

Руководство по эксплуатации



автомата марки SHAKER Technology модификации Shaker S / Milk Shaker

СОДЕРЖАНИЕ		
1	ВВЕДЕНИЕ К РУКОВОДСТВУ	4
1.1	Используемые обозначения	5
1.2	Информация о производителе	5
2	ОПИСАНИЕ И РАБОТА	6
2.1	Назначение автомата	6
2.2	Предупреждения	6
2.3	Идентификация автомата	6
2.4	Технические характеристики	7
2.5	Состав автомата	8
2.6	Органы управления	11
2.6.1	Панель управления/дисплей	11
2.6.2	Кнопки и тумблеры	12
2.6.3	Описание кнопок и тумблеров в режиме использования	13
2.7	Устройство и работа	14
2.8	Описание и работа составных частей автомата	14
2.8.1	Устройство хранения и выдачи продуктов	14
2.8.2	Система водоподготовки	15
2.8.3	Устройство смешивания продуктов	17
3	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ	19
3.1	Эксплуатационные ограничения	19
3.2	Подготовка автомата к использованию	19
3.2.1	Требования мер безопасности	19
3.2.1.1	Требования мер безопасности при погрузочных работах	19
2717	Требования мер безопасности при работе с	20
J.Z.1.Z	электрооборудованием	20
3.2.2	Правила и порядок распаковывания автомата	21
3.2.3	Объем и последовательность внешнего осмотра автомата	21
3.2.4	Правила и порядок установки автомата	22
325	Правило и порядок проверки готовности автомата к	23
J.Z.J	ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	25
3.2.5.1	Загрузка сухих порошков в контейнеры	23
3.2.5.2	Установка тары с концентратами	24
3.2.5.3	Настройка конфигурации системы подачи воды	25
3.2.5.4	Использование стаканов	25
3.2.5.5	Подключение к источнику водоснабжения	26
3.2.5.6	Подключение к источнику электропитания	26

СОДЕРЖАНИЕ			
3.2.5.7	Подключение платежной системы и считывающего устройства QR-кодов	27	
3.3	Использование автомата	27	
3.3.1	Первое включение автомата	27	
3.3.2	Прокачка системы водоподготовки	28	
3.3.3	Прокачка тары с концентратами	31	
3.3.4	Настройка объемов загруженных продуктов	31	
3.3.5	Калибровка датчика стаканов	32	
3.3.6	Настройка торговой матрицы	32	
3.3.6.1	Настройка ассортимента	32	
3.3.6.2	Настройка дозировок	34	
3.3.6.3	Настройка цены	34	
3.3.7	Приготовление тестового напитка	34	
3.3.8	Замер температуры готового напитка	36	
3.3.9	Настройка рекламного модуля	37	
3.3.10	Установка SIM карты	38	
3.3.10.1	Вариант №1	38	
3.3.10.2	Вариант №2	39	
3.3.11	Подключение к интернету	39	
3.3.12	Настройка удаленного подключения	41	
3.3.13	Выключение автомата	43	
4	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	44	
4.1	Перечень работ по видам технического обслуживания	45	
4.2	Содержание работ по видам технического обслуживания	47	
4.3	Отказы, возможные причины и указания по их устранению	56	
5	ХРАНЕНИЕ	64	
6	ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ	64	
7	УТИЛИЗАЦИЯ	65	
8	ГАРАНТИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ	65	
	ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	66	

1 ВВЕДЕНИЕ К РУКОВОДСТВУ

Руководство по эксплуатации (далее – РЭ) распространяется на автоматы марки SHAKER Technology модификации Shaker S / Milk Shaker (далее – автомат).

РЭ – документ, содержащий сведения о конструкции, принципе действия, характеристиках (свойствах) автомата, его составных частях и указания, необходимые для правильной и безопасной эксплуатации.

РЭ содержит информацию, необходимую для проведения технического обслуживания автомата (далее - ТО) и является неотъемлемой частью автомата.

РЭ состоит из одной книги.

РЭ включает в себя следующие части:

1. «Введение к руководству»;

2. «Описание и работа»;

3. «Использование по

назначению»;

4. «Техническое обслуживание»;

5. «Хранение»;

6. «Транспортирование»;

7. «Утилизация».

8. «Гарантия изготовителя».

К работе с автоматом допускается обслуживающий персонал, изучивший его материальную часть и руководство по эксплуатации, прошедший специальную подготовку по техническому обслуживанию, знающий правила эксплуатации и техники безопасности, а также успешно прошедший стажировку и получивший допуск к самостоятельному обслуживанию.

Обслуживающий персонал, получивший допуск к самостоятельному обслуживанию, допускается к регулировке, настройке и ТО автомата.

Доступ к зоне ТО автомата ограничивается в целях недопущения проведения работ неквалифицированным персоналом, соблюдением условий безопасности и гигиены при обслуживании.

РЭ должно храниться в непосредственной близости от автомата (внутри автомата), для обеспечения своевременного доступа к необходимой информации.

1.1 Используемые обозначения

В настоящем руководстве содержатся предупреждающие знаки, которые обозначают важность информации, мероприятия, обязательные к выполнению, различную степень опасности при обслуживании автомата.

Символы связаны с текстом, в котором предлагается определенная последовательность процедур или действий, приводится информация для правильной эксплуатации.

\bigcirc	Важно	
$\mathbf{\bigcirc}$	Используется для	
	обозначения информации, на	
	которую следует обратить	
	особое внимание	
Предупреждение		
	Используется для	
	обозначений	
	предупреждений,	
	возникновений опасных	
	ситуаций	
	Запрещающий знак	
	Используется для	
	обозначения недопустимых	
	действий/ операций	
	Рекомендуемые	
W	технические решения	
	Указывает на порядок	
	действий, который позволит	
	выполнить работы по	
	техническому обслуживанию	

1.2 Информация о производителе

Производитель автомата: ООО «SHAKER Technology», РФ, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Конструкторов, д. 5, офис 2100.

Тел/факс: 8 (800) 333-63-26; E-mail: <u>info@shaker.su;</u> Telegram: Shaker_TechSupport; Адрес сайта: <u>http://www.shaker.su</u>

2 ОПИСАНИЕ И РАБОТА

2.1 Назначение автомата

Автомат предназначен для приготовления и продажи готовых напитков (протеинов, гейнеров и других напитков из растворимых ингредиентов) в местах спортивного и торгового назначения.

2.2 Предупреждения

Перед началом использования автомата необходимо внимательно ознакомиться с настоящим РЭ.

Руководство содержит информацию, имеющую характер частной собственности, которая защищена законами об охране интеллектуальной собственности. Все права сохранены.

Эапрещается фотокопировать, перепечатывать и переводить на другой язык настоящий документ или его отдельные части без предварительного письменного разрешения компаниипроизводителя автомата. Автомат сконструирован и изготовлен с соблюдением всех действующих норм безопасности.

• «SHAKER Technology» не несет ответственности за ущерб людям и имуществу, который был причинен в результате нарушений требований настоящего РЭ.

«SHAKER Technology» оставляет собой право за ВНОСИТЬ изменения в модели SHAKER S / Milk Shaker СВЯЗИ С В постоянно проводимыми исследованиями, направленными на улучшение без конструкции автоматов, предварительного уведомления.

2.3 Идентификация автомата

На задней стенке автомата расположена информационная табличка, содержащая его заводской номер.



«SHAKER Technology»



2

2.1

Электропитание

Допустимое входное

	напряжение, В	+5/-10
2.2	Суммарная	200
	потребляемая	
	мощность с	
	охладителем, Вт	
3	Наполнители	
3.1	Контейнер	4
	растворимого	
	продукта, шт	
3.2	Объем	1-2
	вмещающегося в	
	контейнер	
	растворимого	
	продукта, в	
	зависимости от его	
	ПЛОТНОСТИ, КГ	
3.3	Напитки,	0-8
	(вариантов), шт	
3.4	Модуль жидких	3
	ингредиентов	
	(сиропов), шт	
3.5		330 -
		400
4	Другие	
	характеристики	
4.1	Максимальный	2
	рабочий наклон,	
	град	
4.2	Уровень шума	< 60 дБ

230

«SHAKER Technology»

2.5 Состав автомата



1	Сенсорный дисплей
2	Платежный терминал
3	Считывающее устройство QR кодов
4	Окно выдачи стаканов
5	Поддон для слива отработанной воды





1	Крышка
2	Решетки вентиляции
3	Регулятор давления воды
4	Панель для внешних подключений
5	Разъем подключения LAN-кабеля
6	Тумблер питания автомата
7	Разъем кабеля питания
8	Тумблер источника подачи воды
9	Блок управления клапанами
10	Охладитель воды
11	Насосы перистальтики
12	Группа кранов

13	Тумблер питания охладителя
14	Моторы привода шнеков
15	Материнская плата
16	Плата контроллера
17	Плата драйвера
18	Блок питания
19	Разъем питания погружного насоса
20	Штуцер для подключения
	погружного насоса
21	Штуцера для подключения шлангов
22	концентратов
23	
24	Штуцер для подключения
	водопровода



Примечание:

Интерфейс дисплея автоматов SHAKER S / Milk Shaker может отличаться от представленного, при этом функции и органы управления на вкладках не меняются.

2.6.2 Кнопки и тумблеры



12

2.6.3 Описание кнопок и тумблеров в режиме использования

		Плата контроллера	
1	_	_	Переход в рабочий режим работы
		автомата (платный)	
2	2 - «FRFF MODF»		Переход в бесплатный режим работы
			автомата
3	_	«SERVICE MODE»	Переход в сервисный режим работы
			автомата
4	-	-	Не используется
5	-	«CONTROLLER REBOOT»	Перезагрузка автомата
6	-	-	Индикатор платы контроллера
		Задняя стенка автомата	
7		Түмблер	Включение/выключение охладителя
	* 0=	«WATER COOLER»	ВОДЫ
		Положение тумблера	Положение тумблера подачи воды при
8	6	«WATER SUPPLY»	ИСПОЛЬЗОВАНИИ ВНЕШНЕГО ИСТОЧНИКА
	WATER SUPPLY	Положение тумблера	Положение тумблера подачи воды при
		«WATER SUPPLY»	использовании внутреннего источника
		Панель управления	
9		Тумблер "TURN ON"	Запуск компьютера автомата
10		Тумблер «SERVICE	Переход в сервисный режим работы
10	Ŀ	MODE»	автомата
11		TUMEROD ZEDEE MODES	Переход в бесплатный режим работы
	Þ		автомата
17		Тумблер «CONTROLLER	Πορογατηγέχα αρτομάτα
	®	REBOOT»	
13	PUMP SYRUP 3	Тумблер включения	Прокачка системы с концентратами
		насоса перистальтики №3	<i>№3</i>
14	PUMP SYRUP 2	Тумблер включения	Прокачка системы с концентратами
		насоса перистальтики №2	<i>№2</i>
15	PUMP SYRUP 1	Тумблер включения	Прокачка системы с концентратами
15		насоса перистальтики №1	<i>№1</i>

2.7 Устройство и работа

Процесс приготовления автоматом готового напитка состоит из следующих этапов:

– запуск процесса приготовления;

– процесс приготовления;

– выдача готового продукта.

Перед запуском процесса готовки установить стакан в окно выдачи стаканов под трубки подачи готового напитка.

Запустить процесс приготовления напитка.

Датчик стакана фиксирует наличие стакана в окне выдачи и дает команду на процесс приготовления.

Процесс приготовления протеиновых напитков состоит из смешивания сухих порошков и охлажденной воды в устройстве смешивания продуктов.

Процесс приготовления напитков из концентратов состоит из смешивания концентратов и охлажденной воды в узле смешивания.

Выдача готового продукта осуществляется через трубки налива. 2.8 Описание и работа составных частей автомата

2.8.1 Устройство хранения и выдачи продуктов

Устройство предназначено для хранения продуктов (сухих порошков) и выдачи их в процессе приготовления напитков.

Устройство хранения и выдачи продуктов состоит из контейнера, крышки, шнекового механизма и мотора привода шнека.



- 1 Пружины шестерни
- 2 Шестерня
- 3 Желоб подачи продукта
- 4 Гайка сопла выдачи продукта
- 5 Шнек
- 6 Гайка заднего хвостовика
- й шнека
- 7 Контейнер
- 8 Крышка контейнера

Шнековый механизм состоит из шнека, шестерни, пружин шестерни. Шнековый механизм располагается внутри корпуса контейнера и приводится в действие мотором привода шнека.

На корпусе контейнера, шнековое устройство, с одной стороны, крепится гайкой заднего хвостовика шнека, с другой – гайкой сопла выдачи продукта.



Система водоподготовки предназначена для охлаждения и подачи воды на устройство смешивания продуктов, узел смешивания.

Система водоподготовки автомата имеет две конфигурации подачи воды:



Конфигурация №1 Положение подачи воды при использовании внешнего источника Конфигурация №2 Положение подачи воды при использовании внутреннего источника

конфигурация №1 – подача
 воды от центрального
 водоснабжения (внешнего источника);

• конфигурация №2 – подача воды от бака с водой (внутреннего источника).



Выбор конфигурации подачи производится методом настройки группы кранов и переключения тумблера источника подачи воды.



При выборе конфигурации №1, к штуцеру для подключения воды, размещенного на задней стенки автомата, подключается система от центрального водоснабжения.

«SHAKER Technology»

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Вода поступает по системе через регулятор давления и запорный клапан, далее через группу клапанов на охладитель.

Охлажденная вода через счетчик поступает на блок управления клапанами.

В зависимости от источника подачи продукта, (контейнеров № 1 - 4 или тары с концентратами), на блоке открывается один из трех клапанов, после чего вода поступает на устройство смешивания продуктов или узел смешивания концентратов.

1	Регулятор давления
2	Запорный клапан
3	Клапан
4	Охладитель воды
5	Счетчик воды
6	Блок управления клапанами
7	Клапан
<i>№1</i>	Клапан на устройство
	смешивания №1
NO7	Клапан на устройство
/ - 2	<i>смешивания №2</i>
<i>№3</i>	Клапан на узел смешивания



При выборе конфигурации №2, забор воды производится погружным насосом из бака.

2.8.3 Устройство смешивания продуктов

Устройство смешивания продуктов предназначено для смешивания сухих порошков и охлажденной воды в воронке миксера.



1	Воронка
2	Основание
3	Крыльчатка

Устройство смешивания продуктов (сухих порошков) состоит из основания, воронки и крыльчатки.

В процессе приготовления напитка, после того как стакан будет размещен в окне выдачи стаканов, под трубками подачи готового продукта, запускается процесс подачи воды в воронку миксера.

Одновременно шнековым механизмом производится подача сухого порошка. В воронке миксера, с помощью крыльчатки, происходит смешивание и взбивка компонентов, после чего готовый продукт подается через трубки налива в стакан.



	Трубка налива готового
1	продукта устройства
	смешивания № 1
	Трубка налива готового
2	продукта устройства
	смешивания № 2
3	Трубка налива концентратов
	через узел смешивания

Процесс приготовления напитков из концентратов состоит из смешивания концентратов и охлажденной воды в узле смешивания.

Подача	концентратов
производится	насосами
перистальтики.	
🦳 Концентрированны	ые жидкости

не требуют перемешивания и смешиваются подачей воды при наливе.

3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

3.1 Эксплуатационные ограничения

Любое вмешательство в автомат, отличное от рекомендаций, изложенных в настоящем РЭ, запрещено.

• Автомат предназначен для использования только внутри помещений.

Установка автоматов в местах, прямого попадания воды запрещена.

Оптимальная температура окружающей среды при эксплуатации автомата от 10 до 40°С при относительной влажности воздуха не более 65%.

Для заправки автомата следует использовать только специально предназначенные для автоматов этого типа продукты.

Не допускать контакта рук с пищевыми продуктами, избегать попадания жидкостей в емкости, в которых находятся продукты.

Работы с узлами и деталями автомата, для демонтажа которых необходимо использование инструментов, должны выполняться только квалифицированным техническим персоналом.

Не допускать замерзания воды внутри автомата.

При необходимости длительного хранения, необходимо слить с системы охлаждения и подачи воды жидкость и продуть их сжатым воздухом.

Запрещается проводить помывку автомата с использованием направленной струёй воды и моющих машин высокого давления.

3.2 Подготовка автомата к использованию

3.2.1 Требования мер безопасности

3.2.1.1 Требования мер безопасности при погрузочных работах

К выполнению погрузочноразгрузочных работ с аппаратом допускается персонал, прошедший инструктаж и допущенный к этим работам.

Погрузочно-разгрузочные работы выполнять осторожно, соблюдая требования манипуляционных знаков на упаковке автомата. Ручная погрузка и разгрузка автоматов допускается под руководством лица, ответственным за безопасное производство работ, при условии, что нагрузка на одного работника не будет превышать 50 кг.

Погрузочно-разгрузочные работы должны выполняться под руководством ответственного который определяет лица, погрузки, безопасные способы транспортирования разгрузки, И несет ответственность за соблюдение правил безопасности при выполнении работ.

При возникновении опасных ситуаций, ответственный за производство работ должен немедленно прекратить работы до устранения всех замечаний.

Во время погрузочноразгрузочных работ запрещается:

• отвлекаться посторонними разговорами во время работы;

• находиться на линии движения груза;

• раскачивать груз для укладки его на место;

• перемещать груз по горизонтальной плоскости, толкая его за края. 3.2.1.2 Требования мер безопасности при работе с электрооборудованием

Электрооборудование (далее -ЭО) автомата должно быть заземлено. Нарушенное заземление ЭО восстанавливать безотлагательно.

При работе с ЭО использовать только специальный инструмент с изолированными металлическими частями;

При работе с электрооборудованием автомата запрещается:

• выводить из строя или блокировать системы безопасности, установленные в автомате;

• устанавливать и использовать нештатное ЭО;

• проводить работы с ЭО без снятия напряжения;

• приступать к каким-либо работам при самопроизвольном отключении напряжения, касаться токоведущих частей, не выключив изделие;

• применять нештатные предохранители;

проводить измерения
 сопротивления изоляции
 электрических цепей без снятия
 напряжения;

• подключать автомат к линиям (электросети, водопровода) с помощью переходников и адаптеров.

«SHAKER Technology»

3.2.2 Правила и порядок распаковывания автомата

При получении автомата, произвести внешний осмотр упаковочной тары и убедиться в отсутствии ее повреждений при транспортировке.



Последовательность распаковывания автомата:

• разрезать стрейч-пленку по углам упаковки автомата с особой осторожностью, во избежание повреждения корпуса автомата.



 удалить стрейч-пленку с картонной упаковки;



• удалить скотч в местах склеивания картонной упаковки;

• удалить картонную упаковку;

• удалить скотч в местах крепления защитной пленки автомата;

• удалить защитную пленку.

После выполнения вышеперечисленных мероприятий автомат считается распакованным.

3.2.3 Объем и последовательность внешнего осмотра автомата

Произвести внешний осмотр корпуса автомата на отсутствие повреждений (вмятины, трещины, царапины и т.д.).

При осмотре автомата особое внимание обратить на участки, в местах которых были выявлены повреждения упаковочной тара (при наличии).

Открыть дверцу автомата. Для этого необходимо снять заднюю крышку и потянуть за петлю тросика.



Удалить упаковочную тару с внутренних элементов автомата.

Произвести осмотр внутренних элементов автомата на отсутствие повреждений.

Проверить комплектность автомата:

1	Руководство по эксплуатации
2	Устройство хранения и выдачи
	продуктов (4 шт.)
3	Кабель электропитания
4	Шланги для подключения концентратов
5	Погружной насос с шлангом и кабелем для подключения
6	Антенна (2 шт.)

После выполнения вышеперечисленных мероприятий осмотр автомата считается завершенным.

Примечание:

Осмотр упаковочной тары и автомата изделия проводится совместно с представителями транспортной компании.

 При обнаружении повреждений автомата, его элементов, произвести фото-видеофиксацию и сообщить об этом производителю автомата.

Дефекты, возникшие при транспортировке и обнаруженные при распаковывании и осмотре, устраняются организацией, ответственной за транспортировку.

3.2.4 Правила и порядок установки автомата

Перед установкой убедиться, что место установки автомата обеспечивает:

• удобство с точки зрения применения и TO;

• расположение в защищенном от прямого попадания воды месте;

• уверенный прием сигнала GSM;

• допустимое расстояние между задней панелью автомата и стеной для создания нормальных условий вентиляции автомата. Расстояние должно составлять не менее 15 см.;

 рабочий наклон автомата в любой плоскости (не более 2°);

 подключение к сети
 электропитания, с учетом длинны кабеля питания.

«SHAKER Technology»

3.2.5 Правило и порядок подготовки автомата к использованию

3.2.5.1 Загрузка сухих порошков в контейнеры

Правила и порядок загрузки сухих порошков в контейнеры:

• снять защитный кожух устройства смешивания продуктов;



 повернуть трубки подачи продукта контейнера в верхнее положение;



• приподнять переднюю часть контейнера, вывести из соединительного узла шнека и мотора привода шнека;



• вытянуть контейнер на себя, извлечь с места установки;

• открыть крышку контейнера;

• произвести загрузку сухого порошка до верхнего уровня;



Перед загрузкой удалить из упаковки мерную ложку и мешки с силикагелем.



• произвести тряску контейнера для оседания и показания корректного уровня сухого порошка (при необходимости произвести досыпку);

• установить контейнер на его штатное место.



При установке, методом проворачивания шнека, совместить шлицы с пазами соединительного узла.

3.2.5.2 Установка тары с концентратами

Правила и порядок установки тары с концентратами:

 извлечь из картонной коробки тару с концентратом;

• надеть коннектор на клапан и провернуть вороток на коннекторе по часовой стрелке до упора, при этом красные флажки на клапане должны сместиться в нижнее положение, в шланг должен поступить концентрат;



«SHAKER Technology»

1	Флажок
2	Клапан
3	Коннектор
4	Вороток

Шланги для подключения тары с концентратами находятся внутри автомата и оснащены коннекторами для подключения емкостей.



Коннекторы являются съемными и при необходимости подключения емкости стороннего производителя его можно снять.

• установить тару с концентратами.

Подключение тары с концентратами на корпусе автомата производится в соответствии со схемой установки.

Подключенные жидкие продукты готовятся только как отдельный напиток. Автомат не оснащен функцией смешивания сухих продуктов и жидких ингредиентов.

3.2.5.3 Настройка конфигурации системы подачи воды

Правила и порядок настройки конфигурации системы подачи воды:

• выполнить настройки конфигурацию системы подачи воды в соответствии с п. 2.8.2 «Система водоподготовки»;

• установить поддон выдачи стаканов на штатное место.



убедиться, что параметры и материал стаканов соответствуют регламентированным компанией "Shaker Technology".

«SHAKER Technology»



Из-за особенностей работы датчика стаканов, не рекомендуется использовать стаканы красного и черного цветов.

Производитель не гарантирует качественной работы датчика стаканов при использовании стаканов, не отвечающих требованиям и не одобренных к применению компанией "Shaker Technology".

3.2.5.4 Использование стаканов

Перед использованием автомата

3.2.5.5 Подключение к источнику водоснабжения

При выборе конфигурации №1 (подача ВОДЫ от центрального водоснабжения (внешнего источника), произвести подключение шланга к штуцеру, размещенному на задней панели автомата.



Давление ВОДЫ внешнего источника должно составлять 0,15 - 0,8 МПа (1,5 - 8 бар).

При выборе конфигурации №2 (подача воды от бака с водой (внутреннего источника), произвести подключение погружного насоса (шланг подачи воды, кабель питания штуцеру (разъему), насоса) К размещенным на задней панели автомата.



Установить возле автомата бак с водой, открыть запорную крышку бака и опустить на дно бака погружной насос.

3.2.5.6 Подключение к источнику электропитания

Правила порядок И подключения ИСТОЧНИКУ К электропитания:

• произвести подключение кабеля питания к разъему автомата, размещенному на задней стенке автомата.

• произвести проверку параметров электропитания сети;

должны

Параметры электропитания сети соответствовать



параметрам,	указанным	на
информационном	Ш	ильдике
автомата.		



Сеть питания должна иметь заземление.

Для проверки наличия заземления сети питания, с помощью мультиметра, выполнить следующие измерения:

1	Вставить разъем тестового
	щупа черного цвета в гнездо
	«СОМ», а разъем тестового
	щупа красного цвета – в гнездо
	«VΩmA». Полярность красного
	ивета считается
	положительной.
2	Поворотным переключением
	выбрать предел измерения
	переменного напряжения
	«V~», для сети 220 В - (0-750
	<i>B</i>).
	,
3	Подсоединить шупы в розетку
_	и проверить напряжение,
	сначала между фазой и нулем.
	а затем между фазой и
	заземлением.
4	Считать с дисплея показания
-	величины измеряемого
	напряжения. И в том. И в
	лоугом случае показания
	лолжны быть примерно
	олинаковыми (220 R) ито
	работающего заземления.

3.2.5.7 Подключение платежной системы и считывающего устройства QR-кодов

Конструкция автомата рассчитана на установку различных систем для приема безналичных платежей, а также системы считывающего устройства QR-кодов. В базовой комплектации автомат

поставляется без платежной системы и системы считывающего устройства QR-кодов.

3.3 Использование автомата

3.3.1 Первое включение автомата



Правила и порядок первого включения автомата:

 Снять заднюю крышку автомата, потянуть за петлю тросика и открыть переднюю дверцу автомата;

После запуска автомата и подключения сервиса телеметрии «Shaker» можно воспользоваться QR-кодом для открытия дверцы.

QR-код генерируется в кабинете пользователя и может

ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ НЕСКОЛЬКИХ автоматов.

shaher =		
Пользов	атели	
Автоматы		
Торговые точки	ысить пользователя Q Понси	
Маркатине л		
Роклама на зиране Клон	040	Thirring
Промонадом		
Создание базы — ОС		Собственник организации
CONNEW .		
htpannenen n		
Normal Advance Venture		
бастройки организации		
lasa searrek		

После генерации ключа распечатайте код или сохраните на свое устройство.

Для открытия дверцы поднесите код к окошку сканера автомата. При считывании QR на экране автомата появится анимация открывающегося замка. Обратите внимание, что после разблокировки замка нужно слегка нажать на дверь, и лишь затем тянуть на себя.

• на задней панели управления основной переключить түмблер ON/OFF" автомата питания В "/". Основной положение түмблер ВКЛЮЧЕНИЯ автомата находится рядом с кабелем питания.



После переключения тумблера автомат начнет процесс инициализации.

Если после включения тумблера питания экран вместо загрузки системы начал мигать разными цветами – нажмите тумблер «TURN ON» на двери автомата.

3.3.2 Прокачка системы водоподготовки

При запуске автомата сработает звуковой сигнал и начнется процесс инициализации.

На экране появится процесс загрузки операционной системы. После загрузки операционной системы и приложения «Shaker» на дисплее появится окно с сообщением об ошибке ERROR 1 "НЕТ ВОДЫ".



Перед дальнейшей настройкой автомата необходимо произвести прокачку системы.

Для этого зайти в сервисный режим работы автомата.

Вход в сервисное меню осуществляется двумя способами, основным и резервным:

1. Основной - нажатием тумблера «SERVICE MODE» на панели двери автомата.



2. Резервный - нажатием кнопки 3 на плате контроллера автомата



При переходе в сервисный режим работы автомата на индикаторе платы высветится "П".

Перед прокачкой системы убедиться, что емкость для отработанной воды находится под трубками налива.

Правила и порядок прокачки системы водоподготовки автомата: после перехода в сервисный режим работы автомата нажать на поле "Прокачка воды";

Каждому миксеру назначено соответствующее поле в меню.

• после завершения прокачки воды нажать на поле "1-2 Промывка миксеров";



Автомат запустит процесс нагнетания воды в систему. На экране появится ползунок готовности.

По мере заполнения системы, вода начнет поступать из трубок налива.

По окончании прокачки воды, подсветка окна выдачи изменит цвет с красного на зеленый.

Рекомендуется произвести промывку каждого миксера 1 - 2 раза, до полного удаления воздуха из системы.

После завершения прокачки воды выйти из сервисного режима, нажав на тумблер «SERVICE MODE» и убедиться, что на дисплее отсутствует окно с сообщением об ошибке ERROR 1 "НЕТ ВОДЫ". Если сообщение не пропало, необходимо повторить процесс прокачки.

Использование данной функции промывки возможно как в ручном варианте, так и в автоматическом, после каждого приготовления напитка.



Правила и порядок настройки автоматической промывки:

• нажатием тумблера «SERVICE MODE» перейти в сервисный режим автомата;

• на вкладке "Промывка" нажать поле "Режим разработчика".



• перейти на вкладку "Конфигуратор", далее "Промывка".



• для включения автоматической промывки устройства смешивания продуктов после каждого приготовления напитка поставить галочку в поле «Промывка после приготовления».

• для автоматической промывки устройства смешивания продуктов по таймеру в поле "Авт. промывка 1" поставить галочку напротив соответствующего поля и ввести нужное время.

Автоматическую промывку можно назначить на два разных времени, установив время в полях "Авт. промывка 1" и "Авт. промывка 2".

• после внесения изменений в окне конфигуратора нажать на поле «Записать».

• включить охладитель воды. Включение охладителя осуществляется нажатием тумблера в положение "!".



3.3.3 Прокачка тары с концентратами

Перед прокачкой концентратов убедиться, что емкость для отработанной воды находится под шлангами налива, шланги подачи концентратов не изогнуты и не пережаты.

Перед заполнением системы концентратами, необходимо откачать воздух из полости тары с концентратами.

Для откачки воздуха и прокачки системы концентратами С удерживать түмблер нажать И насоса перистальтики ВКЛЮЧЕНИЯ "PUMP SYRUP 1-3" по очереди до тех пор, пока не выйдет из тары воздух, концентрат не заполнит систему и не начнет выходить из трубок налива в емкость для отработанной воды.



Каждому тумблеру соответствует своя тара с концентратом. 3.3.4 Настройка объема загруженных продуктов

Правила и порядок настройки объема загруженных продуктов:

• нажатием тумблера «SERVICE MODE» перейти в сервисный режим автомата;

• перейти на вкладку «Промывка».



• С помощью манипуляций на мониторе автомата произвести корректировку количества сухих порошков, концентратов, воды, стаканов, загруженных в автомат. 3.3.5 Калибровка датчика стаканов



Правила и порядок калибровки датчика стаканов:

В случае некорректной работы датчика стакана необходимо произвести его калибровку.

Для калибровки необходимо выполнить следующие мероприятия:

 снять боковую стенку автомата;

 расположить стакан, для партии которого будет проводиться настройка;

• на датчике стакана начать поворачивать регулировочный винт по часовой стрелке, пока диод на датчике не начнет стабильно гореть без перерывов и мерцаний.



1	Диод датчика
2	Регулировочный винт

Если используемые стаканы имеют надписи и/или рисунок, необходимо убедиться, что датчик корректно срабатывает на любой поверхности стакана. 3.3.6 Настройка торговой матрицы

3.3.6.1 Настройка ассортимента

Поскольку установка дозировок производится в зависимости от типа продукта, рекомендуется в первую очередь настроить ассортимент товара.

Правила и порядок настройки ассортимента:

• нажатием тумблера «SERVICE MODE» перейти в сервисный режим автомата;



• на вкладке "Промывка" нажать поле "Режим разработчика";

• перейти на вкладку "Конфигуратор";

 На вкладке "Конфигуратор" нажать на поле "Изменить напитки";

«SHAKER Technology»

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Откроется вкладка настройки ассортимента.

Производите	ль Продукт	Bkyc
SHAKER -	MILKSHAKE	BANANA
	Обнов	ить базу данных с

На вкладке необходимо заполнить все поля ассортимента сухих порошков и концентратов, которые будут загружены в автомат.

Рекомендуется помечать контейнеры маркером или стикерами для идентификации загруженных сухих порошков.

Контейнеры внутри автомата считаются слева направо и в листе выставления вкусов пронумерованы соответственно с 1 по 4 позицию.



Последовательность заполнения поля для каждой позиции:

- производитель;
- бренд;
- ВКУС.

 нажать на соответствующее окно, в выпадающем списке выбрать нужное название.

Позиции 5-7 относятся к концентратам и настраиваются аналогично.

 по завершении всех настроек нажать поле «Сохранить наполнение». Автомат перезагрузится и выбранный ассортимент станет доступен в меню выбора напитков.

Если в листе вкусов нет нужных продуктов, обратитесь в техническую поддержку компании "Shaker Technology "для обновления базы данных автомата.

«SHAKER Technology»

3.3.6.2 Настройка дозировок



Правила и порядок настройки дозировок:

Rentos	Bosenop-tion	Boga 6	er.		Episerico wan.	Boge Wate
1. 😽 снанат 🐋	40	250)			
2. 🔤 snamer 📷	40	250				
3. 🧧 snamer 📹	40	250)			
4. 🔁 somer 📷	40	250)			
			2	3		
		1	2	3		
		1 4 7	2 5 8	3 6 9		

• нажатием тумблера «SERVICE MODE» перейти в сервисный режим автомата;

перейти на вкладку
 "Дозировки";

• ввести в соответствующие поля настройки дозировок;

• После	ввода	НУЖНЫХ
параметров	нажать	поле
«Сохранить».		

3.3.6.3 Настройка цены



Правила и порядок настройки цены:

• нажатием тумблера «SERVICE MODE» перейти в сервисный режим автомата;

Berliner	Hanatox	Mark Hateroe	Une 5	os. Han.	Que 1	Not Het.	
	1. 🚰 значет 🛌		1	00			
	2. 🧃 значет 📷	i 🕥	1	00			
	3, 🧃 янанат 📷	i 🕥 🗌	1	00			
	4. 🙇 sumer 📷		1	00			
				2	3		
			1	2	3		
			1 4 7	2	3		

• ввести в соответствующие поля настройки цены;

• После ввода нужных параметров нажать поле «Сохранить».

3.3.7 Приготовления тестового напитка

По окончании настроек торговой матрицы провести несколько тестовых приготовлений напитков.

Правила и порядок приготовления тестового напитка:

Вход в бесплатный режим приготовления напитков осуществляется двумя способами, основным и резервным:

1. Основной - нажатием на верхней панели управления тумблера «FREE MODE».



2. Резервный - нажатием кнопки 2 на плате контроллера автомата



• нажатием тумблера «FREE MODE» перейти в бесплатный режим приготовления напитков;

При переходе в сервисный режим работы автомата на индикаторе платы высветится "F".

На экране автомата под логотипом «Shaker» появится соответствующая надпись «FREE MODE».

• провести тесты приготовления напитков каждой установленной позиции сухих порошков и концентратов. Процесс выдачи готового напитка состоит из следующих этапов:

- выбор напитка;
- выбор вкуса;
- выбор объема;
- процесс приготовления;
- выдача готового напитка.

На основной вкладке сенсорного дисплея автомата интерактивно изображены группы, в которые объединены напитки. «PROTEIN», «SPORTS WATER», «ENERGY SHAKES» «BCAA», «L- CARNITINE» и т.д.

Правила и порядок приготовления тестового напитка автоматов Shaker S / Milk Shaker:

• на основной вкладке выбрать один из предлагаемых напитков;

• выбрать объем напитка;

 выбрать один из предлагаемых вкусов напитка;

• ознакомиться с характеристиками выбранного напитка;

• запуститМ процесс приготовления тестового напитка;

RU ПРОТЕИНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ nec. AKE $\left(\right)$ **40 300**мл 20 **150**мл 25 руб < >Dr. Holfman TOP WHEY СОСТАВ НАПИТКА 126.18 < $\left(\right)$ BOMBBAR WHEY PROTEIN Вкус: Шок лад Объём: 300 мл Цена: 200 руб Веести Промокод > 200 РУБ ОПЛАТИТЬ < FREE MODE готовим ВАШ НАПИТОК 18% БУДЬ ЧАСТЬЮ КОМАНДЫ #Shakertech

<u>Shaker S</u>

«SHAKER Technology»



<u>Milk Shaker</u>

 оценить качество готовых напитков, при необходимости изменить параметры торговой матрицы.

Бесплатный режим имеет таймер 15 минут после его активации. По истечении времени система вернется обратно в платный режим.

Для выхода из бесплатного режима перезагрузить автомат.

Перезагрузка автомата
 осуществляется двумя
 способами, основным и резервным:

1. Основной - нажатием тумблера «CONTROLLER REBOOT».



2. Резервный - нажатием кнопки 5 на плате контроллера автомата.



3.3.8 Замер температуры готового напитка

Для проверки работы охладителя воды автомата, после выдачи готового напитка, необходимо произвести замер его температуры с использованием электронного термометра.

Правила и порядок замера температуры готового напитка:

• извлечь электронный термометр из упаковки;

• включить его, нажав на кнопку ON/OFF;

• убедиться, что правильно выставлена единица измерения - ^оС;

• опустить измерительный элемент термометра в стакан с готовым продуктом, произвести замер.



Рабочая температура готового продукта, при исправно

работающем охладителе, должна быть в пределах 12–17 °С.

3.3.9 Настройка рекламного модуля

Данный блок настроек предназначен для включения загруженной на автомат рекламной продукции.



Правила и порядок настройки рекламного модуля:

• нажатием тумблера «SERVICE MODE» перейти в сервисный режим автомата;

 на вкладке "Промывка" нажать поле "Режим разработчика";



на

• перейти "Конфигуратор";





Порядок и правила настройки и активации рекламного модуля:

• поставить галочку в поле «Рекламный модуль»;

• в поле "Время активации" выставить время, через которое будет запускаться рекламная продукция.

Реклама включается при бездействии автомата через время, выставленное в строке «Время активации».

Загрузка на автомат рекламной продукции осуществляется сотрудниками технической поддержки.

Рекламный модуль поддерживает как статичные изображения, так и видео.

Для корректного отображения изображений на экране автомата необходимо подготовить рекламный материал по следующим параметрам:

Для изображений: формат PNG, JPEG, соотношение сторон 4:3 с разрешением 1024 x 768 пикселей.

Для видео: формат webm с кодеком звука VP8, соотношение сторон 4:3 с разрешением 1024 x 768 пикселей.

3.3.10 Установка SIM карты



В автомате реализовано 2 варианта подключения SIM карт.

3.3.10.1 Вариант № 1

Для подключения интернета 4G необходимо в компьютере автомата установить SIM карту в блок EC25-EC (расположение блока может изменяться в зависимости от комплектации автомата).



Порядок и правила установки SIM карты по варианту №1:

• выключить и обесточить автомат;

• отсоединить антенны;

• выкрутить крепежные винты блока EC25-EC; • приподнять блок EC25-EC и вынуть его из контактной группы;



• открыть лоток SIM-карты;

• вставить SIM-карту в лоток, соблюдая положение «ключ» в верхнем, правом углу SIM;



 придерживая SIM карту, закрыть крышку лотка и сдвинуть вправо, как указано на крышке (lock →);

• установить блок на место в обратном порядке, подключить антенны.



3.3.10.2 Вариант № 2

• Вставить в слот SIM карту до упора, соблюдая положение «ключ».



3.3.11 Подключение к интернету

Для штатной работы автомата подключение к интернету необязательно.

При этом, часть функционала системы (телеметрия, использование промокодов) используется с применением подключения к сети.



Подключение осуществляется тремя способами:

• подключение роутера к автомату через LAN-кабель;

• подключение через сеть WiFi;

• подключение мобильного роутера через USB-разъем.

Предпочтительным вариантом является подключение роутера через LAN-кабель.



Данный тип подключения не требует каких-либо настроек и обеспечит наилучшее качество связи.

Для подключения сети Wi-Fi необходимо выйти из приложения "Shaker View":

• нажатием тумблера «SERVICE MODE» перейти в сервисный режим автомата; на вкладке "Промывка" нажать поле "Режим разработчика";

• перейти на вкладку "Конфигуратор";



• в нижней части экрана нажать на поле «Закрыть приложение».

После закрытия приложения автомат перейдет на рабочий стол операционной системы с открытой консолью разработчика «Terminal».



работает Консоль как автозагрузчик приложения «Shaker View» автоматически И перезапустит приложение через несколько его секунд после закрытия, ΠΟЭΤΟΜΥ сразу после

выхода из приложения на рабочий стол, консоль необходимо закрыть.

В правом верхнем углу экрана нажать на поле со стрелкой скрытых приложений.



Для просмотра доступных сетей выбрать строку «Wi-Fi select network».

Выбрать нужную сеть из списка и нажать на поле «Connect».

Если экранная клавиатура не набирает символы при вводе пароля, нажать клавишу «Enter».

После подключения к сети на панели уведомлений появится соответствующий значок.



3.3.12 Настройка программного обеспечения для удаленного подключения

Автомат	имеет	программное
обеспечение	ДЛЯ	удаленного
подключения	_	«AnyDesk».

Программа необходима для работы технической поддержки.



Правила и порядок настройки удаленного подключения:

• нажатием тумблера «SERVICE MODE» перейти в сервисный режим автомата;

• на вкладке "Промывка" нажать поле "Режим разработчика";

перейти на вкладку
 "Конфигуратор";

• в нижней части экрана нажать на поле «Закрыть приложение».

После закрытия приложения автомат перейдет на рабочий стол операционной системы с открытой консолью разработчика «Terminal». Ярлык «AnyDesk» находится на рабочем столе.

Второй способ запуска «AnyDesk»:

• в правом нижнем углу экрана нажать на поле «Приложения»;



• если, при нажатии поля, вкладка не открылась, но при этом иконка меню стала подсвеченной, в левом верхнем углу экрана нажать поле «Activities»;



• повторно нажать на поле «Приложения», после чего откроется меню приложений операционной системы;

• запустить программу «Any Desk».



Указанный в программе номер передайте в отдел технической поддержки «SHEKER Technology».

This Dark	DISCOVERED	
409 699 459		
Set personerd for unattended eccess		
Remote Desk		
D 😳 🔸		
There is a newer version of AmDesk (6.2		
Becardings		
-		

Для удобства использования автомата вы можете запросить пароль у техподдержки и подключаться к автомату удаленно в любое время.

Приложение можно запустить в ручном режиме, либо перезапустив компьютер автомата.

Порядок запуска приложения «Shaker View» в ручном режиме:

• открыть папку «Shaker», находящуюся на рабочем столе операционной системы;



открыть
 «ShakerView2.0Linux»;

папку



• запустить приложение, открыв ярлык ShakerView2.0.x86_64;



Правила и порядок выхода из приложения «Shaker View» на рабочий стол операционной системы:

• нажатием тумблера «SERVICE MODE» перейти в сервисный режим автомата;

• на вкладке "Промывка" нажать поле "Режим разработчика";

• перейти на вкладку "Конфигуратор";

• в нижней части экрана нажать на поле «Закрыть приложение».

После закрытия приложения автомат перейдет на рабочий стол операционной системы с открытой консолью разработчика «Terminal».

работает Консоль как автозагрузчик приложения «Shaker View» автоматически И перезапустит приложение через Секунд его Несколько после ΠΟЭΤΟΜΥ закрытия, после сразу выхода из приложения на рабочий стол, консоль необходимо закрыть.

3.3.13 Выключение автомата



Правила и порядок выключения автомата:

• На панели управления нажать на тумблер включения компьютера.



• На экране появится вкладка с сообщением, на которой нужно нажать поле «Power Off».



После того, как начнет мерцать разными цветами дисплей автомата, выключить основной тумблер питания, переключив в положение "OFF". Выключение автомата без предварительного отключения компьютера может привести к повреждению данных и нестабильной работе автомата.

Для перезагрузки автомата на панели управления нажать на кнопку двери автомата "ON/OFF". На вкладке с сообщением нажать поле «Restart».

4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

"SHAKER Technology" гарантирует бесперебойную работу протеиновых автоматов на протяжении всего срока службы, при условии соблюдения правил эксплуатации и своевременного обслуживания.

Установлены следующие виды технического обслуживания ТО автомата:

• *TO-1*

Проводится с целью проверки технического состояния автомата путем внешнего осмотра и включает в себя технический осмотр всех составных частей, соединительных элементов, органов управления и межприборного монтажа, устранение неполадок и пополнение продуктов.

Имеет своей целью проверить готовность автомата к применению по назначению.

Периодичность проведения TO-1 - не более 1 раза в 3 дня, в зависимости от технического состояния автомата, количества запасов продуктов.

• *TO-2*

Проводится раз в месяц и включает дополнительные мероприятия к TO-1, обеспечивающие более подробное обследование технического состояния автомата, настройку и регулировку его составных частей.

Работы по ТО выполняются в соответствии с перечнем работ по видам ТО.

Продолжительность ТО - не более 30 минут без учета времени устранения выявленных неисправностей.

4.1 Перечень работ по видам технического обслуживания

		Виды ТО	
<i>№ ח/ח</i>	Наименование объекта ТО и работы		<i>TO-2</i>
1	ВНЕШНИЙ ОСМОТР АВТОМАТА		
1.1	Проверка внешнего вида	+	+
1.2	Проверка отсутствия механических повреждений снаружи	+	+
1.3	Проверка устойчивого положения	_*	+
1.4	Проверка отсутствия неисправностей на сенсорном дисплее	+	+
1.5	Проверка работоспособности сенсорного дисплея	+	+
1.6	Проверка отсутствия неисправностей на платежном терминале (при наличии)	+	+
1.7	Проверка наличия заземления сети	_*	+
2	ВНУТРЕННИЙ ОСМОТР АВТОМАТА		
2.1	Проверка отсутствия механических повреждений автомата, его составных частей	+	+
2.2	Проверка системы подачи воды, смешивания продуктов	+	+
2.2.1	Регулировка давления подачи воды		
2.3	Проверка целости межприборного монтажа	_	+
3	ОБСЛУЖИВАНИЕ АВТОМАТА И ПОПОЛНЕНИЕ ПРОДУКТОВ		
3.1	Обслуживание устройства хранения и выдачи продуктов	+	+
3.2	Загрузка тары с концентратами	+	+
3.3	Обслуживание устройства смешивания продуктов	+	+
3.4	Обслуживание поддона для слива окна выдачи стаканов	+	+
3.5	Обслуживание погружного насоса и резервуара с водой		+
3.6	Помывка автомата, его составных частей	+	+
3.7	Обслуживание системы выдачи стаканов	+	+
4	ПРОВЕРКА И НАСТРОЙКА ОБЪЕМА ЗАГРУЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ	+	+

	Наименование объекта ТО и работы	Виды ТО	
<i>№ ח/ח</i>		<i>TO-1</i>	TO-2
5	ТЕСТОВАЯ ПОКУПКА	+	+
5.1	Замер температуры готового продукта	+	+
	Примечание: (-*) – работы, выполняемые по необходимости		

1

4.2 Содержание работ по видам технического обслуживания

№ Выполняемые работы по ТО

ВНЕШНИЙ ОСМОТР АВТОМАТА

1.1 Проверка внешнего вида

Осмотр внешнего вида автомата проводится визуально, без применения специальных приборов и инструментов с целью получения оценки его состояния.

1.2 Проверка отсутствия механических повреждений снаружи

Проверка отсутствия механических повреждений автомата проводится визуально, без применения специальных приборов и инструментов с целью получения оценки его состояния.

Проверить общее состояние корпуса автомата на предмет отсутствия трещин, вмятин, деформаций, перекосов, повреждений отдельных узлов и деталей (окно выдачи стаканов, терминал – при наличии, лицевая панель, антенна усиления сигнала – при наличии).

1.3 Проверка устойчивого положения

Проверка устойчивого положения автомата проверяется методом покачивания его корпуса в разных плоскостях.

С помощью строительного уровня проверить рабочий наклон автомата. При необходимости произвести регулировку точек опор.

Наклон, в любой плоскости, не должен превышать 2° (проверка рабочего наклона производиться при установке автомата на новую точку, при проведении ТО-2).

1.4 Проверка отсутствия неисправностей на сенсорном дисплее

Проверка ОТСУТСТВИЯ неисправностей на сенсорном автомата дисплее проводится без визуально, применения специальных приборов И инструментов с целью получения оценки его состояния.

При наличии неисправностей запрещается производить перезагрузку автомата до выявления причин их срабатывания.

Произвести устранение неисправностей (при наличии) в соответствии с указаниями раздела «Отказы, возможные причины и указания по их устранению».

1.5 Проверка работоспособности сенсорного дисплея

Проверка срабатывания сенсорного дисплея проводится методом свайпа (метод скольжения пальца руки) на мониторе автомата.

Методом свайпа произвести выбор напитка и довести его до оплаты.

1.6 Проверка отсутствия неисправностей на платежном терминале (при наличии)

Проверка отсутствия неисправностей на платежном терминале проводится визуально, без применения специальных приборов и инструментов с целью получения оценки его состояния. При наличии неисправностей связаться с сотрудниками технической поддержки компании для их устранения.

1.7 Проверка наличия заземления сети

Проверка наличия заземления сети питания автомата производится с помощью мультиметра.

Порядок работы с мультиметром указан в разделе 3.2.5.6 «Подключение к источнику электропитания» настоящего руководства.

2 ВНУТРЕННИЙ ОСМОТР АВТОМАТА

2.1 Проверка отсутствия механических повреждений автомата, его составных частей

Проверка отсутствия механических повреждений автомата (трещин, вмятин, деформаций, перекосов, повреждений отдельных узлов и деталей), его составных частей проводится визуально, без применения специальных приборов и инструментов с целью получения оценки их состояния.

Проверить общее состояние: – устройства хранения и выдачи продуктов; – тары с концентратами;

– устройства смешивания продуктов;

2.2 Проверка системы подачи воды, смешивания продуктов

Проверка системы подачи воды, системы смешивания продуктов проводится без применения специальных приборов и инструментов с целью получения оценки состояния (герметичности) следующих агрегатов и узлов:

 трубок подачи воды, точек их соединений;

– тары с концентратами;

 охладителя воды, в том числе состояние уплотнительного материала сливной пробки (отсутствие протечек);

- кранов системы подачи воды;

– устройства смешивания продуктов;

Расположение кранов и тумблера переключения источника подачи воды должны соответствовать конфигурации используемого источника подачи воды (см. п 2.8.2 «Система водоподготовки»).

При проведении ТО-2 необходимо произвести переключение кранов в конечные положения не менее 3 раз для проверки из работоспособности. 2.2.1 Регулировка давления подачи воды

Изменять давление подачи воды с помощью прикрытия кранов запрещается.

 Ручки кранов должны находиться в конечных
 открытых или закрытых положениях.
 Регулировку давления подачи воды осуществлять с помощью
 корректировки напряжения насоса (при подключении емкости с водой)
 или изменений настроек регулятора давления. (при подключении воды от центрального водоснабжения).

Настройка давления воды на регуляторе производится поворотом регулировочного винта. По часовой стрелке - на увеличение, против - на уменьшение.



50

Регулировка напряжения насоса производится на плате управления поворотом винта транзистора по часовой стрелке - на увеличение, против - на уменьшение.

Напряжение питания замеряется на плате управления.



D Напряжение на разъемах должно быть 24 В.

В режиме готовки допускается изменение напряжения не более чем на 1В.

Параметры регулировки проверяется в режиме промывки. При подаче воды в устройство смешивания продуктов (миксер), уровень воды должен находиться на оптимальном уровне.





Правила и порядок замера напряжения на блоке питания:

1	Вставить разъем тестового щупа черного цвета в гнездо «СОМ», а разъем тестового щупа красного цвета – в гнездо «VΩmA». Полярность красного цвета считается положительной
2	Поворотным переключением выбрать предел измерения переменного напряжения «V=», для сети 24 В - (0-200 В).
3	Подсоединить щупы параллельно на разъемы платы драйвера по варианту №1 или

4 Считать с дисплея показания величины измеряемого напряжения.

№2.

Проверка целостности межприборного монтажа включает контроль состояния жгутов, кабелей и шлейфов, крепежных элементов, отсутствие повреждений внешней поверхности изоляции и экранов кабелей, отсутствие на них посторонних предметов.

При осмотре монтажа обратить особое внимание на состояние соединительных элементов, при необходимости произвести их обслуживание, замену.

3 ОБСЛУЖИВАНИЕ АВТОМАТА И ПОПОЛНЕНИЕ ПРОДУКТОВ

3.1 Обслуживание устройства хранения и выдачи продуктов.

Описание устройства хранения и смешивания продуктов указано в разделе 2.8.1 «Устройства хранения и выдачи продуктов» настоящего руководства.

Порядок обслуживания устройства хранения и выдачи продуктов указан в разделе 3.2.5.1 «Загрузка сухих порошков в контейнеры» настоящего руководства. «SHAKER Technology»

При сборке устройства обратить особое внимание на правильность установки сопла выдачи продукта.



Особое внимание обратить на качество просушки трубок подачи, во избежание налипания на нее продукта, на недопустимость контакта рук с продуктами, попадания жидкостей в контейнер.

В случае замены загруженного продукта на новый (бренд, продукт, вкус) произвести выемку имеющегося в контейнере и загрузить продукт другого производителя.

3.2 Загрузка тары с концентратами

порядка Описание загрузки, концентратами, тары С ИХ подключение указано В разделе 3.2.5.2 «Установка тары С концентратами» настоящего руководства.

«SHAKER Technology»

3.3 Обслуживание устройства смешивания продуктов

Правила и порядок обслуживания устройства смешивания продуктов:



1	Воронка
2	Основание
3	Крыльчатка

• снять трубки подачи продуктов на устройство смешивания;

• повернуть основание миксера в положение для съема воронки, флажком против часовой стрелки;



• извлечь воронку миксера;



• извлечь крыльчатку миксера;



• ИЗВЛЕЧЬ ОСНОВАНИЕ МИКСЕРА;



• произвести помывку и сушку устройства составных частей смешивания продуктов;

устройство • собрать смешивания в обратном порядке.

При сборке особое внимание обратить на правильность установки крыльчатки на вал мотора;

При установке крыльчатки необходимо совместить риску перпендикулярно с проточкой на валу миксера.



В случае неправильной установки крыльчатки работа будет нарушена, миксера ЧТО приведет К забиванию миксера порошками.



• Нажатием тумблера «SERVICE МОДЕ» перейти в сервисный режим автомата;

• Перейти на вкладку «Промывка».



• активировать миксеров.

промывку

3.4 Обслуживание поддона для слива окна выдачи стаканов

Правила и порядок обслуживания поддона для слива окна выдачи стаканы:

• извлечь поддон, потянув его на себя;



• произвести его разборку;



• произвести помывку и сушку поддона;

• установить поддон на штатное место в обратном порядке.

3.5 Обслуживание погружного насоса и резервуара с водой

Обслуживание погружного насоса и резервуара с водой проводится методом их осмотра и помывки.



Обратить особое внимание на отсутствие посторонних запахов в баке (признаков затухания воды), налета (грязи, песка, осадка и т.д.) на внутренней поверхности резервуара.

При невозможности проведения качественного ТО, ввиду сильного загрязнения резервуара, произвести его замену.

3.6 Помывка автомата, его составных частей

Помывку стенок, крыши, днища, внутренних элементов, лицевой панели автомата производить водным раствором с использованием синтетических моющих средств.

После помывки автомата произвести удаление влаги (разводов, подтеков) сухим обтирочным материалом.

Произвести очистку вентиляционных отверстий задней стенки автомата.

избежание Во поражения электрическим током и выхода электрооборудования, строя ИЗ кабелей обслуживание (жгутов, шлейфов, плат, моторов и т.д.) производится обтирочным СҮХИМ материалом выключенном на автомате.

4 ПРОВЕРКА И НАСТРОЙКА ОБЪЕМА ЗАГРУЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Порядок проверки настроек объема загруженных продуктов выполнить в соответствии с п. 3.3.4 "Настройка объема загруженных продуктов" настоящего руководства. 5 ТЕСТОВАЯ ПОКУПКА

Произвести приготовление тестового напитка в соответствии с п. 3.3.7 "Приготовление тестового напитка" настоящего руководства.

Эапрещается вынимать стакан или помещать руки в зону выдачи стаканов до завершения цикла приготовления напитка.

5.1 Замер температуры готового напитка

Произвести замер температуры готового напитка в соответствии с п. 3.3.8 "Замер температуры готового напитка " настоящего руководства.

4.3 Отказы, возможные причины и указания по их устранению

№ п/п	Причины		Внешнее проявление при отказе	Метод устранения
1			ERROR 1 "ОШИБКА ВОДЫ"	
1.1	Неисправность погружного насоса	Неисправность предохранителя насоса	Нет работы насоса; При перезагрузке автомата, на плате драйверов не загорается индикация работы канала насоса; Предохранитель не прозванивается	На плате драйверов произвести замену предохранителя насоса, сделать перезагрузку автомата
		Нарушение целостности межприборного монтажа	Прерывистая работа насоса (с перебоями)	Произвести проверку (зачистку) соединительных контактов
		пеистравность Насоса	пасос не реагирует на проведение вышеуказанных манипуляций	Произвести замену насоса
1.2	Завоздушивание системы подачи	Низкий уровень воды в резервуаре	Низкий уровень воды в резервуаре	Произвести пополнение воды в резервуар
	ВОДЫ	Отсутствие герметичности трубок подачи воды, точек соединения	Протечки воды по телу шлангов, в точках соединения	 Произвести замену шланга Проверить точки соединения на герметичность
		Нарушение герметичности сливной пробки	 Следы влаги на днище автомата в районе охладителя; Наличие воздушных пробок в 	Произвести замену уплотнительного материала сливной пробки. Произвести

№ п/п	Причины		Внешнее проявление при отказе	Метод устранения	
		охладителя воды	трубке после охладителя системы подачи воды;	прокачку системы воды	
1.3	Положение крано соответствует выб подачи воды	в, тумблера не бранной конфигурации	Нет подачи воды на насос, не происходит заполнение трубок	Произвести настройку кранов, тумблера в соответствии с выбранной конфигурацией подачи воды	
1.4	Неисправность счетчика воды	Засор счетчика воды	При подачи воды крыльчатка счетчика не проворачивается, падение давления воды в миксере	Произвести разбор корпуса счетчика, его чистку	
		Неисправность датчика	При перезагрузке автомата, автоматической промывке, на мониторе автомата высвечивается ошибка	Произвести замену счетчика воды	
1.5	Неисправность группы клапанов подачи воды	Неисправность предохранителя	При готовке продукта группа клапанов подачи воды не открываются	Произвести замену предохранителя	
		Неисправность катушки клапана	При готовке продукта группа клапанов подачи воды не открываются	Произвести замену катушки клапана	
1.6	Неисправность платы управления охладителя		Непрерывная работа охладителя	Произвести замену платы охладителя	
1.7	7 Неисправность регулятора давления подачи воды		Отсутствие подачи воды после регулятора	Произвести разборку и настройку давления регулятора	
				Произвести замену регулятора давления воды	
	58				

№ п/п	Причины		Внешнее проявление при отказе	Метод устранения	
2			ERROR 5 "HET CTAKAHA"		
2.1	Отсутствие стакан	а в окне выдачи	Отсутствие стакана в окне выдачи	Произвести установку стакана в окно выдачи	
2.2	Деформация стака	ана	Нарушение геометрии стакана	Произвести замену деформированного стакана	
2.5	Сбой настройки калибровки	Сбой настройки калибровки датчика	Датчик не реагирует на наличие в уловителе стакана	Произвести регулировку датчика	
	датчика стакана	Неисправность датчика стакана	Датчик не реагирует на регулировку	Произвести замену датчика	
5		ОШИ	<i>1БКА МОНИТОРА "НЕТ СИГНАЛА"</i>		
5.1	Неисправность материнской платы		При перезагрузке автомата отсутствует индикация на материнской плате, автомат не грузится	Произвести замену платы	
5.2	Неисправность монитора	Неисправность кабеля HDMI Мерцание дисплея при работе	При перепуске происходит инициализация узлов автомата в штатном режиме, при этом мониторе отсутствует изображение	Проверить подключение кабеля Произвести замену платы UPS	
6	нри расоте Попиторе отсутетвует изооражение Б НЕИСПРАВНОСТИ БЕЗ ИНЛИКАЦИИ ОЦИБОК				
6.1	Неисправность пл	аты драйвера	Безостановочная работа миксера	Произвести замену платы	
6.2	Перезагрузка на старте	Неправильная сборка миксера	Основание миксера не установлено в штатное положение	Произвести разборку и правильную сборку миксера	
	приготовления	Неправильная установка крыльчатки миксера	Происходит трение крыльчатки миксера о корпус воронки миксера	Произвести разборку и правильную установку крыльчатки миксера	
	.59				

№ п/п	Причины		Внешнее проявление при отказе	Метод устранения	
6.3	Ложное срабатывание	Сбой прошивки	На мониторе автомата происходят фантомные нажатия;	Переустановить прошивку сенсора монитора	
6.4	сенсора монитора	Отсутствие заземления в розетке	Монитор автомата не реагирует на манипуляции пальцем руки;	Проверить наличие заземления в розетке питания автомата	
6.5		Неисправность кабеля сенсорной пленки		Произвести замену кабеля	
6.6		Неисправность сенсорной пленки		Произвести замену сенсорной пленки	
6.7		Окисление шлейфов сенсорной пленки		Произвести протирку спиртосодержащим раствором	
6.8		Неисправность платы сенсорной пленки		Произвести замену платы	
7		НЕКАЧЕСТВЕННОЕ ПР	ИГОТОВЛЕНИЕ ГОТОВОГО ПРОДУКТА	(ПОРОШКА)	
7.1	Низкий уровень п	родуктов в контейнере	Низкий уровень продукта. Автомат выдает излишне обводненный готовый продукт по вкусу,	Произвести пополнение продуктов в контейнере	
7.2	? <i>Неисправность платы охладителя</i>		Автомат выдает не охлажденный готовый продукт	Произвести замену платы охладителя	
7.3	3 Неверные настройки дозировок продуктов		Автомат выдает готовый продукт по вкусу слишком концентрированный либо излишне обводненный	Произвести настройку дозировок продуктов	
7.4	7.4 Низкое (высокое) давление воды		Автомат выдает готовый продукт по вкусу слишком концентрированный	Произвести регулировку давления подачи воды с	
	60				

либо излишне обводненный помощью измерения и корректировки напряжения питающего насоса или изменений настроек 7.5 Сбой настроек конфигурации счетчика воды Автомат при готовке выдает не полный объем напитка Произвести настройку конфигурации счетчика воды 7.6 Закупоривание трубок подачи продукта Засор воронки миксера продуктом Произвести обслуживание системы смешивания продуктов 7.7 Засор контейнера с продуктами Наличие посторонних предметов в контейнер с продукта и врайоне Извлечь посторонние предметы из контейнера 8 НЕКАЧЕСТВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОТОВОГО ПРОДУКТА (КОНЦЕНТРАТА) Произвести замену пружины на шек механизма перемешивания продукта 8.1 Завоздушивание системы подачи продукта Наличие воздуха в таре Произвести замену таружины на шестерне механизма перемешивания и выдачи продукта 8.1 Неисправность крана тары с концентратом Автомат выдает готовый продукт по вкусу слишком излишне обводненный Произвести обслуживание крана	№ п/п	Причины	Внешнее проявление при отказе	Метод устранения		
7.5 Сбой настроек конфигурации счетчика воды Автомат при готовке выдает не полный объем напитка Произвести настройку конфигурации счетчика воды 7.6 Закупоривание трубок подачи продукта Засор воронки миксера продуктом Произвести обслуживание системы смешивания продуктов 7.7 Засор контейнера с продуктами Наличие посторонних предметов в контейнер с продуктами в районе Извлечь посторонние предметы из контейнера 0брыв пружины шестерни, намотка на шнек механизма перемешивания и выдачи продукта Произвести замену пружины на шестерне механизма перемешивания и выдачи продукта 8 НЕКАЧЕСТВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОТОВОГО ПРОДУКТА (КОНЦЕНТРАТА) 8.1 Завоздушивание системы подачи продукта 8.1 Неисправность крана тары с концентратом Автомат выдает готовый продукт по вкусу слишком излишне обводненный Произвести откачку воздуха из тары			либо излишне обводненный	помощью измерения и корректировки напряжения питающего насоса или изменений настроек регулятора давления		
7.6 Закупоривание трубок подачи продукта Засор воронки миксера продуктом Произвести обслуживание системы смешивания продуктов 7.7 Засор контейнера с продуктами Наличие посторонних предметов в контейнера с продуктами в районе Извлечь посторонние предметы из контейнера 7.7 Засор контейнера с продуктами Наличие посторонних предметов в контейнера с продуктами в районе Извлечь посторонние предметы из контейнера 06рыв пружины шестерни, намотка на шнек механизма перемешивания и выдачи продукта Произвести замену пружины на шестерне механизма перемешивания и выдачи продукта 8 НЕКАЧЕСТВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОТОВОГО ПРОДУКТА (КОНЦЕНТРАТА) 8.1 Завоздушивание системы подачи продчи продукта Наличие воздуха в таре Произвести откачку воздуха из тары 8.2 Неисправность крана тары с концентратом Автомат выдает готовый продукт по вкусу слишком излишне обводненный Произвести замену крана	7.5	Сбой настроек конфигурации счетчика воды	Автомат при готовке выдает не полный объем напитка	Произвести настройку конфигурации счетчика воды		
7.7 Засор контейнера с продуктами Наличие посторонних предметов в контейнер с продуктами в районе Извлечь посторонние предметы из контейнера 0брыв пружины шестерни, намотка на шнек механизма перемешивания и выдачи продукта Произвести замену пружины на шестерне механизма перемешивания и выдачи 8 НЕКАЧЕСТВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОТОВОГО ПРОДУКТА (КОНЦЕНТРАТА) 8.1 Завоздушивание системы подачи продукта 1 Наличие воздуха в таре 1 Произвести откачку воздуха из тары 8.1 Завоздушивание системы подачи продукта 1 Наличие воздуха в таре 1 Произвести откачку воздуха из тары 1 Концентратом 8.2 Неисправность крана тары с концентрато 1 Автомат выдает готовый продукт по обслуживание крана 1 Видентратом	7.6	Закупоривание трубок подачи продукта	Засор воронки миксера продуктом	Произвести обслуживание системы смешивания продуктов		
Обрыв пружины шестерни, намотка на шнек механизма перемешивания, и выдачи продукта Произвести замену пружины на шестерне механизма перемешивания и выдачи продукта 8 НЕКАЧЕСТВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОТОВОГО ПРОДУКТА (КОНЦЕНТРАТА) 8.1 Завоздушивание системы подачи продукта Наличие воздуха в таре Произвести откачку воздуха из тары 8.1 Завоздушивание системы подачи продукта Наличие воздуха в таре Произвести откачку воздуха из тары 8.2 Неисправность крана тары с концентратом Автомат выдает готовый продукт по вкусу слишком излишне Произвести обслуживание крана 8.2 Неисправность крана тары с концентратом Автомат выдает готовый продукт по вкусу слишком излишне Произвести обслуживание крана	7.7	Засор контейнера с продуктами	Наличие посторонних предметов в контейнер с продуктами в районе	Извлечь посторонние предметы из контейнера		
8 НЕКАЧЕСТВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОТОВОГО ПРОДУКТА (КОНЦЕНТРАТА) 8.1 Завоздушивание системы подачи продукта Наличие воздуха в таре Произвести откачку воздуха из тары 8.2 Неисправность крана тары с концентратом Автомат выдает готовый продукт по вкусу слишком излишне Произвести обслуживание крана 8.2 Неисправность крана тары с концентратом Автомат выдает готовый продукт по вкусу слишком излишне Произвести обслуживание крана 0 Обводненный Произвести замену крана			Обрыв пружины шестерни, намотка на шнек механизма перемешивания и выдачи продукта	Произвести замену пружины на шестерне механизма перемешивания и выдачи продукта		
8.1 Завоздушивание системы подачи продукта Наличие воздуха в таре Произвести откачку воздуха из тары Низкий уровень концентрата в таре Произвести замену тары с концентратом 8.2 Неисправность крана тары с концентратом Автомат выдает готовый продукт по вкусу слишком излишне обводненный Произвести обслуживание крана	8	НЕКАЧЕСТВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОТОВОГО ПРОДУКТА (КОНЦЕНТРАТА)				
8.2 Неисправность крана тары с концентратом Автомат выдает готовый продукт по вкусу слишком излишне обводненный Произвести замену тары с концентратом	8.1	Завоздушивание системы подачи продукта	Наличие воздуха в таре	Произвести откачку воздуха из тары		
8.2 Неисправность крана тары с концентратом Автомат выдает готовый продукт по вкусу слишком излишне обводненный Произвести обслуживание крана 0.2 И			Низкий уровень концентрата в таре	Произвести замену тары с концентратом		
	8.2	Неисправность крана тары с концентратом	Автомат выдает готовый продукт по вкусу слишком излишне обводненный	Произвести обслуживание крана Произвести замену крана		
8.3 Неисправность предохранителя мотора Нет работы мотора; Произвести замену группы перистальтических насосов Автомат выдает готовый продукт по предохранителя	8.3	Неисправность предохранителя мотора группы перистальтических насосов	Нет работы мотора; Автомат выдает готовый продукт по	Произвести замену предохранителя		

№ п/п	Причины	Внешнее проявление при отказе	Метод устранения
-		вкусу слишком излишне	
		обводненный	
9	ОШИБКИ	ТЕРМИНАЛА VENDISTA (при наличии)	
9.1	Терминал выдает на экране "Нет связи с автоматом" / "Недоступно. Проблема в настройках самого автомата либо брак кабеля, либо неправильное подключение, либо на шине подключен еще один безнал/эмулятор безнала/модем телеметрии с тем же адресом."	Терминал не может соединиться с автоматом по MDB	В первую очередь нужно отключить все устройства от шины MDB, оставить только Вендисту. Если заработает - выявить устройство на шине MDB из-за которого возникает конфликт. Если подключен модем телеметрии - проверить не на одном ли адресе с Вендистой он находится. Поменять адрес Вендисты можно командой: MDB-адрес терминала (Peripheral Address) = 12. Еще бывает ситуация: при подключении только Вендисты - не работает (ошибка 0), но если на шине есть другая Платежка - Вендиста работает. Это значит, что на автомате не соединен контакт MDB Com. Нужно на кабеле Вендисты

№ п/п	Причины	Внешнее проявление при отказе	Метод устранения
			6 на разъеме MDB) и GND (контакт 2)
9.2	Терминал не соединяется с сервером	Решение зависит от того, на каком этапе происходит разрыв соединения (максимальный процент на экране терминала):	
		14% - не найден чип Sim800, брак терминала	Произвести замену терминала
		28% - не найдена сим-карта	Выключить и открыть терминал, подвигать сим- карту если вылетела
		от 42% до 71% - нет соединения с вышкой GSM	Проверить баланс сим-карты. Если терминал под внешнюю антенну - проверить ее соединение
		85% - нет соединения с сервером Vendista (связь есть, но плохая). Если ничего не помогает, выполнить следующие действия (по порядку)	1. Заменить мульти-сим-карту терминала на обычную сим- карту оператора, который обеспечивает уверенный прием в месте установки автомата
		62	

<u>РУКОВС</u>	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ				
№ п/п	Причины	Внешнее проявление при отказе	Метод устранения		
			2. Установить внешнюю GSM антенну (если на терминале нет разъема под нее - обратиться к продавцу терминала) 3. Установить другой терминал Вендиста, если он заработает - заменить по гарантии через продавца терминалов. (заявку на замену брака отправлять: sales@metreshka.ru) 4.		
9.3	Неверные настройки терминала	Не соединяется с автоматом	Поменять настройки терминала: Mdb настройки терминала = 3, 100, 2; Режим Always Idle = 1		
10	ERROR 999 ОШИБКА «НЕТ ИНТЕРНЕТА»				
10.1	Отсутствие интернета более 30 дней	Нет соединения с автоматом	Произвести подключение автомата к интернету		

5. ХРАНЕНИЕ

Хранение автомата должно осуществляется ВО внутренних помещениях в диапазоне температур 10 до 40°C, относительной ΟΤ 65% без более влажности не конденсации влаги.

Внутренние помещения должны габаритным соответствовать размерам автомата и обеспечивать удобство размещения и проведения работ ПО техническому обслуживанию поддержанию И автомата в исправном состоянии, обеспечивать погрузочноразгрузочные работы при приеме и выдаче автомата.

6. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

Транспортирование СЧ автомата производится в таре предприятия-ИЗГОТОВИТЕЛЯ всеми видами автомобильного, железнодорожного, водного и воздушного транспорта без ограничения расстояний и со скоростями, допустимыми ДЛЯ транспорта без каждого вида эксплуатационных нарушения его характеристик.

Транспортировать с особой осторожностью, во избежание повреждения автомата, согласно манипуляционным знакам нанесенным на упаковочной таре. Перевозку производить в таре предприятия-изготовителя и иной упаковке, обеспечивающей надежную и эффективную защиту изделия.

Изделие не содержит взрывопожароопасных И ИНЫХ компонентов, запрещенных К перевозке автомобильным, железнодорожным, ВОДНЫМ И воздушным видами транспорта в т.ч. пассажирского.

При транспортировании на открытых транспортных средствах СЧ изделия должны быть защищены от воздействия атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.

Не допускается транспортирование СЧ изделия совместно с ГСМ и другими веществами, вредно действующими на упаковочные материалы.

СЧ изделия должны быть подготовлены к транспортированию в соответствии с учетом требований стандартов и рабочей документации, правил перевозки грузов, действующих на соответствующем виде транспорта.

Подготовка груза К транспортированию должна обеспечивать сохранность изделия всем протяжении перевозки, на безопасность, ЭКОЛОГИЧЕСКУЮ требований выполнение К размещению и креплению груза, действующих на соответствующем виде транспорта;

Дефекты, возникшие при транспортировке и обнаруженные при распаковывании, устраняются организацией, ответственной за транспортировку.

7. УТИЛИЗАЦИЯ

Подготовку и отправку на утилизацию автомата производить установленным в эксплуатирующей организации порядком.

Изделие не содержит взрывопожароопасных веществ.

Материалы конструкции И комплектующие, входящие в состав (за исключением автомата аккумуляторной батареи) не опасности представляют ДЛЯ окружающей среды и могут быть утилизированы любым возможным способом.

Аккумуляторная батарея подлежат утилизации на специализированных предприятиях установленным порядком.

Утилизация изделия производится методом разборки на составные части (корпусные детали, провода, крепежные элементы, элементы на печатных платах и т.д.).

8. ГАРАНТИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Изготовитель гарантирует соответствие качества при соблюдении пользователем условий и правил хранения, транспортирования, монтажа и эксплуатации, установленных эксплуатационной документацией.

Гарантийный срок эксплуатации изделия — 12 месяцев с даты продажи потребителю.



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

категория изделия: <u>Протеиновый автомат</u>
производитель: _ <u>000 «SHEKER Technology»</u>
адрес производителя:_РФ, г. Екатеринбург, ул. Конструкторов, <u>д. 5</u>
МОДЕЛЬ:
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:

ДАТА ПРОИЗВОДСТВА: _____

Печать производителя

Срок гарантии 12 месяцев с даты продажи.

Гарантия распространяется только при соблюдении правил эксплуатации, указанных в инструкции к автомату, и наличии квалифицированного специалиста по обслуживанию данного товара, прошедшего специальное обучение.

Гарантийный талон не действителен в случае: неправильного или неточного заполнения, исправлений, помарок.

ЗАПОЛНЯЕТ ПРОДАВЕЦ:

Компания	
Телефон продавца	
Дата продажи	
Подпись продавца	
Печать продавца	
ЗАПОЛНЯЕТ ПОКУПАТЕЛЬ:	

С условиями предоставления гарантийного облуживания ознакомлен, инструкцию по эксплуатации получил.

ФИО Покупателя/Подпись