

Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|----------|
| 1. Konzeptbeschreibung | 1 |
| 2. Installation und Vorbereitung | 1 |
| 3. Funktionsbeschreibung | 1 |
| 4. Sicherheitshinweise | 3 |
| 5. Reinigung und Wartung..... | 4 |
| 6. Team..... | 6 |

Hinweis: Bitte lesen Sie diesen Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass die Sicherheitsvorschriften bei der Zubereitung von Sushi eingehalten werden.

Bevor Sie „SUSI“ benutzen, vergewissern Sie sich, dass Sie mit der Bedienung vertraut sind und dass „SUSI“ auf einer glatten Oberfläche steht.

Diese Bedienungsanleitung enthält allgemeine Hinweise zur Bedienung. Die Einzelheiten der Bedienung und die Funktionen der einzelnen Elemente können von aktuellen Situationen variieren.

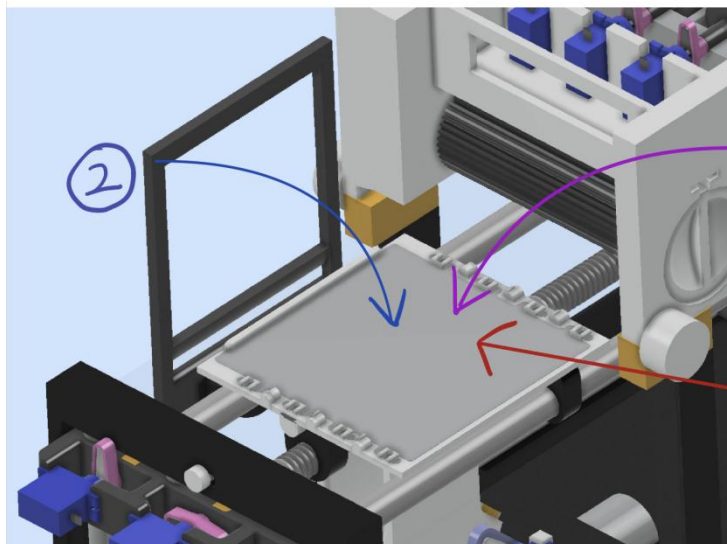
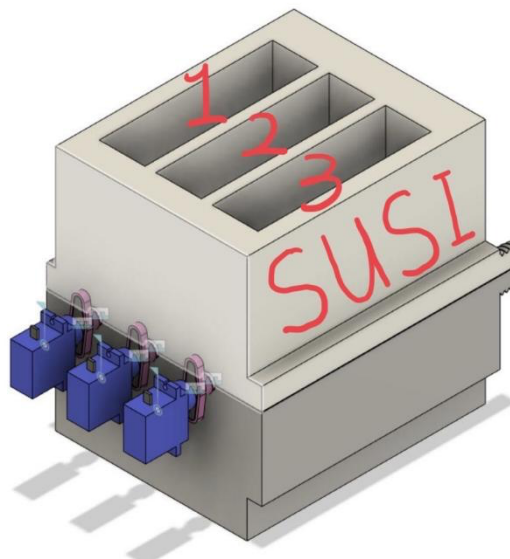
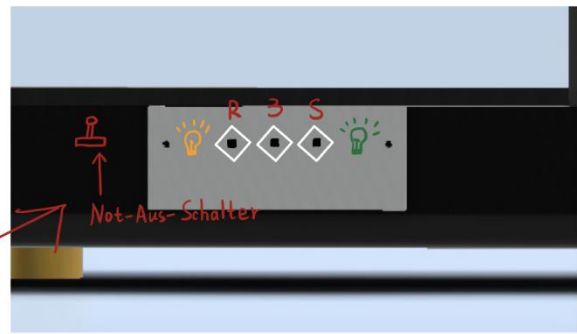
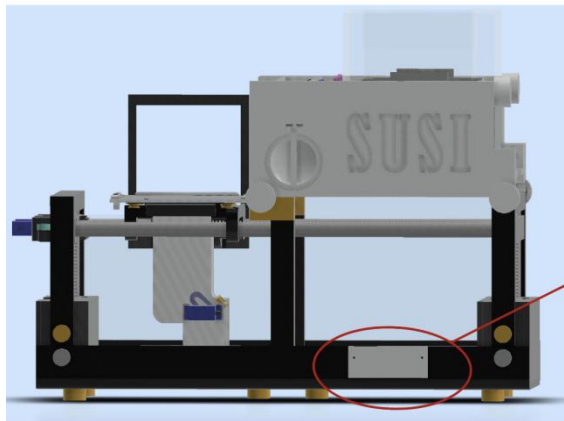
1. Konzeptbeschreibung

„SUSI“ handelt sich um einen automatischen Küchen-Assistent, der bei der Zubereitung von Sushi hilft. „SUSI“ ist mit einer Vielzahl von Funktionen und Einstellungen ausgestattet, um der Nachfrage nach verschiedenen Sushi-Geschmacksrichtungen gerecht zu werden. Alles, was man tun muss, ist nur: Schneiden Sie die Zutaten einfach in lange, etwa 8 cm lange und 0.5 cm breite Streifen, bereiten Sie den gekochten Reis vor und geben Sie ihn in die Maschine. Die Sushi-Zubereitung erfolgt dann automatisch. „SUSI“ willt die Arbeits- und Zeitaufwändigsten Schritte beim Zubereiten von Sushi durch Maschinelle Hilfe zu beschleunigen, den Arbeitsaufwand für den Nutzer minimieren und zusätzlich eine gleichbleibende gute Qualität gewährleisten.

2. Installation und Vorbereitung

- Sorgen Sie für die Stabilität der Sushi-Maschine, indem Sie sie auf eine glatte Oberfläche stellen.
- Schließen Sie die Maschine an eine Steckdose an und vergewissern Sie sich, dass die Stromleitungen sicher sind.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile der Maschine sauber, aufgeräumt und unbeschädigt sind.

3. Funktionsbeschreibung



③ Reis

① Nori-Blatt

- ① Schalten Sie “SUSI“ ein, nach kurzer Zeit beginnt das orangene Licht zu leuchten. Die Maschine fängt an sich zu kalibrieren und der Tisch bewegt sich.
- ② Sobald die Kalibrierung beendet ist, leuchtet das grüne Licht. Die Maschine

ist nun einsatzbereit.

- ③ Legen Sie die vorbereiteten Zutaten in die drei Vorratsbehälter an der Oberseite der Maschine (bitte beachten Sie die Zahlen, die für die Art der Zutaten stehen).**
- ④ Legen Sie das vorbereitete Nori-Blatt auf den Tisch und platzieren Sie die gewünschte Menge des vorbereiteten Reis auf die Oberseite des Nori-Blattes.**
- ⑤ Wählen Sie mindestens eine Zutat mit den Knöpfen 1-3, passend zu den bestückten Vorratsbehältern (in diesem Modell gibt es nur einen Knopf für die Auswahl für Fach 3). Bei Auswahl blinkt das grüne Licht, bei erneuter Auswahl wird die Zutat wieder entfernt, und das orangene Licht blinkt zur Bestätigung kurz.**
- ⑥ Wenn Sie fertig sind und mindestens eine Zutat ausgewählt haben, drücken Sie den Knopf "S".**
- ⑦ Der Herstellungsprozess beginnt, indem sich zuerst der Rahmen senkt. Während des automatisierten Herstellungsprozesses leuchtet das orangene Licht. Bitte haben Sie geduld.**
- ⑧ Wenn das Sushi fertig ist, blinkt das grüne Licht 3 Mal und leuchtet dann. Sie können das fertige Sushi entnehmen.**
- ⑨ Wenn Sie die obigen Schritte wiederholen möchten, drücken Sie die Taste "R". Das orangene Licht blinkt und die Maschine wiederholt den Vorgang, den Sie gerade ausgeführt haben**

4. Sicherheitshinweise

- „SUSI“ ist mit einem Not-Aus-Schalter ausgestattet. Bitte überprüfen Sie die Position des Not-Aus-Schalters, bevor Sie „SUSI“ benutzen, und schalten Sie im Notfall direkt den Not-Aus-Knopf aus, um die Sicherheit des Benutzers und die kontinuierliche Nutzung der „SUSI“ zu gewährleisten.
- Achten Sie bei der Bedienung des Geräts darauf, dass Ihre Hände trocken sind, um ein Ausrutschen oder einen Stromschlag zu vermeiden.
- Stecken Sie Ihre Finger, Besteck oder andere Gegenstände nicht in das Gerät, um

versehentliche Verletzungen zu vermeiden.

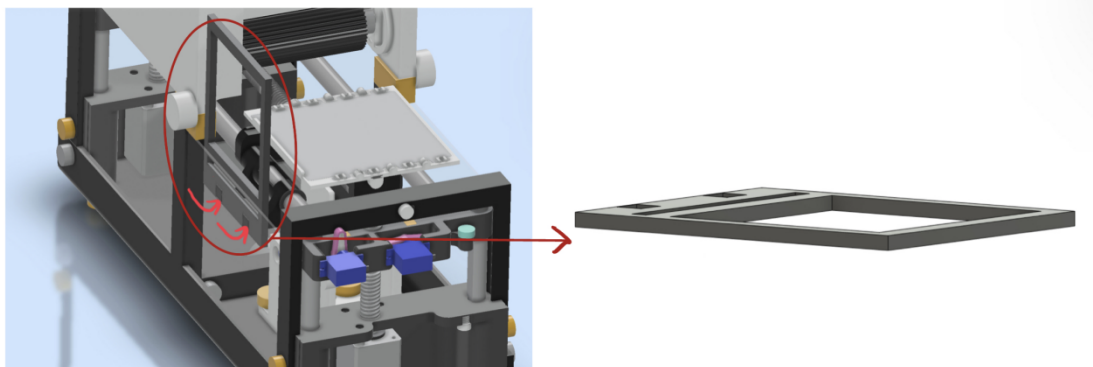
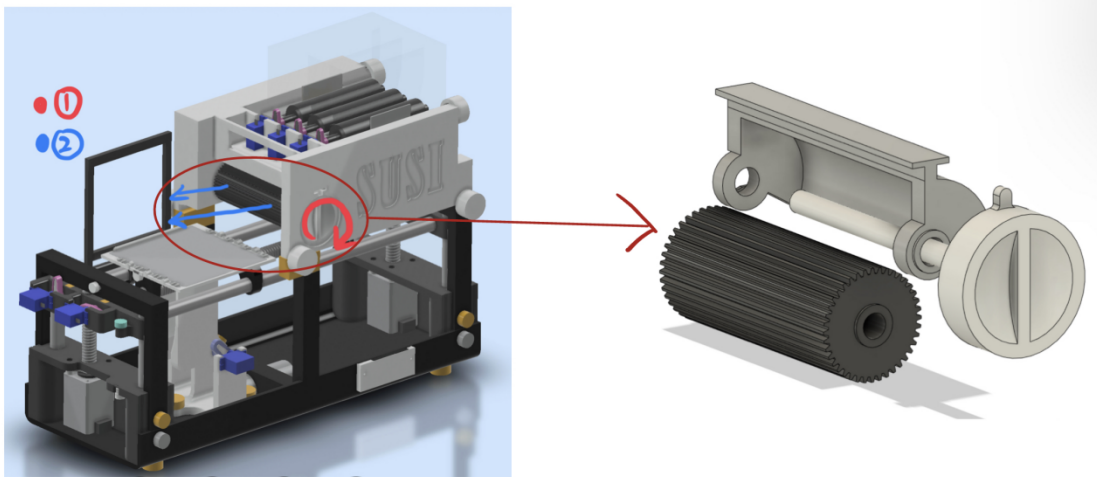
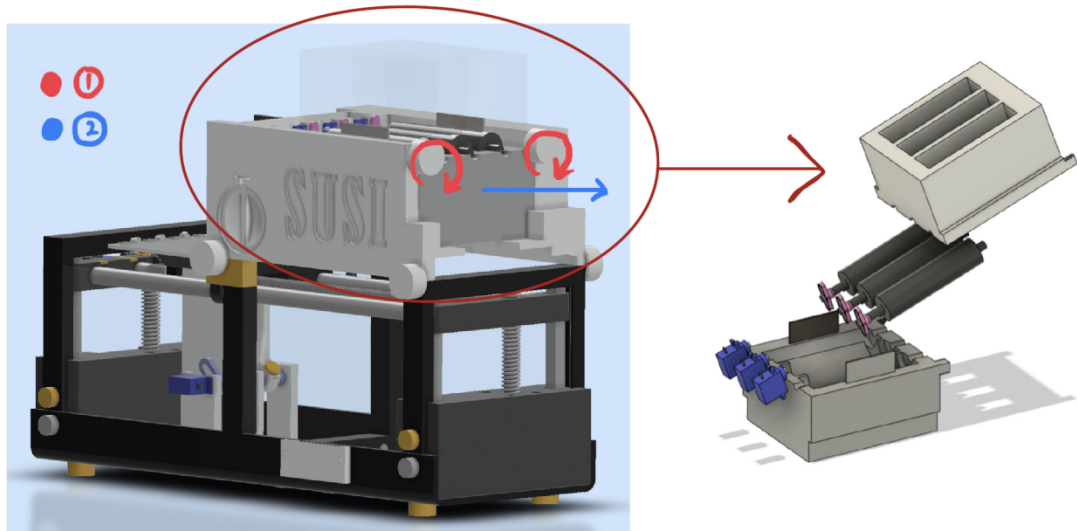
- Beachten Sie die Lebensmittelsicherheits- und Hygienestandards für die richtige Handhabung und Lagerung von Zutaten.
- Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf oder neben das Gerät, wenn „SUSI“ in Betrieb ist, um Verstopfungen oder andere Unfälle zu vermeiden.
- Stellen Sie bei der Reinigung und Wartung der „SUSI“ sicher, dass die Stromversorgung unterbrochen ist, und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

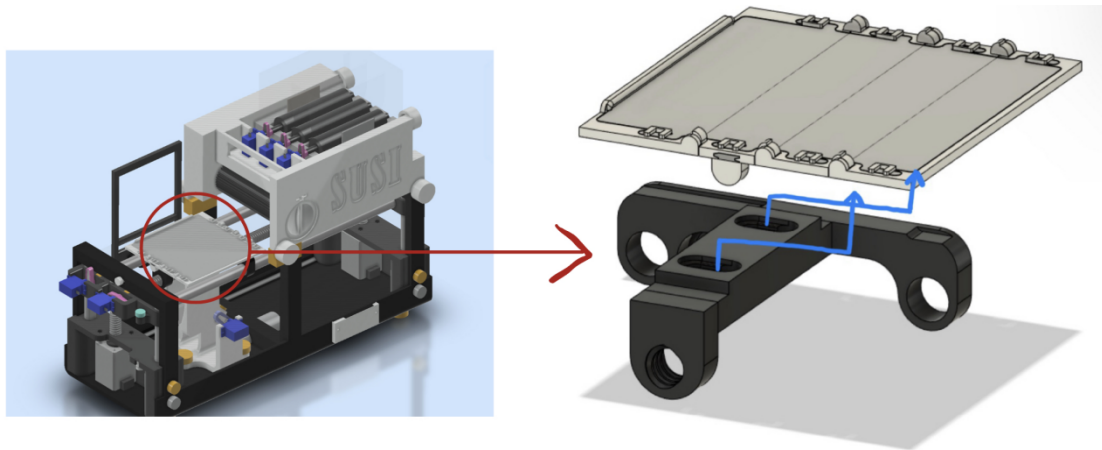
5. Reinigung und Wartung

Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Strom abgeschaltet ist.

Wir möchten eine simple Reinigung sicherstellen deshalb können alle Komponenten die in Kontakt mit Lebensmitteln entfernenbar gemacht werden.

- Sie können die zu reinigenden Teile entfernen, indem Sie die Schrauben auf beiden Seiten der „SUSI“ drehen. (Sie können sich auf die folgenden Bilder stützen)
- Bitte verwenden Sie zum Waschen lauwarmes Wasser.
- Sicherheitshalber wird sich unterhalb der Arbeitsfläche eine Schublade befinden die das entfernen von Resten unumständlich ermöglichen wird.
- Überprüfen Sie „SUSI“ regelmäßig auf beschädigte Teile und tauschen Sie diese aus, wenn sie beschädigt erscheinen.





6. Team

Unser Team ist in zwei Gruppen unterteilt, die Hardware- und die Softwaregruppe.

Projektleiter: Raphael Mattes, Cassius Wilhelm, Luca Di Salvo

Teammitglieder: Juntian Yang, Mara Bud, Luca Di Salvo, Bingxin Xie, Theo Springer, Yingjie Luo, Ozan Doruk Erol.

Supervisor: Auer Tschurtschenthaler Raphael

Aufgabeverteilung:

- **Leitung :** Cassius Wilhelm, Raphael Mattes, Luca Di Salvo
- **Konzeption:** Cassius Wilhelm, Raphael Mattes, Juntian Yang
- **CAD-Model:** Raphael Mattes, Juntian Yang
- **Schaltplan:** Raphael Mattes, Bingxin Xie
- **Einkauf:** Cassius Wilhelm, Raphael Mattes, Mara Bud
- **3Druck:** Raphael Mattes, Luca Di Salvo, Juntian Yang, Theo Springer
- **Lötarbeiten:** Luca Di Salvo, Juntian Yang, Mara Bud, Bingxin Xie, Yingjie Luo
- **Software:** Raphael Mattes
- **Anleitung:** Bingxin Xie
- **Zusammenbau:** Raphael Mattes, Luca Di Salvo, Juntian Yang, Mara Bud, Bingxin Xie, Yingjie Luo
- **Testung:** Raphael Mattes, Luca Di Salvo, Juntian Yang, Mara Bud, Bingxin Xie, Yingjie Luo
- **Präsentation:** Raphael Mattes, Luca Di Salvo

und besonderen Dank an Auer Tschurtschenthaler Raphael für die von ihm bereitgestellten Informationen, und finanzielle Unterstützung durch das Mouser-Team.