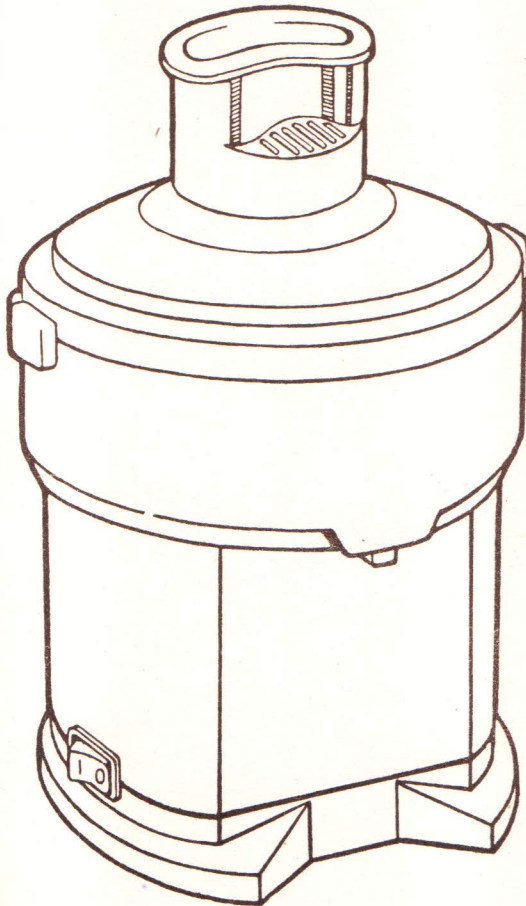


INSTRUKCJA OBSŁUGI

SOKOWIRÓWKA TYP SM-1



MESKO

ZAKŁADY METALOWE „MESKO”
Spółka Akcyjna
ul. Legionów 122
26-111 Skarżysko-Kamienna

1. CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA

Sokowirówka typ SM-1 jest przeznaczona do odwirowania soku z owoców i warzyw w warunkach domowych. Charakteryzuje się zwartą budową i małymi wymiarami gabarytowymi. Jest wyrobem szczególnie przydatnym w rodzinach wychowujących małe dzieci.

Części wyposażenia sokowirówki stykające się z przerabianymi produktami spożywczymi są wykonane z metali i tworzyw sztucznych pozbawionych własności toksycznych. Obsługa całego urządzenia jest prosta i poza koniecznością utrzymania w czystości nie wymaga specjalnej konserwacji.

2. DANE TECHNICZNE

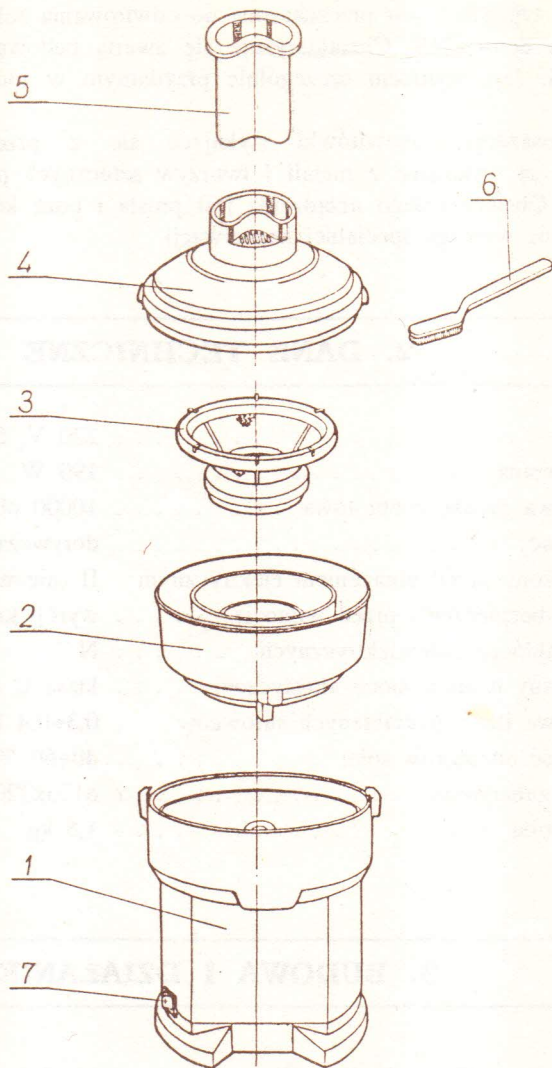
Zasilanie	220 V, 50 Hz
Moc pobierana	190 W
Znamionowa prędkość obrotowa	10000 obr./min
Rodzaj pracy	dorywcza S2-5 min
Klasa ochrony przed porażeniem elektrycznym	II (nie wymaga uziemienia)
Stopień zabezpieczenia przed wilgocią	wyrób kroploszczelny
Poziom zakłóceń radioelektrycznych	N
Skorygowany poziom mocy akustycznej	klasa C 82 dB(A)
Jednorazowa ilość przerabianych surowców	0,3÷0,4 kg
Skuteczność odciążania soku	40÷60 %
Wymiary gabarytowe	ø156x220 mm
Masa wyrobu	1,5 kg

3. BUDOWA I DZIAŁANIE

Sokowirówka (rys. 1) składa się z elektrycznego napędu 1, zbiornika 2, sitka 3, pokrywy 4 i popychacza 5.

Napęd 1 jest przeznaczony do nadania ruchu obrotowego stożkowemu sitku 3 z zamocowaną w jego dnie tarczą trącą. Ruch obrotowy z napędu na sitko jest przekazywany poprzez sprzęgło umocowane na wałku silnika. Silnik jest uruchamiany przez przełączenie wyłącznika 7 do pozycji „I”. Zatrzymanie silnika następuje po przełączeniu wyłącznika 7 do pozycji „0”. Napęd jest zasilany z sieci prądu przemienego za pomocą przewodu przyłączeniowego.

WYKRES TECHNICZNY



Rys. 1. Sokowirówka SM-1.

Zbiornik 2 usytuowany wewnątrz górnej części obudowy ma dwie komory. Do wewnętrznej cylindrycznej komory zbiornika 2 jest odprowadzany sok z wirującego w niej stożkowego sitka 3 z tarczą trącą, który wypływa z niej następnie przez rynienkę do umieszczonego pod nią na zewnątrz sokowirówki naczynia takiego jak szklanka. Natomiast do zewnętrznej pierścieniowej komory zbiornika 2 są wyrzucane przez obrzeże sitka 3 odwirowane starte resztki surowców, które należy usunąć po wypełnieniu komory.

Górna część obudowy napędu jest zamknięta pokrywą 4 za pomocą zamków utworzonych z promieniowych występów na zewnętrznej powierzchni pokrywy i odpowiadających im promieniowych wgłębień wykonanych na obrzeżu górnej części obudowy. W pokrywie 4 jest wykonany otwór zasypowy do wkładania odwirowywanych surowców, które w czasie pracy sokowirówki są dociskane popychaczem 5 do tarczy trącej połączonej z sitkiem 3.

Rozbieranie i składanie sokowirówki

Zakupiona sokowirówka jest w stanie złożonym. Aby ją rozebrać należy obrócić pokrywę 4 (rys. 1) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i wyjąć z komory utworzonej przez górną część obudowy kolejno: pokrywę 4, sitko 3 i zbiornik 2. Składanie należy przeprowadzać w odwrotnej kolejności zwracając uwagę, aby rynienka wystająca ze zbiornika 2 weszła w otwór wykonany w górnej części obudowy naprzeciw trapezowego wyjęcia w podstawie napędu sokowirówki, służącego do ustalania naczynia na sok w czasie pracy sokowirówki. W prawidłowo zmontowanej sokowirówce obracające się sitko nie powinno ocierać o jej nieruchome elementy.

Odwirowywanie soku z warzyw i owoców

Za pomocą sokowirówki można odwirować sok z owoców i warzyw twardych takich jak: marchew, jabłka, buraki ćwikłowe i seler. Przy pomocy sokowirówki można również odwirowywać sok z owoców pestkowych np. z wiśni po uprzednim usunięciu pestek oraz z owoców jagodowych takich jak: porzeczki, czarne jagody, winogrona i maliny.

Odwirowywanie soku należy przeprowadzać stosując się do następujących zaleceń:

- warzywa lub owoce przeznaczone do odwirowania soku umyć i pokroić na kawałki tak, aby możliwe było ich wkładanie do otworu zasypowego w pokrywie,
- sokowirówkę ustawić na twardym, gładkim i suchym podłożu,
- uruchomić napęd za pomocą wyłącznika sieciowego,
- przygotowane kawałki warzyw lub owoców wkładać do otworu zasypowego i popychać lekko popychaczem.

W czasie odwirowywania sok wypływa rynienką do podstawionego naczynia, a odwirowana masa wpada do pierścieniowej komory zbiornika, wewnątrz którego obraca się sitko. Pojemność komory na odwirowaną miążgę jest tak dobrana, że ulega ona napełnieniu po odwirowaniu około 0,4 kg soczystych owoców i warzyw takich jak

jabłka i świeża marchew, co odpowiada uzyskaniu jednej szklanki soku o pojemności około 0,2 l. W czasie odwirowania warzyw o małej zawartości soku takich jak seler, jednorazowa ilość przerabianego surowca nie powinna być większa niż 0,3 kg. Przepelnienie komory odwirowaną miazgą utrudnia odciąganie soku oraz zwiększa opory ruchu sitka, co powoduje słyszalny spadek prędkości obrotowej silnika (niższy ton) przy biegu luzem. Dlatego po napełnieniu komory miazgą należy wyłączyć napęd wyłącznikiem sieciowym, wyjąć wtyczkę przewodu z gniazdka sieciowego, zdjąć pokrywę, wyjąć sitko oraz zbiornik z odwirowaną miazgą i opróżnić go przed ponownym przystąpieniem do pracy.

W czasie odwirowywania soku surowiec nie powinien być dociskany do tarczy trącej siłą większą niż 5 N (0,5 kG). Wtedy średni pobór mocy jest znacznie mniejszy od znamionowej mocy silnika 190 W, a czas pracy urządzenia do napełnienia zbiornika odwirowanymi resztkami surowców jest krótszy niż 5 min. Bezpośrednio po opróżnieniu zbiornika sokowirówka może być w tych warunkach użytkowana dalej. Przy odwirowaniu owoców jagodowych, których sok ma tendencję do zagęszczania się i krzepnięcia, oraz niektórych warzyw takich jak buraki ćwikłowe, mogą zatykać się otworki wirującego sitka, co objawia się głośniejszą pracą sokowirówki. Należy wówczas przerwać pracę urządzenia i oczyścić sitko przy pomocy załączonej szczoteczki.

Utrzymanie w czystości części sokowirówki

Po zakończeniu odwirowywania soku części sokowirówki zdejmowane z napędu należy umyć w ciepłej wodzie o temperaturze nie przekraczającej 60°C (333°K) używając 5 % środka myjącego. Napęd sokowirówki należy wycierać tylko wilgotną, dobrze wyciśniętą, miękką szmatką. Powstałe po dłuższym użytkowaniu sokowirówki lekkie zabarwienie powierzchni części z tworzyw sztucznych nie wpływa ujemnie na jakość przerobionych produktów spożywczych.

4. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

Bezpieczeństwo pracy przy obsłudze sokowirówki będzie zapewnione, jeżeli użytkownik spełni poniższe wymagania:

- ❶ Rozbierania i składania sokowirówki można dokonywać tylko przy wyłączonym napędzie i po odłączeniu wtyczki przewodu przyłączeniowego od sieci.
- ❷ Nie wolno uruchamiać napędu bez założonej pokrowy.
- ❸ Sokowirówka przed przystąpieniem do pracy powinna być złożona zgodnie ze wskazówkami niniejszej instrukcji.

- ④ Odwirowywane surowce dociskać do tarczy trącej sokowirówki tylko popychaczem.
- ⑤ Nie przeciążać urządzenia w czasie pracy nadmierną ilością jednorazowo przerabianych surowców oraz silnym dociskaniem ich popychaczem do tarczy trącej.
- ⑥ Po skończonej pracy napęd odłączyć od sieci przez wyjęcie wtyczki.
- ⑦ Napęd należy wycierać jedynie wilgotną i miękką szmatką.

Mycie i zanurzanie napędu w wodzie jest niedopuszczalne!

- ⑧ Należy pamiętać, że części sokowirówki są wykonane z tworzyw sztucznych nieodpornych na działanie rozpuszczalników i wysokich temperatur. Dlatego do mycia części nie wolno stosować rozpuszczalników lub suszyć ich w pobliżu czynnych grzejników o temperaturze wyższej niż 60°C (333°K).
- ⑨ Nie zaleca się rozbierania zespołu napędowego. Czynność ta, w razie potrzeby, powinna być wykonana przez fachową obsługę z placówek specjalistycznych.

ŻYCZYMY WIELE ZADOWOLENIA
Z SOKOWIRÓWKI NASZEJ PRODUKCJI

MESKO

ZAKŁADY METALOWE MESKO

Druk ścisłego zachowania

Spółka Akcyjna

26-111 Skarżysko-Kamienna • ul. Legionów 122

tel. 530-481, telex 0612551



ŚWIADECTWO KONTROLI JAKOŚCI I KARTA GWARANCYJNA WYROBU Nr

SOKOWIRÓWKA SM1

1. (Nazwa i typ wyrobu) 2. (Znak jakości)

3. Nr fabryczny 058136 4. Montaż Nr ew. 26085

5. Pakowanie 6. Kontrola jakości

7. Data dostarczenia wyrobu sprzedawcy dn.

8. Podstawowe parametry techniczno-jakościowe 1995 -10- 2 5

a) c)

b) d)

9. Wyrób bezpieczny w użytkowaniu, spełnia wymagania techniczno-jakościowe obowiązujących norm i dopuszcza się do eksploatacji.

Wypełnia producent łącznie z kuponami A B C

Wypełnia sprzedawca łącznie z kuponami A B C

1. Data sprzedaży

Pieczęć punktu sprzedaży

2. Podpis sprzedawcy

Uwaga: Wypełnić czytelnie długopisem lub atramentem.

C KUPON GWARANCYJNY

1995 -10- 2 5
Zakłady Metalowe MESKO
w Skarżysku-Kamiennej
Nazwa i typ wyrobu
SOKOWIRÓWKA SM1
Nr fabryczny 058136
Data dostarczenia
wyrobu sprzedawcy
Data sprzedaży
(podpis sprzedawcy i pieczęć punktu sprzedaży)

B KUPON GWARANCYJNY

1995 -10- 2 5
Zakłady Metalowe MESKO
w Skarżysku-Kamiennej
Nazwa i typ wyrobu
SOKOWIRÓWKA SM1
Nr fabryczny 058136
Data dostarczenia
wyrobu sprzedawcy
Data sprzedaży
(podpis sprzedawcy i pieczęć punktu sprzedaży)

A KUPON GWARANCYJNY

1995 -10- 2 5
Zakłady Metalowe MESKO
w Skarżysku-Kamiennej
Nazwa i typ wyrobu
SOKOWIRÓWKA SM1
Nr fabryczny 058136
Data dostarczenia
wyrobu sprzedawcy
Data sprzedaży
(podpis sprzedawcy i pieczęć punktu sprzedaży)

Karta gwarancyjna stanowi załącznik do rachunku Nr

Data podpis i pieczętka montera

Karta gwarancyjna stanowi załącznik do rachunku Nr

Data podpis i pieczętka montera

Karta gwarancyjna stanowi załącznik do rachunku Nr

Data podpis i pieczętka montera

Sprzęt artykułów gospodarstwa domowego

- Zakłady Metalowe „Mesko” w Starzysku-Kamiennie udzielają gwarancji na sprawne działanie sprzętu w okresie 12 miesięcy od daty sprzedaży towaru potwierdzonej przez punkt sprzedaży podpisem i pieczęcią identyfikacyjną sprzedawcy.
- Wady lub uszkodzenia wynikłe z winy producenta, a ujawnione w okresie gwarancji będą usuwane bezpłatnie w ciągu 14 dni od daty zgłoszenia.
- Naprawy gwarancyjne w imieniu producenta wykonują zakłady usługowe prywatne, spółdzielcze i inne (wypełnia sprzedawca)
- Sprzęt do naprawy do zakładu usługowego dostarcza i odbiera po naprawie użytkownik. Natomiast sprzęt o masie powyżej 10 kg będzie naprawiony w mieszkaniu użytkownika lub odebrany i dostarczony po naprawie na koszt zakładu usługowego.
- Użytkownikowi przysługuje prawo wymiany zakupionego sprzętu na nowy, tj. wolny od wad tylko w okresie gwarancyjnym lub w okresie rekojmi występującej po okresie gwarancji:
 - w przypadku, gdy naprawa gwarancyjna nie została wykonana w terminie 14-dniowym,
 - po trzykrotnej naprawie sprzętu z wyłączeniem napraw polegających na regulacji sprzętu i uszkodzeń z winy użytkownika, gdy nadal występują wady.
- Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas trwania naprawy liczony od daty zgłoszenia sprzętu do naprawy do dnia jej wykonania.
- Gwarancją nie są objęte uszkodzenia sprzętu powstałe na skutek: niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją obsługi użytkowania i przechowywania sprzętu, niewłaściwej konserwacji, samowolnego zerwania plomb lub dokonywania napraw przez osoby do tego nieupoważnione. Samowolne dokonywanie jakichkolwiek napraw powoduje unieważnienie gwarancji, jeżeli między naprawami przez osoby nieupoważnione a zaistniałą szkodą zachodzi związek przyczynowy.
- Obowiązki gwaranta i uprawnienia nabywcy sprzętu wynikające z gwarancji zawarte są w Uchwale nr 71 Rady Ministrów z dn. 13.06.1983 r., ogłoszonej w Monitorze Polskim nr 21/83 z dn. 29.06.1983 r. poz. 118.
- Informujemy, że zakłady usługowe świadczą również usługi w zakresie napraw poza gwarancją.

Adnotacje zakładu usługowego o dokonanych naprawach

Data zgłoszenia nr zlecenia	Data wykonania	Zakres naprawy	Nr montera data i podpis