

INSTRUKCJA OBSŁUGI



ROBOT KUCHENNY

AL2-4

I. WPROWADZENIE

Dziękujemy Państwu za zaufanie okazane poprzez zakup naszego produktu i zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed jego użyciem.

Celem tej instrukcji obsługi jest przekazanie klientowi a szczególnie bezpośredniemu użytkownikowi wszystkich niezbędnych informacji aby umożliwić bezpieczne i długotrwałe użytkowanie naszego produktu.



- **Nie wolno używać robota osobom nie zapoznanym z treścią instrukcji obsługi.**
- **Niniejsza instrukcja musi być udostępniona każdej osobie obsługującej.**
- **Osoba nieletnia może użytkować urządzenie tylko pod nadzorem kompetentnej osoby pełnoletniej.**
- **Urządzenie należy używać tylko zgodnie z zaleceniami niniejszej instrukcji.**
- **Obsługujący musi być w pełni sił umysłowych i fizycznych.**

II. CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA I PRZEZNACZENIE

Wieloczynnościowy robot kuchenny AL2-4 przeznaczony jest głównie do pracy w zakładach gastronomicznych i dużych gospodarstwach domowych. Ułatwia szybkie wykonanie wielu uciążliwych prac, zapewniając jednocześnie wysoką jakość przerobu surowców spożywczych. Robot jest wydajny, trwały, łatwy w obsłudze i utrzymaniu czystości oraz bezpieczny w użytkowaniu przy zachowaniu **WARUNKÓW BEZPIECZEŃSTWA PRACY** podanych w niniejszej instrukcji. Dwustopniowa, elektroniczna regulacja prędkości obrotowej silnika zespołu napędowego umożliwia dobór odpowiednich warunków pracy zamontowanej przystawki zależnie od ilości i rodzaju przerabianego surowca.

Elementy wyposażenia mające kontakt z surowcami spożywczymi wykonane są z materiałów nietoksycznych.

III. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA PRACY

Bezpieczeństwo pracy zapewnia spełnienie niżej podanych wymagań:

- 1) Montaż i demontaż przystawek wykonywać tylko przy wyłączonym zespole napędowym (pokrętko przełącznika obrotów w pozycji „0”) i po odłączeniu wtyczki od gniazda sieciowego.
- 2) Przestrzegać prawidłowego łączenia przystawek z zespołem napędowym, aby uniemożliwiało ono samoczynne odłączenie się przystawki w czasie pracy.
- 3) Prawidłowość łączenia przystawek sprawdzać zawsze przy użyciu funkcji „impuls” - poprzez chwilowe załączenie zespołu napędowego.
- 4) Nie przeciążać urządzenia w czasie pracy nadmierną ilością produktów lub zbyt silnym przyciskaniem ich popychaczem.
- 5) Nie zanurzać w wodzie zespołu napędowego i nie używać do jego mycia urządzeń ciśnieniowych. Zespół napędowy wycierać wilgotną i miękką szmatką.
- 6) Po każdorazowym użyciu przystawki myć w ciepłej wodzie i suszyć w temperaturze do 60°C lub wycierać miękką szmatką. Wszystkie części zespołu mielącego W60N mogą być myte w zmywarce.

IV. DANE TECHNICZNE

Zasilanie	230 V 50-60Hz
Regulacja obrotów	dwustopniowa
Prędkości wałka napędowego I / II	140 / 220 ±15 obr./min.
Znamionowa moc pobierana	600 W
Rodzaj pracy	S1
Stopień ochrony	I (wymaga uziemienia)
Poziom zakłóceń radioelektrycznych	N
Masa wyrobu	9,0 kg

V. BUDOWA I DZIAŁANIE

Zespół napędowy AL2-4 jest przedstawiony na Rys. 1. W jego skład wchodzi m.in. silnik prądu stałego napędzający przekładnię mechaniczną. Silnik sterowany jest za pomocą elektronicznego regulatora wyposażonego w funkcję stabilizacji obrotów (silnik utrzymuje stałą prędkość obrotową w szerokim zakresie obciążeń). Pokrętko [7] może znajdować się w jednym z czterech położen: „impuls” (lewe skrajne położenie - niestabilne), „0”, I bieg, II bieg. Na wyjściu napędu znajduje się sześciokątny wałek usytuowany wewnątrz piasty napędu [1]. Dźwignia [2] służy do blokowania przystawki uniemożliwiając jej odłączenie się w czasie pracy. W dolnej części zespołu napędowego znajduje się wyłącznik przeciążeniowy [8].



Zbyt duże obciążenie silnika w czasie pracy może spowodować automatyczne zadziałanie wyłącznika przeciążeniowego [8] i wyłączenie napędu. Ponowne uruchomienie możliwe będzie dopiero po upływie kilku minut.

W celu ponownego uruchomienia zespołu napędowego po zadziałaniu wyłącznika przeciążeniowego należy wykonać następujące czynności:

- Pokrętko regulatora [7] ustawić w pozycji „0”.
- Wyjąć wtyczkę z sieci.
- Usunąć przyczynę przeciążenia.

Po upływie kilku minut (wcześniej nie jest to możliwe) wcisnąć przycisk wyłącznika przeciążeniowego [8], włączyć przewód do sieci, uruchomić napęd pokrętkiem regulatora i kontynuować pracę.



Jeżeli w czasie pracy napędu nastąpi zanik napięcia w sieci - napęd wyłączy się i pozostanie wyłączony mimo powrotu napięcia. Aby kontynuować pracę należy wówczas na chwilę ustawić pokrętko w pozycji „0” a następnie powrócić do poprzedniego położenia.

Łączenie przystawek z zespołem napędowym odbywa się w następujący sposób:

- Odchylić do góry dźwignię zaciskową [2] tak aby jej część blokująca wysunęła się całkowicie z wnętrza piasty.
- Część nasadową przystawki umieścić w piastie zespołu napędowego na sześciokątnej końcówce wałka.
- Zacisnąć dźwignię zaciskową [2] poprzez lekkie uderzenie dłonią w ramię dźwigni.



Rys.1. Zespół napędowy AL2-4

VI. PRZYSTAWKI ROBOCZE

MASZYŃKA DO MIĘSA NR10 TYP W60N wraz z kompletami sitek wymiennych służy do rozdrabniania w różnym stopniu mięsa, warzyw, sera, maku itp. oraz przy użyciu dodatkowego wyposażenia do wyrobu kielbas (15, 16 na rys.2). Zespół mielący W60N przedstawiono na rys.2.

Montaż zespołu mielącego

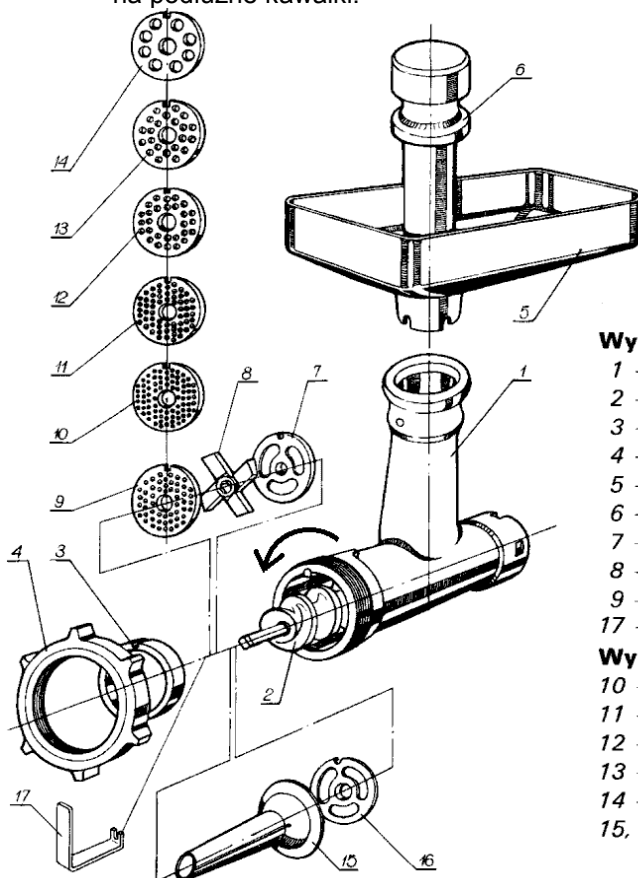
Montaż zespołu mielącego należy rozpocząć od włożenia w obudowę [1] ślimaka [2]. Na końcówkę ślimaka [2] nałożyć kolejno: pierścień tnący [7], nóż [8] zwracając uwagę na prawidłowy montaż noża tzn. krawędzie tnące odwrócone w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (patrz strzałka na rys.3). Na oś ślimaka nałożyć jedno z sitek [9-14] różniących się ilością i średnicą otworów. Sitko [9] wchodzące w skład wyposażenia podstawowego ma otwory o średnicy 4,5mm. Następnie do obudowy włożyć pierścień [3] i nakręcić lekko nakrętkę [4]. Występ znajdujący się na pierścieniu [3] powinien być wsunięty w dodatkowy kanałek na sitku [9-14].

Tak zmontowany zespół mielący połączyć z zespołem napędowym. Ponadto do górnego otworu obudowy należy włożyć talerz [5] z popychaczem [6]. Po włączeniu zespołu napędowego na minimalnych obrotach biegu luzem dokręcić nakrętkę [4] do wyczuwalnego oporu. Prawidłowo zmontowany zespół mielący powinien pracować lekko i bez drgań. Przygotowane do rozdrobnienia produkty wprowadzać w otwór roboczy popychaczem [6].

Przy wyrobie kiełbas w miejsce noża [8] i sitka należy włożyć pierścień [16] i tulejkę [15], które umożliwiają napełnienie osłonek (jelit).

Demontaż zespołu mielącego należy przeprowadzić w odwrotnej kolejności używając haka [17] do wyjęcia ślimaka z narzędziami tnącymi.

UWAGA Mięso przed rozdrabnianiem należy oddzielić od kości i pokroić na podłużne kawałki.



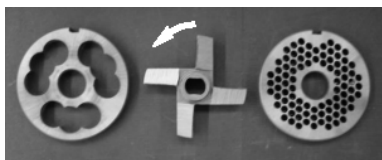
Wyposażenie podstawowe

- 1 — obudowa kpl.,
- 2 — ślimak kpl.,
- 3 — pierścień,
- 4 — nakrętka,
- 5 — talerz,
- 6 — popychacz,
- 7 — pierścień tnący,
- 8 — nóż dwustronny,
- 9 — sitko R70/4,5,
- 17 — hak.

Wyposażenie specjalne

- 10 — sitko R70/2,
- 11 — sitko R70/3,
- 12 — sitko R70/6,
- 13 — sitko R70/8,
- 14 — sitko R70/13,
- 15, 16 — wyposażenie do wyrobu kiełbas.

Rys.2.Zespół mielący W60N.



Rys.3. Kierunek obrotów noża



Rys.4. Zespół mielący W60N po zmontowaniu

Tablica 1. Zespół mielący W60N - wyposażenie podstawowe.

Nazwa części	Symbol części wg dokumentacji	Nr części na rys. 2
Obudowa	W60N-01.00	1
Ślimak kpl.	W60N-02.00	2
Taca kpl.	W60N-00.03	5
Nakrętka	W60N-00.05	4
* Nóż	W60N-00.02	8
* Pierścień tnący	W60N-00.01	7
* Sitko z otworem 4,5 mm	W60N-00.03	9
Pierścień	W60N-00.04	3
Popychacz	W6-00.00.19	6
Pokrywka	W6-00.00.10	18
Hak	W60-03.00.00	17

* Elementy tnące zespołów mielących wykonane ze stali nierdzewnej, podlegają normalnemu fizycznemu zużyciu podczas eksploatacji - nie podlegają gwarancji.

Wyposażenie dodatkowe do zespołów mielących nabywane za dodatkową opłatą jest wyszczególnione w tablicy 2.

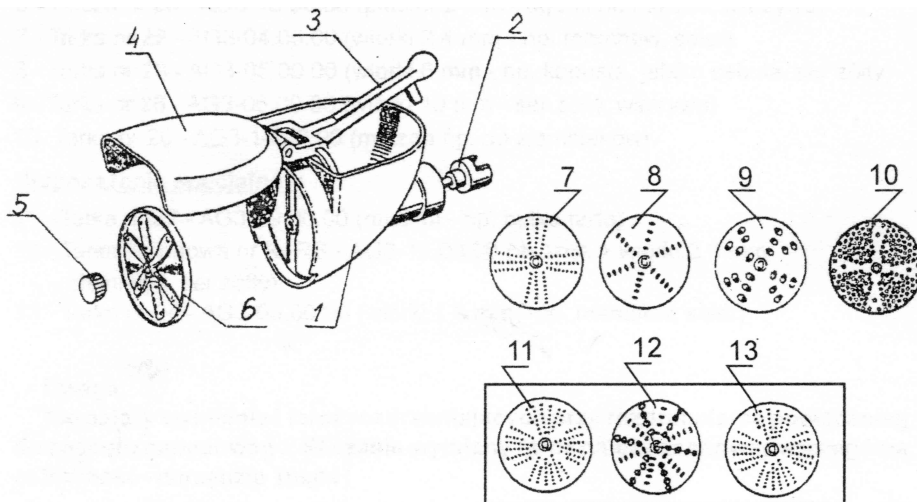
Tablica 2. Zespół mielący W60N - wyposażenie dodatkowe.

Nazwa części	Symbol części wg dokumentacji	Nr części na rys. 2
Sitko z otworem $\varnothing 2$	W60N-00.10	10
Sitko z otworem $\varnothing 3$	W60N-00.11	11
Sitko z otworem $\varnothing 6$	W60N-00.12	12
Sitko z otworem $\varnothing 8$	W60N-00.14	13
Sitko z otworem $\varnothing 13$ (na specjalne zamówienie)	W60N-00.10	14
Tulejka do wyrobu kielbas	W6-00.00.18	15
Pierścień	WS60-00. 10.00	16

Rozdrabnianie

Przed uruchomieniem napędu należy sprawdzić prawidłowość montażu zespołu mielącego. Maszynka powinna pracować lekko, bez zacięć i drgań. Mięso oddzielić należy od kości i pokroić na kawałki. Najlepszą wydajność uzyskuje się po pokrojeniu mięsa na długie paski. Przygotowane do rozdrabniania produkty ułożyć na talerzu [5] i wprowadzać w otwór popychaczem [6].

ROZDRABNIARKA DO WARZYW TYPU AG3 służy do szatkowania i krojenia takich surowców jak: kapusta, ogórki, ziemniaki, buraki, ser żółty, itp.



Rys. 5. Rozdrabniarka AG3.

Wyposażenie podstawowe:

- 1 - obudowa
- 2 - wałek sprzęgający
- 3 - popychacz
- 4 - pokrywa
- 5 - nakrętka
- 6 - tarcza kpl. nr 25
- 7 - tarka kpl. nr 22

- 8 - tarka kpl. nr 23
- 9 - tarka kpl. nr 26
- 10 - tarka kpl. nr 28

Wyposażenie dodatkowe:

- 11 - tarka kpl. nr 27
- 12 - tarka kpl. nr K+RB
- 13 - tarka kpl. nr 24

Wymiana narzędzi rozdrabniających:

- Podnieść pokrywę 4 do odsłonięcia tarczy rozdrabniającej;
- odkręcić nakrętkę 5;
- zdjąć tarcze rozdrabniającą i założyć inną w zależności od żądanego stopnia rozdrobnienia;
- dokręcić nakrętkę 5;
- rozdrabniarkę połączyć z napędem i sprawdzić prawidłowość montażu na minimalnych obrotach silnika.

Prawidłowo zmontowana rozdrabniarka powinna pracować równomiernie, bez drgań i stuków.

PRZEZNACZENIE TAREK I TARCZ

Wyposażenie podstawowe:

- 6 - Tarcza nr 25 - AG3-15.00.00 (plaster 2mm - ogórki na mizerię, warzywa)
- 7 - Tarka nr 22 - AG3-04.00.00 (wiórki 2,4mm - np. marchew, seler)
- 8 - Tarka nr 23 - AG3-05.00.00 (wiórki 6mm - np. kapusta, jabłko, cebula, ser żółty)
- 9 - Tarka nr 26 - AG3-06.00.00 (wiórki 10mm - ser żółty warzywa)
- 10 - Tarka nr 28 - AG3-14.00.00 (koronowa do ucierania ziemniaków)

Wyposażenie dodatkowe:

- 11 - Tarka nr 27 - AG3-09.00.00 (koronowa - np. bułka tarta)
- 12 - Tarka koronowa nr K+RB - AG3-12.00.00 (ścierająca i rozdrabniająca - np. ziemniaki, ser żółty)
- 13 - Tarka nr 24 - AG3-03.00.00 (wiórki 1,9mm - np. marchew, seler)



Nie należy wymieniać tarcz rozdrabniających przy rozdrabniarce podłączonej do zespołu napędowego. W czasie wymiany tarcz należy zachować szczególną ostrożność - narzędzie tnące

Rozdrabnianie:

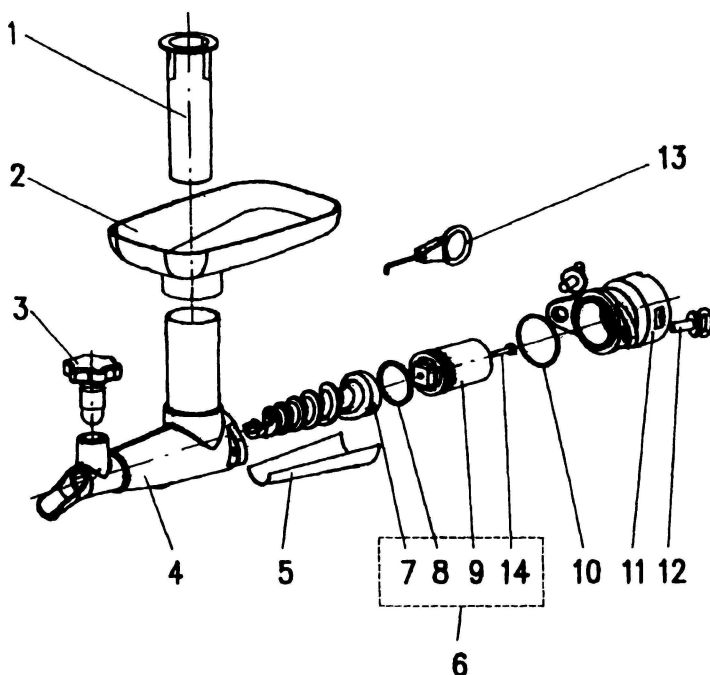
- Podnieść do góry dźwignię [3] do odsłonięcia komory roboczej
- Uruchomić napęd.

- produkty do rozdrobnienia włożyć do komory roboczej i docisnąć lekko do powierzchni tarczy rozdrabniającej dźwignią [3].



Popychacz naciskać umiarkowaną siłą. Nadmierne zwiększanie siły nacisku nie powoduje zwiększenia wydajności.

WYCISKARKA DO OWOCÓW MW-4 służy do wyciskania soku z owoców jagodowych i miękkich (porzeczki, jagody, pomidory itp.) oraz z owoców pestkowych (wiśni, śliwek itp.) po uprzednim usunięciu z nich pestek. Główne elementy wyciskarki (korpus, ślimak, pokrywa, sitko, śruba regulująca) wykonane są ze stali nierdzewnej.



Rys. 6. Wyciskarka do owoców MW-4

- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| 1 - popychacz | 8 - pierścień uszczelniający |
| 2 - zasobnik | 9 - zbierak |
| 3 - śruba regulująca | 10 - pierścień uszczelniający |
| 4 - korpus kpl. | 11 - pokrywa |
| 5 - sitko | 12 - śruba |
| 6 - ślimak kpl. | 13 - hak kpl. |
| 7 - ślimak | 14 - wkręt M5x20 A2 |

Wyciskanie:

Przed przystąpieniem do wyciskania śrubę 3 należy wykręcić do wysokości całkowitego odsłonięcia otworu wylotowego, a następnie:

- uruchomić urządzenie;
- załadować produkty na zasobniki wprowadzić w otwór roboczy popychaczem 1;
- wyregulować śrubą regulującą 3 stopień wyciskania.

Montaż:

W korpus 4 włożyć sitko 5 i ślimak 6. Połączyć pokrywę 11 (z nałożonym pierścieniem uszczelniającym 10 z korpusem 4 za pomocą śrub 12). Na górną część korpusu 4 nałożyć zasobnik 2. Połączyć z zespołem napędowym. Hak 13 służy do wyjmowania sitek z obudowy.

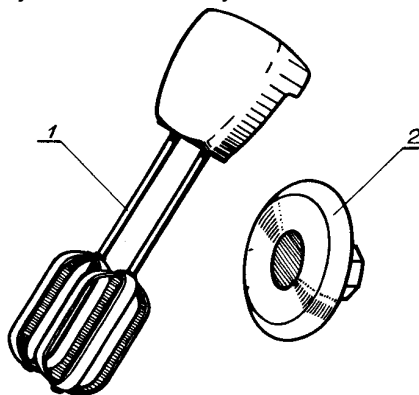
MIESZAK TYP AD2-1 służy do szybkiego mieszania płynów, do ubijania niewielkich ilości białka, śmietany i majonezu oraz do wyrabiania ciast lekkich.

Wyposażenie

1 – mieszadło kpl. 2 – koło cierne

Montaż

Sześciokątną obsadę koła ciernego [2] wsunąć na sześciokątną końcówkę wałka napędowego zespołu napędowego. Trzpień mieszadła wsunąć w poziomy otwór, znajdujący się w górnej części obudowy gniazda osadczego zespołu napędowego.



Rys.7.Mieszak AD2-1

Samoczynne opadanie mieszadła na koła cierne umożliwia obrót rolki gumowej w czasie pracy i obrót mieszadeł.

Mieszanie

Uruchomić napęd. Mieszanie kontynuować w zakresie od min do max obrotów napędu. Jako pojemnik do mieszania można stosować dowolne naczynie.

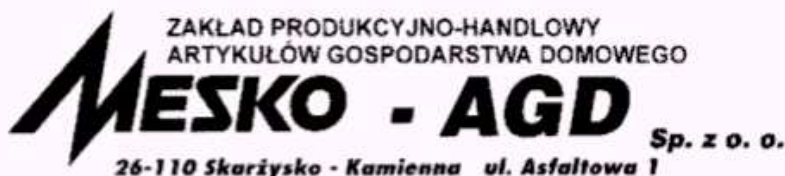
Karta napraw wyrobu

Nazwa i typ wyrobu

Robot Kuchenny AL2-4

Nr fabryczny

Data zgłoszenia	Data wykonania	Zakres naprawy	Naprawa gwarancja/ rekrojmia	Pieczęć podpis



fax (041) 253 43 08

ŚWIADECTWO KONTROLI JAKOŚCI I KARTA GWARANCYJNA WYROBU Nr

Robot Kuchenny AL2-4

Wypełnia producent
łącznie z kuponami
A B C

Nr fabryczny

Kontrola jakości

Data produkcji

Pakowanie

Wyrób oznaczony znakiem CE - bezpieczny w użytkowaniu, spełnia wymagania techniczno-jakościowe obowiązujących norm, dopuszcza się do eksploatacji

Wypełnia sprzedawca
łącznie z kuponami
A B C

Data sprzedaży

Podpis sprzedawcy

Pieczęć punktu sprzedaży

Uwaga: Wypełnić czytelnie długopisem lub atramentem.

A KUPON GWARANCYJNY

B KUPON GWARANCYJNY

C KUPON GWARANCYJNY

Nr fabryczny

Data produkcji

Robot Kuchenny AL2-4

MESKO-A.GD Sp. z o.o. w Skarżysku Kamiennej

Nr fabryczny

Data produkcji

Robot Kuchenny AL2-4

MESKO-A.GD Sp. z o.o. w Skarżysku Kamiennej

Nr fabryczny

Data produkcji

Robot Kuchenny AL2-4

MESKO-A.GD Sp. z o.o. w Skarżysku Kamiennej

Kupon gwarancyjny stanowi załącznik do rachunku

Nr

Data

Podpis i pieczętka monter

Kupon gwarancyjny stanowi załącznik do rachunku

Nr

Data

Podpis i pieczętka monter

Kupon gwarancyjny stanowi załącznik do rachunku

Nr

Data

Podpis i pieczętka monter

WARUNKI GWARANCJI DLA SPRZĘTU GASTROHOMICZNEGO

1. Zakład Produkcyjno-Handlowy "MESKO-AGD" Sp. z o.o. w Skarżysku-Kamiennej udziela gwarancji na sprawne działanie sprzętu w okresie **12 miesięcy** od daty sprzedaży towaru potwierdzonej przez punkt sprzedaży podpisem i pieczęcią identyfikacyjną sprzedawcy. Gwarancją objęte są wyroby sprzedane na terenie RP.
2. Wady lub uszkodzenia wynikłe z winy producenta a ujawnione w okresie gwarancji będą usuwane bezpłatnie w ciągu 14 dni od daty udostępnienia wyrobu do naprawy.
3. Naprawy gwarancyjne w imieniu producenta wykonują autoryzowane zakłady usługowe. Sprzedawca obowiązany jest poinformować klienta o lokalizacji punktów usługowych na działającym na danym terenie.
4. Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas trwania naprawy liczony od daty udostępnienia sprzętu do naprawy do jej wykonania a w przypadku wymiany sprzętu na wolny od wad okres gwarancji biegnie na nowo.
5. Użytkownikowi przysługuje prawo wymiany zakupionego sprzętu na nowy tj. wolny od wad tylko w przypadku:
 - gdy naprawa gwarancyjna nie została wykonana w terminie 14-dniowym
 - po jednokrotnej naprawie ale tylko w przypadku uszkodzeń istotnych zespołów z wyłączeniem regulacji sprzętu i uszkodzeń z winy użytkownika, gdy nadal występują wady.Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.
6. Gwarancji nie podlegają elementy wyszczególnione w instrukcji, których normalne, fizyczne zużycie następuje przed upływem okresu gwarancyjnego.
7. Gwarancją nie są objęte uszkodzenia sprzętu powstałe na skutek:
 - niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania i przechowywania sprzętu,
 - samowolnego dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione.Samowolne wykonywanie jakichkolwiek napraw powoduje unieważnienie gwarancji, jeżeli pomiędzy naprawami wykonanymi przez osoby nieupoważnione a zaistniałą szkodą, zachodzi związek przyczynowy.
8. W przypadku napraw gwarancyjnych należy przedstawić Autoryzowanemu Punktowemu Serwisowemu dowód zakupu (paragon, fakturę).
9. Sprawy formalne w zakresie sprzedaży konsumpcyjnej reguluje Ustawa z dnia 27 lipca 2002r (Dz.U. Nr 141 poz.1176).

**ZAKŁAD PRODUKCYJNO-HANDLOWY
ARTYKUŁÓW GOSPODARSTWA DOMOWEGO**

MESKO-AGD
Sp. z o.o.

ul. ASFALTOWA 1
26-110 SKARŻYSKO-KAMIENNA
Tel. 041 (prefiks) 253-33-85
Fax 041 (prefiks) 253-43-08
e-mail: meskoagd@poczta.wp.pl
www.okay.pl/meskoagd