

## Określenie zawartości wody i wydruk wyniku :

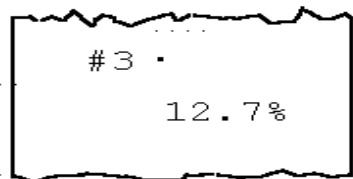
W celu uzyskania wydruku oznaczenia zawartości wody na taśmie papierowej drukarki należy dołączyć wtyk drukarki do gniazda Identyfikatora.

Identyfikator potwierdza gotowość do wydruku wyświetlając znak " LP ".

Przed wydrukiem należy bezwzględnie dokonać autokalibracji Identyfikatora.

1. Zasypać komorę próbką badanego surowca.
2. Wybrać odpowiedni dla badanego surowca podzakres pracy.
3. **Dwukrotnie** nacisnąć przycisk oznaczony kolorem zielonym i piktogramem "%H2O".
4. Odczytać wynik oznaczenia zawartości wody. Identyfikator potwierdza poprawność wyniku podwójnym piskiem brzęczyka.

Wydruk na taśmie papierowej jest następującej postaci:



Wydrukowane znaki oznaczają:

#3 - numer wybranego podzakresu  
(rodzaj surowca)  
12.7% - zawartość wody

## Ladowanie wewnętrznego akumulatora:

Sygnalem informującym o częściowym rozładowaniu akumulatora jest pojawienie się na wyświetlaczu napisu "LO BAT". Należy wtedy:

1. Podłączyć zasilacz do sieci 220V.
2. Podłączyć wtyk zasilacza do gniazda Identyfikatora. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie napięcia akumulatora. Stan pełnego naładowania uzyskuje się dla napięcia akumulatora 6,51V.  
Przebieg ładowania jest **całkowicie** kontrolowany przez mikroprocesor Identyfikatora, który potwierdza poprawną pracę piskiem brzęczyka powtarzającym się co ok. 3 sekundy.  
Stan pełnego naładowania sygnalizowany jest częstszym sygnałem brzęczyka.
3. Po zakończeniu ładowania odłączyć wtyk zasilacza od gniazda Identyfikatora a następnie odłączyć zasilacz od sieci 220V.

## Sytuacje błędne i awaryjne:

Zaistnienie błędów w obsłudze lub awarii Identyfikator sygnalizuje przez wyświetlenie następujących komunikatów:

**E1** - brak autokalibracji

**E2** - niepewne nasinięcie przycisku

**E3** - dołączony niewłaściwy wtyk JACK

**E4** - rozładowany akumulator

**E5, E6, E7, E8** - komunikaty

o uszkodzeniach Identyfikatora

# Super CHTM2

Identyfikator komputerowy do oznaczania zawartości wody w materiałach sypkich

Symbol wyrobu : M929. Symbol KTM : 0824-990-692-900.

- |                          |                              |                              |
|--------------------------|------------------------------|------------------------------|
| 1. Pszenica              | 34. Mąka psz. 750 200g       | 67. Nasiona skorzonery 100g. |
| 2. Żyto                  | 35. Mąka psz. 500 200g       | 68. Nasiona cukinii 150g.    |
| 3. Pszenżyto             | 36. Mąka żyt. 720 200g       | 69. Nasiona słonecznika 150g |
| 4. Jęczmień              | 37. Otręby psz. 100g         | 70. Nasiona cykorii 150g.    |
| 5. Owies                 | 38. Otręby żytnie 100g       | 71. Nasiona kopru 150g.      |
| 6. Rzepak                | 39. Kaszka makaron. 200g     | 72. Nasiona papryki 150g.    |
| 7. Kukurydza             | 40. Makarony 200g            | 73. Nasiona pomidora 100g.   |
| 8. Wyka                  | 41. Płatki owsiane 200g      | 74. Nasiona kapusty 200g.    |
| 9. Peluszką              | 42. Płatki pszenne 300g      | 75. Nasiona selera 150g.     |
| 10. Groch                | 43. Płatki żytnie 200g       | 76. Groch, Bób 200g.         |
| 11. Bobik                | 44. Granulaty cukr.          | 77. Nasiona dalii 100g.      |
| 12. Łubin                | 45. Płatki kukur. 100g       | 78. Nasiona astra 200g       |
| 13. Sosna posp.          | 46. Grys kukurydziany        | 79. Nasiona złocienia 70g.   |
| 14. Świerk posp.         | 47. Nasiona cebuli 150g.     | 80. Nasiona ogórka 200g.     |
| 15. Buk                  | 48. Kawa zielona             | 81. Nasiona cynii 60g.       |
| 16. Dąb                  | 49. Kawa palona sez.         | 82. Nasiona bratka 200g.     |
| 17. Modrzew eu.          | 50. Kawa palona 15'          | 83. Nasiona chabra 100g.     |
| 18. Jedlica              | 51. Kawa palona 60'          | 84. Nasiona ostróżki 200g.   |
| 19. Jodla posp.          | 52. Nasiona marchwi 150g.    | 85. Nasiona facelii 200g.    |
| 20. Sosna czarna         | 53. Nasiona rzodkwi 200g.    | 86. Nasiona facelii          |
| 21. Pszenica 300g        | 54. Nasiona pietruszki 150g. | 87.                          |
| 22. Żyto 300g            | 55. Mleko w prosz. 200g      | 88.                          |
| 23. Jęczmień 300g        | 56. Mieszanka Beton          | 89.                          |
| 24. Owies 250g           | 57. Ryż łuskany 400g         | 90.                          |
| 25. Rzepak 300g          | 58. Prep. kukurydz. 200g     | 91.                          |
| 26. Pszenżyto 300g       | 59. Kasza manna 300g         | 92.                          |
| 27. Kukurydza 300g       | 60. Nasiona dyni 100g.       | 93.                          |
| 28. Groch 300g           | 61. Nasiona szpinaku 200g.   | 94.                          |
| 29. Kasza kukurydz. 300g | 62. Nasiona lubinu 300g.     | 95.                          |
| 30. Mąka kukurydz. 200g  | 63. Fasola 200g.             | 96.                          |
| 31. Mąka psz. AD 200g    | 64. Nasiona rzeżuchy 200g.   | 97.                          |
| 32. Mąka Semolina 200g   | 65. Nasiona sałaty 100g.     | 98.                          |
| 33. Mąka psz. 850 200g   | 66. Nasiona buraka 125g.     | 99.                          |

## Dane techniczne identyfikatora SUPER CHTM2

1. W skład zestawu SUPER CHTM2 wchodzi:  
Identyfikator SUPER CHTM2, Lejek zasypowy z zasuwą, Lejek zasypowy, Instrukcja obsługi identyfikatora, Futerał, Zasilacz niestabilizowany 6V "Tatarex", Wyposażenie dodatkowe - Drukarka "Citizen" typu CX-66EB.
2. Super CHTM2 dokonuje pośredniej identyfikacji zawartości wody w badanych surowcach poprzez zbadanie ich właściwości w polu elektromagnetycznym wysokiej częstotliwości.
3. **Konstrukcja identyfikatora jest oryginalnym opracowaniem firmy**, które zostało zgłoszone do opatentowania w Urzędzie Patentowym RP.
4. Badane próbki surowców **muszą być jednorodne**, to znaczy nie powinny być **mieszaną gatunków**, ani też nie powinny zawierać **zanieczyszczeń**.
5. Badane próbki powinny charakteryzować się **wilgotnością naturalną**, to znaczy nie powinny zawierać  **Pasożytów**, nie powinny być **sfermentowane ani zapleśniałe**. Odstępstwo od tych wskazań może prowadzić do błędnego oznaczenia zawartości wody.
6. Super CHTM2 przeznaczony jest do **oznaczania zawartości wody w objętościowych ( 500ml. ) i wagowych próbkach surowców w zakresie od 1% do max. 75%.**
7. Identyfikator SUPER CHTM2 wyposażony jest w mikroprocesor kontrolujący proces identyfikacji i kalibrację wskazań.
8. Wyniki oznaczania zawartości wody i temperatury pojawiają się na wyświetlaczu ciekłokrystalicznym po 4 sekundach od chwili naciśnięcia odpowiedniego przycisku.
9. Po podłączeniu drukarki-kalkulatora identyfikator umożliwia wydrukowanie wyników oznaczenia na taśmie papierowej.
10. **Powtarzalność oznaczenia zawartości wody wynosi: +/- 0.3%.**
11. **Dokładność oznaczenia jest gwarantowana w ciągu 30 sekund od chwili zasypania komory.**
12. Dokładność pomiaru temperatury wynosi : +/- 1°C.
13. **Dopuszczalny zakres temperatur otoczenia wynosi: -10°C do +35°C.**
14. Dopuszczalny zakres temperatur składowania wynosi :-10°C do +45°C.
15. Komora zasypowa wykonana jest z pasywowanego aluminium.
16. Identyfikator wyposażony jest w estetyczną, odporną na wpływy atmosferyczne oraz pył i kurz klawiaturę foliową oraz kontrastowy wyświetlacz LCD.
17. Identyfikator posiada gniazdo typu JACK -6,5mm służące do dołączenia: drukarki CX-66EB albo zasilacza 6V "Tatarex" albo specjalnego przewodu komputerowego umożliwiającego dowolne przeskalowanie urządzenia.
18. Ilość zadziałań identyfikatora bez konieczności ładowania akumulatora wynosi około 1000.
19. **Proces ładowania wewnętrznego akumulatora kontrolowany jest przez mikroprocesor, czas pełnego ładowania wynosi średnio 12 godzin.**  
**W przypadku znacznego rozładowania akumulatora czas ładowania może się wydłużyć do 24 godzin.**

## Obsługa Identyfikatora SUPER CHTM2

### Pomiar temperatury badanego surowca:

1. Wynik pomiaru temperatury uzyskuje się po naciśnięciu przycisku oznaczonego kolorem czerwonym i piktogramem termometru. Identyfikator potwierdza poprawny wynik podwójnym piskiem brzęczyka.
2. Identyfikator określa temperaturę próbki badanego surowca.
3. Pomiar temperatury nie działa gdy do Identyfikatora dołączona jest drukarka.

### Wybór podzakresu dla badanego surowca:

Identyfikator "pamięta" wybrany podzakres niezależnie od rodzaju i czasu pracy. Przypomnienie aktualnie wybranego zakresu polega na jednokrotnym naciśnięciu dowolnego przycisku. Na wyświetlaczu pojawi się poprzedzony znakiem " : " numer aktualnego podzakresu. Zmianę podzakresu uzyskuje się po każdorazowym naciśnięciu przycisku oznaczonego kolorem niebieskim i piktogramem " **1...n** ". Identyfikator potwierdza każdą zmianę piskiem brzęczyka. Jednoczesne naciśnięcie przycisków " **1...n** " i przycisku pomiaru temperatury powoduje szybką zmianę podzakresów.

### Autokalibracja i kalibracja identyfikatora:

*Dla zachowania wymaganej dokładności niezbędne jest dokonanie przed serią identyfikacji autokalibracji Identyfikatora.*

Autokalibracja Identyfikatora polega na wykonaniu identyfikacji zawartości wody przy pustym ( niezasypanym ) tubusie. **W tym celu należy :**

1. Wybrać wymagany dla badanego surowca podzakres pracy.
2. Dwukrotnie nacisnąć przycisk oznaczony kolorem zielonym i piktogramem " **%H2O** ". Na wyświetlaczu pojawi się wynik " **0.0** " świadczący o dokonanej autokalibracji. Identyfikator "pamięta" o dokonanej autokalibracji przez 8 minut, po upływie tego czasu przed kolejną identyfikacją należy powtórzyć autokalibrację. *Kalibracja ( skalowanie ) Identyfikatora dla nowych surowców przeprowadzana jest na podstawie wskazań na podzakresie " : **0** ". Szczegółowe informacje na ten temat udostępniane są przez producenta w wyniku indywidualnego kontaktu.*

### Zasypywanie komory :

1. Zamknąć zasuwę lejka zasypowego.
2. Zasypać lejek zasypowy odpowiednią porcją badanego surowca.  
*Jeśli porcja nie jest podana w gramach, należy zasypać lejek do pełna, odpowiada to pełnej objętości komory identyfikatora.*
3. Umieścić lejek nad komorą zasypową identyfikatora.
4. Otworzyć zasuwę lejka, badany surowiec powinien swobodnie osunąć się do wnętrza komory. W niektórych przypadkach - dla surowców o dużej zawartości wody, lub o dużej lepkości - należy przy pomocy bagietki przyspieszyć osuwanie.