

Kotłeciarka do przetwarzania mięsa



MODEL

KM20

Instrukcja obsługi



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





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

ul. Kujawska 136, 85-146 BYDGOSZCZ

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

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

Kotlecniarka do przetwarzania mięsa KM20

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.*

Lipiec 2025

SPIS TREŚCI

1.	WSTĘP	3
1.1	Stan dostawy	
1.2	Opakowanie	
1.3	Składowanie	
1.4	Kwalifikacje	
2.	CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA	4
2.1	Przeznaczenie	
2.2	Wielkości podstawowe	
2.3	Budowa	
2.4	Schemat elektryczny KM20	
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	Obsługa maszyny	
5.2	Montaż/demontaż maszyny	
5.3	Montaż/demontaż modułu kotleciarki	
6.	KONSERWACJA	13
6.1	Czyszczenie maszyny	
6.2	Utrzymanie	
7.	KATALOG CZĘŚCI ZAMIENNYCH	14
8.	USUWANIE NIEDOMAGAŃ TECHNICZNYCH	15
9.	DANE TECHNICZNE	16
9.1	Wymiary	
9.2	Dane techniczne (specyfikacja)	

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

Moduł kotłociarki znajduje się w osobnym kartonie umieszczonym razem z jednostką napędową 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.

Tablica 1		Jedn. miary	Karton
	Długość	mm	800
	Szerokość	mm	600
	Wysokość	mm	460
	Ciężar brutto	kg	25

1.3 Składowanie

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

1.4 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 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. Używanie maszyny do przemysłowego przerobu mięsa powoduje utratę praw gwarancji.

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

2.2 Wielkości podstawowe

Model	KM20
Wymiary	
- długość	650mm
- szerokość	260mm
- wysokość	465mm
Ciężar	22kg
Poziom hałasu	75dBA
Obroty wałków nacinających	150obr/min
Stopień ochrony	IP33
Moc silnika	750W
Kondensator pracy	25μF
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 ugniatające, 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
3. Górna część obudowy
4. Wałki ugniatające
5. Zgarniacz

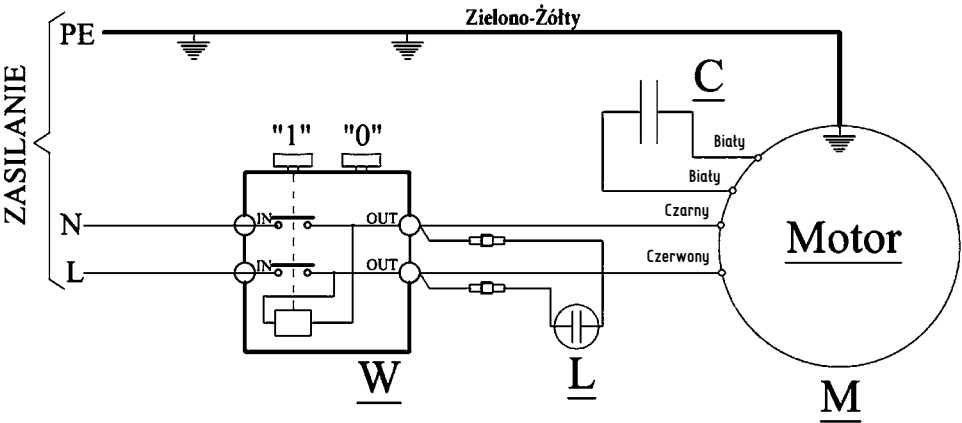


Rys. 2. Elementy modułu kotleciarki

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.

- C - Kondensator 25μF
- M - Silnik elektryczny
- W - Wyłącznik
- L - Lampka sygnalizacyjna

Schemat elektryczny kotłociarki KM20.



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	5805 5810 5835	Obudowa dolna i górna modułu kotłociarki. Nakładka ograniczająca dostęp.
	Napęd	5440	Ostony stałe Obudowa silnika uniemożliwiająca dostęp do obracających się części silnika.
Elektryczne	Uniemożliwienie kontaktu z częściami przewodzącymi przez dotyk bezpośredni	5440	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		Materiały z atestem Państwowego Zakładu Higieny (wymienione poniżej)
		5815	Zgarniacz - stal nierdzewna
		5811	Segmenty rozgniatające - stal nierdzewna

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 zblokowanego mięsa.

3.3 Poziom hałasu

Poziom hałasu 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) Używania maszyny bez zamontowanej nakładki ograniczającej dostęp (Poz. 31 Rys.12).
- 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 uziemniący 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 kotleciarką w kartonie znajduje się instrukcja obsługi, karta gwarancyjna oraz deklaracja zgodności WE.

4.2 Ustawienie

Po wyjęciu kotleciarki z opakowania maszyna musi być umieszczona na stabilnym podłożu odpowiednim do wymiarów i ciężaru maszyny (dane techniczne na str. 16). Ponadto powierzchnia ustawienia powinna być pozioma, płaska i bez przechyleń. Zaleca się stosowanie stołów roboczych o wysokości ok. 800mm.

4.3 Podłączenie do sieci elektrycznej

Kotleciarka 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 kotleciarka 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 kotleciarki (Rys. 1, poz.1) do jednostki napędowej.

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

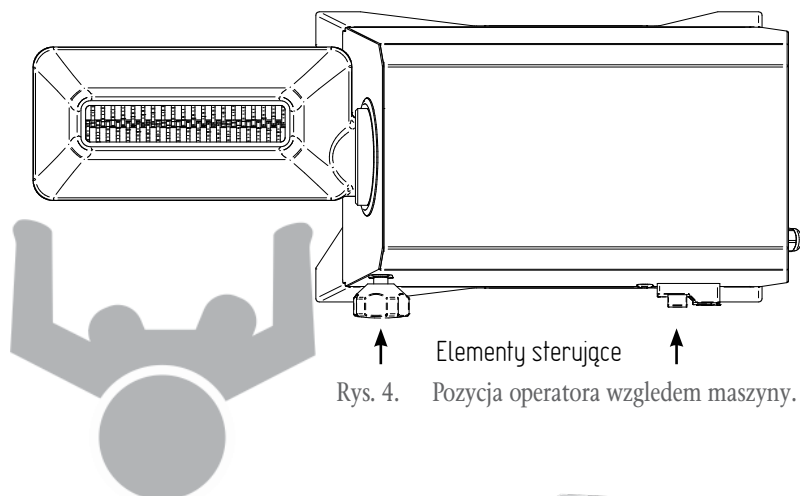
Aby uruchomić maszynę należy wcisnąć zielony przycisk włącznika (Rys.1, poz.4).

5. UŻYTKOWANIE KOTLECIARKI

5.1 Obsługa maszyny.

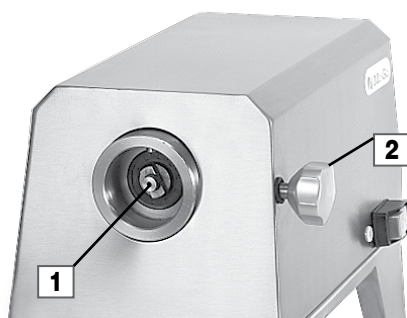
Aby bezpiecznie używać maszyny operator musi stać w czasie pracy i stale kontrolować położenie swojego ciała względem maszyny. Gwarancją bezpiecznego użytkowania urządzenia jest zajęcie pozycji przez obsługującego od strony elementów sterujących takich jak wyłącznik oraz pokrętko blokujące (Rys. 4). W razie wystąpienia jakiegokolwiek usterki w działaniu urządzenia istnieje wówczas możliwość natychmiastowego wyłączenia maszyny. Urządzenie może używać równocześnie jedynie jeden operator.

Zabrania się pozostawienie pracującego urządzenia bez nadzoru. Dlatego po zakończeniu pracy należy bezzwłocznie wyłączyć urządzenie.



5.2 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

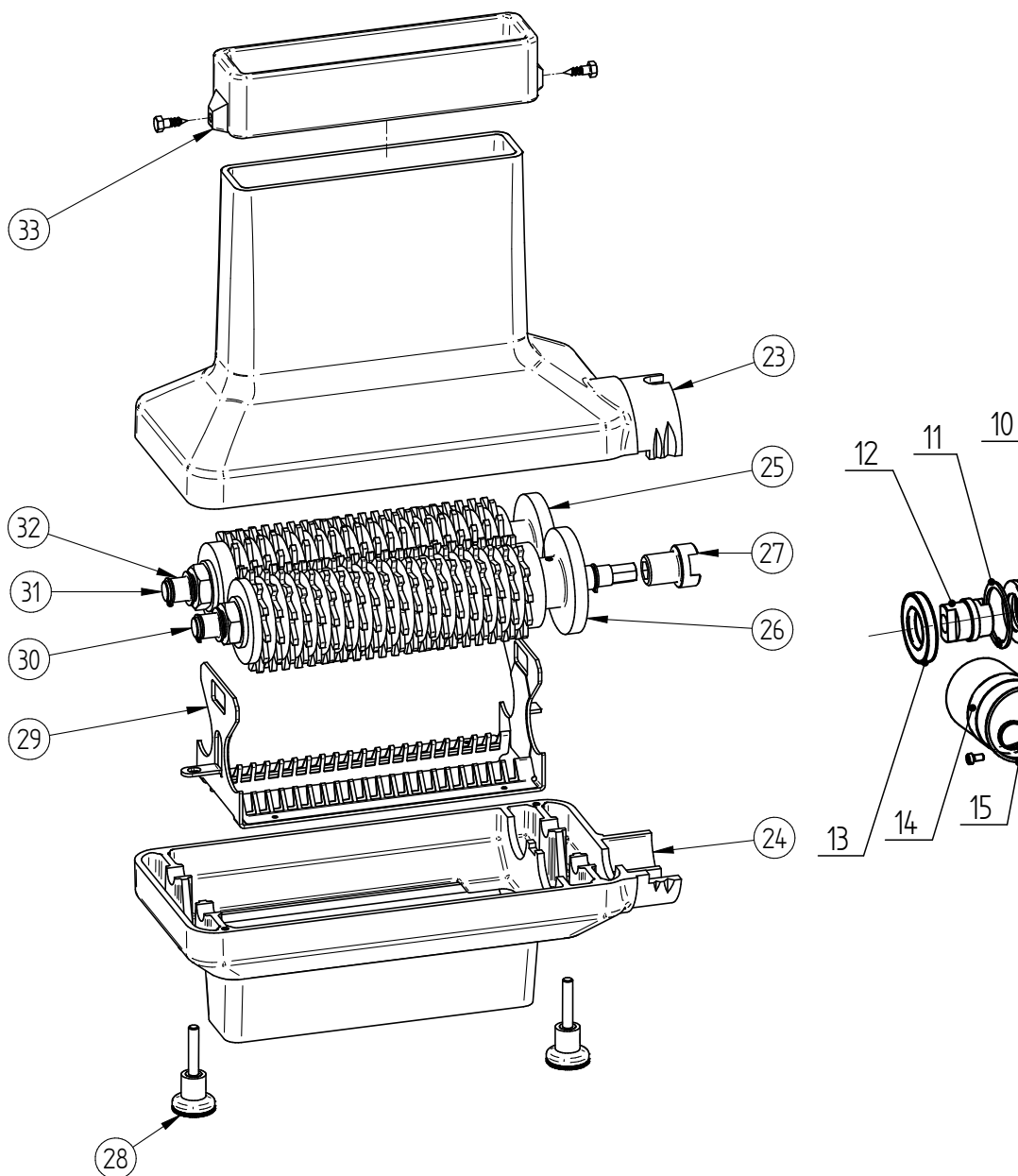
Należy teraz dopasować końcówkę modułu do otworu jednostki napędowej. Obudowa modułu powinna wejść całą swą długością do końca i oprzeć się na kołnierzu wystającej tulei (rys.6, poz.1).

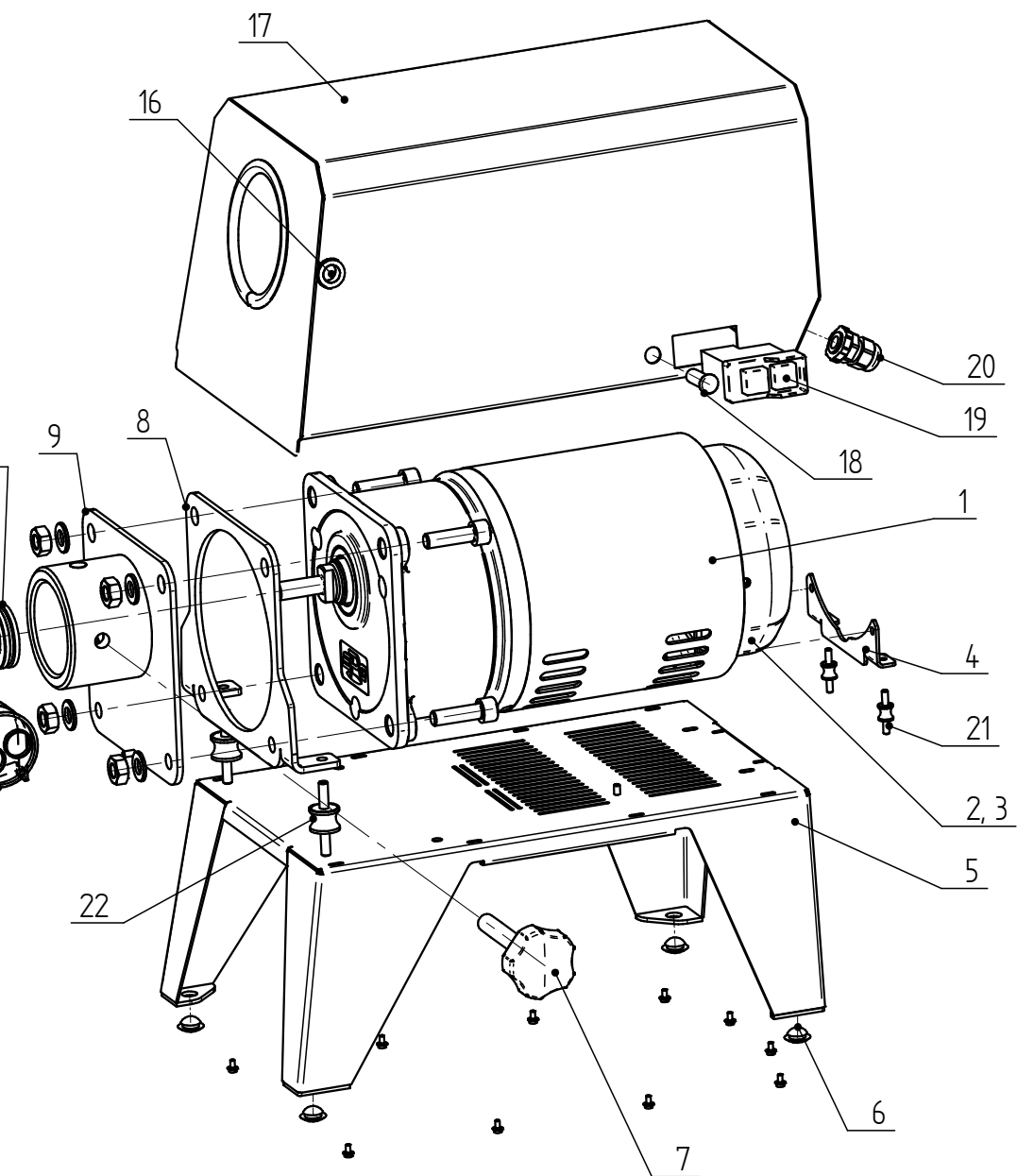
Przy montażu modułu do jednostki napędowej może okazać się zasadne lekkie obracanie modułem na przemian w lewo i w prawo tak aby kształtowa końcówka wałka modułu weszła w kształtowy otwór wałka jednostki napędowej (Rys. 5, poz. 1).



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

Rys. 12
Kotlecziarka do mięsa KM20

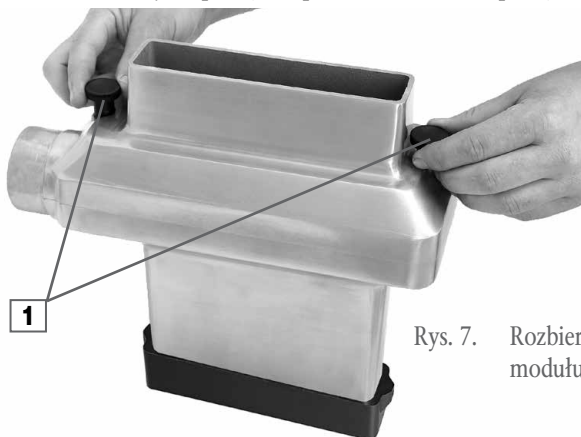




5.3 Montaż/demontaż modułu kotleciarki.

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 połuzowania dwóch pokręteł (Rys. 7, poz. 1).



Rys. 7. Rozbieranie modułu kotleciarki

W następnej kolejności należy obrócić moduł kotleciarki o 180° i posadzić w normalnej pozycji pracy (szybem wylotowym do dołu). Można teraz wykręcić pokrętła do końca aż wypadną z otworów.

Po wykręceniu pokręteł górna część obudowy jest gotowa do zdemontowania (Rys. 8). W ten sposób odsłania się całe wnętrze modułu z wałkami ugniatającymi i stalowym zgarniaczem.

Zgarniacz wraz z wałkami tworzy spójny zespół, który należy zdemontować chwytając za wystające uchwyty zgarniacza (Rys. 9).



Rys. 8 Demontaż obudowy



Rys. 9 Demontaż zespołu wałków

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 czyszczone każdy z osobna poprzez całkowite zanurzenie w wodzie.



Rys. 10. 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 zębatą wypełnioną smarem półpłynnym zapewniającym długą, bezobsługową pracę przekładni.

W przypadku wymiany jakiegokolwiek części znajdującej się wewnątrz obudowy napędu należy zdemonstrować podstawę maszyny w następujący sposób:

- 1) Ustaw jednostkę napędową nóżkami do góry (Rys. 11).
- 2) Odkręć wszystkie widoczne śruby.
- 3) Zdemontuj podstawę maszyny.



Rys.11. Demontaż podstawy

7. KATALOG CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Lp.	Nr części	Nazwa części
1.	5422	Motoreduktor
2.	5433	Ośłona wentylatora
3.	5432	Wentylator silnika
4.	5421	Podpórka silnika
5.	5445	Podstawa WM kpl.
6.	5439	Stópka wciskana
7.	5435	Śruba blokująca KM
8.	5410	Wspornik motoreduktora kpl.
9.	5415	Podzespół tulei
10.	5437	Łożysko wzdłużne 51105
11.	5438	Pierścień Segera W42
12.	5414	Sprzęgiełko
13.	5434	Simmering 47x25x7
14.	5409	Obejma kondensatora
15.	5431	Kondensator pracy
16.	5413	Przelotka
17.	5440	Obudowa napędu kpl.
18.	5459	Lampka sygnalizacyjna
19.	5412	Wyłącznik

20.	5411	Dławik
21.	CZ-124	Wibroizolator M4
22.	CZ-123	Wibroizolator M6
23.	5802	Obudowa KM20 góra
24.	5801	Obudowa KM20 dół
25.	5808	Koło zębate 2 modułu KM20
26.	5807	Koło zębate 1 modułu KM20
27.	5819	Trzpień łączący
28.	5820	Pokrętło KM20
29.	5815	Zgarniacz
30.	5805	Wałek rozgniatający 1
31.	5810	Wałek rozgniatający 2
32.	5806	Tulejka ślizgowa
33.	5835	Nakładka ograniczająca dostęp

Uwaga:

Lp. oznacza numer części, zgodnie z rysunkiem zestawieniowym kotłociarki w instrukcji (rys. 12, str. 10-11).

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

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

Zaleca się używanie oryginalnych części zamiennych maszyny wyprodukowanych przez producenta

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 wyłącznik	Wymienić wyłącznik
	Uszkodzony silnik	Wymienić lub naprawić
Duży hałas po włączeniu maszyny	Zużyte łożyska silnika lub przekładni	Wymienić łożyska

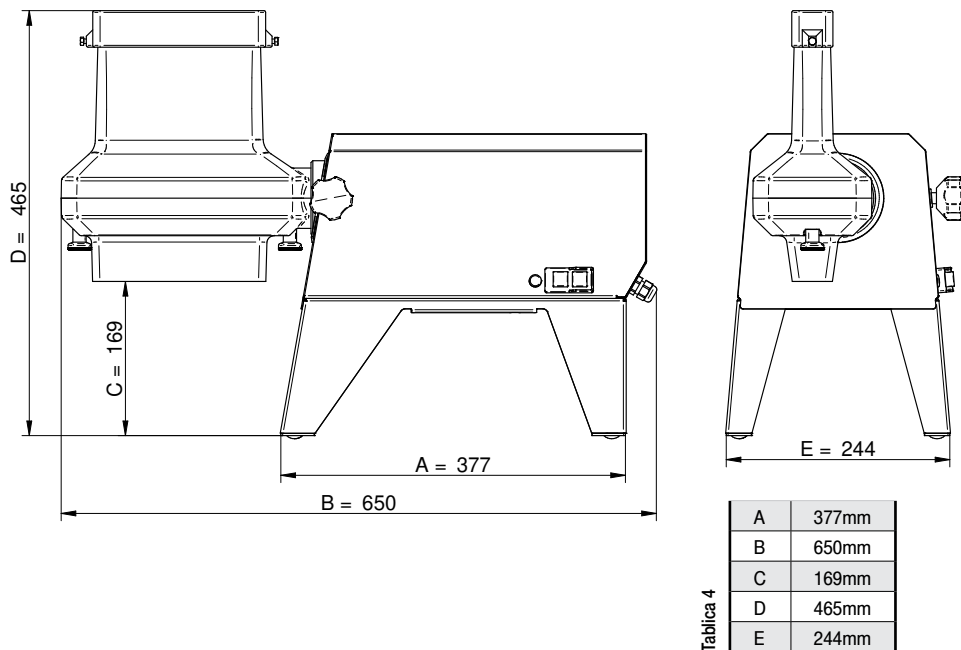
Uwaga:

Jeśli maszyna zatrzymuje się nagle podczas przerobu, przed dochodzeniem powodów tej usterki należy przerwać zasilanie maszyny przez naciśnięcie czerwonego przycisku wyłącznika (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.*

9. DANE TECHNICZNE

9.1 Wymiary



9.2 Dane techniczne (specyfikacja)

Wymiary gabarytowe	650 x 244 x 465(H)mm
Rozstaw nóżek	377 x 244mm
Obroty wałków	150obr/min
Stopień ochrony	IP33
Poziom hałasu	≤ 75dB
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	750W
Waga (ciężar netto)	27kg

Tablica 5

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

KARTA GWARANCYJNA

KOTLECIARKA DO MIĘSA KM20

Nr fabryczny

Data i pieczęć producenta

Potwierdzenie sprzedawcy

Potwierdza się, że kotleciarka KM20

została sprzedana w dniu

Miejscowość

Pieczętka i podpis sprzedawcy

NAPRAWY GWARANCYJNE ZGŁASZAĆ POD: serwis@maga.com.pl
WYKAZ ZAKŁADÓW SERWISOWYCH W POLSCE (dostępny na 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.

KUPON REKLAMACYJNY GWARANCJI

Producent: BZMG „Ma-Ga”; ul. Kujawska 136, 85-146 BYDGOSZCZ

Sprzedawca Kotleciarka KM20 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, 85-146 BYDGOSZCZ

Sprzedawca Kotleciarka KM20 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: **KM20**

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:

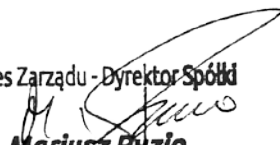
- **PN-EN 60204-1** - Bezp. maszyn.

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, 85-146 Bydgoszcz

Prezes Zarządu - Dyrektor Spółki


Mariusz Puzio



Bydgoskie Zakłady Maszyn Gastronomicznych „Ma-Ga” Sp. z o.o.
ul. Kujawska 136, 85-146 BYDGOSZCZ

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