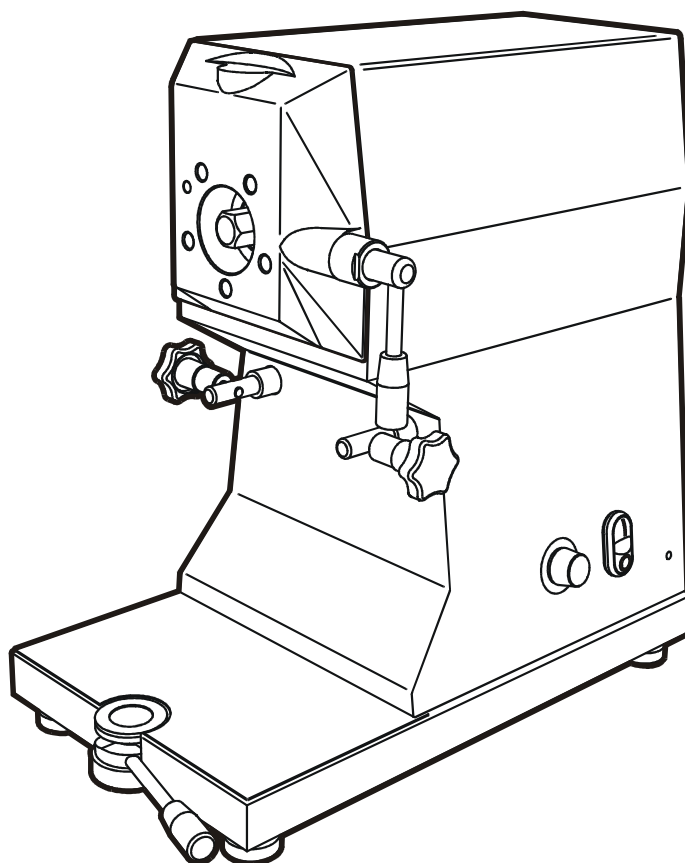


WIELOCZYNNOŚCIOWY ROBOT GASTRONOMICZNY

typ

KU1000A

Instrukcja obsługi



Nr: S1-KU1000-01

Rok wydania: 11/2005 r

Zakład Produkcyjno-Handlowy
Artykułów Gospodarstwa Domowego
„MESKO-AGD” Sp. z o.o.
ul. Asfaltowa 1
26-110 Skarżysko-Kamienna
tel. (041) 253 44 60; 253 33 85
fax. (041) 253 33 72
e-mail: marketing@meskoagd.pl
www.meskoagd.pl

Spis treści

| | |
|--|----|
| 1. Wprowadzenie | 3 |
| 2. Przeznaczenie | 3 |
| 3. Bezpieczeństwo użytkowania..... | 3 |
| 4. Dane techniczne | 5 |
| 5. Budowa i działanie..... | 5 |
| 6. Instalacja – uruchomienie | 6 |
| 7. Obsługa i wskazówki eksploatacyjne .. | 6 |
| 8. Czyszczenie | 8 |
| 9. Usuwanie usterek..... | 8 |
| 10. Naprawa | 9 |
| 11. Przystawki robocze - maszynka do mięsa nr 22 typu W1000 | 9 |
| 12. Przystawki robocze - mieszarka R1000 z pojemnikiem 15-litrowym | 12 |
| 13. Przystawki robocze - rozdrabniarka typu G1000 | 14 |
| Gwarancja | 20 |

1. WPROWADZENIE

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

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 maszyny osobom nie zapoznanym z treścią instrukcji obsługi.**
- **Niniejsza instrukcja musi być wręczona każdej osobie obsługującej maszynę.**
- **Osoba nieletnia może użytkować maszynę kuchenną tylko pod nadzorem kompetentnej osoby pełnoletniej.**
- **Maszynę należy używać tylko zgodnie z zaleceniami niniejszej instrukcji.**
- **Obsługujący musi być w pełni sił umysłowych i fizycznych.**

2. PRZEZNACZENIE

Wieloczynnościowy robot gastronomiczny KU1000 przeznaczony jest do pracy w zakładach gastronomicznych, stołówkach i innych placówkach zbiorowego żywienia. Ułatwia szybkie wykonywanie uciążliwych prac takich jak mielenie, mieszanie, ucieranie, rozdrabnianie, krojenie itp.. Charakteryzuje się dużą wydajnością oraz zapewnia wysoką jakość przerobionego surowca. Jest trwały i łatwy w użytkowaniu.

Zwarta obudowa wykonana ze stali odpornej na korozję ułatwia utrzymanie czystości.

Elementy wyposażeniowe mające kontakt z surowcami spożywczymi są również wykonane ze stali odpornej na korozję względnie z tworzyw sztucznych całkowicie pozbawionych własności toksycznych.

Regulacja prędkości obrotowej zespołu napędowego umożliwia dobór korzystnych warunków pracy przystawek.

3. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

Wieloczynnościowy robot gastronomiczny KU1000 odpowiada przedmiotowym przepisom bezpieczeństwa.

Wyrób oznaczony jest znakiem CE. Kopia deklaracji zgodności jest załączona do niniejszej instrukcji obsługi.

Bezpieczeństwo obsługi jest zagwarantowane przez zastosowanie szeregu funkcji zabezpieczających umożliwiających włączenie napędu tylko wtedy, gdy wszystkie zespoły robocze są prawidłowo zamontowane a osłony zabezpieczające znajdują się w położeniu uniemożliwiającym dostęp do wirujących elementów tnących.

Szczegółowy opis zastosowanych funkcji zabezpieczających znajduje się w rozdz.5 (Budowa i działanie).

Ważna informacja dla użytkownika



SYMBOL OSTRZEGAWCZY O ZAGROŻENIU

Ten symbol ostrzegawczy o zagrożeniu występuje w instrukcji obsługi wszędzie tam, gdzie zachodzi potrzeba, aby zwrócić uwagę użytkownika na możliwość wystąpienia awarii, szkód materialnych lub obrażeń ciała. Jeżeli widzisz ten symbol strzeż się zagrożenia i uważnie przeczytaj informacje po nim występujące.

Ważna informacja dla użytkownika



INFORMACJA DODATKOWA

Ten symbol występuje w instrukcji obsługi wszędzie tam gdzie zawarto praktyczne informacje związane z obsługą i eksploatacją robota gastronomicznego KU1000.

Ważna informacja dla użytkownika



Ten znak oznacza zakaz umieszczania zużytego wyrobu łącznie z innymi odpadami

Ten wyrób zgodnie z ustawą z dn. 29 lipca 2005 roku o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym powinien być po zużyciu przekazany do punktu zbierania zużytego sprzętu. Obowiązek przekazania do punktu zbierania zużytego sprzętu spoczywa na użytkowniku tego sprzętu.

Proszę przeczytać uważnie instrukcje obsługi, zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami i uwagami dotyczącymi bezpieczeństwa użytkownika.



- Przystawki montować ściśle wg. opisu montażu danej przystawki.
- Prawidłowość montażu przystawek sprawdzać tylko na minimalnych obrotach zespołu napędowego (pokrętko regulatora obrotów [4] ustawić w pozycji „1”).
- W czasie rozdrabniania produkty dociskać do narzędzi rozdrabniających wyłącznie popychaczem, znajdującym się w wyposażeniu urządzenia.
- Nie zanurzać zespołu napędowego w wodzie.
- Nie spryskiwać zespołu napędowego za pomocą węża albo wysokociśnieniowego urządzenia myjącego.



- Nie demontować zespołu napędowego!
- Nigdy nie wkładać ręki do leja zasypowego ani szybu wlotowego rozdrabniarki jeśli włączony jest zespół napędowy.
- Zawsze ostrożnie obchodzić się z tarczami tnącymi aby uniknąć urazów i nie uszkodzić noży.
- W przypadku dłuższych przerw w pracy (kilkanaście godzin) należy odłączać zespół napędowy od sieci zasilającej.

4. DANE TECHNICZNE

| | |
|---|-------------------------|
| Zasilanie | ~230 V, 50 Hz |
| Moc pobierana przy pracy ciągłej | 1100 W |
| Klasa ochrony przed porażeniem elektrycznym | I / wymaga uziemienia / |
| Regulacja prędkości obrotowej | 15-stopniowa |
| Zakres prędkości obrotowej wałka napędowego | 50-300 obr/min |
| Masa | 40 kg |
| Wymiary (szerokość x wysokość x długość) | 315mm x 540mm x 550mm |
| Klasa ochrony obudowy | IP23 |

5. BUDOWA I DZIAŁANIE

Główne elementy składowe zespołu napędowego KU1000 to:

- Rama, obudowa, piasta - wykonane ze stali odpornej na korozję;
- Przekładnia dwustopniowa (zębata stożkowa + pasowa);
- Silnik indukcyjny trójfazowy 3x230V o mocy 1,1kW z hamulcem elektromagnetycznym ciernym, zasilany z przekształtnika częstotliwości;
- Przekształtnik częstotliwości (pełniący rolę regulatora obrotów, przekształcający zasilanie jednofazowe 230V 50Hz na trójfazowe o zmiennym napięciu i częstotliwości);
- Moduł sterujący bezpieczny (niskonapięciowy (24V) układ stycznikowo - przekaźnikowy odpowiedzialny za współpracę głównych elementów wyposażenia elektrycznego).

Funkcje zabezpieczające:

- Zabezpieczenie przed uruchomieniem bez przystawki:
 - uruchomienie napędu jest możliwe jedynie po poprawnym zamontowaniu kompletnej przystawki;
 - prawidłowe zamontowanie kompletnej przystawki jest sygnalizowane zapaleniem się białej lampki kontrolnej na wyłączniku głównym [3];
 - odpięcie przystawki lub zdjęcie osłony powoduje automatyczne wyłączenie napędu.
- Zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem po awaryjnej przerwie w zasilaniu. Zespół napędowy należy ponownie włączyć zielonym przyciskiem „I”.
- Zabezpieczenie przed dostępem do wirujących tarcz tnących rozdrabniarki:
 - odsłonięcie leja zasypowego [44] rozdrabniarki stwarzające zagrożenie dla obsługującego powoduje automatyczne wyłączenie napędu;
 - napęd włącza się ponownie (automatycznie) po opuszczeniu dźwigni dociskowej [40] i zamknięciu dostępu do leja zasypowego.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem uzwojeń silnika:

- automatyczne załączenie wentylatora chłodzącego po przekroczeniu temperatury 60°C na uzwojeniu silnika;
- automatyczne wyłączenie napędu po przekroczeniu dopuszczalnej temperatury na uzwojeniu silnika.
- Zabezpieczenie silnika przed przeciążeniem:
 - automatyczne zatrzymanie napędu po wystąpieniu przeciążenia;
 - automatyczna korekta nastaw i ponowny rozruch z poziomu podwyższonego momentu obrotowego.



Zespół napędowy KU1000 przystosowany jest do pracy z wymiennymi przystawkami roboczymi produkowanymi przez Mesko-AGD:



W1000 (maszynka do mięsa)



R1000 (mieszarka)



G1011 (rozdrabniarka)

Opis przystawek roboczych znajduje się w dalszej części instrukcji obsługi

6. INSTALACJA – URUCHOMIENIE

- a. Zespół napędowy umieścić na płaskiej, wytrzymałej i stabilnej powierzchni w pobliżu gniazda sieciowego wyposażonego w kołek ochronny. Stanowisko pracy powinno umożliwiać swobodny dostęp do wszystkich manipulatorów zespołu napędowego a zwłaszcza do wyłącznika głównego „I/O” [3].
- b. Uzyskać stabilne położenie zespołu napędowego poprzez odpowiednie ustawienie stopek regulacyjnych [5].
- c. Przyłączyć zespół napędowy do sieci 230V, 50Hz. Gniazdo wtykowe musi być wyposażone w uziemienie. Musi być bezpieczne i łatwodostępne.
- d. Zamontować wybraną przystawkę zgodnie z opisem montażu (*patrz punkt: Przystawki robocze / montaż*).

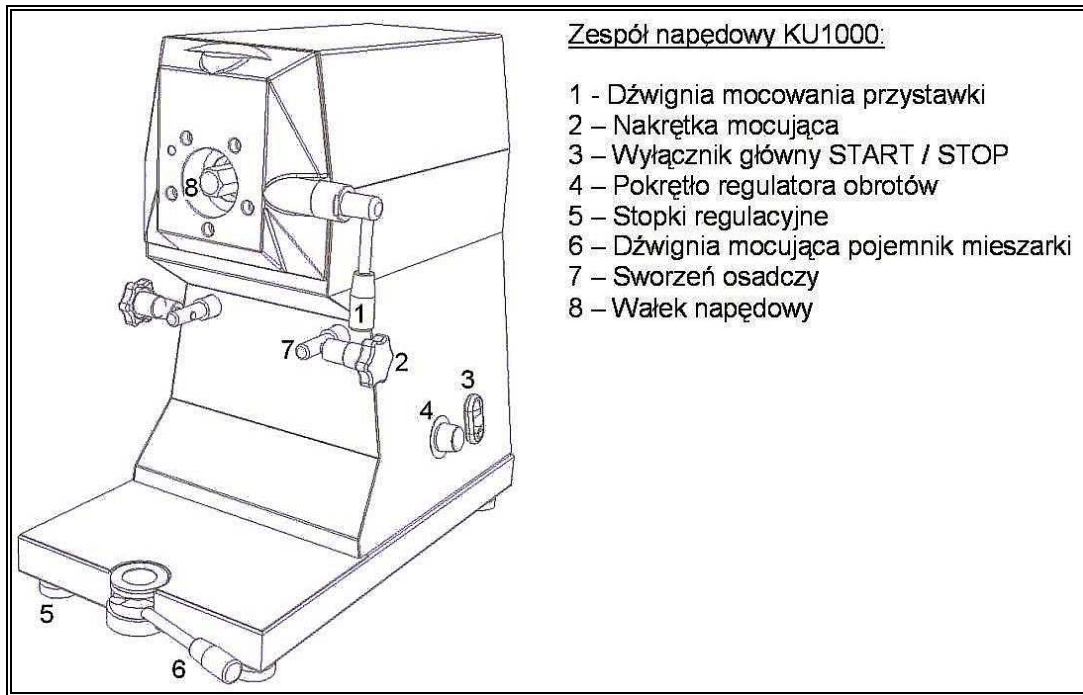


Włączenie napędu jest możliwe dopiero po poprawnym zamontowaniu kompletnej przystawki.

7. OBSŁUGA I WSKAZÓWKI EKSPLOATACYJNE.

- Świecenie lampki kontrolnej (wbudowanej w wyłącznik główny [3]) oznacza gotowość zespołu napędowego do pracy.
- Włączenie zespołu napędowego następuje poprzez wciśnięcie górnego, zielonego przycisku wyłącznika głównego [3].

- *Regulacja obrotów* wałka napędowego odbywa się poprzez ustawienie pokrętła [4] w jednej z 15 pozycji. Nie ustawiać pokrętła w położeniach „pośrednich” (pomiędzy oznaczonymi pozycjami na skali)!
- *Wyłączenie* zespołu napędowego następuje poprzez wciśnięcie dolnego, czerwonego przycisku wyłącznika głównego [3].
- Przy pracy z rozdrabniarką G1000 podniesienie dźwigni dociskowej [40] powoduje natychmiastowe wyłączenie oraz zahamowanie silnika. Opuszczenie dźwigni dociskowej [40] powoduje automatyczne uruchomienie zespołu napędowego.



Unikać gwałtownego podnoszenia i opuszczania dźwigni dociskowej [40] rozdrabniarki.

Przerwa w pracy rozdrabniarki spowodowana podniesieniem dźwigni dociskowej [40] powinna trwać przynajmniej 1 sekundę!



Przy obsłudze robota gastronomicznego KU1000 obowiązuje zasada: **im niższe obroty wałka napędowego tym większy moment obrotowy** (tj. zdolność pokonywania większych obciążeń);



Przy mieszaniu mieszarką R1000 ciast ciężkich (lub innych produktów stanowiących duże obciążenie) **ustawienie zbyt wysokich obrotów wałka napędowego może doprowadzić do uszkodzenia mieszarki!**



Należy rozpoczynać pracę z przystawką przy minimalnych obrotach wałka napędowego stopniowo zwiększając prędkość w razie potrzeby!

8. CZYSZCZENIE



- Przed każdym czyszczeniem zespołu napędowego wyjąć wtyczkę z sieci.
- Nie zanurzać zespołu napędowego w wodzie.
- Nie oczyszczać zespołu napędowego za pomocą węża oraz urządzeń wysokociśnieniowych.
- Zachować ostrożność przy obchodzeniu się z tarczami tnącymi – niebezpieczeństwo skaleczeń!

- Nie używać żadnych ostrych środków czyszczących i polerujących.
- Dla części ze stali nierdzewnej jak np. obudowa zespołu napędowego używać tylko środki, które są odpowiednie do oczyszczenia (np. roztwór wodny płynu do mycia naczyń).
- Do czyszczenia tarczy do kostek używać wypychacza, który jest opisany w rozdz. 13 (zastaw tarcz). Tarczę położyć na dłoni tak, że nożyki kratki są skierowane do dołu. Następnie wyciskać pozostałości do dołu za pomocą wypychacza. Dla dokładnego oczyszczenia używać szczoteczki.

9. USUWANIE USTEREK

Poniższa tabela zawiera opisy typowych usterek mogących wystąpić w czasie eksploatacji oraz sposoby postępowania w zaistniałej sytuacji.

| Usterka | Objawy | Przypuszczalna przyczyna | Sposób postępowania |
|--|--|---|--|
| Zespół napędowy nie daje się uruchomić. | Lampka kontrolna nie świeci | Zespół napędowy odłączony od sieci lub brak napięcia w sieci. | Podłączyć zasilanie. |
| | | Nieprawidłowo zamontowana przystawka lub brak przystawki. | 1. Zamontować poprawnie przystawkę. 2. Włączyć zespół napędowy. |
| | Uszkodzenie | Skontaktuj się z serwisem | |
| | Lampka kontrolna świeci | Uszkodzenie | Skontaktuj się z serwisem |
| Zespół napędowy wyłączył się w czasie pracy. | Lampka kontrolna nie świeci. Słychać pracę wewnętrznego wentylatora. | Uzwojenie silnika przekroczyło dopuszczalną temperaturę. | 1. Poczekać aż silnik ostygnie (może to potrwać do kilkudziesięciu minut). Lampka kontrolna powinna samoczynnie zaświecić. 2. Włączyć ponownie zespół napędowy. |
| | Lampka kontrolna zgasła na chwilę lub nie świeci. | Przystawka odłączyła się. | 1. Zamontować poprawnie przystawkę. 2. Włączyć ponownie zespół napędowy. |
| Zespół napędowy wyłączył się w czasie pracy. | Lampka kontrolna świeci. | Nastąpił chwilowy spadek lub zanik napięcia w sieci. | Włączyć ponownie zespół napędowy. |

| | | | |
|--|---|--|---|
| Zespół napędowy przerwał pracę na chwilę. | Zespół napędowy w czasie pracy zatrzymał się na chwilę a następnie samoczynnie rozpędził lecz do prędkości niższej niż ustawiona. | Wystąpiło jednorazowe zbyt duże obciążenie zespołu napędowego. | Kontynuować pracę przy obniżonej prędkości lub wyłączyć zespół napędowy i ponownie włączyć. |
| Zespół napędowy pracuje z przerwami. | Zespół napędowy w czasie pracy zatrzymuje się na chwilę a następnie samoczynnie rozpędza lecz do prędkości niższej niż ustawiona. | Zbyt duże obciążenie zespołu napędowego. | Usunąć przyczynę przeciążenia |
| Zespół napędowy zatrzymał się w czasie pracy | Słychać powtarzające się (z przerwami) akustyczne odgłosy wydobywające się z silnika lecz wałek napędowy nie obraca się. | Zewnętrzne, mechaniczne zablokowanie wałka napędowego. | 1. Bezzwłocznie wyłączyć zespół napędowy. 2. Usunąć przyczynę zablokowania. |
| | | Uszkodzenie | Skontaktuj się z serwisem |

10. NAPRAWA

Wszelkiego typu naprawy mogą być wykonywane jedynie przez autoryzowany personel przy zachowaniu przepisów bezpieczeństwa.

Odnośnie możliwości naprawy albo ze szczegółowymi zapytaniami prosimy zwracać się do naszego Działu Sprzedaży (telefon i adres podano na okładce) lub do naszych punktów serwisowych. Informacje dotyczące napraw gwarancyjnych zawarte są w warunkach gwarancji załączonych do niniejszej instrukcji.

11. PRZYSTAWKI ROBOCZE - MASZYNEK DO MIĘSA NR 22 TYP W1000

Maszynka jest przeznaczona do rozdrabniania wszelkiego rodzaju mięsa surowego i gotowanego, słoniny, drobiu, oraz ryb itp.

Konstrukcja maszyny różni się od tradycyjnych maszynek do mięs tym, że posiada dwa pierścienie wstępnego cięcia. Powoduje to znaczne rozdrobnienie surowca przed rozdrobieniem zasadniczym. Taka konstrukcja powoduje dokładniejsze rozdrobnienie surowca nawet gorszego gatunku (mięso żyłaste) oraz znacząco zwiększa wydajność maszyny.

Montaż i uruchomienie

1. W korpus [13] włożyć ślimak [14].
2. Na końcówkę ślimaka nałożyć kolejno: pierścień tnący I [15] (cecha: W1000/I), nóż dwustronny [16], pierścień tnący II [17] (cecha: W1000/II), nóż dwustronny [16], sitko [19] (cecha: W1000/4,5), pierścień dystansowy [20].



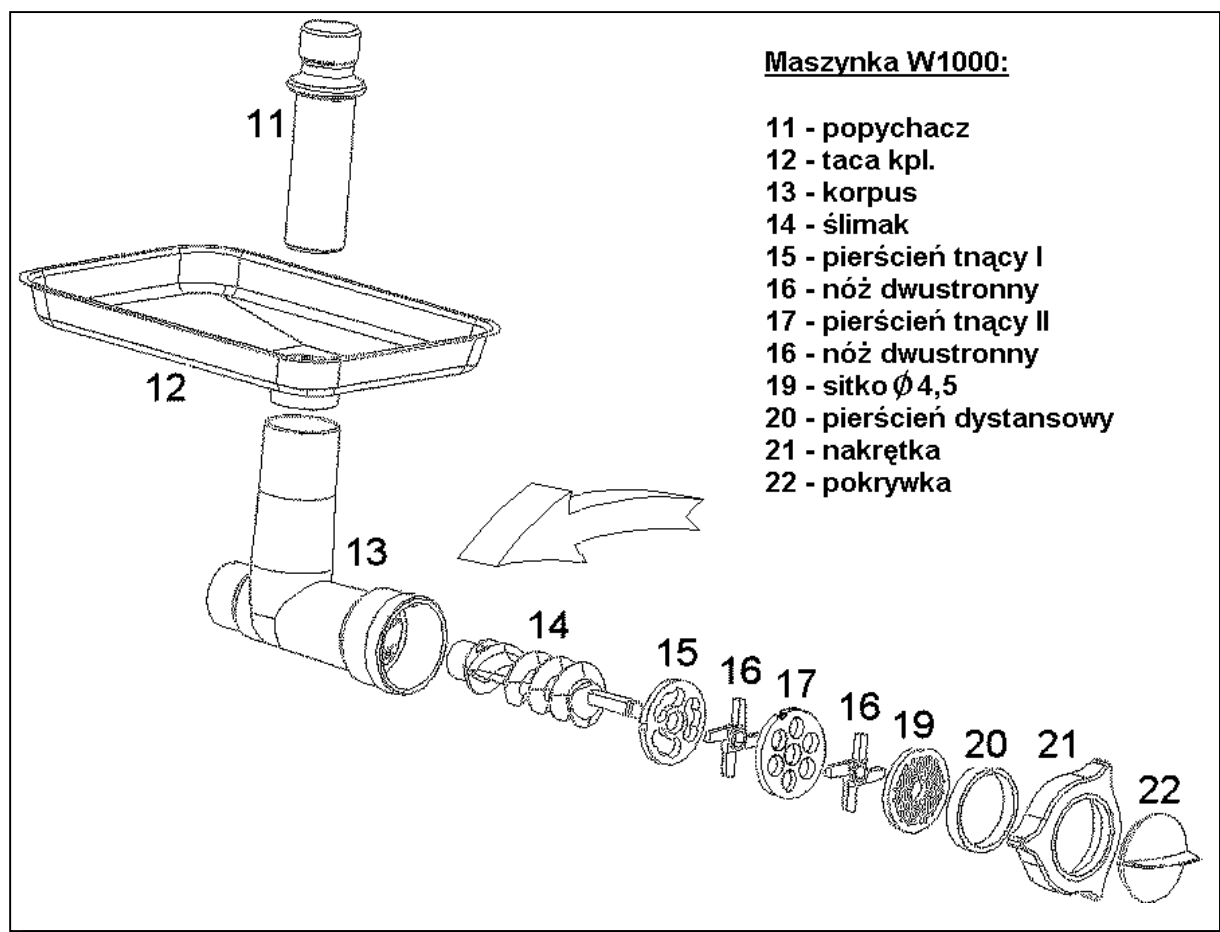
Krawędzie tnące noży dwustronnych muszą być skierowane w lewo (odwrotnie do ruchu wskazówek zegara zgodnie ze strzałką na rysunku).

3. Na korpus [13] nakręcić wstępnie (do lekkiego oporu) nakrętkę [21].
4. Odkręcić (do przodu) dźwignię mocowania przystawki [1] zespołu napędowego.
5. Wsunąć maszynkę w piastę zespołu napędowego w pozycji pionowej do oporu. Maszynka nie powinna dać się obrócić!
6. Zakręcić (do tyłu) do oporu dźwignię mocowania przystawki [1] zespołu napędowego.
7. Zamontować tacę kpl. [12] poprzez wsunięcie kołnierza w lej zasypowy korpusu [13].



Taca jest wyposażona w „klucz magnetyczny” współpracujący z czujnikiem obecności przystawki umieszczonym w piaście zespołu napędowego. Lampka kontrolna wyłącznika głównego [3] powinna zaświecić („gotowość do pracy”) dopiero po prawidłowym zamontowaniu tacy.

8. Pokrętko regulatora obrotów [4] ustawić w pozycji „1” (obroty minimalne).
9. Włączyć zespół napędowy zielonym przyciskiem „I” wyłącznika głównego [3].
10. Prawidłowo zmontowana maszynka powinna pracować lekko i bez drgań.
Dokręcić nakrętkę [21] do wyczuwalnego oporu.
11. Po zakończeniu pracy wyłączyć zespół napędowy czerwonym przyciskiem „O” wyłącznika głównego [3].
12. Demontaż maszynki wykonywać w odwrotnej kolejności.





Mielenie

1. Przygotowane do rozdrobnienia produkty ułożyć na tacy kpl. [12] .
2. Produkty wprowadzać równomiernie, z użyciem niewielkiej siły w lej zasypowy popychaczem [11].
3. Ustawić odpowiednie obroty poprzez ustawienie pokrętła regulatora obrotów [4] w pozycji z zakresu 9....12 (zależnie od jakości przerabianego produktu). Przy mieleniu mięsa gorszej jakości (żylaste, tłuste i zmrożone) zaleca się ustawianie pokrętła w pozycji 9. Praktyczna wydajność maszynki przy mieleniu mięsa wynosi 180...300kg/h (zależnie od obrotów, jakości mięsa i...sprawności obsługującego). Wyższą wydajność uzyskuje się przy wstępnym pokrojeniu mięsa na mniejsze, podłużne kawałki.



W momencie wystąpienia przeciążenia zespołu napędowego (natrafienie na kość, lód itp.) nastąpi jego automatyczne zatrzymanie i ponowny rozruch z prędkością obniżoną o jedną pozycję w stosunku do nastawionej i odpowiednio wyższym momentem obrotowym. W ten sposób zespół napędowy automatycznie dostosowuje prędkość i moment obrotowy do wielkości obciążenia.



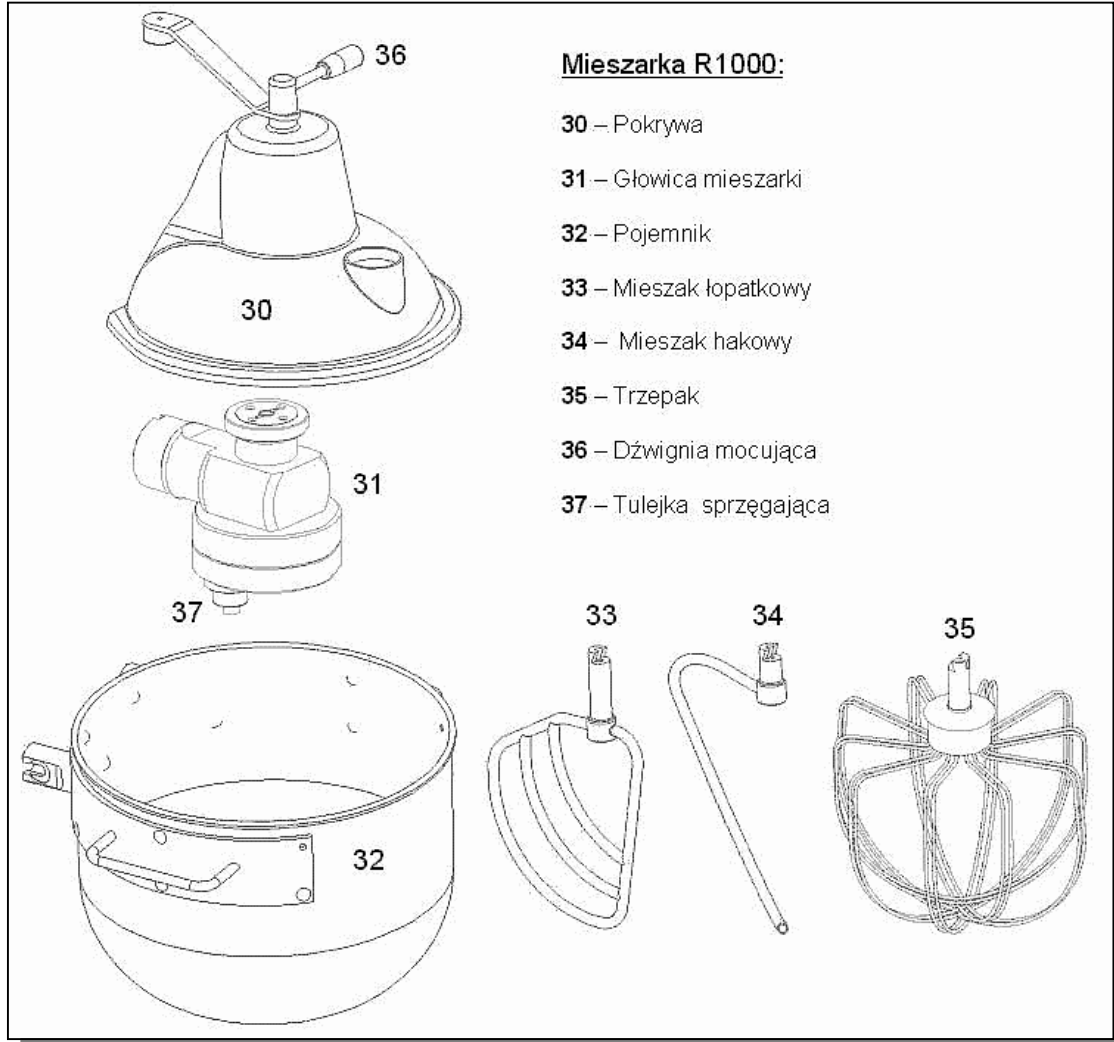
W przypadku całkowitego zablokowania należy zespół napędowy natychmiast wyłączyć czerwonym przyciskiem „O” wyłącznika głównego [3] i usunąć przyczynę zablokowania.



Produkty wprowadzać do leja maszynki w y ł ą c z n i e przy użyciu popychacza [11].

12. PRZYSTAWKI ROBOCZE - MIESZARKA R1000

Mieszarka przeznaczona jest do mieszania wszelkich produktów żywnościowych, tj. : płynów rzadkich i gęstych, ciast lekkich i ciężkich łącznie z ciastem chlebowym, produktów mięsnych oraz innych produktów wieloskładnikowych jak również ubijania piany i kremów cukierniczych.



Montaż i uruchomienie mieszarki

1. Pojemnik [32] nasunąć na sworznie osadcze [7] zespołu napędowego i przymocować z dwóch stron nakrętkami [2].
2. Wybrane narzędzie tj trzepak [33], mieszak łopatkowy [34] lub mieszak hakowy [35] włożyć do pojemnika [32];
3. Odkręcić (do przodu) dźwignię mocowania przystawki [1] zespołu napędowego.
4. Głowicę mieszarki [31] wsunąć w piastę zespołu napędowego do oporu. Głowica nie powinna dać się obrócić!
5. Dokręcić (do tyłu) dźwignię mocowania przystawki [1] zespołu napędowego.
6. Wybrane narzędzie ([33], [34] lub [35]) połączyć z głowicą mieszarki [31]. W tym celu: tulejkę sprzęgającą [37] unieść w górne skrajne położenie, przyłożyć do siebie ścięte powierzchnie wałków narzędzia i głowicy. Przesunąć tulejkę sprzęgającą [37] w skrajne dolne położenie.
7. Produkty przeznaczone do wymieszania umieścić w pojemniku [32].
8. Przekręcić dźwignię pokrywy [36] w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do oporu.
9. Założyć pokrywę [30] na głowicę mieszarki [31].

10. Lekko naciskając pokrywę [30] do dołu obracać dźwignię [36] w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Po prawidłowym zapięciu lampka kontrolna wyłącznika głównego [3] powinna zaświecić („gotowość do pracy”).
11. Pokrętko regulatora obrotów [4] ustawić w pozycji „1” (obroty minimalne).
12. Włączyć zespół napędowy zielonym przyciskiem „I” wyłącznika głównego [3] i nastawić wymagane obroty pokrętkiem [4].
13. Po zakończeniu pracy wyłączyć zespół napędowy czerwonym przyciskiem „O” wyłącznika głównego [3].
14. Demontaż mieszarki wykonywać w odwrotnej kolejności.



Zespół napędowy nie uruchomi się bez założonej i prawidłowo zapiętej pokrywy [30].



Mieszanie

Zaleca się rozpoczynanie mieszania przy małej prędkości obrotowej – 1 lub 2 na skali regulatora.

Po zmieszaniu składników z płynami można zwiększyć prędkość. Nie należy nastawiać prędkości większych od podanych w poniższej tabeli.

Przykłady zastosowań mieszarki R1000:

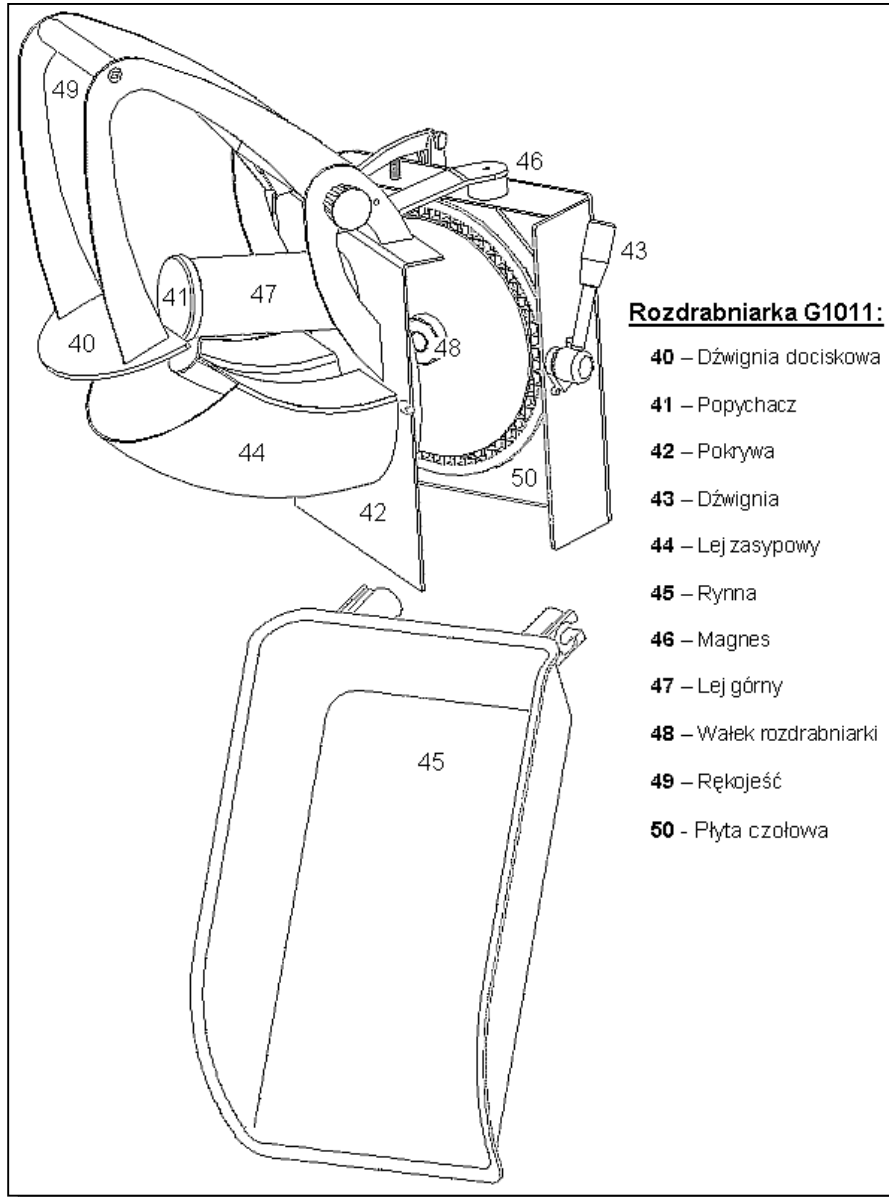
| Przykłady zastosowań | Ilość | | Narzędzie | Nastawa regulatora obrotów |
|--|-----------|-----------|-------------------------------|----------------------------|
| | Min | Max | | |
| Mieszanie ciast lekkich | 0,6 kg | 6,0 kg | trzepak | 1...15 |
| Ubijanie piany z białek | 0,7 l | 1,5 l | trzepak | 1...15 |
| Wyrabianie ciasta kruchego | 1,0 kg | 5,0 kg | mieszak łopatkowy | 1...2 |
| Mieszanie ciasta zaparzonego | 1,0 kg | 6,0 kg | mieszak łopatkowy | 1...5 |
| Wyrabianie ciasta na pizzę | 1,0 kg | 6,0 kg | mieszak hakowy | 1...2 |
| Wyrabianie ciężkiego ciasta drożdżowego | 1,0 kg | 5,0 kg | mieszak hakowy | 1...2 |
| Mieszanie puree ziemniaczanego w litrze mleka | 1,0 l | 6,0 l | trzepak lub mieszak łopatkowy | 1...5 |
| Mieszanie farszów (np. mięso siekane) | 1,5 kg | 6,0 kg | mieszak łopatkowy | 1...5 |
| Ubijanie masy biszkoptowej (liczba żółtek) | 12 żółtek | 25 żółtek | trzepak | 1...15 |
| Ubijanie śmietany (przy 30% tłuszczu, czas ubijania ok.5 min) | 1,4 l | 3,5 l | trzepak | 1...15 |



Nie zanurzać głowicy mieszarki [31] w wodzie a jedynie wycierać wilgotną miękką szmatką!

13. ROZDRABNIARKA TYP G1011

Rozdrabniarka jest przeznaczona do rozdrabniania owoców, warzyw i innych produktów spożywczych, takich jak ser żółty, czekolada, pieczywo itp.. Zależnie od zastosowanej tarczy rozdrabniającej (patrz: tarcze rozdrabniające) otrzymuje się produkt w postaci plastrów, pasków, kostki, wiórków różnej wielkości lub w postaci utartej.



Montaż

1. Odkręcić (do przodu) dźwignię mocowania przystawki [1] zespołu napędowego.
2. Rozdrabniarkę wsunąć w otwór piasty zespołu napędowego do oporu.
Rozdrabniarka nie powinna dać się obrócić!
3. Zakręcić (do tyłu) dźwignię mocowania przystawki [1].
4. Na sworznie osadcze [7] zespołu napędowego wsunąć gniazda wspornika rynny [45] i dokręcić nakrętkami mocującymi [2].
5. Poniżej rynny umieścić naczynie na rozdrobnione produkty.
6. Dźwignię [43] podnieść do góry (do oporu) i odchylić pokrywę przednią rozdrabniarki [42].

7. Zamontować wybraną tarczę rozdrabniającą na wałku rozdrabniarki [48] – naciskając ją lekko do przodu i obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (w prawo), aż tarcza zażębi się.
Uwaga: W przypadku cięcia w kostkę przed zamontowaniem tarczy odcinającej zainstalować tarczę do kostki, wprowadzając jej zaczepy w odpowiednie wybrania płyty czołowej [50] i obracając ją w lewo do oporu (ostrza nożyków muszą być skierowane do przodu).
8. Zamknąć pokrywę przednią rozdrabniarki [42] i opuścić do dołu dźwignię [43]. Lampka kontrolna wyłącznika głównego [3] powinna zaświecić („gotowość do pracy”).
9. Pokrętko regulatora obrotów [4] ustawić w pozycji „1” (obroty minimalne).
Włączyć zespół napędowy w celu sprawdzenia poprawności montażu rozdrabniarki.

Rozdrabnianie

1. Uruchomić zespół napędowy.
2. Nastawić wymagane obroty pokrętkiem regulatora [4] zespołu napędowego.
3. Dźwignię [40] podnieść do góry, do całkowitego otwarcia komory roboczej – zespół napędowy powinien natychmiast wyłączyć się.
4. Przeznaczone do rozdrabniania produkty wkładać do leja zasypowego [44] i dociskać dźwignią [40] do tarczy rozdrabniającej lub wkładać do leja górnego [47] i dociskać popychaczem [41].
5. Po opuszczeniu dźwigni [40] zespół napędowy powinien uruchomić się.
6. Po zakończeniu pracy wyłączyć zespół napędowy – nacisnąć czerwony przycisk „O”.
7. Demontaż rozdrabniarki przeprowadzić w odwrotnej kolejności.
8. Do mycia można odłączyć pokrywę [42] ściągnając ją do góry z zawiasów.



Nigdy nie wkładać ręki do leja zasypowego jeśli napęd nie jest wyłączony.



Nigdy nie podnosić rozdrabniarki za pokrywę [42] lub rękojeść [49].

Wskazówki eksploatacyjne

1. Tarcze nożową stosuje się przy rozdrabnianiu produktów na plastry (np. krojenie cebuli, ogórków, cukini, kapusty itp.).
2. Dobór odpowiedniej tarczy rozdrabniającej zależy od pożądanego stopnia rozdrobnienia.
3. Ogólną zasadą jest że warzywa gotowane są rozdrabniane na wiórki tarczą o większym przekroju, natomiast surowe – o mniejszym przekroju.
4. W celu otrzymania przerobionych produktów odpowiedniej jakości należy uwzględnić następujące zalecenia :
 - Jarzyny surowe po obraniu należy namoczyć. Przede wszystkim surowe ziemniaki włożyć do wody na 1-2 godziny, zwiędłe ziemniaki pozostawić w wodzie przez około 12 godzin.
 - Ziemniaki gotowane można przerabiać zawsze po uprzednim ich schłodzeniu
 - Ser i czekoladę przerabiać tylko wyjęte z lodówki. Wskazane jest, aby przedtem schłodzić tarczę rozdrabniającą.
 - Dźwignię dociskową [40] zawsze lekko dociskać do rozdrabnianych produktów.



Szczególnie dla długich warzyw jak ogórki, marchew, cukinia i tym podobnych produktów rozdrabnianych nadaje się górny lej zasypowy [47]. Zapewnia on optymalne położenie produktu rozdrabnianego względem tarczy tnącej.

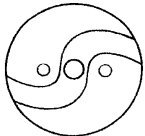
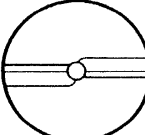
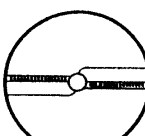


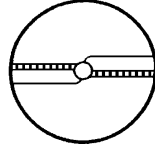
W przypadku wykorzystywania górnego leja zasypowego [47] produkt rozdrabniany zawsze dociskać za pomocą popychacza [41], a nigdy ręką!



Zachować szczególną ostrożność przy manipulowaniu tarczą nożową i tarczami rozdrabniającymi – narzędzia są ostre!

W rozdrabniarce G1011 można zamontować niżej wymienione typy tarcz rozdrabniających produkowanych przez Mesko-AGD:

| Rysunek | Nazwa i zastosowanie | Wynik cięcia | Nr rys. i cecha |
|---|---|---|--|
|  | <p>Tarcza z nożem sierpowym, przestawna Nastawna od 0÷10 mm, zatrask grubości cięcia, skala odczytowa w mm Ustawienie:</p> <p>1 i 2 mm – cięcie kapusty, cebuli albo cykorii; cięcie plasterów ogórków, rzodkiewki i ziemniaków.</p> <p>3÷6 mm – cięcie sałaty z endywii; cięcie plasterów z ziemniaków, czerwonych buraków, marchwi, bulw selera a także delikatnych produktów jak pomidory, cytryny, pieczarki</p> <p>7÷10 mm – cięcie rabarbaru, porów, cięcie plasterów z oberżyny, ziemniaków i selerów.</p> | | G1-18.00.00 „SVN” |
|  | <p>Tarcze do cięcia plasterów Do cięcia cykorii, sałaty z endywii, porów, papryki, rabarbaru i cięcie plasterów z oberżyny, ogórków, selerów itp.</p> <p>Niezbędna do zastosowania w kombinacji z tarczą do cięcia w kostkę G1000-27.00.00</p> | 9 mm 11mm | G1-10.00.00 „S9” G100-35.00.00 „GS11” |
|  | <p>Tarcza do cięcia pasków Do cięcia pasków z ziemniaków, marchwi, selerów, ogórków, jabłek, czerwonych buraków itp. do sałatek</p> <p>Mały przekrój, nie przestawna, 2 x 2 mm</p> <p>Mały przekrój, przestawna, pionowe noże w odstępie 4 mm, poziomy nóż tnący nastawny od 0 do 10 mm zatrask grubości cięcia, skala odczytu w mm</p> <p>Gruby przekrój, przestawna, pionowe noże w odstępie 8 mm, poziomy nóż nastawny od 0 do 10 mm Zatrask grubości cięcia, skala odczytu w mm.</p> | 2 mm x 2 mm 4 mm x (0÷10) mm 8 mm x (0÷10) mm | G1-25.00.00 „J 2” G1-19.00.00 „J V4” G1-20.00.00 „J V8” |

| | | | |
|---|---|--|--|
|  | <p>Tarcze ścierające do ścierania sera, orzechów, migdałów, czekolady, czerwonej kapusty, czerwonych buraków, marchwi, rzodkwi, selerów i pozostałych warzyw np. do sałatek z surówki albo do ścierania ziemniaków.</p> | <p>Ø 2,3 mm Ø 3,0 mm Ø 5,0 mm Ø 7,0 mm</p> | <p>G1-13.00.00 „RB 23” G1-14.00.00 „RB 30” G1-15.00.00 „RB 50” G1-12.00.00 „RB 70”</p> |
|  | <p><u>Tarcze koronowe (tarcze ścierające)</u> Drobna do ścierania suchego chleba na mączkę do panierowania, sera parmezan, migdałów, orzechów, czekolady albo ziemniaków na placki ziemniaczane i knedle. Specjalna tarcza do ścierania surowych ziemniaków i sera np. do placków ziemniaczanych i pizzy.</p> | | <p>G1-16.00.00 „P” G1-17.00.00 „K”</p> |
|  | <p>Tarcza do różnorodnego cięcia, przestawna Nastawna od 0÷10 mm, zatrask grubości cięcia, skala odczytu w mm, do cięcia falistego marchwi, czerwonych buraków, ogórków itp.</p> | <p>Cięcie faliste 0÷10 mm</p> | <p>G1-24.00.00 „WSV”</p> |
|  | <p>Tarcza z ząbkowym nożem sierpowym Szczególnie przydatna do cięcia delikatnych produktów jak pieczarki, pomidory, oberżyny, cytryny, pomarańcze i jabłka, jednak także ziemniaków, porów, czosnku itp.</p> | <p>5 mm</p> | <p>G1-23.00.00 „S5”</p> |
|  | <p>Tarcza do kostek służy do wycinania kostek z czerwonych buraków, ogórków, marchwi, ziemniaków, jabłek, selerów itd. do sałatek, zup i innych potraw z ziemniaków względnie warzyw. Tarcza do kostek jest stosowana tylko w kombinacji z zamontowaną nad nią tarczą tnącą na plastry G100-35.00.00 „GS11” lub G1-10.00.00 „S9”</p> | <p>[mm] 10x10x11 10x10x9</p> | <p>G1000- -27.00.00</p> |
| | <p>Wypychacz do tarczy do kostek</p> | | <p>G1- 00.00.06/II</p> |

Uwaga: Komponenty wyszczególnione w powyższej tabelicy stanowią wyposażenie specjalne



Regulacja grubości krojenia tarczy (dotyczy tarcz z regulacją) następuje po przestawieniu nakrętki znajdującej się z tyłu tarczy tnącej na odpowiednią cyfrę od 0 do 9. Zmiana położenia nakrętki powoduje zwiększenie lub zmniejszenie szczeliny nożowej odpowiadającej grubości krojonych plastrów.

Karta napraw wyrobu

Nazwa, typ i symbol wyrobu:

Wieloczynnościowy Robot Gastronomiczny

KU1000

Nr fabryczny

| Data zgłoszenia | Data wykonania | Zakres naprawy | Naprawa gwarancja / rękojmia | Pieczęć Podpis |
|-----------------|----------------|----------------|------------------------------|-------------------|
| | | | | |

Druk ścisłego zachowania



Zakład Produkcyjno-Handlowy
Artykułów Gospodarstwa Domowego

MESKO-AGD Sp. z o.o.
ul. Asfaltowa 1, 26-110 Skarżysko-Kamienna
tel. (041) 253 33 51; 253 33 85
fax (041) 253 43 08

ŚWIADECTWO KONTROLI JAKOŚCI I KARTA GWARANCYJNA WYROBU Nr

Wieloczynnościowy Robot Gastronomiczny KU1000A

Wypełnia producent
łącznie z kuponami
A B C D

Numer fabryczny

Data produkcji

Pakowanie

Kontrola jakości

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

Wypełnia sprzedawca łącznie
z kuponami A B C D

.....
Data

.....
Podpis sprzedawcy

.....
Pieczęć punktu sprzedaży

Uwaga: Wypełnić czytelnie długopisem lub atramentem

Kupon gwarancyjny A

Mesko AGD sp. z o.o. Skarżysko-Kamienna
Robot Gastronomiczny KU1000A

Załącznik do rachunku Nr

.....
Data Podpis i pieczęć sprzedawcy

Kupon gwarancyjny A

Mesko AGD sp. z o.o. Skarżysko-Kamienna
Robot Gastronomiczny KU1000A

Załącznik do rachunku Nr

.....
Data Podpis i pieczęć sprzedawcy

Kupon gwarancyjny A

Mesko AGD sp. z o.o. Skarżysko-Kamienna
Robot Gastronomiczny KU1000A

Załącznik do rachunku Nr

.....
Data Podpis i pieczęć sprzedawcy

Kupon gwarancyjny A

Mesko AGD sp. z o.o. Skarżysko-Kamienna
Robot Gastronomiczny KU1000A

Załącznik do rachunku Nr

.....
Data Podpis i pieczęć sprzedawcy