

Kotłeciarka do przetwarzania mięsa



MODEL

KM 27

Instrukcja obsługi

 **Ma-Ga**[®]

UWAGA!

Elementy maszyny mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej. Codziennie po pracy należy umyć maszynę i wytrzeć do sucha

Naprawy gwarancyjne i remonty pogwarancyjne płatne, realizuje również producent





Ma-Ga®

Bydgoskie Zakłady Maszyn Gastronomicznych Ma-Ga Sp. z o.o.

ul. Kujawska 136, 85-950 BYDGOSZCZ, skr. poczt. 142

tel. +48 52 3704-500, fax +48 52 3712-657

www.maga.com.pl | handlowy@maga.com.pl

Kotłeciarka do przetwarzania mięsa KM27

Instrukcja obsługi



Użytkownikowi naszej maszyny życzymy przyjemnej pracy oraz uzyskania jak najlepszych efektów podczas przetwarzania żywności.

Zalecamy dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi oraz przestrzeganie zawartych w niej wytycznych użytkownika.

Grudzień 2021

SPIS TREŚCI

1.	WSTĘP	3
1.1	Stan dostawy	
1.2	Opakowanie	
1.3	Ochrona czasowa	
1.4	Składowanie	
1.5	Kwalifikacje	
2.	CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA	4
2.1	Przeznaczenie	
2.2	Wielkości podstawowe	
2.3	Budowa	
2.4	Schemat elektryczny KM27	
3.	OCHRONA PRZED ZAGROŻENIAMI	6
3.1	Źródła zagrożeń	
3.2	Ryzyko resztkowe	
3.3	Poziom hałasu	
3.4	Zasady bezpiecznej pracy	
3.5	Zgodność z normami	
4.	PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA	8
4.1	Rozpakowanie	
4.2	Ustawienie	
4.3	Podłączenie do sieci elektrycznej	
4.4	Uruchomienie maszyny	
5.	UŻYTKOWANIE KOTLECIARKI	8
5.1	Montaż/demontaż maszyny	
5.2	Montaż/demontaż modułu kotleciarki	
5.3	Montaż/demontaż podstawy kotleciarki	
6.	KONSERWACJA	14
6.1	Czyszczenie maszyny	
6.2	Utrzymanie	
7.	KATALOG CZĘŚCI ZAMIENNYCH	15
8.	USUWANIE NIEDOMAGAŃ TECHNICZNYCH	16

1. WSTĘP

1.1 Stan dostawy

W trakcie odbioru dostarczonej maszyny należy sprawdzić, czy opakowanie nie jest uszkodzone oraz, czy znajdujące się wewnątrz przedmioty są zgodne z zamówieniem i specyfikacją. Jeśli będą niezgodności, należy poinformować dostawcę.

Maszyna jest dostarczana przez producenta w stanie kompletnym. W celu rozpakowania należy usunąć wszystkie zabezpieczenia przed przemieszczaniem się maszyny w kartonie.

Moduł kotlecarki i podstawa dostarczane są w osobnych kartonikach znajdujących się razem z maszyną w głównym opakowaniu.

1.2 Opakowanie

Maszyna jest dostarczana w kartonie. Podczas transportu karton należy zabezpieczyć przed wywróceniem i możliwością uszkodzenia mechanicznego.

Wymiary zewnętrzne i ciężar podaje tablica 1.

	Jedn. miary	Karton
Długość	mm	800
Szerokość	mm	600
Wysokość	mm	460
Ciężar brutto	kg	25

Tablica 1

1.3 Ochrona czasowa

Na czas transportu i składowania powierzchnie metalowe maszyny są pokryte cienką warstwą środka konserwującego. Użyte środki konserwujące pozwalają na przechowywanie maszyny w pomieszczeniach zamkniętych przez okres 3 miesięcy.

1.4 Składowanie

Maszyna powinna być składowana w suchym pomieszczeniu, zapewniającym ochronę przed wpływami atmosferycznymi (temperatura, wilgotność powietrza). Warunki składowania są podane na kartonie.

1.5 Kwalifikacje

Wszelkie czynności, związane z załadunkiem, rozładunkiem i przemieszczaniem maszyny, muszą być wykonane przez osoby uprawnione, o niezbędnych kwalifikacjach i doświadczeniu.

2. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

2.1 Przeznaczenie

Kotłeciarka do mięsa jest profesjonalnym urządzeniem do nacinania i zmiękczenia mięsa. Maszyna została przygotowana z bardzo dużą starannością w zakresie utrzymania czystości. Użytkownik ma zapewnioną wygodną obsługę i możliwość zachowania maksymalnej czystości. Prawidłowa eksploatacja, codzienne staranne czyszczenie, konserwacja oraz regularne sprawdzenie stanu elementów tnących zapewnia wysoki stopień higieny, dobrą sprawność i długą żywotność maszyny.

Kotłeciarka jest maszyną zaprojektowaną z myślą o zastosowaniu w sklepach, placówkach zbiorowego żywienia, w zakładach gastronomicznych, przetwórstwa żywności oraz w cateringu.

Maszyna nie powinna chodzić na biegu jałowym bez mięsa do przerobu. Dlatego zaleca się niezwłoczne wyłączenie urządzenia po skończonym procesie przerobu mięsa.

Kotłeciarka została zaprojektowana dla potrzeb handlu i gastronomii gdzie proces przerobu mięsa odbywa się z przerwami. Używanie maszyny do przemysłowego przerobu mięsa w pracy ciągłej powoduje utratę praw gwarancji.

Instrukcja informuje użytkownika o sposobie postępowania, obsługi w czasie użytkowania Kotłeciarki.

2.2 Wielkości podstawowe

Model	KM27
Wymiary	
- długość	640mm
- szerokość	300mm
- wysokość	460mm
Ciężar	22kg
Poziom hałasu	75dBA
Obroty wałków nacinających	130obr/min
Stopień ochrony	IP33
Moc silnika	750W
Kondensator pracy	20μF
Napięcie zasilania	230V, 50Hz

2.3 Budowa

1. Moduł kotleciarki
2. Śruba blokująca
3. Obudowa napędu
4. Włącznik
5. Podstawa kotleciarki



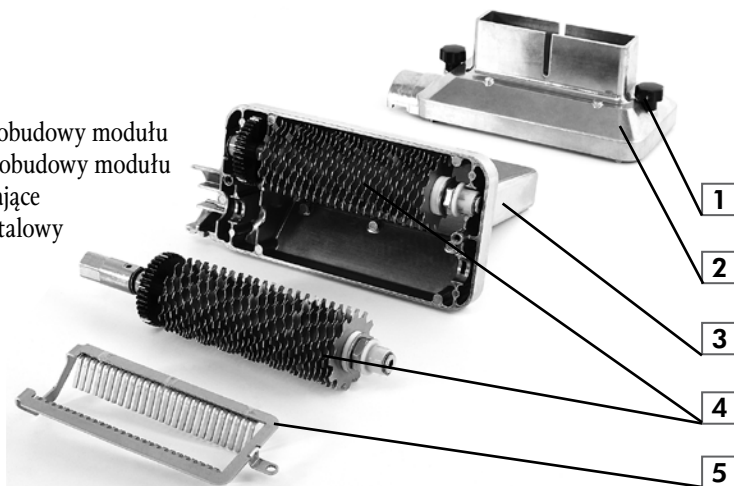
Rys. 1. Widok ogólny maszyny

Kotleciarka wykonana jest z elementów nierdzewnych z wyjątkiem obudowy modułu (Rys.2, poz. 2 i 3), która wykonana jest z aluminium anodowanego. Główne elementy maszyny posiadają dużą gładkość i są łatwe do wyczyszczenia. Moduł kotleciarki (Rys.1, poz.1) napędzany jest silnikiem elektrycznym poprzez przekładnię zębatą umieszczoną wewnątrz obudowy napędu (Rys.1, poz.3).

Wewnątrz modułu znajdują się wałki nacinające których elementy (nożyki) także wykonane są jako nierdzewne.

Włączenie maszyny jest możliwe po wciśnięciu zielonego przycisku włącznika (Rys.1, poz.4). Wyłączenie maszyny dokonuje się po wciśnięciu czerwonego przycisku tego samego włącznika.

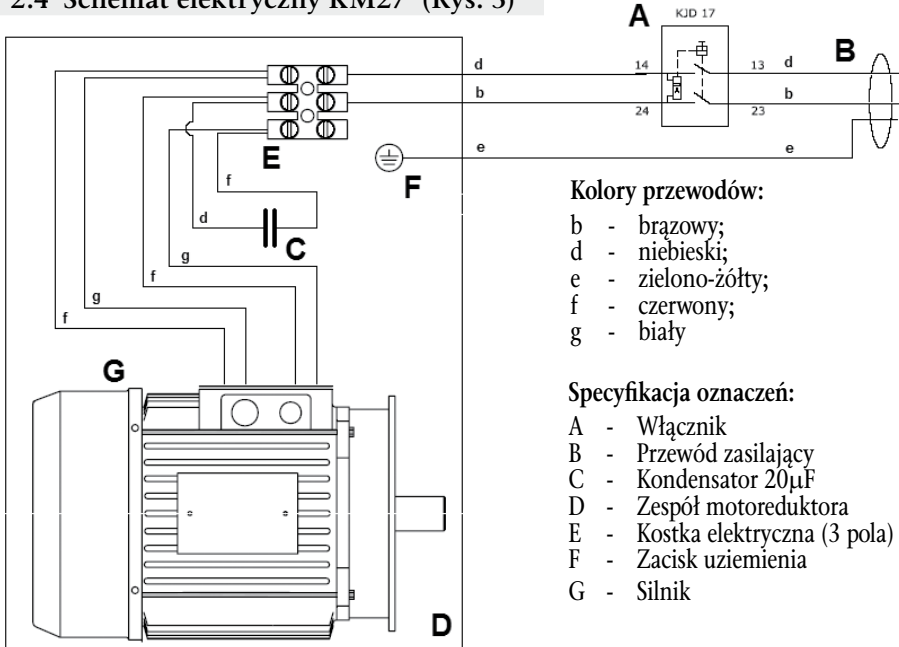
1. Pokrętko
2. Dolna część obudowy modułu
3. Górna część obudowy modułu
4. Wałki nacinające
5. „Grzebień” stalowy



Rys. 2. Elementy modułu kotleciarki

Kotleciarka wyłączy się samoczynnie w przypadku zaniku napięcia w sieci zasilającej. Powrót napięcia w sieci zasilającej nie spowoduje uruchomienia maszyny. Ponowne włączenie możliwe jest dopiero po naciśnięciu zielonego przycisku włącznika.

2.4 Schemat elektryczny KM27 (Rys. 3)



3. OCHRONA PRZED ZAGROŻENIAMI

3.1 Źródła zagrożeń

Typowe źródła zagrożeń oraz techniczne środki bezpieczeństwa, zastosowane w celu ich eliminacji, przedstawione są w tabeli:

Rodzaj zagrożenia	Źródła zagrożenia	Nr części	Techniczne środki bezpieczeństwa, zastosowane w celu eliminowania zagrożenia
Mechaniczne	Wałki nacinające	5335 5340	Obudowa modułu kotłociarki. Dostęp do wałków nacinających został ograniczony przez odpowiednią długość otworu wlotowego jak i wylotowego.
	Napęd	5240	Ostony stałe Obudowa silnika uniemożliwiająca dostęp do obracających się części silnika.
Elektryczne	Uniemożliwienie kontaktu z częściami przewodzącymi przez dotyk bezpośredni	5240	Ochrona podstawowa, w tym: Obudowa napędu - ochrona przed bezpośrednim dotykiem części pod napięciem Stopień ochrony części czynnych - IP55
	Uniemożliwienie kontaktu z częściami przewodzącymi przez dotyk pośredni		Układ połączenia ochronnego
Biologiczne	Kontakt żywności z elementami maszyny	5334	Materiały z atestem Państwowego Zakładu Higieny (wymienione poniżej) „Grzebień” - stal nierdzewna
		5116	Wałki nacinające (nożyki) - stal nierdzewna

Tabela 2

3.2 Ryzyko resztkowe

Ryzyko resztkowe występuje przy próbach manipulowania ręką w otworze wlotowym jak i wylotowym podczas pracy urządzenia. Dlatego w przypadku gdy nastąpi zablokowanie mięsa wewnątrz modułu należy wyłączyć zasilanie urządzenia i wówczas przystąpić do usunięcia zablokowanego mięsa.

3.3 Poziom hałas

Poziom hałas na stanowisku operatora, w warunkach normalnej pracy, mierzony na wysokości 1,6m nad podłożem w odległości 0,5m od wylotu z komory rozdrabniania, nie przekracza 80dBA.

3.4 Zasady bezpiecznej pracy

Bezpieczne użytkowanie kotleciarki zależy od spełnienia następujących warunków:

- a) przeszkolenia operatora, który powinien znać potencjalne zagrożenia występujące przy maszynie,
- b) zakazu użytkowania kotleciarki jeśli:
 - maszyna jest wykorzystywana niezgodnie z przeznaczeniem,
 - maszyna jest w widoczny sposób niesprawna,
 - została usunięta którakolwiek z osłon elektrycznych lub części ruchomych,
- c) wyraźnego określenia czynności, nie należących do obowiązków operatora maszyny i zastrzeżonych dla wyznaczonych osób uprawnionych, zwłaszcza w przypadku usuwania usterek i naprawy, w tym instalacji elektrycznej,
- d) nakazu wykonywania czynności konserwacyjnych, tylko przy odłączonym zasilaniu elektrycznym.

Zabrania się:

- 1) Używania kotleciarki niezgodnie z przeznaczeniem. Producent nie bierze odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z niezgodnego z przeznaczeniem stosowania kotleciarki.
- 2) Obsługi maszyny przez osoby niepowołane oraz poniżej 18 roku życia.
- 3) Użytkowania niesprawnej technicznie maszyny.
- 4) Dociskania przerabianego mięsa ręką.
- 5) Jakiegokolwiek manipulowania rękoma w szybie zasilającym podczas pracy urządzenia. Czynności ręczne podczas przerobu mięsa powinny ograniczać się tylko do wkładania mięsa przez wlot maszyny.
- 6) Dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione.
- 7) Podłączenia kotleciarki do sieci elektrycznej bez zapewnienia ciągłości przewodu ochronnego. Po stronie użytkownika kołek uziemiający gniazda wtykowego musi być trwale podłączony do przewodu ochronnego.
- 8) Przerabiania produktów z kością jak i zamrożonych.
- 9) Pozostawienia pracującego urządzenia bez dozoru.
- 10) Pozostawienia pracującej maszyny na biegu jałowym bez mięsa do przerobu. Ponadto zaleca się niezwłoczne wyłączenie maszyny po skończonym procesie przerobu mięsa.

3.5 Zgodność z normami

Wyposażenie elektryczne kotleciarki jest zgodne z PN-EN 60204-1; 2010

Maszyna spełnia odnoszące się do niej wymagania załącznika 1.A do dyrektywy 2006/42/WE

4. PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA

4.1 Rozpakowanie

Razem z kotłeciarką w kartonie znajduje się instrukcja obsługi, karta gwarancyjna oraz deklaracja zgodności WE.

4.2 Ustawienie

Po wyjęciu kotłeciarki z opakowania maszyna musi być umieszczona na stabilnym podłożu odpowiednim do wagi.

4.3 Podłączenie do sieci elektrycznej

Kotłeciarka jest dostarczana w stanie kompletnym z przewodem trzyżyłowym i przekroju 1mm², zakończonym wtyczką. Do obowiązku użytkownika należy zainstalowanie gniazda wtykowego ze stykiem ochronnym, przyłączonym trwale do instalacji ochronnej.

Przy wyjmowaniu wtyczki z gniazda zasilającego należy zawsze chwytać za wtyczkę, nie wolno ciągnąć bezpośrednio za przewód!

4.4 Uruchomienie maszyny

Po rozpakowaniu maszyny należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Właściciel tego urządzenia ponosi pełną odpowiedzialność za to, że kotłeciarka będzie użytkowana bezpiecznie i zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, ściśle stosując zawarte w instrukcji wskazania, a ponadto, że urządzenie w czasie eksploatacji będzie odpowiadać wymogom przepisów Unii Europejskiej.

Maszyna po wyjęciu z opakowania jest w postaci zmontowanej i wymaga jeszcze tylko zamontowania modułu kotłeciarki (Rys. 1, poz.1) i przykręcenia podstawy (Rys. 1, poz. 5) do jednostki napędowej.

Przed pierwszym uruchomieniem maszyny należy sprawdzić czy śruba blokująca (Rys.1, poz. 2) jest dokręcona i tym samym czy moduł kotłeciarki jest dobrze unieruchomiony w jednostce napędowej.

Aby uruchomić maszynę należy wcisnąć zielony przycisk włącznika (Rys.1, poz.4).

5. UŻYTKOWANIE KOTLECIARKI

5.1 Montaż/demontaż maszyny.

Maszyna została tak zaprojektowana aby obudowa modułu wraz z wałkami nacinającymi i „grzebieniem” stalowym stanowiła zespół dalej zwany modułem, który może być łatwo montowany do jednostki napędowej. Aby to zrealizować należy częściowo odkręcić śrubę blokującą (Rys. 5, poz. 2) tak aby jej koniec nie wystawał w otworze jednostki napędowej.



Rys. 5. Widok jednostki napędowej

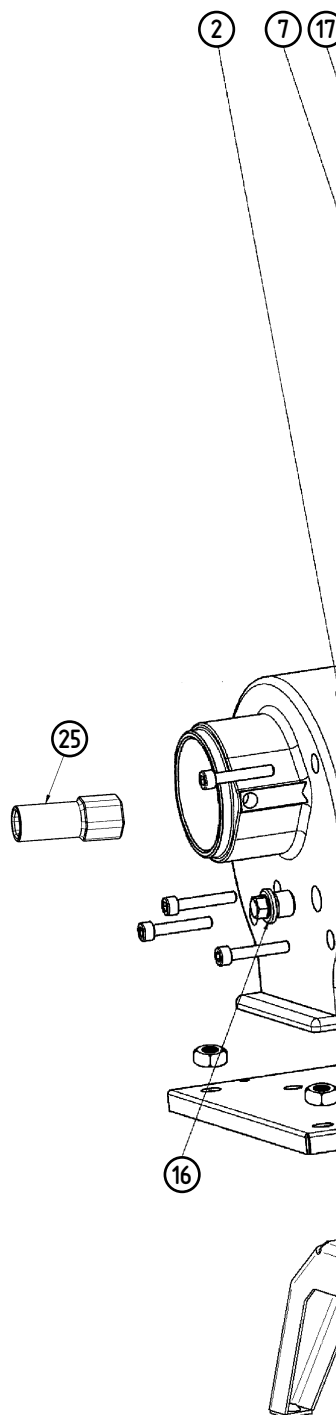
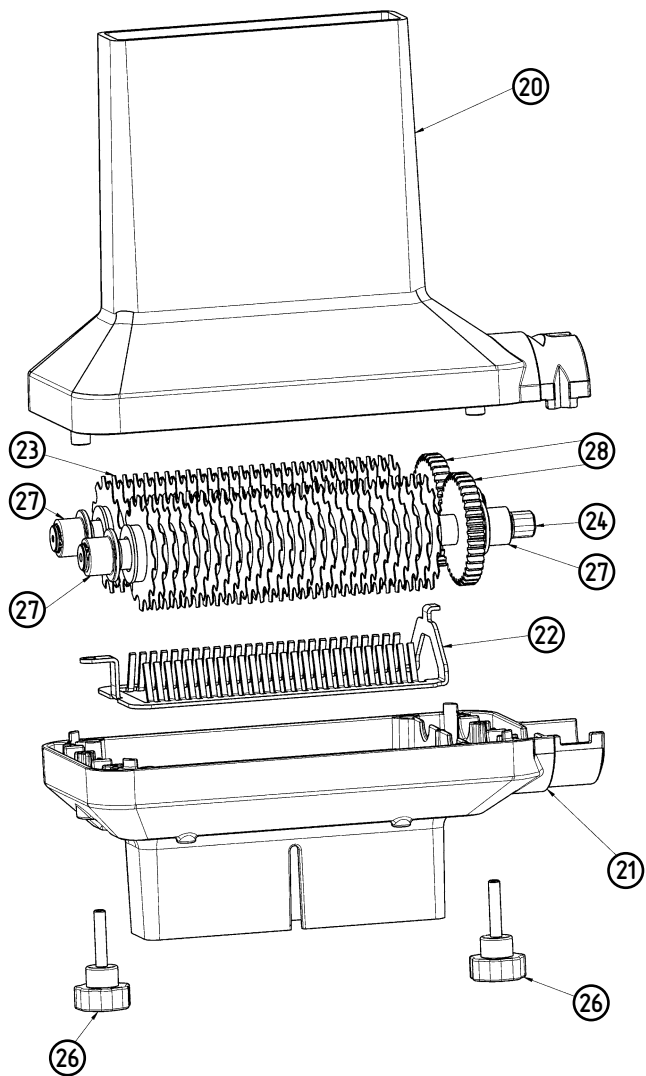
Należy teraz dopasować końcówkę modułu do otworu jednostki napędowej. Obudowa modułu powinna wejść całą swą długością do końca i oprzeć się na uszczelce (rys.5,poz.1)

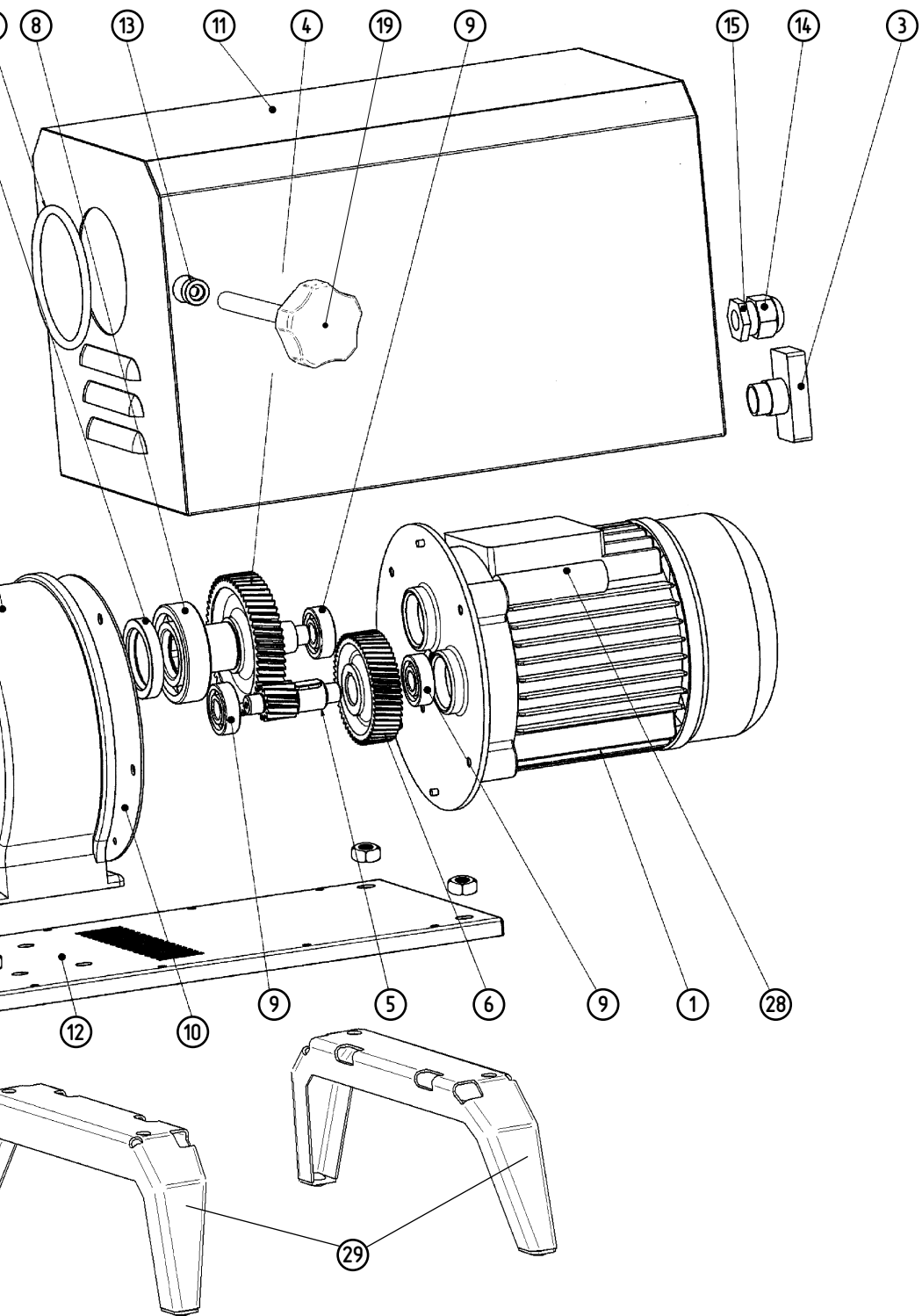
Przy montażu modułu do jednostki napędowej może okazać się zasadne lekkie obracanie modułem na przemian w lewo i w prawo tak aby kształtowa końcówka wałka modułu weszła w kształtowy otwór wałka jednostki napędowej (Rys. 5, poz. 1).



Rys. 6. Prawidłowo zamontowany moduł kotłociarki w jednostce napędowej.

Rys. 4
Kotlecziarka do mięsa KM27





5.2 Montaż/demontaż modułu kotleciarki.

Moduł kotleciarki stanowi zwarty podzespół całej maszyny zaprojektowany w taki sposób aby zapewnić szybki jego demontaż jak i ponowny montaż. W celu rozebrania modułu na części składowe należy odłączyć go od jednostki napędowej. W pierwszej kolejności odkręcamy o parę obrotów w lewo śrubę blokującą (Rys. 5, poz. 2) aby następnie wyciągnąć moduł z otworu jednostki napędowej.

Rozbieranie modułu należy rozpocząć od rozmontowania obudowy co jest realizowane poprzez odkręcenie dwóch pokręteł (Rys. 7, poz. 1).

Należy zwrócić uwagę, że pokręta mają lewy gwint dlatego ich odkręcanie realizowane jest poprzez obrót pokręta w prawo zgodnie z oznaczeniem kierunku strzałki na pokrętle.



Rys. 7. Rozbieranie modułu kotleciarki

Po odkręceniu pokręteł górna część obudowy jest gotowa do zdemontowania (Rys. 8). W ten sposób osłania się całe wnętrze modułu z wałkami nacinającymi i stalowym „grzebieniem” który należy wyjąć jako następny i kończąc na wałkach nacinających (Rys. 9).



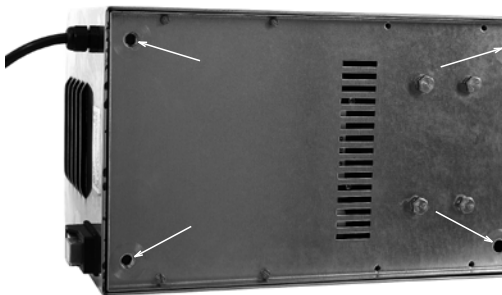
Rys. 8 Demontaż obudowy



Rys. 9 Demontaż elementów modułu

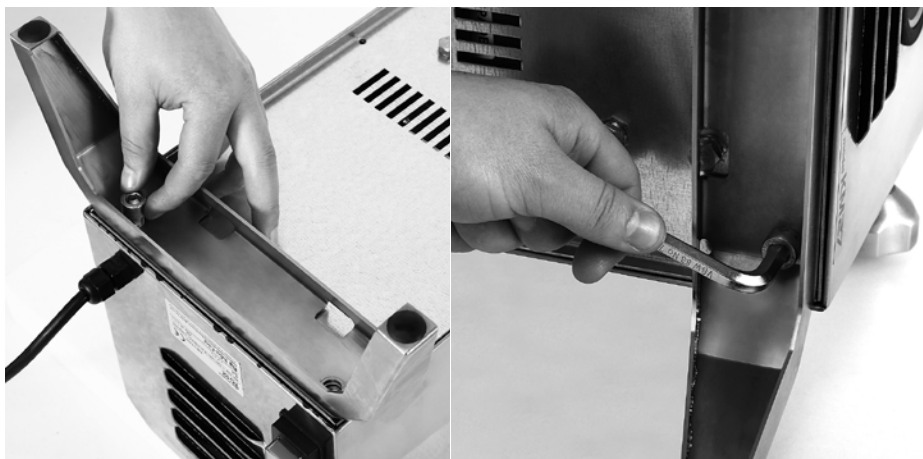
5.3 Montaż/demontaż podstawy kotłociarki.

Kotłociarka KM27 została wyposażona w zestaw dwóch nóżek zwanych następnie podstawą kotłociarki dostarczoną wraz z maszyną w oddzielnym pudełku. Po rozpakowaniu maszyny podstawę należy zamontować do jednostki napędowej we własnym zakresie. Należy przy tym zadbać o potrzebne narzędzie jakim jest klucz imbusowy o rozmiarze 8. Każda z nóżek podstawy montowana jest do jednostki napędowej za pomocą dwóch śrub imbusowych dostarczanych razem z podstawą.

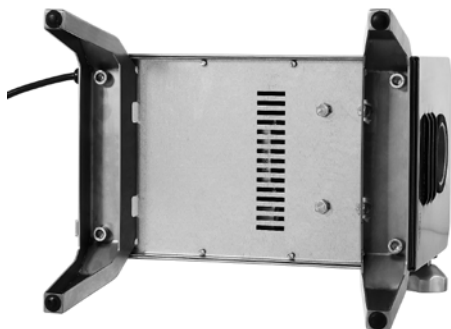


Rys. 10 Widok jednostki napędowej od spodu.

W jednostce napędowej znajdują się zatem cztery otwory gwintowane M10, które służą do przykręcenia dwóch nóżek podstawy (Rys. 10). Każda z dwóch nóżek jest identyczna co ułatwia ich montaż.



Rys. 11. Przykręcanie nóżki podstawy do jednostki napędowej kotłociarki



Rys. 12. Widok jednostki napędowej od spodu z zamontowaną podstawą.

6. KONSERWACJA

6.1 Czyszczenie maszyny

Ścisłe przestrzeganie wskazówek dotyczących czyszczenia zapewni dotrzymanie wymaganych przepisów sanitarnych. Maszynę należy czyścić codziennie po zakończeniu pracy.

Nie wolno zanurzać maszyny w wodzie, ani myć strumieniem wody pod ciśnieniem, ze względu na silnik, elementy wyposażenia elektrycznego, które nie posiadają hermetycznych obudów.

Przed rozpoczęciem demontażu elementów do czyszczenia dobrze jest odłączyć wtyczkę przewodu elektrycznego z gniazda zasilającego.

Do mycia należy używać wyłącznie wody (gorącej jeśli to możliwe) i neutralnego detergentu. Nie wolno używać kwasu lub środków żrących.

Moduł kotleciarki został zaprojektowany tak, aby jak najbardziej ułatwić proces jego czyszczenia. Z tego względu cały moduł można rozłożyć na części składowe, które następnie mogą być każdy z osobna czyszczone poprzez całkowite zanurzenie w wodzie.



Rys. 13. Moduł kotleciarki rozłożony do czyszczenia

Aby zachować maszynę do przerobu mięsa w idealnym stanie przez długi czas, jest dobrą zasadą aby po każdej operacji mycia i czyszczenia wysuszyć maszynę dokładnie.

6.2 Utrzymanie

W skład maszyny wchodzi zespół napędowy z przekładnią smarowaną olejem. Zaleca się wymianę oleju co 300 godzin pracy maszyny na ten sam olej lub podobny.

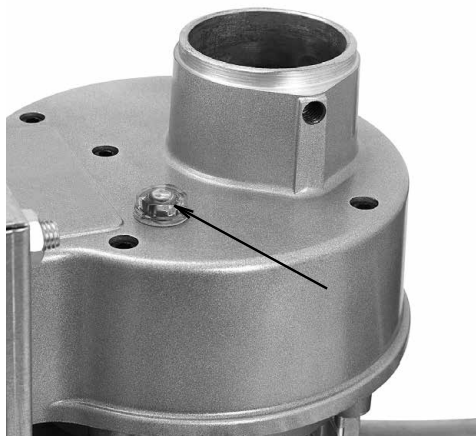
Rekomendowany olej to Mobilgear 636.

Procedurę wymiany oleju należy przeprowadzić w następujący sposób:

- 1) Zdejmij obudowę urządzenia odkręcając od spodu 8 wkrętów (Rys. 14).
- 2) Ustaw jednostkę napędową w pozycji pionowej.
- 3) Odkręć nakrętkę wskaźnika oleju (Rys. 15).
- 4) Aby spuścić olej z przekładni obróć jednostkę napędową o 180°.
- 5) Po stwierdzeniu zejścia całego oleju obróć ponownie jednostkę napędową o 180°.
- 6) Wlej nowy olej w ilości ok. 125cm³ i zakręć nakrętkę wskaźnika oleju.



Rys. 14. Demontaż obudowy



Rys. 15. Korek spustowy oleju

Zaleca się aby procedura wymiany oleju była wykonana przez obsługę serwisową.

7. KATALOG CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Lp.	Nr części	Nazwa części
1.	5122	Silnik elektryczny
2.	5221	Korpus przekładni
3.	5210	Włącznik
4.	5125	Koło zębate 1
5.	5126	Koło zębate trzpieniowe
6.	5227	Koło zębate 2
7.	5228	Pierścień uszczelniający
8.	5223	Łożysko 1
9.	5224	Łożysko 2
10.	5229	Uszczelka przekładni
11.	5240	Obudowa napędu
12.	5241	Podstawa napędu
13.	5213	Przelotka
14.	5211	Dławik
15.	5212	Nakrętka dławika
16.	5230	Wskaźnik poziomu oleju
17.	5209	Uszczelka
18.	5131	Kondensator
19.	5110	Śruba blokująca
20.	5331	Górna część obudowy modułu

Lp.	Nr części	Nazwa części
21.	5332	Dolna część obudowy modułu
22.	5334	„Grzebień” stalowy
23.	5335	Walek nacinający 1
24.	5340	Walek nacinający 2
25.	5333	Trzpień łączący
26.	5345	Pokrętło
27.	5337	Tulejka ślizgowa
28.	5336	Koło zębate modułu kotleciarki
29.	5360	Podstawa kotleciarki

Uwaga:

Lp. oznacza numer części, zgodnie z rysunkiem zestawieniowym kotleciarki w instrukcji (rys. 4, str. 10-11).

Przy zamawianiu części i podzespołów zamiennych kotleciarki należy podać następujące dane:

- | | | | |
|---|-----------------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Numer fabryczny maszyny | 2 | Numer fabryczny części lub podzespołu |
| 3 | Nazwę części lub podzespołu | 4 | Żądaną ilość |

8. USUWANIE NIEDOMAGAŃ TECHNICZNYCH

Tablica 3

WADA	PRZYCZYNA	SPOSÓB USUNIĘCIA
Silnik nie pracuje	Brak napięcia w sieci	Sprawdzić obwód zasilania
	Uszkodzenie instalacji elektrycznej	Sprawdzić i naprawić
	Uszkodzony kondensator	Wymienić kondensator
	Uszkodzony włącznik	Wymienić włącznik
	Uszkodzony silnik	Wymienić lub naprawić
Duży hałas po włączeniu maszyny	Zużyte łożyska silnika lub przekładni	Wymienić łożyska

Uwaga:

Jeśli maszyna zatrzymuje się nagle podczas przerobu, przed dochodzeniem powodów tej usterki należy przerwać zasilanie maszyny przez naciśnięcie czerwonego przycisku włącznika (Rys. 1, poz. 4)

- 1) Jeśli zatrzymanie nastąpiło przez braki w dostawie prądu nie włączaj maszyny do czasu normalnych warunków dostawy prądu.
- 2) Jeśli zatrzymanie jest spowodowane przez przeciążenie, usuń materiał powodujący zatrzymanie.
- 3) Jeśli zatrzymanie jest spowodowane niesprawną instalacją elektryczną maszyny, skontaktuj się ze sprzedawcą tak aby maszyna mogła być sprawdzona w razie konieczności przez producenta.

KARTA GWARANCYJNA

KOTLECIARKA DO MIĘSA KM27

Nr fabryczny

Data i pieczęć producenta

Potwierdzenie sprzedawcy

Potwierdza się, że kotleciarka KM27

została sprzedana w dniu

Miejscowość

Pieczęćka i podpis sprzedawcy

**NAPRAWY GWARANCYJNE ZGŁASZAĆ POD: serwis@maga.com.pl
WYKAZ ZAKŁADÓW SERWISOWYCH W POLSCE ([dostępny na www.maga.com.pl](http://www.maga.com.pl))**

UWAGI:

1. Gwarancja obowiązuje przez okres 12 miesięcy od daty zakupu lecz nie dłużej niż 24 od daty produkcji. W tym czasie producent gwarantuje nieodpłatne usuwanie wad
2. Niewypełniona i nie podpisana karta gwarancyjna jest nieważna i nie może służyć jako podstawa do reklamacji.
3. Gwarancją nie obejmuje się uszkodzeń powstałych podczas transportu, w czasie załadunku oraz spowodowanych niewłaściwą i niezgodną z instrukcją eksploatacją.
4. W przypadku niewłaściwej i niezgodnej z instrukcją obsługi eksploatacji użytkownik traci udzieloną gwarancję.
5. W przypadku stwierdzenia wad fizycznych urządzenia, użytkownik powinien zgłosić ten fakt w najbliższym zakładzie naprawczym lub bezpośrednio do komórki serwisowej producenta.
6. Przy zgłaszaniu naprawy gwarancyjnej należy podać:
 - adres z kodem pocztowym pod którym znajduje się reklamowana urządzenie,
 - godziny otwarcia placówki i nr kontaktowy telefonu
 - krótki opis usterki i objawów uszkodzenia.
7. Przedstawiona do naprawy gwarancyjnej urządzenie musi spełniać podstawowe warunki higieniczne.
8. Dokonywanie napraw gwarancyjnych maksymalnie trwa 14 dni od daty zgłoszenia i gwarancja zostaje automatycznie przedłużona o podwójną liczbę okresu naprawy.
9. Po zakończeniu naprawy musi być wypełniony kupon reklamacyjny załączony do karty gwarancyjnej z potwierdzeniem użytkownika.
10. Urządzenie należy dostarczyć zapakowane w oryginalne opakowanie celem uniknięcia dodatkowych uszkodzeń w transporcie. W innym wypadku uszkodzenia związane z transportem usuwane będą odpłatnie.

Naprawy gwarancyjne i płatne remonty
pogwarancyjne realizuje również producent

Ma-Ga O/Grudziądz

ul. Laskowicka 8

tel. (56) 4626-632, fax (56) 4620-265

tel. kom. 607 606 151

KUPON REKLAMACYJNY GWARANCJI

Producent: BZMG „Ma-Ga”; ul. Kujawska 136, 85-950 BYDGOSZCZ

Sprzedawca Kotleciarka KM27 Nr fabr.

Data produkcji Data zakupu

Data i opis naprawy


.....

.....

.....

.....

Stwierdza się, że po naprawie powyższe prace zostały wykonane i urządzenie działa bez usterek.

 **Ma-Ga**[®] Data, pieczęć i podpis użytkownika



KUPON REKLAMACYJNY GWARANCJI

Producent: BZMG „Ma-Ga”; ul. Kujawska 136, 85-950 BYDGOSZCZ

Sprzedawca Kotleciarka KM27 Nr fabr.

Data produkcji Data zakupu

Data i opis naprawy


.....

.....

.....

.....

Stwierdza się, że po naprawie powyższe prace zostały wykonane i urządzenie działa bez usterek.

 **Ma-Ga**[®] Data, pieczęć i podpis użytkownika

Deklaracja zgodności WE

W rozumieniu dyrektywy maszynowej 2006/42/WE, załącznik II 1. A.

Deklarujemy z pełną odpowiedzialnością, że maszyna:

marka (nazwa handlowa): **Kotłeciarka do mięsa** typ/model: **KM27**

nr fabryczny: _____

data produkcji: _____

funkcja: maszyna służy do nacinania i zmiękczenia mięsa
(dalsze informacje zamieszczono w instrukcji maszyny)
do której odnosi się niniejsza deklaracja,
spełnia wymagania następujących dyrektyw europejskich:

- dyrektywa maszynowa **2006/42/WE**

oraz spełnia wymagania następujących norm zharmonizowanych:

- **PN-EN 60204-1** - Bezp. maszyn.

Wyposażenie elektr. maszyn. Wymagania ogólne

Osoba upoważniona do przygotowania dokumentacji technicznej:

Paweł Pakulski Kierownik Działu Konstrukcyjnego,
Bydgoskie Zakłady Maszyn Gastronomicznych „Ma-Ga”
ul. Kujawska 136, 85-950 Bydgoszcz



Prezes Zarządu
Adam Lewandowski



Bydgoskie Zakłady Maszyn Gastronomicznych „Ma-Ga” Sp. z o.o.
ul. Kujawska 136, 85-950 BYDGOSZCZ, skr. poczt. 142

tel. +48 52 3704-500, fax +48 52 3712-657
www.maga.com.pl | handlowy@maga.com.pl