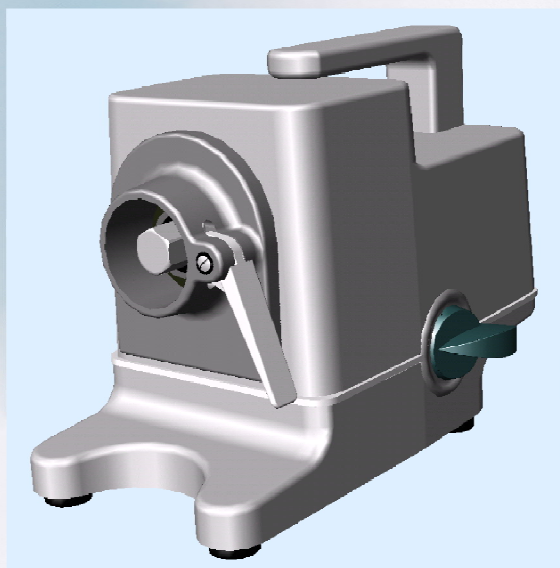


INSTRUKCJA OBSŁUGI



ROBOT KUCHENNY

NAPĘD EM10E

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

Napęd EM10E z zestawem przystawek stanowi robot kuchenny przeznaczony 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. Bezstopniowa (płynna) 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.

Na robot składają się:

- Napęd EM10-E opisany w rozdz. V
- Przystawki robocze opisane w rozdz. VI

Uwaga: przystawki robocze oferowane przez Mesko-AGD są do nabycia wg aktualnego cennika i katalogu wyrobów. Klient ma możliwość zamówienia optymalnego dla siebie zestawu przystawek oraz ich wyposażenia.

Uwaga: wyposażenie podstawowe i dodatkowe przystawek roboczych wg aktualnego cennika i katalogu wyrobów.

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 nastawionych minimalnych obrotach silnika - 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 50Hz
Regulacja obrotów	bezstopniowa
Prędkość obrotowa wałka napędowego	75-220 ±15 obr./min.
Znamionowa moc pobierana	600 W
Rodzaj pracy	S1
Stopień ochrony	II (nie wymaga uziemienia)
Poziom zakłóceń radioelektrycznych	N
Masa wyrobu	9,0 kg

V. BUDOWA I DZIAŁANIE

Zespół napędowy EM10E 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 pomimo zmieniającego się obciążenia). Pokrętko [4] służy do włączania oraz regulacji prędkości obrotowej silnika. Na wyjściu napędu znajduje się sześciokątny wałek [1] usytuowany wewnątrz piasty napędu [2]. Dźwignia [3] służy do blokowania przystawki uniemożliwiając jej odłączenie się w czasie pracy. W podstawie zespołu napędowego znajduje się wyłącznik przeciążeniowy [5].



Zbyt duże obciążenie silnika w czasie pracy może spowodować automatyczne zadziałanie wyłącznika przeciążeniowego [5] 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 [4] ustawić w pozycji „0”.
- Wyjąć wtyczkę z sieci.
- Usunąć przyczynę przeciążenia.

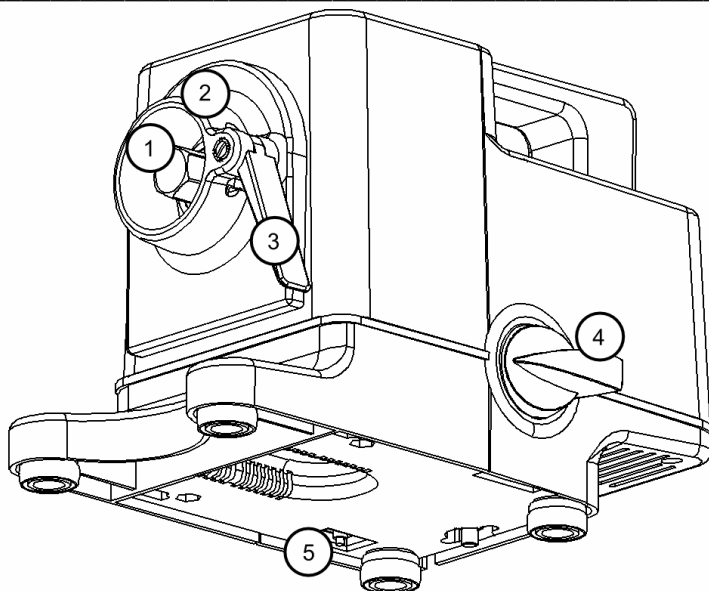
Po upływie kilku minut (wcześniej nie jest to możliwe) wcisnąć przycisk wyłącznika przeciążeniowego [5], włączyć przewód do sieci, uruchomić napęd pokrętkiem regulatora i kontynuować pracę.

Łączenie przystawek z zespołem napędowym odbywa się w następująco:

- Odchylić do góry dźwignię zaciskową [3] tak aby jej część blokująca wysunęła się całkowicie z wnętrza piasty.
- Część nasadową przystawki umieścić w piaście zespołu napędowego na sześciokątnej końcówce wałka.
- Zaciśnąć dźwignię zaciskową [3] poprzez lekkie uderzenie dłonią w ramię dźwigni.



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.



Rys.1. Zespół napędowy EM10E

VI. PRZYSTAWKI ROBOCZE

MASZYNA 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. 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 kielbas 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.

1- obudowa kpl.

2- ślimak kpl.

3- pierścień

4- nakrętka

5- talerz

6- popychacz

7- pierścień tnący

8- nóż dwustronny

9- sitko 4,5mm

10- sitko 2mm

11- sitko 3mm

12- sitko 6mm

13- sitko 8mm

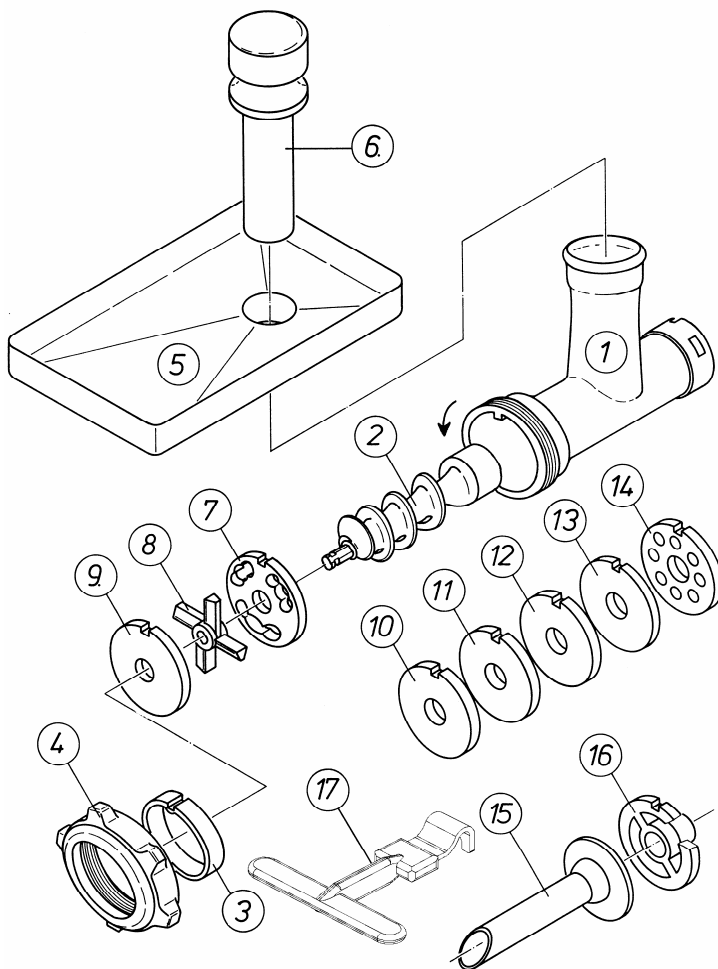
14- sitko 13mm

15,16 –

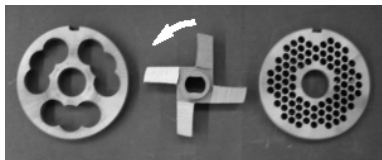
wyposażenie do

wyrobu kielbas

17- hak



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

UWAGA:

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

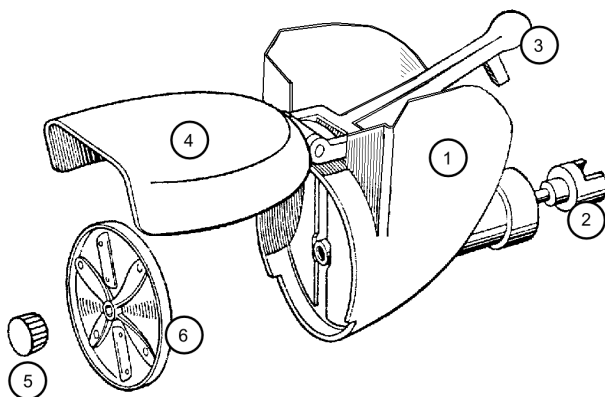
UWAGA: Wyposażenie dodatkowe do zespołów mielących wyszczególnione w tabelicy 2 jest do nabycia wg aktualnego cennika i katalogu wyrobów Mesko-AGD.

Tablica 2. Zespół mielący W60N - wyposażenie dodatkowe.

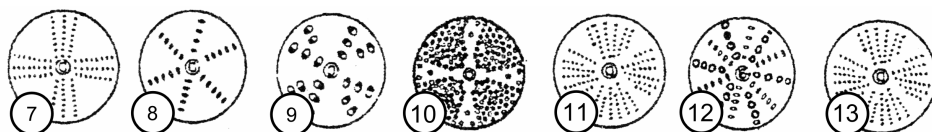
Nazwa części	Symbol części wg dokumentacji	Nr części na rys. 2
Sitko z otworem $\varnothing 2\text{mm}$	W60N-00.10	10
Sitko z otworem $\varnothing 3\text{mm}$	W60N-00.11	11
Sitko z otworem $\varnothing 6\text{mm}$	W60N-00.12	12
Sitko z otworem $\varnothing 8\text{mm}$	W60N-00.14	13
Sitko z otworem $\varnothing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

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: marchew, ogórki, ziemniaki, buraki, ser żółty, itp.



Rys. 5.
Rozdrabniarka AG3.



1 - obudowa	8 - tarka kpl. nr 23
2 - wałek sprzęgający	9 - tarka kpl. nr 26
3 - popychacz	10 - tarka kpl. nr 28
4 - pokrywa	11 - tarka kpl. nr 27
5 - nakrętka	12 - tarka kpl. nr K+RB
6 - tarcza kpl. nr 25	13 - tarka kpl. nr 24
7 - tarka kpl. nr 22	

UWAGA: Wyposażenie podstawowe i dodatkowe wg aktualnego cennika i katalogu wyrobów Mesko-AGD.

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

W rozdrabniarce AG3 można stosować niżej wymienione tarcze i tarki rozdrabniające oferowane przez Mesko-AGD:

- 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)
- 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 odstąpienia komory roboczej
- Uruchomić napęd.
- produkty do rozdrabniania włożyć do komory roboczej i docisnąć lekko do powierzchni tarczy rozdrabniającej dźwignią [3].

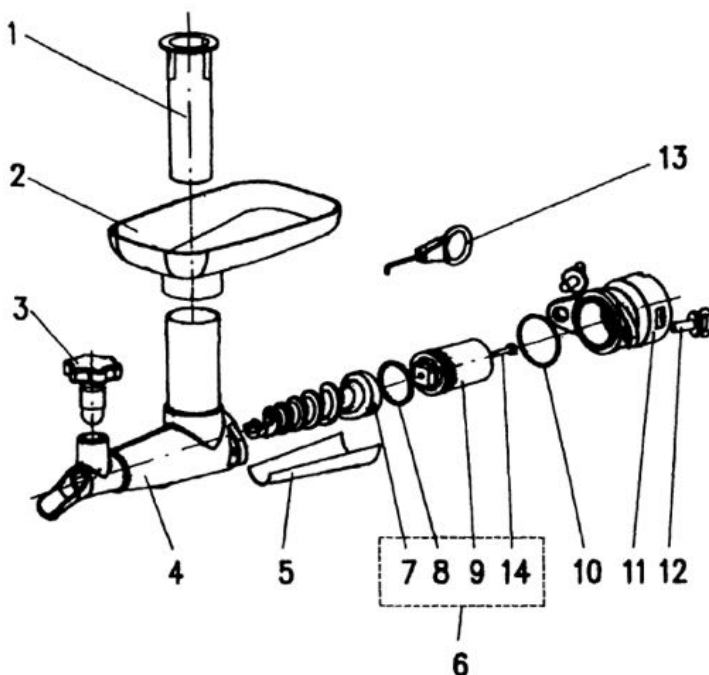
W celu uzyskania maksymalnej wydajności należy przed rozdrabnianiem produkty wstępnie pokroić (np. marchew na odcinki 3-4cm).

Przy wykonywaniu surówek z kapusty stosować Tarkę nr 23.



Popychacz naciskać umiarkowaną siłą. Nadmierne zwiększanie siły nacisku nie powoduje zwiększenia wydajności, a może spowodować uszkodzenie tarki.

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.

STEKER – PRZYSTAWKA DO OBRÓBKI MIĘSA

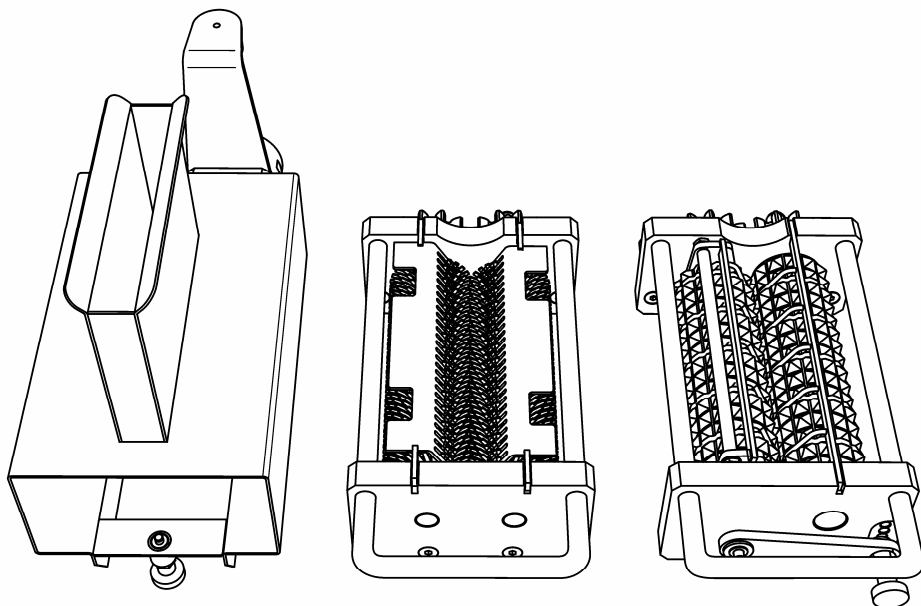
Jest to urządzenie służące do przygotowania mięsa na steki, kotlety, bitki itp. Zastępuje klasyczne ręczne rozbijanie mięsa tłuczkiem lub innymi narzędziami przed jego smażeniem, grillowaniem lub marynowaniem. Urządzenie może być stosowane w restauracjach, stołówkach, sklepach masarskich, firmach cateringowych itp. Dostępne są następujące moduły:

- **obudowa S1000 (uniwersalna)**
i narzędzia robocze:
- **nacinarka SN1000**
- **kotleciarka SZ1000**

Nacinarka służy do nacinania włókien mięsnych na całej grubości płata mięsa nie powodując miażdżenia jego struktury i wypływu soków naturalnych.

Kotleciarka służy do formowania płatów mięsa do wybranej przez użytkownika grubości poprzez ugniatanie za pomocą odpowiednio ukształtowanych walców.

Rys.7.



OBUDOWA S1000

NACINARKA SN1000

KOTLECIARKA SZ1000

Charakterystyka techniczna:**Obudowa S1000**

Wymiary otworu wrzutowego

164 x 25 mm

Wymiary gabarytowe

307 x 151 x 248 mm

Masa

3,75 kg

Nacinarka SN1000

Elementy robocze

2 wałki z tarczami nożowymi

Ilość tarcz nożowych

28 x 2 = 56 sztuk

Ilość zębów nacinających

30 x 56 = 1680 ostrzy

Wymiary gabarytowe

309 x 145 x 80 mm

Masa

3,45 kg

Kotleciarka SZ1000

Elementy robocze

2 wałki zgniatające

Odległość między wałkami

1 do 4 mm (3 położenia ustawiane skokowo)

Wymiary gabarytowe

309 x 145 x 80 mm

Masa

2,65 kg

Podstawka P1000

Przeznaczenie

Podstawka jest przeznaczona do współpracy z napędami MESKO-AGD.

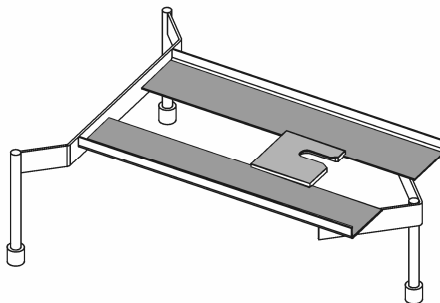
Zapewnia łatwą i wygodną pracę z takimi przystawkami jak:

- Steker (nacinarka SN1000, kotleciarka SZ1000);
- Maszynki do mięsa W60, W60N;
- Rozdrabniarka do warzyw AG3;
- Wyciskarka soków MW-4.

Umożliwia stosowanie dużych pojemników gastronomicznych o szerokości do 325 mm (GN1/1) i wysokości do 125 mm.

Dzięki elastycznym stopkom zapewnia skuteczne tłumienie drgań.

Wykonanie ze stali nierdzewnej zapewnia łatwą konserwację i utrzymanie urządzenia w czystości.



Rys.8. Podstawka P1000



Rys.9. Podstawka P1000 w zestawie z napędem EM10 i stekerem.

Zastosowanie dodatkowych tulejek montażowych zdecydowanie zwiększa stateczność urządzenia (zestawu z napędem i przystawką).

Dla robota EM10E właściwy typ tulejki montażowej to: **P1000-0.02-EM10**.

UWAGA: Wyposażenie podstawowe i dodatkowe wg aktualnego cennika i katalogu wyrobów Mesko-AGD.

Karta napraw wyrobu

Nazwa, typ i symbol wyrobu:

Robot kuchenny **EM10E**

Nr fabryczny

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

Druk ścisłego zarachowania



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

Robot kuchenny **EM10E**

Wypełnia producent łącznie z
kuponami ABCD

Nr fabryczny

Data produkcji

Pakowanie

Kontrola jakości.....

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

<p>Mesko-AGD Sp. z o.o. w Skarżysku -Kamiennej Robot kuchenny EM10E</p> <p>KUPON GWARANCYJNY A</p> <p>.....</p> <p>Nr fabryczny Data produkcji</p> <p>.....</p> <p>Data sprzedaży Podpis sprzedawcy i pieczęć punktu sprzedaży</p>	<p>Mesko-AGD Sp. z o.o. w Skarżysku -Kamiennej Robot kuchenny EM10E</p> <p>KUPON GWARANCYJNY B</p> <p>.....</p> <p>Nr fabryczny Data produkcji</p> <p>.....</p> <p>Data sprzedaży Podpis sprzedawcy i pieczęć punktu sprzedaży</p>
<p>Mesko-AGD Sp. z o.o. w Skarżysku -Kamiennej Robot kuchenny EM10E</p> <p>KUPON GWARANCYJNY C</p> <p>.....</p> <p>Nr fabryczny Data produkcji</p> <p>.....</p> <p>Data sprzedaży Podpis sprzedawcy i pieczęć punktu sprzedaży</p>	<p>Mesko-AGD Sp. z o.o. w Skarżysku -Kamiennej Robot kuchenny EM10E</p> <p>KUPON GWARANCYJNY D</p> <p>.....</p> <p>Nr fabryczny Data produkcji</p> <p>.....</p> <p>Data sprzedaży Podpis sprzedawcy i pieczęć punktu sprzedaży</p>

WARUNKI GWARANCJI

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 działających 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 od początku.
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.
6. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszka uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.
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 Punktowi Serwisowemu dowód zakupu (paragon, fakturę).
9. Sprawy formalne w zakresie sprzedaży konsumenckiej reguluje Ustawa z dnia 27 lipca 2002r (Dz.U. Nr 141 poz. 1176).

Kupon gwarancyjny stanowi załącznik

do rachunku nr.....

.....
Data

.....
Podpis / pieczęć montera

Kupon gwarancyjny stanowi załącznik

do rachunku nr.....

.....
Data

.....
Podpis / pieczęć montera

Kupon gwarancyjny stanowi załącznik

do rachunku nr.....

.....
Data

.....
Podpis / pieczęć montera

Kupon gwarancyjny stanowi załącznik

do rachunku nr.....

.....
Data

.....
Podpis / pieczęć montera

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