

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

INSTRUKCJA ORYGINALNA



WIELOCZYNNOŚCIOWY ROBOT KUCHENNY

**NAPĘD KU2-5E**

## 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 niezapoznanym 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 KU2-5E przeznaczony jest głównie do pracy w zakładach gastronomicznych, stołówkach, sklepach itp.

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) regulacja prędkości obrotowej silnika zespołu napędowego umożliwi ustawienie optymalnych 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

Wieloczynnościowy robot kuchenny KU2-5E 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.**

Zespół napędowy został wyposażony w szereg zabezpieczeń:

- zabezpieczenie silnika przed przeciążeniem (prądowe);
- dodatkowe zabezpieczenie przed przegrzaniem silnika (termiczne);
- zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem zespołu napędowego po chwilowym zaniku napięcia w sieci.

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

Bezpieczeństwo pracy zapewnia spełnienie niżej podanych wymagań:

- 1) Montaż i demontaż przystawek wykonywać tylko przy wyłączonym zespole napędowym (pokrętko regulatora obrotów w pozycji „O”) 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 minimalnej prędkości obrotowej silnika zespołu napędowego.
- 4) W czasie rozdrabniania produkty dociskać wyłącznie popychaczem znajdującym się na wyposażeniu przystawki.
- 5) Nie przeciążać urządzenia w czasie pracy nadmierną ilością produktów lub zbyt silnym przyciskaniem ich popychaczem.
- 6) Nie zanurzać w wodzie zespołu napędowego i nie używać do jego mycia urządzeń ciśnieniowych. Zespół napędowy wycierać wilgotną i miękką szmatką.
- 7) Po każdorazowym użyciu przystawki myć w ciepłej wodzie i suszyć w temperaturze max. 60°C lub wycierać miękką szmatką. Wszystkie części zespołu mielącego W60N mogą być myte w zmywarce.

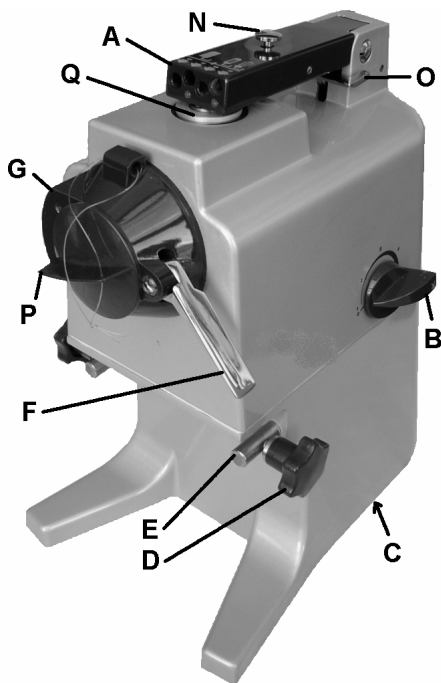
#### IV. DANE TECHNICZNE

Zasilanie	230V 50Hz
Regulacja obrotów	bezstopniowa
Zakres prędkości wałka napędowego	50-260 ±15 obr./min.
Znamionowa moc pobierana	800 W (dla >140 obr./min.)
Rodzaj pracy	S1
Stopień ochrony	I (wymaga uziemienia)
Poziom zakłóceń radioelektrycznych	N
Masa zespołu napędowego	16,8 kg

## V. BUDOWA I DZIAŁANIE

Głównymi elementami zespołu napędowego są: korpus napędu [C], silnik prądu stałego oraz reduktor mechaniczny. Na wyjściu reduktora znajduje się wałek sześciokątny [J] usytuowany w piasku [G], służący do napędzania przystawki połączonej z napędem za pomocą dźwigni zaciskowej [F]. W górnej części zespołu napędowego znajduje się napęd mieszalnika [Q], który jest dostępny po odchyleniu rękojeści [A] do pozycji „6 litrów” lub „10 litrów” w zależności od pojemności pojemnika mieszarki.

Aby podnieść rękojeść należy uprzednio wcisnąć w dół dźwignię blokującą [O]. Przycisk [N] służy do blokowania położenia zbieraka (patrz: Mieszarka AR2-1, KW2-1).



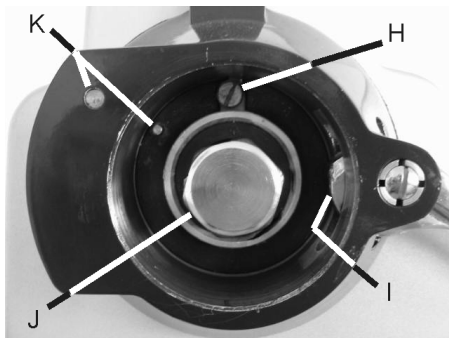
Rys.1. Zespół napędowy KU2-5E

**Pokrywka [P]** służy do zabezpieczania wnętrza piasty przed zakurzeniem i innymi zanieczyszczeniami podczas dłuższych przerw w pracy oraz **jest niezbędna przy korzystaniu z napędu mieszalnika [Q]**.



Przy korzystaniu z napędu mieszalnika [Q] (Rys.1) należy zamontować pokrywę [P] w piasku [G] i zablokować ją dźwignią zaciskową [F]

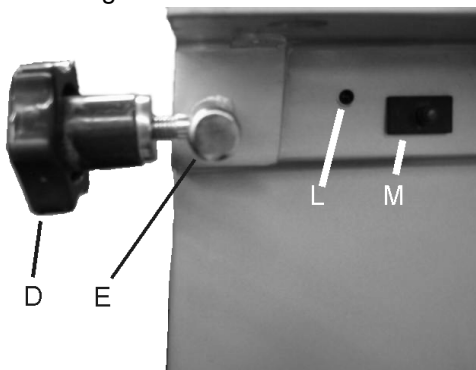
Do włączania napędu służy pokrętło [B] elektronicznego regulatora obrotów silnika. Obrót pokrętła w prawo powoduje zwiększenie obrotów silnika. W położeniu „0” napęd jest wyłączony.



Rys.2. Piasta zespołu napędowego

Zespół napędowy przystosowany jest do pracy z wymiennymi przystawkami roboczymi. Opis podstawowych przystawek znajduje się w dalszej części niniejszej instrukcji. Łączenie przystawek z zespołem napędowym odbywa się w następujący sposób:

- Odchylić do góry dźwignię zaciskową [F] tak, aby jej część blokująca [I] wysunęła się całkowicie z wnętrza piasty [G].
- Część nasadową przystawki umieścić w piście [G] zespołu napędowego na sześciokątnej końcówce wałka [J]. Łeb wkręta [H] powinien znaleźć się we wcięciu znajdującym się w części nasadowej przystawki.
- Zacisnąć dźwignię zaciskową [F] poprzez lekkie uderzenie dłonią w ramię dźwigni.



Rys.3. Elementy obsługi c.d.

W przedniej części korpusu [C] napędu znajduje się wyłącznik przeciążeniowy [M] służący do samoczynnego wyłączenia silnika w razie jego przeciążenia lub zablokowania.



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

Po 5 minutach ponownie włączyć przewód do sieci, uruchomić napęd pokrętkiem regulatora i kontynuować pracę.



**Jeżeli w czasie pracy napędu nastąpi przekroczenie dopuszczalnej temperatury obudowy silnika nastąpi automatyczne wyłączenie zespołu napędowego oraz zapali się czerwona lampka sygnalizacyjna [L] (rys.3). Ponowne uruchomienie możliwe będzie dopiero po ostygnięciu silnika (lampka zgaśnie). Należy wówczas na chwilę ustawić pokrętko w pozycji „0” a następnie powrócić do poprzedniego położenia w celu kontynuowania pracy.**



**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.

**INSTALACJA – URUCHOMIENIE** - 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 pokrętkła regulatora [B]. Przyłączyć zespół napędowy do sieci 230V, 50Hz. Gniazdo wtykowe musi być wyposażone w uziemienie, musi być bezpieczne i łatwodostępne. Zamontować wybraną przystawkę zgodnie z opisem montażu (patrz punkt: *Przystawki robocze*).



**Nie włączać zespołu napędowego przed zamontowaniem kompletnej przystawki.**

## VI. PRYZSTAWKI ROBOCZE

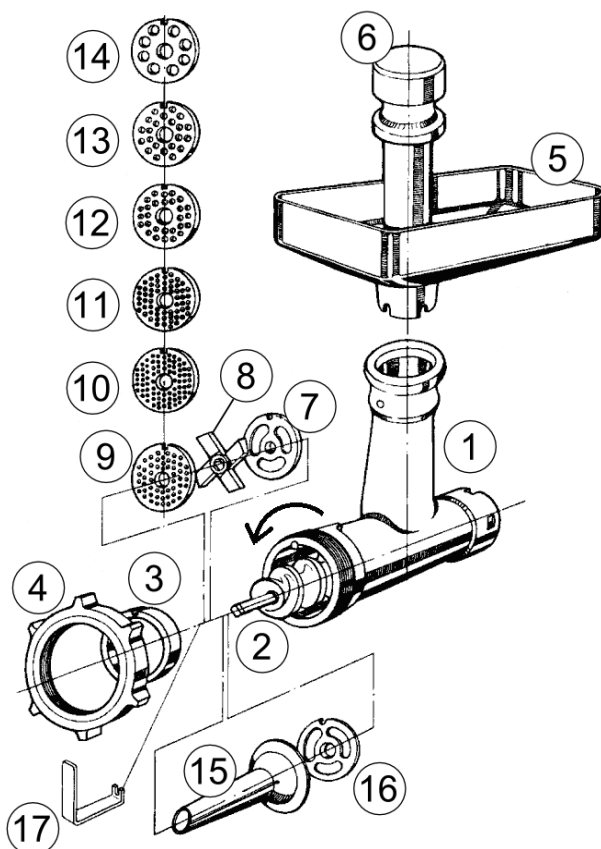
**MASZYŃKA DO MIĘSA NR10 TYP W60N** wraz z kompletami sitek wymienionych służy do rozdrabniania w różnym stopniu mięsa, warzyw, sera, maku itp. oraz przy użyciu dodatkowego wyposażenia do wyrobu kielbas (15, 16 na rys.4). Zespół mielący W60N przedstawiono na rys.4.

### **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.5)**. 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 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.



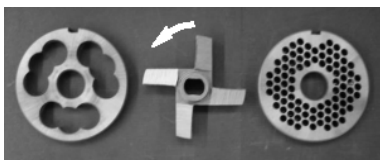
Wyposażenie:

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

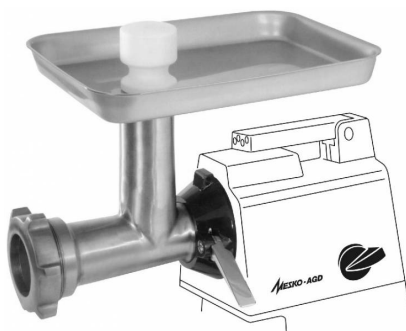
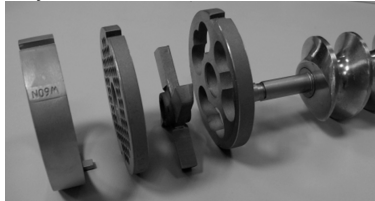
Wyposażenie dodatkowe:

- 10-sitko R70/2mm
- 11-sitko R70/3mm
- 12-sitko R70/6mm
- 13-sitko R70/8mm
- 14-sitko R70/13mm
- 15,16-wyposażenie do wyrobu kielbas

Rys.4. Zespół mielący W60N.



Rys.5. Kierunek obrotów noża



Rys.5a. Robot kuchenny KU2-5E z zespołem mielącym W60N



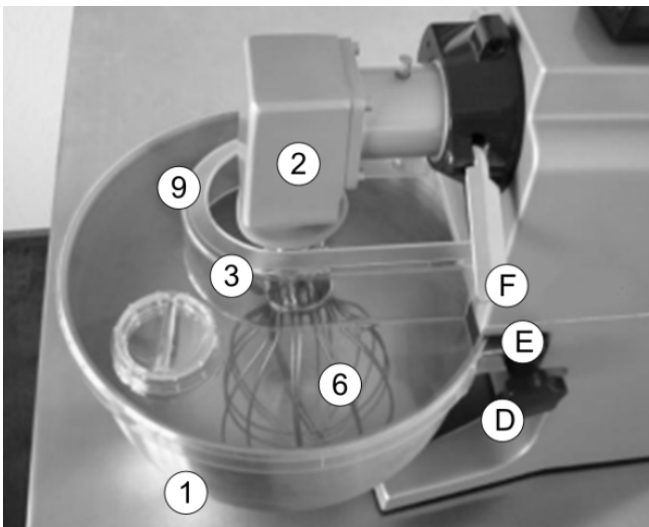
**Mięso przed rozdrabnianiem należy oddzielić od kości i pokroić na podłużne kawałki.**

**MIESZARKA 12I TYPU R2** służy do wyrabiania ciast lekkich (pączki, naleśniki, biszkopty itp.) oraz do ubijania piany, śmietany, majonezu itp.

Rys.6. Mieszarka R2

Wyposażenie:

- 1 – pojemnik
- 2 - głowica mieszarki
- 3 – tulejka
- 6 – mieszadło
- 9 – pokrywa



### Montaż mieszarki R2 (rys.6)

- pojemnik [1] nasunąć na czopy [E] podstawy napędu i ustalić z dwóch stron nakrętkami [D].
- mieszadło [6] włożyć do pojemnika [1]
- głowicę mieszarki [2] połączyć z zespołem napędowym i mocno zablokować dźwignią mocującą [F]
- mieszadło [6] połączyć z głowicą mieszarki [2]. W tym celu: przyłożyć końcówki wałków głowicy i mieszadła, dopasować płaszczyzny wycięć w końcach wałków, nasunąć tulejkę [3].
- sprawdzić poprawność montażu poprzez uruchomienie zespołu napędowego na minimalnej prędkości obrotowej (dopuszczalne są niewielkie stukania i lekkie ocieranie mieszadła o pojemnik);
- demontaż mieszarki przeprowadzać w odwrotnej kolejności.

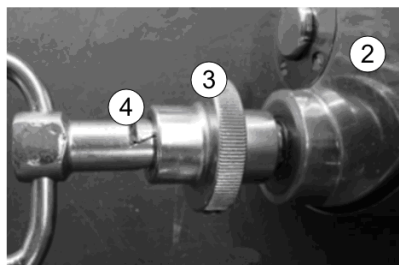
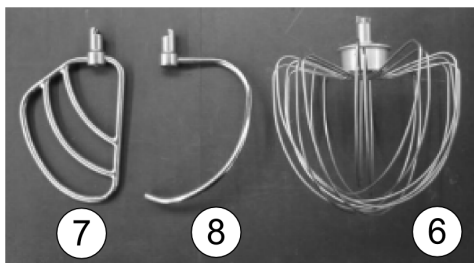


**MIESZARKA 12I TYPU R3** służy do mieszania wszelkich produktów żywnościowych, tj.: płynów rzadkich i gęstych, ciast lekkich i ciężkich łącznie z ciastem chlebowym, produktów mięsnych oraz innych produktów wieloskładnikowych jak również ubijania piany i kremów cukierniczych.

Rys.7.  
Mieszarka R3

Wyposażenie:

- 1 - pojemnik
- 2 - głowica mieszarki,
- 3 - tulejka sprzęgająca,
- 9 - pokrywa
- 10 - dźwignia mocująca



Rys.7b. Mieszarka R3 – narzędzia:

- 6 - trzepak
- 7 – mieszak łopatkowy
- 8 – mieszak hakowy

### **Montaż mieszarki R3 (rys.7)**

- pojemnik [1] nasunąć na czopy podstawy napędu i ustalić z dwóch stron nakrętkami [12].
- wybrane narzędzie tj. [6] trzepak, mieszak łopatkowy [7] lub mieszak hakowy [8] włożyć do pojemnika [1]
- głowicę mieszarki [2] połączyć z zespołem napędowym i mocno zablokować dźwignią mocowania przystawki [11]
- narzędzia [6], [7] lub [8] połączyć z głowicą mieszarki [2] – tulejkę sprzęgającą [3] unieść w górne skrajne położenie przyłożyć do siebie ścięte powierzchnie wałków narzędzia i głowicy [4] przesunąć tulejkę sprzęgającą [3] w skrajne dolne położenie;
- produkty przeznaczone do wymieszania umieścić w pojemniku
- pokrywę [9] nałożyć na głowicę mieszarki [2]

### **Zakładanie pokrywy:**

Ponieważ R3 posiada mechaniczne urządzenie zabezpieczające, które ma uniemożliwić uruchomienie narzędzi bez pokrywy (zagrożenie wypadkowe) konieczne jest by sworzeń dźwigni mocującej [10] zagłębił się w górnym otworze głowicy i przez obrót dźwigni w prawo do oporu został zablokowany



**Mieszarka nie będzie pracować bez założonej i zapiętej pokrywy. Przy zakładaniu pokrywy pokrętko regulatora obrotów zespołu napędowego musi być w położeniu „O” - aby wykluczyć mechaniczne uszkodzenie urządzenia.**

### **Zdejmowanie pokrywy**

Pokrętko regulatora obrotów zespołu napędowego należy ustawić w położenie „O” a dźwignię mocującą [10] obrócić w lewo do oporu. W takim położeniu zdejmować pokrywę.

### **Mieszanie**

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

Po zmieszaniu składników z płynami można zwiększyć prędkość. Nie należy nastawiać prędkości większych od podanych w Tabeli 1.



**Przy bardzo intensywnej pracy z mieszarką (duży wsad, ciężkie ciasto, niskie obroty) należy po każdej godzinie mieszania odłączyć mieszarkę i włączyć napęd na biegu luzem na maksymalnych obrotach na około 5 minut w celu schłodzenia silnika.**

Tabela 1. Przykłady zastosowań mieszarki R3.

Przykłady zastosowań	Ilość		Narzędzia	Nastawa
	Min	Max		
Mieszanie ciast lekkich	0,6 kg	5,0 kg	trzepak	1-5
Ubijanie piany z białek	0,7 l	1,2 l	trzepak	1-5
Wyrabianie ciasta kruchego	1,0 kg	2,5 kg	mieszak łopatkowy	1-2
Mieszanie ciasta zaparzonego	1,0 kg	3,0 kg	mieszak łopatkowy	1-3
Wyrabianie ciasta na pizzę (czas ugniatania ok. 4 min)		3,0 kg	mieszak hakowy	1-4
Wyrabianie ciężkiego ciasta drożdżowego (np. Stollen)		2,5 kg	mieszak hakowy	1-4
Mieszanie puree ziemniaczanego w litrze mleka (instant)	1,0 l	5,0 l	trzepak lub mieszak łopatkowy	1-3
Mieszanie farszów (np. mięso siekane)	1,5 kg	4,5 kg	mieszak łopatkowy	1-5
Ubijanie masy biszkoptowej (liczba żółtek)	12 sztuk	20 szt	trzepak	1-5
Ubijanie śmietany (przy 30% tłuszczu, czas ubijania ok. 15 min)	1,4 l	3,0 l	trzepak	1-5



**Uwaga:** Faktycznie wyrabiane ilości zależą od rodzaju i właściwości dodatków i od konsystencji kompletnej masy i dlatego mogą odbiegać od podanych wyżej ilości. Ilości w kg odnoszą się do gotowej masy (mąka z dodatkami).

**Uwaga** Głowicy mieszarki [2] nie należy myć w wodzie, a jedynie wycierać wilgotną miękką szmatką.

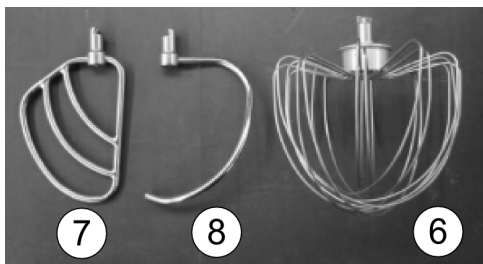
**MIESZARKA 8I TYPU R4** przeznaczona jest do mieszania wszelkich produktów żywnościowych, tj. : płynów rzadkich i gęstych, ciast lekkich i ciężkich łącznie z ciastem chlebowym, produktów mięsnych oraz innych produktów wieloskładnikowych jak również ubijania piany i kremów cukierniczych.



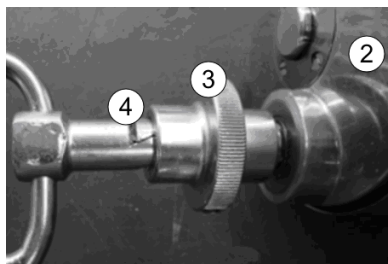
Wyposażenie:

- 1 - pojemnik
- 2 - głowica mieszarki
- 3 - tulejka sprzęgająca
- 6 - trzepak
- 7 - mieszak łopatkowy
- 8 - mieszak hakowy
- 9 - pokrywa pojemnika
- 10 - dźwignia mocująca
- 11 - dźwignia mocowania przystawki
- 12 - nakrętka
- 13 - czop

Rys.8. Robot kuchenny KU2-5E z mieszarką R4



Rys.8a. Mieszarka R4 - narzędzia.



Rys.8b.

## Montaż i uruchomienie mieszarki

1. Pojemnik [1] nasunąć na czopy [13] podstawy napędu i ustalić z dwóch stron nakrętkami [12].
2. Wybrane narzędzie tj trzepak [6], mieszak łopatkowy [7] lub mieszak hakowy [8] włożyć do pojemnika [1].
3. Odchylić (do góry) dźwignię mocowania przystawki [11].
4. Głowicę mieszarki [2] wsunąć w piastę zespołu napędowego do oporu. Głowica nie powinna dać się obrócić!
5. Zaciśnąć (w dół) dźwignię mocowania przystawki [11].
6. Narzędzie [6], [7] lub [8] połączyć z głowicą mieszarki [2]. W tym celu: tulejkę sprzęgającą [3] unieść w górne skrajne położenie przyłożyć do siebie ścięte powierzchnie wałków narzędzia i głowicy [4] przesunąć tulejkę sprzęgającą [3] w skrajne dolne położenie.
7. Produkty przeznaczone do wymieszania umieścić w pojemniku.
8. Pokrywę [9] nałożyć na głowicę mieszarki [2].
9. Ponieważ mieszarka posiada mechaniczne urządzenie zabezpieczające, które ma uniemożliwić uruchomienie narzędzi bez pokrywy [9] (zagrożenie wypadkowe) konieczne jest by sworzeń dźwigni mocującej [10] zagłębił się w górnym otworze głowicy [2] i przez obrót dźwigni w prawo do oporu został zablokowany.
10. Włączyć zespół napędowy.
11. Przed zdjęciem pokrywy [9] pokrętko regulatora obrotów zespołu napędowego należy ustawić w położenie „0” a dźwignię mocującą [10] obrócić w lewo do oporu. W takim położeniu zdejmować pokrywę.
12. Demontaż mieszarki wykonywać w odwrotnej kolejności.



**Mieszarka nie będzie pracować bez założonej i prawidłowo związanej pokrywy.**

**Przy zakładaniu pokrywy pokrętko regulatora obrotów zespołu napędowego musi być w położeniu „0”- aby wykluczyć mechaniczne uszkodzenie urządzenia.**

## 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. **W końcowej fazie ugniatania ciast ciężkich zmniejszyć prędkość obrotową do 1 na skali regulatora.**



**Przy bardzo intensywnej pracy z mieszarką (duży wsad, ciężkie ciasto, niskie obroty) należy po każdej godzinie mieszania odłączyć mieszarkę i włączyć napęd na biegu luzem na maksymalnych obrotach na około 5 minut w celu schłodzenia silnika.**

Tabela 2. Przykłady zastosowań mieszarki R4.

Przykładowe zastosowanie	Wsad		Narzędzie	Nastawa regulatora obrotów
	Min	Max		
Mieszanie ciast lekkich	0,6 kg	5 kg	trzepak	1 - 5
Ubijanie piany z białek	0,7 l	1,2 l	trzepak	1 - 5
Mieszanie ciasta parzonego	1 kg	3,0 kg	mieszak łopatkowy	1 - 3
Wyrabianie ciasta kruchego	1 kg	2,5 kg	mieszak łopatkowy	1 - 1,5
Wyrabianie ciasta na pizzę (czas ugniatania około 4 min.)		2,5 kg	mieszak hakowy	1 - 1,5
Wyrabianie ciężkiego ciasta drożdżowego (np. na placki)		2,5 kg	mieszak hakowy	1 - 1,5
Mieszanie puree ziemniaczanego w litrze mleka (instant)	1 l	5 l	trzepak lub mieszak łopatkowy	1 - 3
Mieszanie farszów (np. mięso mielone)	1,5 kg	4,5 kg	mieszak łopatkowy	1 - 3
Ubijanie masy biszkoptowej (liczba żółtek)	12 szt.	20 szt.	trzepak	1 - 5
Ubijanie śmietany (przy 30% tłuszczu, czas ubijania około 4-6 minut)	1,4 litra	3 litry	trzepak	1 - 5



**Uwaga:** Faktycznie wyrabiane ilości zależą od rodzaju i właściwości dodatków i od konsystencji kompletnej masy i dlatego mogą odbiegać od podanych wyżej ilości. Ilości w kg odnoszą się do gotowej masy (mąka z dodatkami).

Dla ciast ciężkich (kruche, drożdżowe, na pizzę) maksymalna masa mąki to 1,5kg.

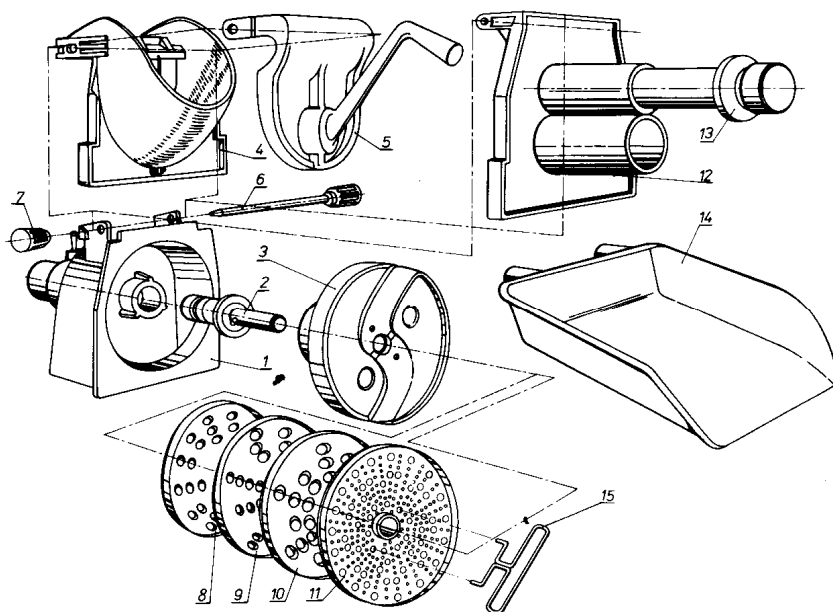
#### Czyszczenie

Narzędzia i pojemnik mogą być myte w zmywarce. Pokrywa powinna być myta pod bieżącą wodą.



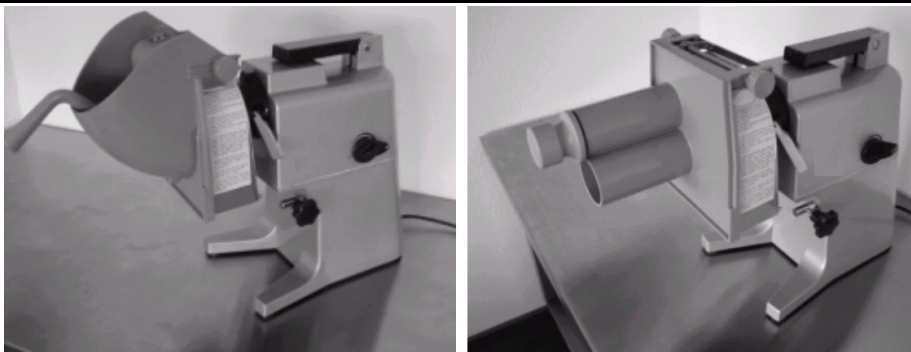
**Aby uniknąć uszkodzenia gładkich powierzchni nie należy stosować ostrych środków czyszczących. Nie zanurzać głowicy mieszarki [2] w wodzie a jedynie wycierać wilgotną miękką szmatką!**

**ROZDRABNIARKA TYPU G24** służy do szatkowania i krojenia wszelkiego rodzaju jarzyn, takich jak kapusta, ogórki, rzodkiew oraz rozdrabniania przez ścieranie surowców, takich jak ziemniaki, buraki, ser żółty, czekolada, orzechy itp.



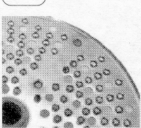

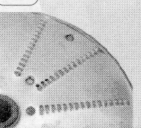
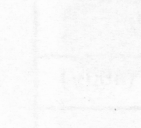
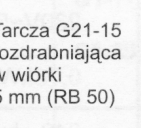
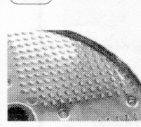
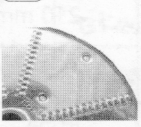
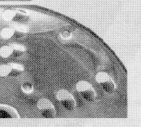
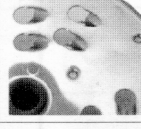
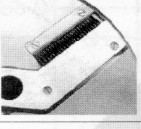
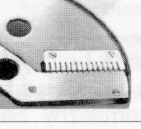

Rys.9 Rozdrabniarka G24.

- |                                      |                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 – obudowa kpl.                     | 9 – tarcza rozdrabniająca kpl. Nr 70 |
| 2 – wałek zabierający kpl.           | 10 – tarcza rozdr. kpl. Nr 120.      |
| 3 – tarcza tnąca kpl.                | 11 – tarcza rozdrabniająca kpl Nr K6 |
| 4 – pokrywa z nożem                  | 12 – pokrywa do krojenia ogórków.    |
| 5 – pokrywa kompletna                | 13 – popychacz                       |
| 6 – sworzeń z nakrętką               | 14 – rynna                           |
| 7 – nakrętka M8 kpl.                 | 15 – hak                             |
| 8 – tarcza rozdrabniająca kpl nr. 23 |                                      |



Rys.9a, 9b. Robot kuchenny KU2-5E z rozdrabniarką G24 (z pokrywą kpl. oraz z pokrywą do krojenia ogórków).

W rozdrabniarce G24 można stosować niżej wymienione typy tarcz rozdrabniających oferowanych przez Mesko-AGD.

 <p>G21-08 Tarcza G21-08 koronowa ścierająca do ziemniaków</p>	 <p>G23-04 Tarcza G23-05 z nożem sierpowym do plasterów, regulowana 1-10 mm</p>	 <p>G21-05 Tarcza G21-05 rozdrabniająca w wiórki 2,3 mm (RB 23)</p>
 <p>G21-15 Tarcza G21-15 rozdrabniająca w wiórki 5 mm (RB 50)</p>	 <p>G21-06 Tarcza G21-06 rozdrabniająca w wiórki 7 mm (RB 70)</p>	
 <p>G21-12 Tarcza G21-12 rozdrabniająca w wiórki 1,5 mm (RB 15)</p>	 <p>G21-14 Tarcza G21-14 rozdrabniająca w wiórki 3 mm (RB 30)</p>	 <p>G21-16 Tarcza G21-16 rozdrabniająca w wiórki 9 mm (RB 90)</p>
 <p>G21-07 Tarcza G21-07 rozdrabniająca w wiórki 12 mm (RB 120)</p>	 <p>G23-08 Tarcza G23-08 tnąca w paski 2,5mm x 2,5mm</p>	 <p>G23-04 Tarcza G23-04 tnąca w paski o szerokości 4mm z regulacją grubości 1 - 8mm</p>
	 <p>G21-18 Tarcza G21-18 ścierająca i rozdrabniająca K + RB</p>	

Rys.9c. Rozdrabniarka G24 - narzędzia.



## Montaż

Rozdrabniarkę połączyć z zespołem napędowym [rys.1] poprzez wsunięcie części osadczą rozdrabniarki w gniazdo piasty [G] napędu i zablokowanie dźwignią [F]. Na czopy [E] podstawy napędu nasunąć gniazda wspornika rynny [14] i dokręcić nakrętkami [D].

## Rozdrabnianie

Uruchomić zespół napędowy. Osadzoną obrotowo dźwignię pokrywy [5] podnieść do góry, do całkowitego otwarcia komory roboczej. Zespół napędowy powinien wyłączyć się. Przeznaczone do rozdrabniania produkty wkładać do komory roboczej i dociskać dźwignią do tarczy rozdrabniającej. Po opuszczeniu dźwigni napęd powinien się automatycznie włączyć. Rozdrobnione produkty zsypują do naczynia po umieszczonej niżej rynnie.



**Należy zachować szczególną ostrożność przy manipulowaniu tarczą nożową i tarczami rozdrabniającymi – narzędzia są ostre!**



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

## Wymiana narzędzi rozdrabniających i regulacja grubości krojenia

Czynności związane z wymianą narzędzi rozdrabniających i regulacji grubości krojenia należy wykonywać po odłączeniu rozdrabniarki od zespołu napędowego.

Przy regulacji grubości krojenia należy wykonać podane czynności:

- odkręcić nakrętkę [7] i wysunąć sworzeń [6]
- wysunąć do góry pokrywę [4].
- Zdjąć tarczę tnącą [3] za pomocą haka [15].

Regulacja grubości krojenia 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. Po dokonaniu regulacji montaż rozdrabniarki wykonać w odwrotnej kolejności.

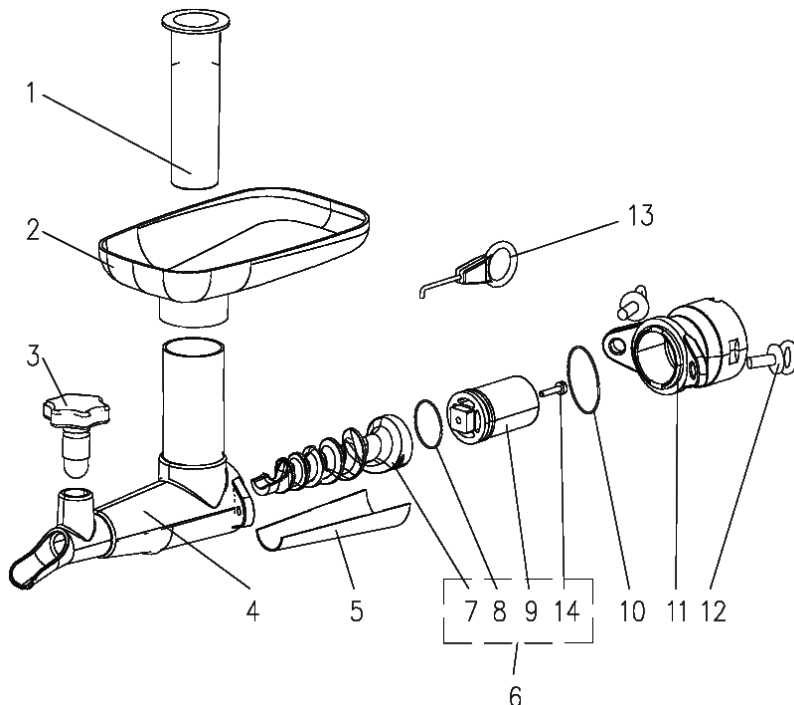
Przy zmianie tarczy tnącej na tarczę rozdrabniającą wykonać poniższe czynności:

- zdemontowanie pokrywy jak przy regulacji grubości krojenia zdjęć tarczę tnącą [3]
- wybrać odpowiednią tarczę rozdrabniającą i nasunąć na końcówkę wałka zabierającego w taki sposób, aby wycięcie znajdujące się w piasku tarczy rozdrabniającej było osadzone na końcówki wałka zabierającego
- zmontować ponownie rozdrabniarkę i kontynuować rozdrabnianie.

Zamontowanie w miejsce pokrywy [4] pokrywy [12] umożliwia krojenie lub rozdrabnianie warzyw, takich jak ogórki, cukinia, marchew itp. Rozdrabnianie wówczas warzywa należy wkładać do jednego z otworów roboczych pokrywy i dociskać popychaczem [13].

Dla zapewnienia właściwej pracy rozdrabniarki należy okresowo smarować części współpracujące oliwą bez żywicy i bezkwasową.

**WYCISKARKA DO OWOCÓW MW-4** wyciskarka typu 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.10. Wyciskarka MW-4

- |                      |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| 1 - popychacz        | 8 - pierścień uszczelniający  |
| 2 - zasobnik         | 9 - zabierak                  |
| 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           |

### Montaż wyciskarki MW-4:

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 zespół napędowy;
- produkty wprowadzać w otwór roboczy popychaczem [1];
- wyregulować śrubą regulującą [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

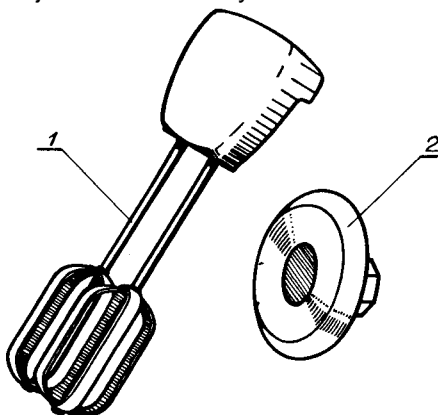
1 – mieszadło kpl.

2 – koło cierne

### Montaż

Sześciokątną obsadę koła cierne [2] wsunąć na sześciokątą końcówkę wałka napędowego zespołu napędowego.

Trzpień mieszadła wsunąć w poziomy otwór, znajdujący się w górnej części obudowy gniazda osadczego zespołu napędowego. Samoczynne opadanie mieszadła na koła cierne umożliwia obrót rolki gumowej w czasie pracy i obrót mieszadeł.

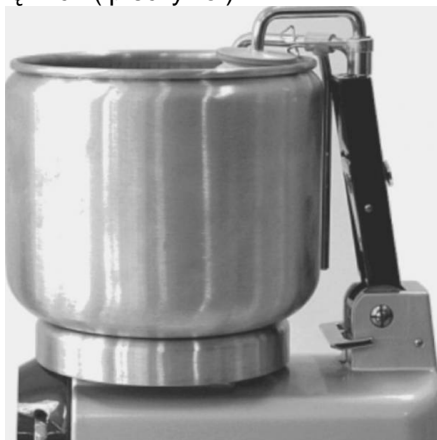


Rys.11.Mieszak AD2-1

### Mieszanie

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

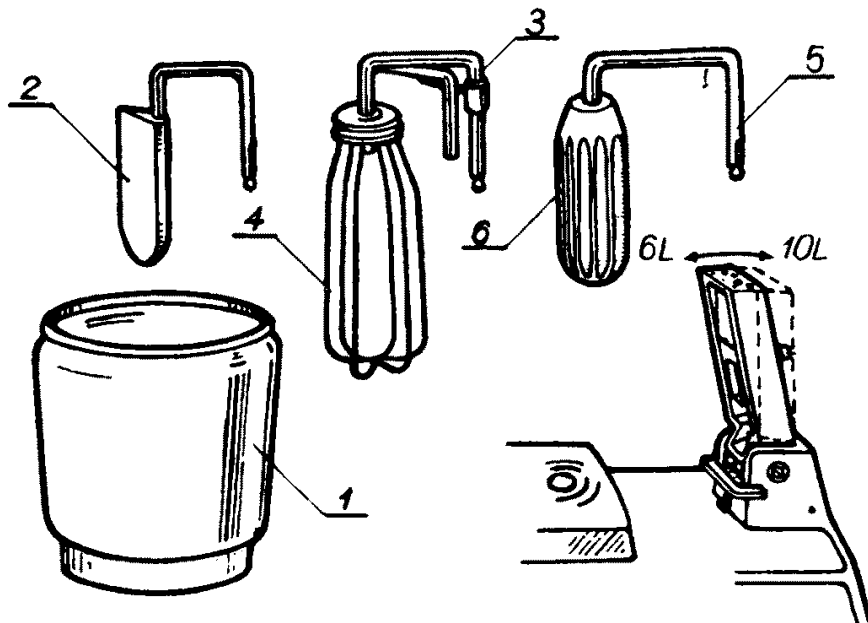
**MIESZARKA TYP AR2-1 MIESZARKA 10l TYP KW2-1** w zależności od użytych narzędzi służą do wyrabiania ciast lekkich ( pączki, naleśniki) oraz ciast ciężkich ( pieczywo ).



Mieszarka 6l typ AR2-1



Mieszarka 10l typ KW2-1



Rys.12.Mieszarka typ AR2-1 / KW2-1

**Wyposażenie:** 1 – pojemnik, 2 – zbierak, 3 – jarzmo, 4 – mieszadło, 5 – jarzmo, 6 – rolka ugniatająca

## **Montaż i łączenie z zespołem napędowym**

Znajdujący się na górze zespołu napędowego uchwyt nośny [A] (Rys.1) podnieść do położenia 6L lub 10L (Rys.12) (w zależności od wielkości pojemnika mieszarki). Zwolnić dźwignię blokującą [O] (Rys.1) przez naciśnięcie w dół i podnieść uchwyt nośny przez obrót wokół osi.

Po ustawieniu uchwyty nośnego w żądanym położeniu i zwolnieniu dźwigni blokującej powinno nastąpić samoczynne zablokowanie położenia uchwyty.

Czop pojemnika [1] osadzić w otworze wałka napędowego, usytuowanego pionowo w górnej części zespołu napędowego. Trzpień zbieraka [2] osadzić w prawym otworze uchwyty części zespołu napędowego aż do zablokowania przez płytkę blokującą, działającą samoczynnie. Prawidłowo osadzony zbierak nie powinien wysunąć się z otworu bez użycia przycisku [N] (Rys.1) a ostra krawędź zbieraka powinna układać się równolegle do wewnętrznej ściany pojemnika. Mieszadło [4] nałożyć na gładką końcówkę jarzma [3]. Jarzmo z napiętą sprężyną osadzić w drugim otworze uchwyty nośnego (kolor czerwony). Napiętą sprężynę jarzma oprzeć na poziomej części trzpienia zbieraka. Rolka gumowa mieszadła powinna opierać się wyżłobieniem o wewnętrzną część obrzeża pojemnika. Rolkę ugniatającą [6] nałożyć na gładką końcówkę jarzma [5] i stosować zamiast mieszadła [4] z jarzmem [3] do ugniatania ciast ciężkich.

Demontaż wykonuje się w odwrotnej kolejności. Przy demontażu jarzmo z uchwyty nośnego należy nacisnąć przycisk znajdujący się po zewnętrznej stronie uchwyty i wyciągnąć jarzmo z otworu.

## **Mieszanie i ugniatanie ciast**

Przed przystąpieniem do mieszania należy sprawdzić prawidłowość montażu mieszarki przez uruchomienie napędu na minimalnych obrotach. Prawidłowo zamontowana mieszarka powinna pracować lekko i bez drgań. Lekkie ocieranie zbieraka lub stukanie mieszadła o ścianki pojemnika przy śrubie bez obciążenia jest zjawiskiem nieszkodliwym dla pracy urządzenia. Mieszanie lub ugniatanie ciasta należy rozpocząć od użycia 2/3 ilości surowca przeznaczonego do przerobu i pozostałą część surowca dodawać stopniowo w czasie mieszania lub ugniatania.

## **STEKER – PRZYSTAWKA DO OBRÓBK MIĘSA**

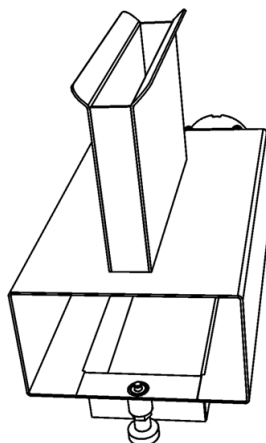
Jest to urządzenie służące do przygotowania mięsa na steki, kotlety, bitki itp. Zastępuje klasyczne ręczne rozbijanie mięsa tłuczkiem lub innymi narzędziami przed jego smażeniem, grillowaniem lub marynowaniem. Urządzenie może być stosowane w restauracjach, stołówkach, sklepach masarskich, firmach cateringowych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

- **obudowa S1000 (uniwersalna)**  
i narzędzia robocze:
- **nacinarka SN1000**
- **kotleciarka SZ1000**
- **przecinarki SP1000-4, SP1000-7, SP1000-10**

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

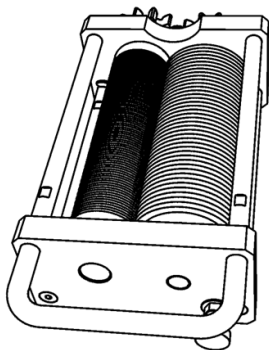
**Kotleciarka** służy do formowania płatów mięsa do wybranej przez użytkownika grubości poprzez ugniatanie za pomocą odpowiednio ukształtowanych walców.

**Przecinarki** umożliwiają cięcie w paski o szerokościach 4, 7 i 10mm (zależnie od typu) mięs, wędlin (także końcówek wędlin), żółtego sera.

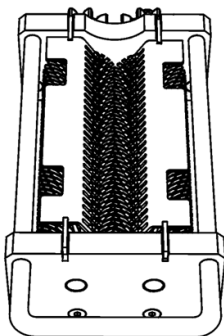


**OBUDOWA S1000**

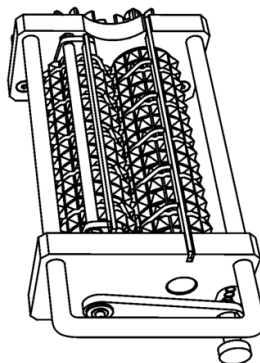
Rys.13



**PRZECINARKA  
SP1000**



**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
Grzebienie	typ B
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

**Kotłeciarka 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

**Przecinarki SP1000-4, SP1000-7, SP1000-10**

Elementy robocze	wałek z nożykami wałek zabierający
Szerokości cięcia	
SP1000-4	4 mm
SP1000-7	7 mm
SP1000-10	10 mm
Wymiary gabarytowe	309 x 145 x 80 mm

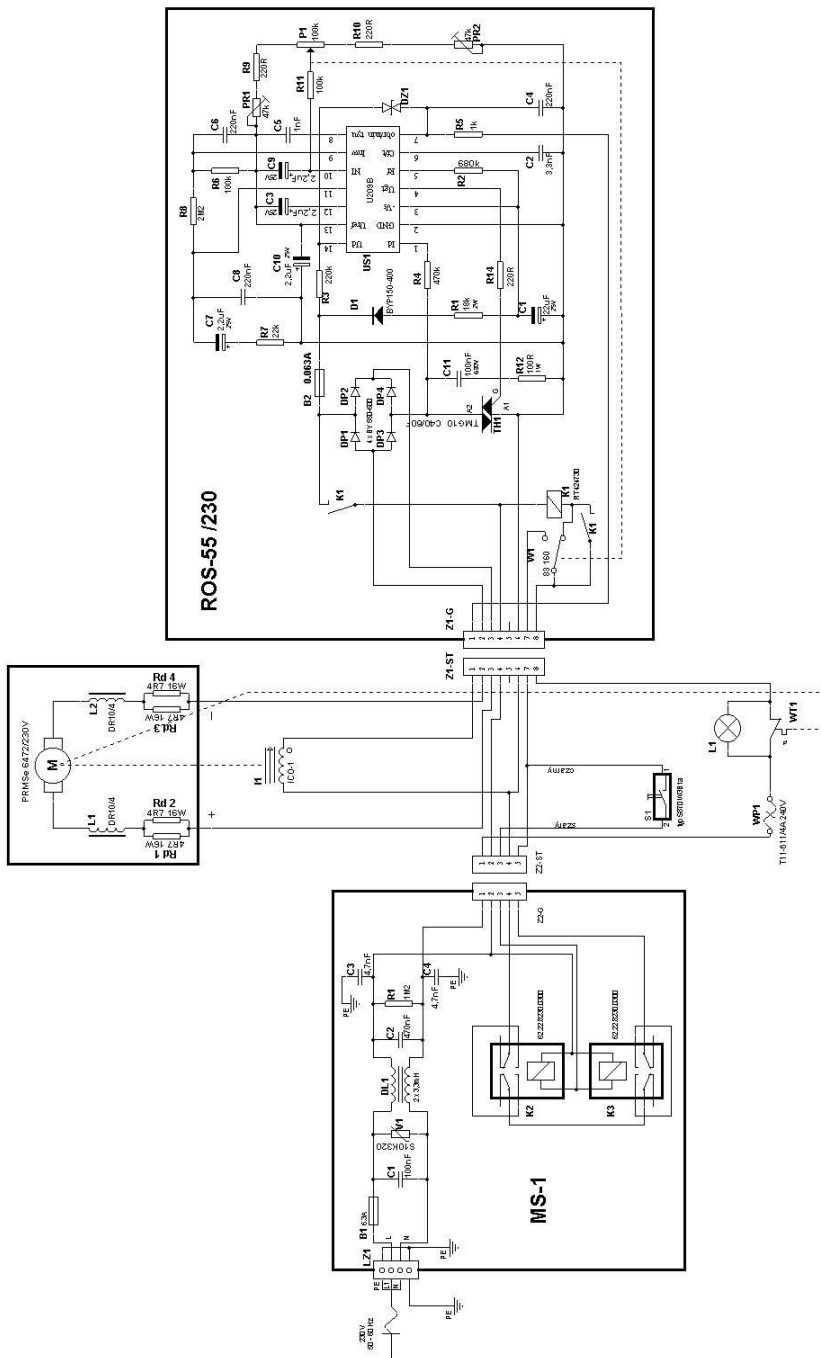


---

**Nie należy pracować ze Stekerem przy nastawie większej niż „3” na skali regulatora obrotów napędu.**

---

## VII. SCHEMAT ELEKTRYCZNY





# Karta napraw wyrobu

Nazwa, typ i symbol wyrobu:

Wieloczynnościowy robot kuchenny  
KU2-5E

Nr fabryczny .....

Data zgłoszenia	Data wykonania	Zakres naprawy	Naprawa gwa- rancja / rękojmia	Pieczęć Podpis

## 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. Gwarancja objęta 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 obowiązuje jest poinformować klienta o lokalizacji punktów usługowych na działających na danym terenie.
4. Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas trwania naprawy liczonej 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 zawiesza 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 Punktowemu 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 i pieczęć monter

Kupon gwarancyjny stanowi załącznik

do rachunku nr.....

.....  
Data

.....  
Podpis i pieczęć monter

Kupon gwarancyjny stanowi załącznik

do rachunku nr.....

.....  
Data

.....  
Podpis i pieczęć monter

Kupon gwarancyjny stanowi załącznik

do rachunku nr.....

.....  
Data

.....  
Podpis i pieczęć monter

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 .....

## Wieloczynnościowy robot kuchenny KU2-5E

Wypełnia producent łącznie z kupo-  
nam! ABCD

Nr fabryczny .....

Kontrola jakości.....

Data produkcji .....

Pakowanie .....

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</p> <p><b>Wieloczynnościowy robot kuchenny KU2-5E</b></p> <p>KUPON GWARANCYJNY A</p> <p>.....</p> <p><i>Nr fabryczny</i>                      <i>Data produkcji</i></p> <p>.....</p> <p><i>Data sprzedaży</i>      <i>Podpis sprzedawcy i pieczęć punktu sprzedaży</i></p>	<p>Mesko-AGD Sp. z o.o. w Skarżysku -Kamiennej</p> <p><b>Wieloczynnościowy robot kuchenny KU2-5E</b></p> <p>KUPON GWARANCYJNY B</p> <p>.....</p> <p><i>Nr fabryczny</i>                      <i>Data produkcji</i></p> <p>.....</p> <p><i>Data sprzedaży</i>      <i>Podpis sprzedawcy i pieczęć punktu sprzedaży</i></p>
<p>Mesko-AGD Sp. z o.o. w Skarżysku -Kamiennej</p> <p><b>Wieloczynnościowy robot kuchenny KU2-5E</b></p> <p>KUPON GWARANCYJNY C</p> <p>.....</p> <p><i>Nr fabryczny</i>                      <i>Data produkcji</i></p> <p>.....</p> <p><i>Data sprzedaży</i>      <i>Podpis sprzedawcy i pieczęć punktu sprzedaży</i></p>	<p>Mesko-AGD Sp. z o.o. w Skarżysku -Kamiennej</p> <p><b>Wieloczynnościowy robot kuchenny KU2-5E</b></p> <p>KUPON GWARANCYJNY D</p> <p>.....</p> <p><i>Nr fabryczny</i>                      <i>Data produkcji</i></p> <p>.....</p> <p><i>Data sprzedaży</i>      <i>Podpis sprzedawcy i pieczęć punktu sprzedaży</i></p>

**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](mailto:marketing@meskoagd.pl)  
[www.meskoagd.pl](http://www.meskoagd.pl)