 – bezpiecznik napięcia 5 V (zasilanie elementów na PCB CPU01),
- F1 – bezpiecznik napięcia 3,3 V,
- F3 – bezpiecznik zasilania wentylatorów oraz czujników optycznych (24 V).

13. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

Wycofanie urządzenia z eksploatacji leży w zakresie obowiązków ostatniego użytkownika lub osoby/firmy, której własnością jest produkt w chwili wycofania go z użytku.

Wycofanie urządzenia z eksploatacji i likwidacja różnego rodzaju odpadów, skutkiem tego powstałych musi być przeprowadzona zgodnie z prawem kraju użytkowania urządzenia.



UWAGA!

Podczas demontażu urządzenia należy zachować wszelkie środki ostrożności.

Ze względu na możliwość skaleczenia stosuj rękawice ochronne.

Kasacja zdemontowanych części powinna spełniać wymogi ochrony środowiska.

Urządzenie jest wykonane z materiałów nie rozkładających się, tak więc muszą zostać złomowane w częściach, a różnego rodzaju materiał zagospodarowany w sposób zgodny z przepisami krajowymi, tzn. stal i inne metale są oddawane na złomowiska. Elementy z tworzyw sztucznych, gumę przekazać do punktu skupu surowców wtórnych.

Więcej informacji na temat kasacji i sposobu obchodzenia się z odpadami można uzyskać w instytucjach zajmujących się ochroną środowiska.

Demontażu urządzenia należy wykonywać w rękawicach ochronnych.

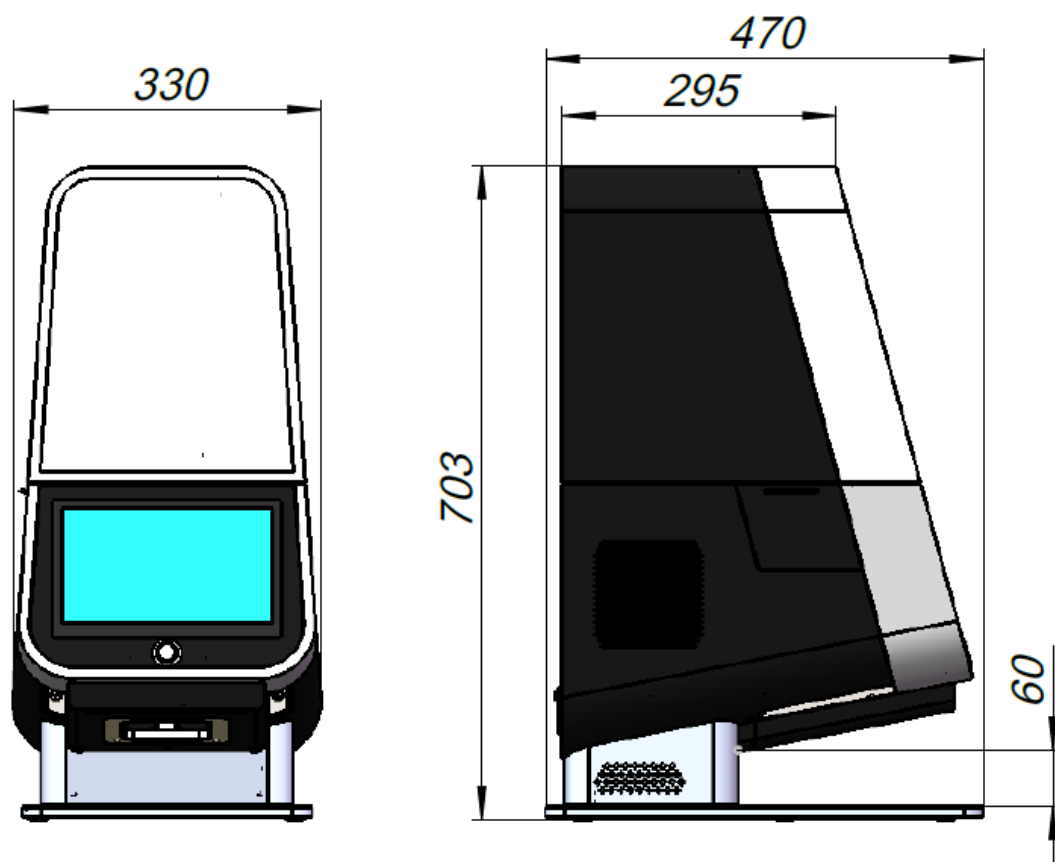
Baterie (ogniwa elektrochemiczne) wymontować i przekazać do punktu gromadzenia, odbioru.

WAŻNE!

Kasacja urządzenia powinna uwzględniać wymogi ochrony środowiska

14. SZKIC WYMIAROWY

Dyspenser do masła i twarogu



[illegible]