

INSTRUKCJA OBSŁUGI



ROBOT KUCHENNY TYPU AL2-1

Urządzenie może obsługiwać jedynie osoba zapoznana z treścią tej instrukcji

I. DANE TECHNICZNE

Zasilanie	230 V ~
Moc	450 W
Rodzaj pracy	S2-15 min
Klasa izolacji	II (nie wymaga uziemienia)
Poziom zakłóceń radioelektrycznych	„N”
Liczba stopni obrotów	2
Prędkość obrotowa	I bieg 180; II bieg 220 obr/min
Masa robota	9,00 kg
Skorygowany poziom mocy akustycznej	Klasa C, 82 db(A)

II. CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA I PRZEZNACZENIE

Robot kuchenny typu AL2-1 jest urządzeniem przeznaczonym głównie do pracy w małych zakładach gastronomicznych i większych gospodarstwach domowych. Ułatwia szybkie rozdrabnianie mięsnych surowców spożywczych zapewniając jednocześnie wysoką jakość przerobionego surowca, trudno osiągalną innymi metodami.

Robot jest bezpieczny w użytkowaniu przy zachowaniu podanych WARUNKÓW BEZPIECZEŃSTWA PRACY. Posiada dostatecznie dużą wydajność, jest trwały, łatwy w użytkowaniu i utrzymaniu w czystości. Elementy wyposażenia stykające się z surowcami spożywczymi są wykonane z materiałów nietoksycznych dopuszczonych do produkcji specjalnymi atestami wydanymi przez Państwowy Zakład Higieny.

Wyposażenie podstawowe robota kuchennego typu AL2-1 stanowi zespół napędowy. Wszystkie przystawki są wyposażeniem dodatkowym.

Maszynka do mięsa nr 10 typu W60 (W60N), jest przeznaczona do rozdrabniania wszelkiego rodzaju mięsa surowego i dotowanego, słoniny, podrobów oraz ryb. Konstrukcja maszynki różni się od tradycyjnych maszynek do mięsa tym, że posiada pierścień wstępnego cięcia przed rozdrabnianiem zasadniczym. Taka konstrukcja zezwala na dokładniejsze rozdrobnienie surowca nawet gorszego gatunku (mięsa żyłaste) oraz w znacznym stopniu zwiększa wydajność maszynki. Różnorodność sitek wymiennych umożliwia otrzymywanie produktu o różnym stopniu rozdrobnienia w zależności od przeznaczenia. Sitko o największych otworach R70/13 służy do rozdrabniania mięsa a szczególnie słoniny, na większe kawałki do wyrobu kielbas. Sitko o najmniejszych otworach R70/2 jest przeznaczone głównie do przecierania maku i sera białego.

Przy wyrobie kielbas założenie pierścienia 16 i lejka 15 w miejscu sitka, noża i pierścienia tnącego umożliwia wykorzystanie maszynki do napełnienia osłonek (jelit).

Wydajność przy mieleniu mięsa wynosi ~ 120 kg/godz.

Rozdrabniarka typu AG3 jest przeznaczona do rozdrabniania wszelkiego rodzaju warzyw, owoców i innych produktów spożywczych, takich jak: sery żółte, czekolada, łuskane orzechy, a także do ścierania bułek.

Zastosowanie odpowiedniej (w zależności od potrzeb) tarczy rozdrabniającej umożliwi otrzymanie produktu w postaci plastrów lub wiórków o różnym przekroju. Tarczę nożową stosuje się przy rozdrabnianiu na plastry (np. krojenie cebuli, ogórków, cukini, kapusty itp.) Pozostałe tarcze rozdrabniające mają zastosowanie przy rozdrabnianiu produktów spożywczych na wiórki. Dobór odpowiedniej tarczy rozdrabniającej zależy od pożądanego stopnia rozdrobnienia.

Ogólną zasadą jest, że warzywa gotowane są rozdrabniane na wiórki tarczą o większym przekroju (tarcza nr 23, 26), natomiast surowe - o przekroju mniejszym (tarcze nr 22, 27). W celu otrzymania przerabianych produktów o odpowiedniej jakości należy uwzględnić następujące zalecenia:

- Jarzyny surowe po obraniu dobrze namoczyć. Przede wszystkim surowe ziemniaki włożyć do wody przynajmniej na 1-2 godzin. Zwiędłe ziemniaki pozostawić w wodzie przez około 12 godzin.
- Ziemniaki gotowane można przerabiać zawsze po uprzednim ich schłodzeniu.
- Ser i czekoladę przerabiać tylko bezpośrednio po wyjęciu z lodówki. Wskazane jest aby włożyć przedtem rozdrabniarkę lub przynajmniej tarczę rozdrabniającą do lodówki.
- Kapusta musi być wstępnie tak rozdrobniona (pokrojona), aby nie wchodziła na nóż pionowy.
- Kawałki do rozdrobnienia najkorzystniej wrzucać po jednej i drugiej stronie noża pionowego.
- Pokrywę popychacza należy lekko dociskać. Jeżeli zachodzi konieczność silniejszego dociskania, wtedy produkt do rozdrobnienia najczęściej znajduje się przed nożem pionowym. Korzystniej jest wówczas cofnąć popychacz i ułożyć produkt obok noża pionowego.
- Zaleca się aby komora zasypowa nie była nadmiernie zapełniona (z wyjątkiem gotowanych ziemniaków i suchych bułek).

Wyciskarka typu MW4 jest przeznaczona do wyciskania soków z owoców jagodowych i miękkich, takich jak: porzeczki, winogrona, jagody, pomidory oraz owoców pestkowych, takich jak: wiśnie, śliwki, itp. po uprzednim usunięciu z nich pestek.

Sruba regulacyjna pozwala na właściwe uregulowanie stopnia wyciskania. W początkowej fazie wyciskania śruba powinna być odkręcona tak, aby przerobiona masa owocowa przechodziła swobodnie przez otwór. W czasie pracy wyciskarki należy śrubę dokręcić tak, aby masa owocowa była prawie sucha.

Mieszak typu AD2-1 jest przeznaczony do mieszania płynów, ubijania białka, śmietany, majonezu, wyrabiania ciast lekkich w niewielkich ilościach. Przerabianie produktów odbywa się wówczas w dostawionym do robota naczyniu.

III. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA PRACY

Bezpieczeństwo pracy zapewnia spełnienie podanych wymagań.

1. Montaż i demontaż maszynki do mięsa wykonywać tylko przy wyłączonym zespole napędowym (pokrętko wyłącznika w pozycji „0”) i po odłączeniu wtyczki od zasilania sieciowego.
2. Przestrzegać prawidłowego łączenia maszynki z zespołem napędowym, które musi być takie, aby uniemożliwiało samoczynne odłączenie się przystawki w czasie pracy.
3. W czasie rozdrabniania produkty dociskać wyłącznie popychaczem znajdującym się w wyposażeniu urządzenia.
4. Nie przeciążać urządzenia w czasie pracy nadmierną ilością produktów lub zbyt silnym przyciskaniem popychaczem.
5. Nie zanurzać w wodzie zespołu napędowego. Zespół napędowy wycierać wyłącznie wilgotną i miękką szmatką.
6. Po każdorazowym użyciu przystawkę umyć w ciepłej wodzie i suszyć w temperaturze maks. 60 oC lub wycierać ścierką miękką szmatką. Do mycia można dodać 5 % środka myjącego.

Rozbieranie i ewentualna naprawa zespołu napędowego może być wykonana tylko przez fachową obsługę w placówkach specjalistycznych.

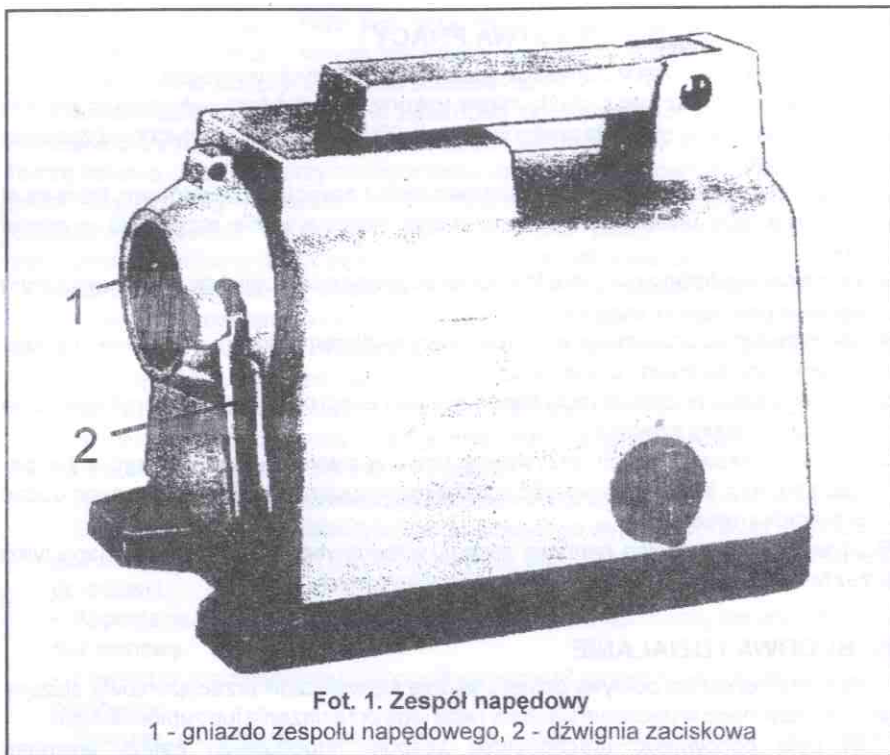
IV. BUDOWA I DZIAŁANIE

W przedniej części pokrywy dolnej znajduje się wyłącznik przeciążeniowy, służący do samoczynnego wyłączania silnika w razie jego przeciążenia lub zablokowania.

W celu ponownego uruchomienia zespołu napędowego należy wykonać następujące czynności:

- pokrętko wyłącznika ustawić w pozycji „0”
- wyjąć wtyczkę z sieci
- usunąć przyczynę przeciążenia
- po 5 minutach wcisnąć przycisk wyłącznika przeciążeniowego i ponownie włączyć przewód do sieci, uruchomić zespół napędowy pokrętkiem wyłącznika i kontynuować pracę.

Każdorazowe włączenie zespołu napędowego należy rozpoczynać od pierwszego stopnia obrotów.



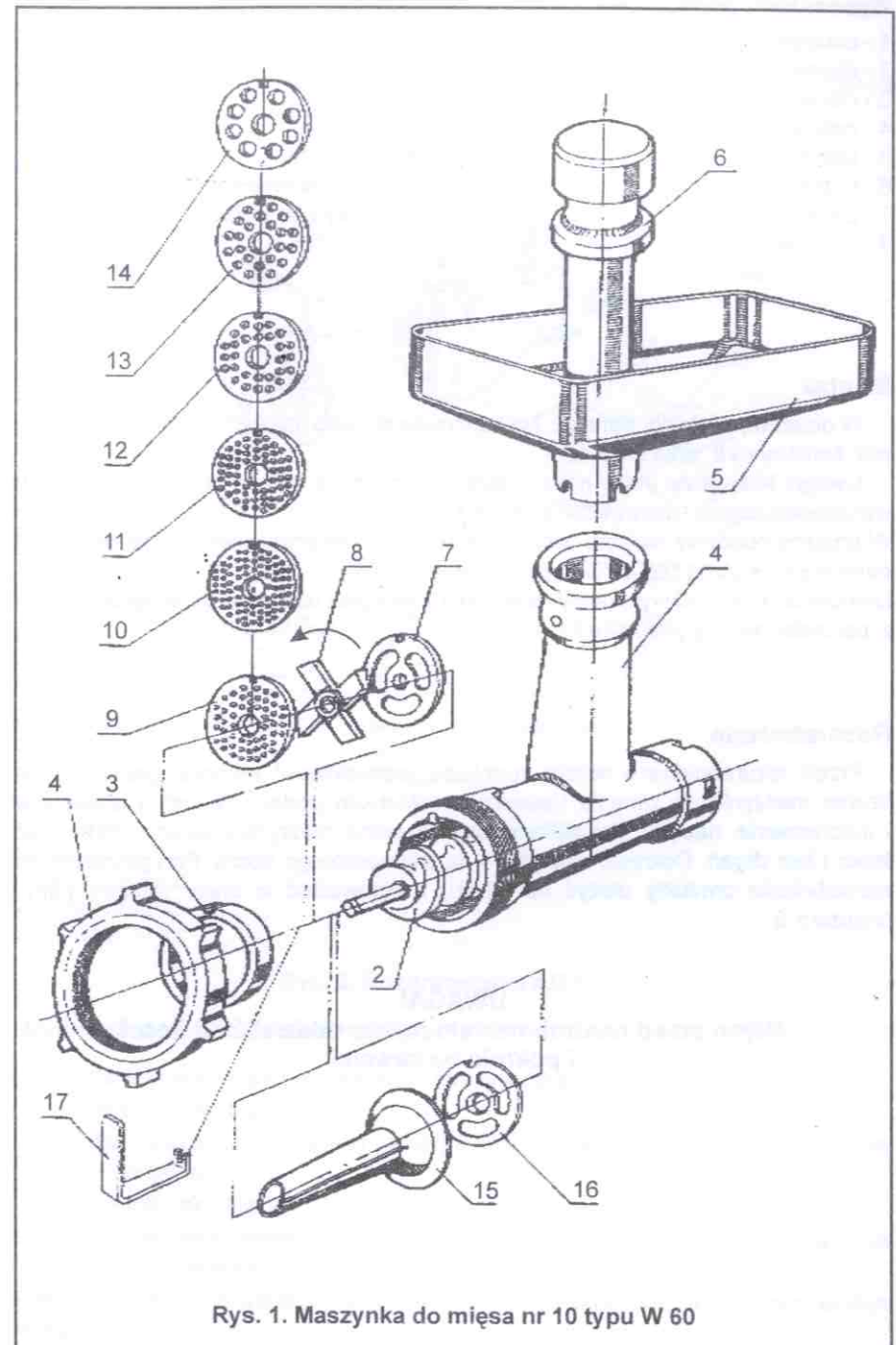
Przystawkę łączy się z zespołem napędowym za pomocą wałka zabierającego i dźwigni zaciskowej w następujący sposób:

- podnieść do góry dźwignię zaciskową 2 gniazda znajdującego się w przedniej części zespołu napędowego,
- część nasadową przystawki umieścić w gnieździe zespołu napędowego na sześciokątnej końcówce wałka napędowego 1,
- zaciśnąć dźwignię zaciskową przez lekkie uderzenie dłonią w ramię dźwigni.

MASZYŃKA DO MIĘSA NR 10 TYPU W 60 lub W60N (wyposażenie dodatkowe)

Uwaga: Maszynka typu W60 posiada główne elementy jak obudowa, ślimak, nakrętka; wykonane z żeliwa (zewnętrznie powierzchnie chromowane).

Maszynka typu W60N wykonana jest ze stali nierdzewnej.



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 specjalne do wyrobu kielbas

Montaż

W obudowę 1 włożyć ślimak 2. Na końcówkę ślimaka nałożyć kolejno: pierścień 7, nóż dwustronny 8, sitko 9.

Uwaga: Krawędzie tnące noża muszą być obrócone w lewo (odwrotnie do ruchu wskazówek zegara - patrz strzałka na rys. 1 poz. 8)

W gniazdo obudowy na sitko włożyć pierścień 3. Nakręcić wstępnie (nie do oporu) nakrętkę 4. W górną część maszyny włożyć talerz 5.

Demontaż maszyny wykonać w odwrotnej kolejności używając do wyjęcia ślimaka z narzędziami tnącymi haka 17.

Rozdrabnianie

Przed rozdrabnianiem należy sprawdzić prawidłowość montażu przez przyłączenie maszyny do zespołu napędowego (sposób podany w instrukcji obsługi) i uruchomienie napędu. Prawidłowo zamontowana maszyna powinna pracować lekko i bez drgań. Dokręcić nakrętkę 4 do wyczuwalnego oporu. Przygotowane do rozdrobnienia produkty ułożyć na talerzu i wprowadzić w otwór roboczy popychaczem 6.

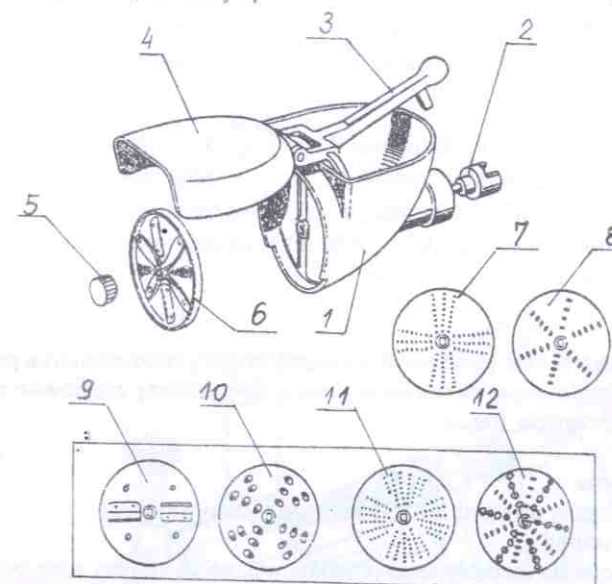
UWAGA!

Mięso przed rozdrobnieniem należy oddzielić od kości i pokroić na kawałki

ROZDRABNIARKA DO WARZYW TYPU AG3

(wyposażenie dodatkowe)

Rozdrabniarka typu AG3 służy do szatkowania i krojenia takich surowców jak: kapusta, ogórki, ziemniaki, buraki, ser żółty itp.



Wyposażenie podstawowe:

- 1 - obudowa
- 2 - wałek sprzęgający
- 3 - popychacz
- 4 - pokrywa
- 5 - nakrętka
- 6 - tarcza kpl. nr 21
- 7 - tarka kpl. nr 22
- 8 - tarka kpl. nr 23

Wyposażenie specjalne:

- 9 - tarcza kpl. nr 25
- 10 - tarka kpl. nr 26
- 11 - tarka kpl. nr 27
- 12 - tarka kpl. nr K+RB

Rys. 2. Rozdrabniarka AG3

Wymiana narzędzi rozdrabniających:

- Podnieść pokrywę 4 do odsłonięcia tarczy rozdrabniającej,
- Odkręcić nakrętkę 5,
- Zdjąć tarczę rozdrabniającą i założyć inną w zależności od żądanego stopnia rozdrobnienia,
- Dokręcić nakrętkę 5,
- Rozdrabniarkę połączyć z napędem i sprawdzić prawidłowość montażu na I zakresie obrotów

Prawidłowo zamontowana rozdrabniarka powinna pracować lekko, bez stuknięć i drgań.

PRZEZNACZENIE TAREK I TARCZ

Wyposażenie podstawowe:

- 6 - Tarcza nr 21 - AG3-08.00.00 (plaster 3 mm - kapusta, warzywa)
- 7 - Tarka nr 22 - AG3-04.00.00 (wiórki 2,4 mm - np. marchew, seler)
- 8 - Tarka nr 23 - AG3-05.00.00 (wiórki 6 mm - np. kapusta, jabłko cebula, ser żółty)

Wyposażenie specjalne:

- 9 - Tarcza nr 25 - AG3-07.00.00 (plaster 2 mm - ogórki na mizerię, warzywa)
- 10 - Tarka nr 26 - AG3-06.00.00 (wiórki 10 mm - ser żółty, warzywa)
- 11 - Tarka nr 27 - AG3-09.00.00 (miazga - np. bułka tarta)
- 12 - Tarka koronowa nr K+RB - AG3-12.00.00 (miazga + wiórki 2,3 mm - ziemniaki, ser żółty)

Uwaga:

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

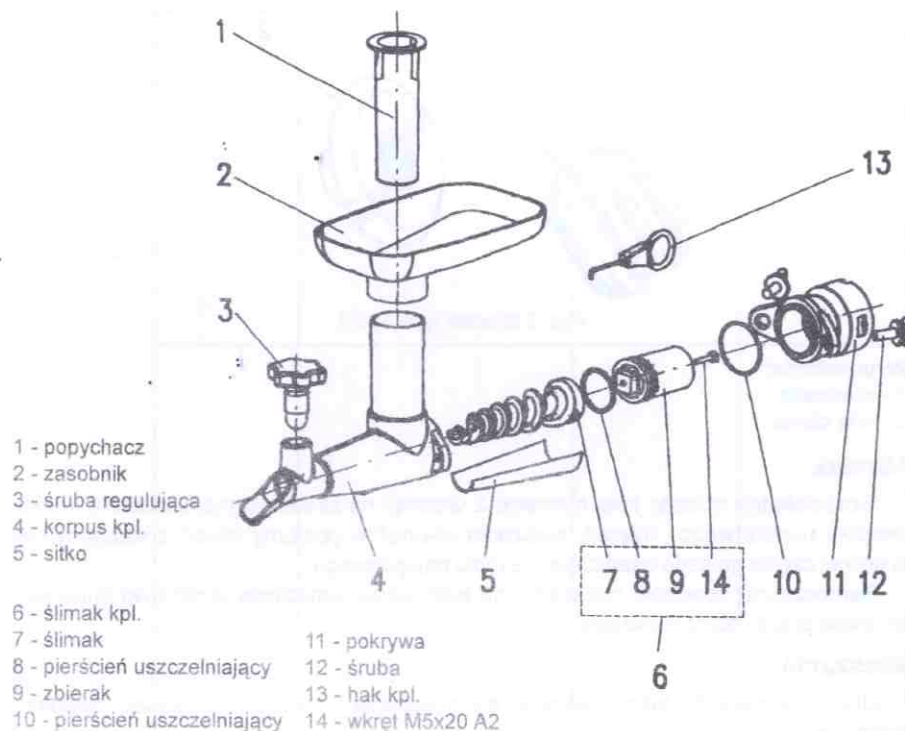
Rozdrabnianie

- Podnieść do góry dźwignię 3 do odsłonięcia komory roboczej
- Uruchoomić napęd
- Przeznaczone do rozdrabniania produkty włożyć do komory roboczej i docisnąć do powierzchni tarczy rozdrabniającej dźwignią 3.

WYCISKARKA DO OWOCÓW TYPU MW-4

(wyposażenie dodatkowe)

Wyciskarka typu MW4 służy do wyciskania soków z owoców jagodowych i miękkich takich jak: porzeczki, jagody, pomidory; oraz owoców pestkowych takich jak: wiśnie, śliwki itp. po uprzednim usunięciu z nich pestek. Główne elementy wyciskarki jak: korpus, ślimak, pokrywa, sitko, śruba regulująca; wykonane są ze stali nierdzewnej.



Rys. 4. Wyciskarka do owoców MW4

Montaż:

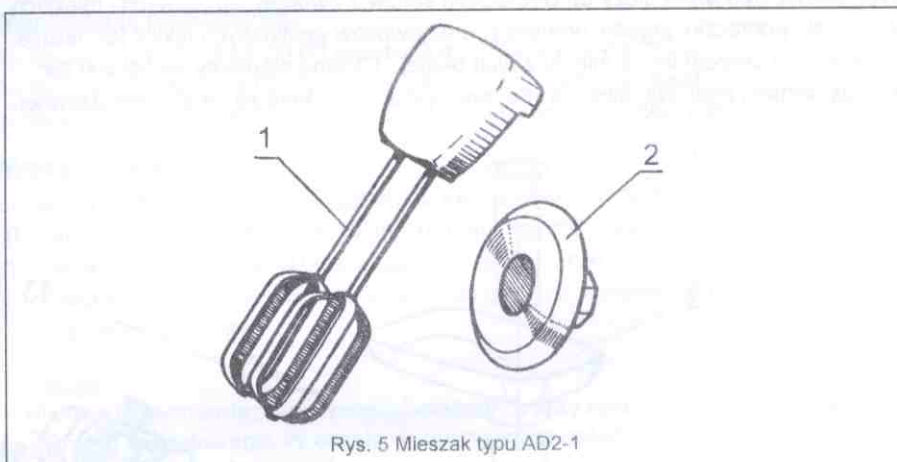
W korpus 4 włożyć sitko 5 i ślimak 6. Połączyć pokrywę 11 (z nałożonym pierścieniem uszczelniającym 10 z korpusem 4 za pomocą śrub 12). Na górną część korpusu 4 nałożyć zasobnik 2. Połączyć z zespołem napędowym. Hak 13 służy do wyjmowania sitek z obudowy.

Wyciskanie:

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

- uruchomić urządzenie,
- załadować produkty na zasobnik i wprowadzić w otwór roboczy popychaczem 1
- uregulować śrubą regulacyjną 3 stopień wyciskania.

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



Wyposażenie:

- 1 - mieszadło
- 2 - koło cierne

Montaż

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

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

Mieszanie

Uruconić napęd. Jako pojemnik do mieszania można stosować dowolne naczynie.

ZAKŁAD PRODUKCYJNO-HANDLOWY
ARTYKUŁÓW GOSPODARSTWA DOMOWEGO

MESKO-AGD
Sp. z o.o.

ul. ASFALTOWA 1
26-110 SKARŻYSKO-KAMIENNA
Tel. (0-41) 253-33-85
Fax (0-41) 253-33-72
e-mail: marketing@meskoagd.pl
www.meskoagd.pl