

# Steker do przetwarzania mięsa



**MODEL**

**S20**

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](http://www.maga.com.pl) | [handlowy@maga.com.pl](mailto:handlowy@maga.com.pl)

## Steker do przetwarzania mięsa S20

### *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.*

Listopad 2021

# SPIS TREŚCI

<b>1.</b>	<b>WSTĘP</b> .....	<b>3</b>
1.1	Stan dostawy	
1.2	Opakowanie	
1.3	Składowanie	
1.4	Kwalifikacje	
<b>2.</b>	<b>CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA</b> .....	<b>4</b>
2.1	Przeznaczenie	
2.2	Wielkości podstawowe	
2.3	Budowa	
2.4	Schemat elektryczny S20	
<b>3.</b>	<b>OCHRONA PRZED ZAGROŻENIAMI</b> .....	<b>6</b>
3.1	Źródła zagrożeń	
3.2	Ryzyko resztkowe	
3.3	Poziom hałasu	
3.4	Zasady bezpiecznej pracy	
3.5	Zgodność z normami	
<b>4.</b>	<b>PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA</b> .....	<b>8</b>
4.1	Rozpakowanie	
4.2	Ustawienie	
4.3	Podłączenie do sieci elektrycznej	
4.4	Uruchomienie maszyny	
<b>5.</b>	<b>UŻYTKOWANIE STEKERA</b> .....	<b>8</b>
5.1	Obsługa maszyny	
5.2	Montaż/demontaż maszyny	
5.3	Montaż/demontaż modułu stekera	
<b>6.</b>	<b>KONSERWACJA</b> .....	<b>13</b>
6.1	Czyszczenie maszyny	
6.2	Utrzymanie	
<b>7.</b>	<b>KATALOG CZĘŚCI ZAMIENNYCH</b> .....	<b>14</b>
<b>8.</b>	<b>USUWANIE NIEDOMAGAŃ TECHNICZNYCH</b> .....	<b>15</b>
<b>9.</b>	<b>DANE TECHNICZNE</b> .....	<b>16</b>
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 sterka i podstawa dostarczane są w osobnych kartonikach znajdujących się razem z maszyną w głównym opakowaniu.

Moduł sterka 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.

	<b>Jedn. miary</b>	<b>Karton</b>
Długość	mm	800
Szerokość	mm	600
Wysokość	mm	460
Ciężar brutto	kg	25

Tablica 1

## 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

Steker 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.

Steker 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.**

**Steker został zaprojektowany dla potrzeb handlu i gastronomii. Używanie maszyny do przemysłowego przerobu mięsa powoduje utratę praw gwarancji.**

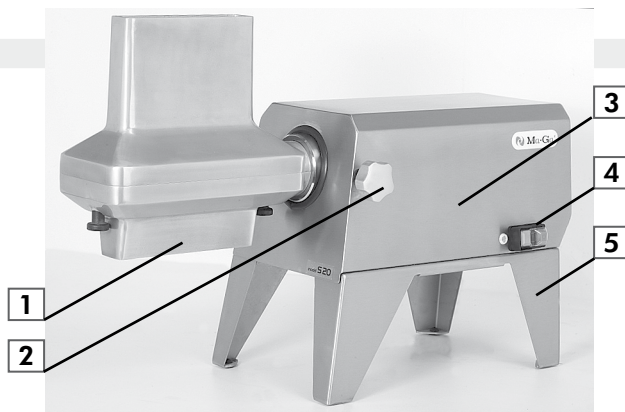
Instrukcja informuje użytkownika o sposobie postępowania, obsługi w czasie użytkowania Stekera.

### 2.2 Wielkości podstawowe

Model	S20
Wymiary	
- długość	640mm
- szerokość	300mm
- wysokość	460mm
Ciężar	22kg
Poziom hałasu	75dBA
Obroty wałków nacinających	150obr/min
Stopień ochrony	IP33
Moc silnika	750W
Kondensator pracy	25 $\mu$ F
Napięcie zasilania	230V, 50Hz

## 2.3 Budowa

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



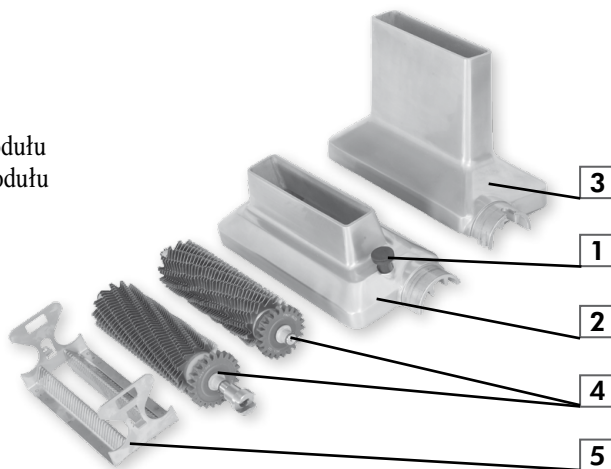
Rys. 1. Widok ogólny maszyny

Steker wykonany 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 stekera (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. Zgarniacz

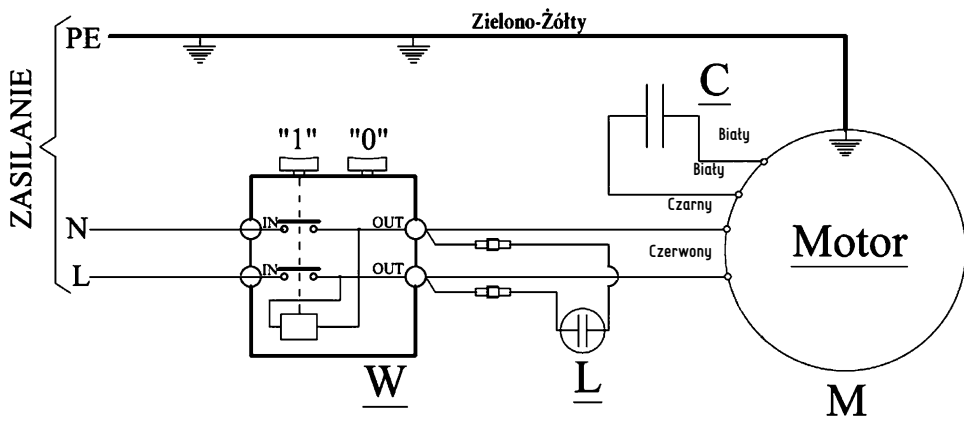


Rys. 2. Elementy modułu stekera

Steker 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 25 $\mu$ F
- M - Silnik elektryczny
- W - Wyłącznik
- Z - Listwa zaciskowa
- L - Lampka sygnalizacyjna

Schemat elektryczny sterownika S20.



### 3. OCHRONA PRZED ZAGROZENIAMI

#### 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	5905 5910	Obudowa modułu sterownika. Dostęp do wałków nacinających został ograniczony przez odpowiednią długość otworu wlotowego jak i wylotowego.
	Napęd	5440	Ostony stałe Obudowa silnika uniemożliwiająca dostęp do obracających się części silnika.
Elektryczne	Uniemożliwienie kontaktu z częściami przewodzącymi przez dotyk bezpośredni	5440	<b>Ochrona podstawowa, w tym:</b> 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	5915	<b>Materiały z atestem Państwowego Zakładu Higieny (wymienione poniżej)</b> Zgarniacz - stal nierdzewna
		5901	Nożyki nacinające - 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 zablokowanego 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 stekera zależy od spełnienia następujących warunków:

- a) przeszkolenia operatora, który powinien znać potencjalne zagrożenia występujące przy maszynie,
- b) zakazu użytkowania stekera 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 stekera niezgodnie z przeznaczeniem. Producent nie bierze odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z niezgodnego z przeznaczeniem stosowania stekera.
- 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 stekera 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 stekera 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 ze stererem w kartonie znajduje się instrukcja obsługi, karta gwarancyjna oraz deklaracja zgodności WE.

### 4.2 Ustawienie

Po wyjęciu stekera z opakowania musi on być umieszczony 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

Steker jest dostarczany w stanie kompletnym z przewodem trzyżyłowym i przekroju 1,5mm<sup>2</sup>, 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 steker będzie użytkowany 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 stekera (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 stekera jest dobrze unieruchomiony w jednostce napędowej.

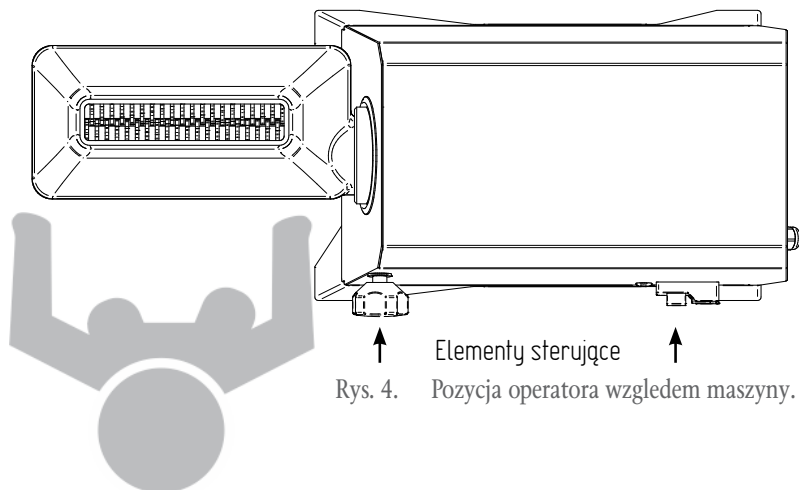
Aby uruchomić maszynę należy wcisnąć zielony przycisk włącznika (Rys.1, poz.4).

## 5. UŻYTKOWANIE STEKERA

### 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 jeden operator.

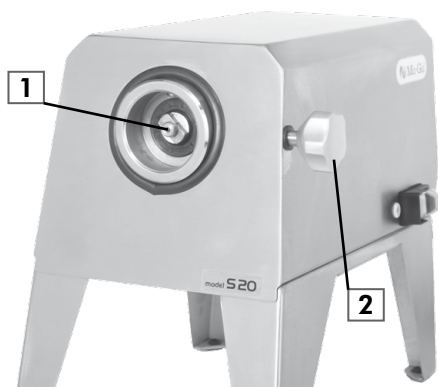
Zabrania się pozostawienie pracującego urządzenia bez nadzoru. Dlatego po zakończeniu pracy należy bezzwłocznie wyłączyć urządzenie.



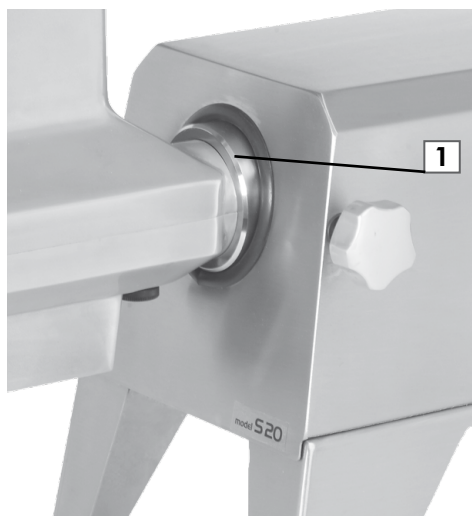
## 5.2 Montaż/demontaż maszyny.

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).

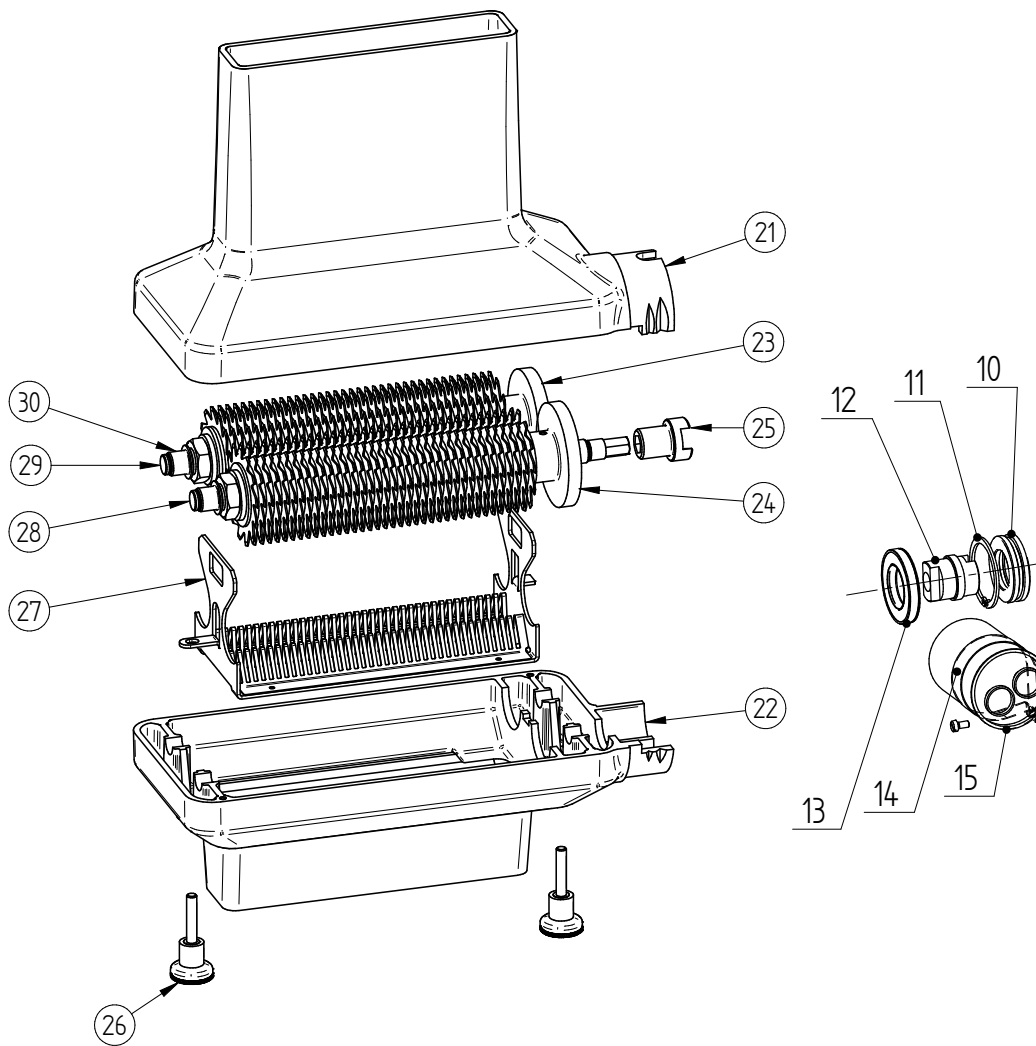


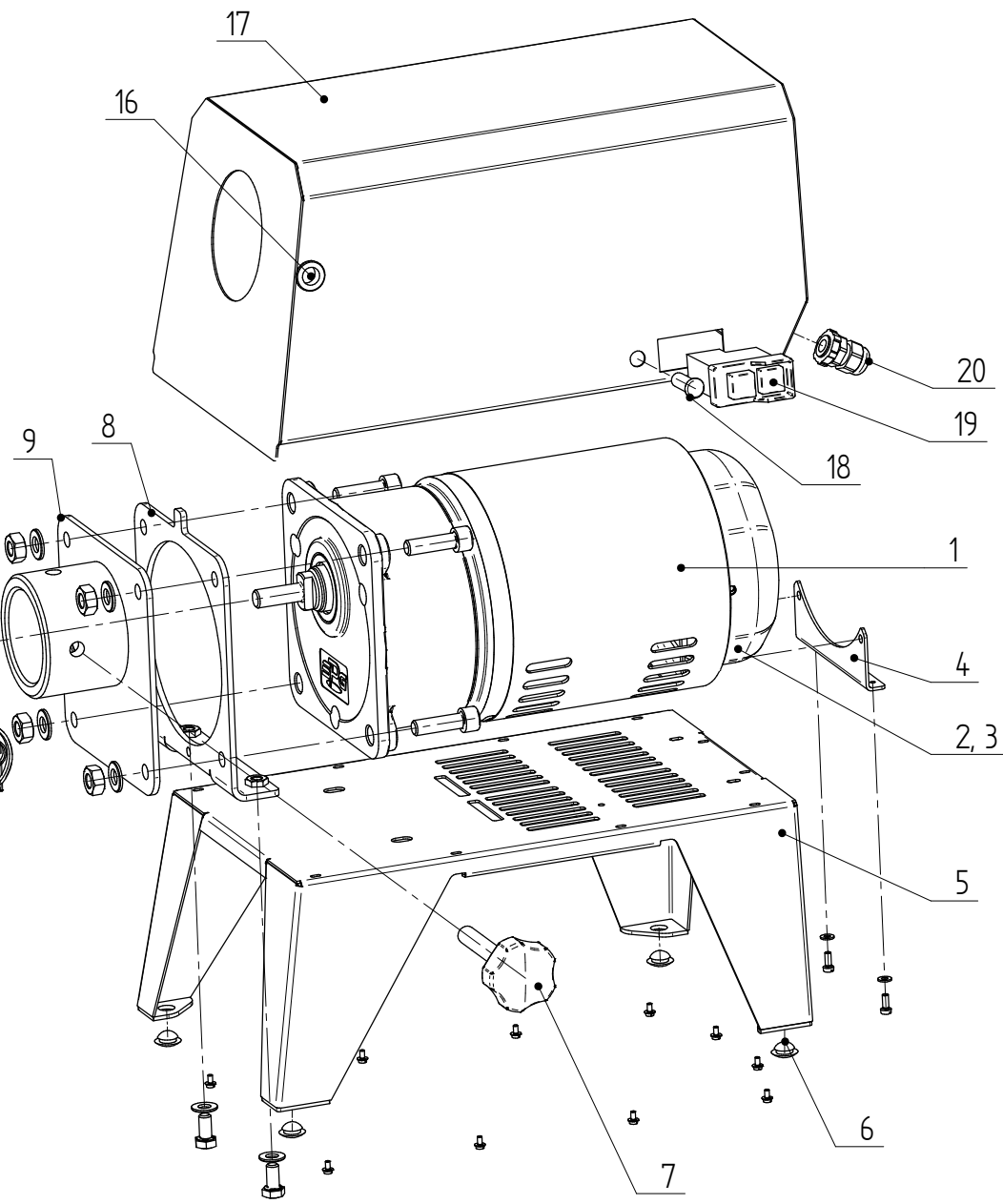
Rys. 5. Widok jednostki napędowej



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

Rys. 12  
Steker do mięsa S20

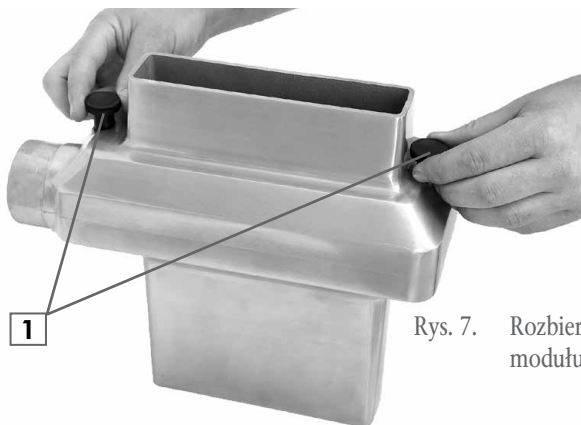




### 5.3 Montaż/demontaż modułu stekera.

Moduł stekera 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 poluzowania dwóch pokręteł (Rys. 7, poz. 1).



Rys. 7. Rozbieranie modułu stekera

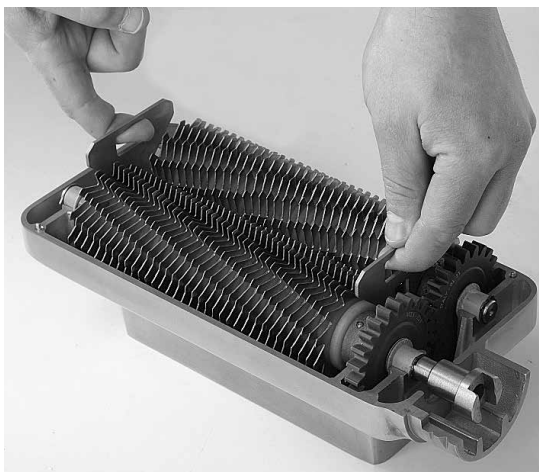
W następnej kolejności należy obrócić moduł stekera o 180° i posadzić w normalnej pozycji pracy (szybem wylotowym do dołu). Można teraz wykręcić pokrętła do końca aż wypadną z otworów.

Po wykręceniu pokręteł górna część obudowy jest gotowa do zdemontowania (Rys. 8). W ten sposób odsłania się całe wnętrze modułu z wałkami nacinającymi 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 stekera 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 stekera  
rozłożony do czyszczenia

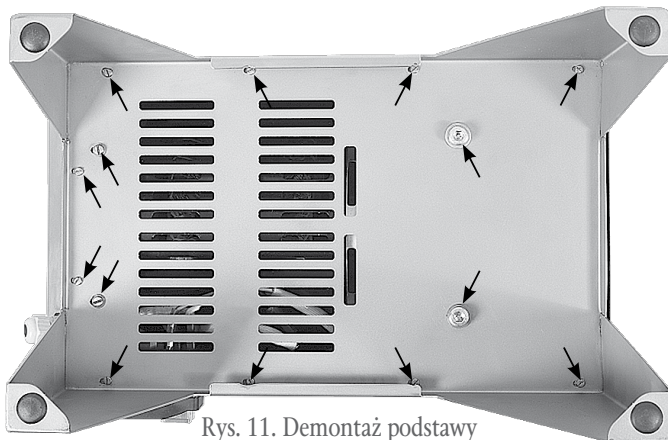
Aby zachować maszynę do przerobu mięsa w idealnym stanie przez długi czas, jest dobrą zasadą aby po każdej operacji mycia i czyszczenia wysuszyć maszynę dokładnie.

## 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 zdemontować 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.	5802	Obudowa KM20 góra
22.	5801	Obudowa KM20 dół
23.	5808	Koło zębate 2 modułu KM20
24.	5807	Koło zębate 1 modułu KM20
25.	5819	Trzpień łączący
26.	5820	Pokrętło KM20
27.	5915	Zgarniacz
28.	5905	Wałek nacinający 1
29.	5910	Wałek nacinający 2
30.	5806	Tulejka ślizgowa

**Uwaga:**

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

Przy zamawianiu części i podzespołów zamiennych stekera 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
<b>Silnik nie pracuje</b>	Brak napięcia w sieci	Sprawdzić obwód zasilania
	Uszkodzenie instalacji elektrycznej	Sprawdzić i naprawić
	Uszkodzony kondensator	Wymienić kondensator
	Uszkodzony wyłącznik	Wymienić wyłącznik
<b>Duży hałas po włączeniu maszyny</b>	Uszkodzony silnik	Wymienić lub naprawić
	Zużyte łożyska silnika lub przekładni	Wymienić łożyska

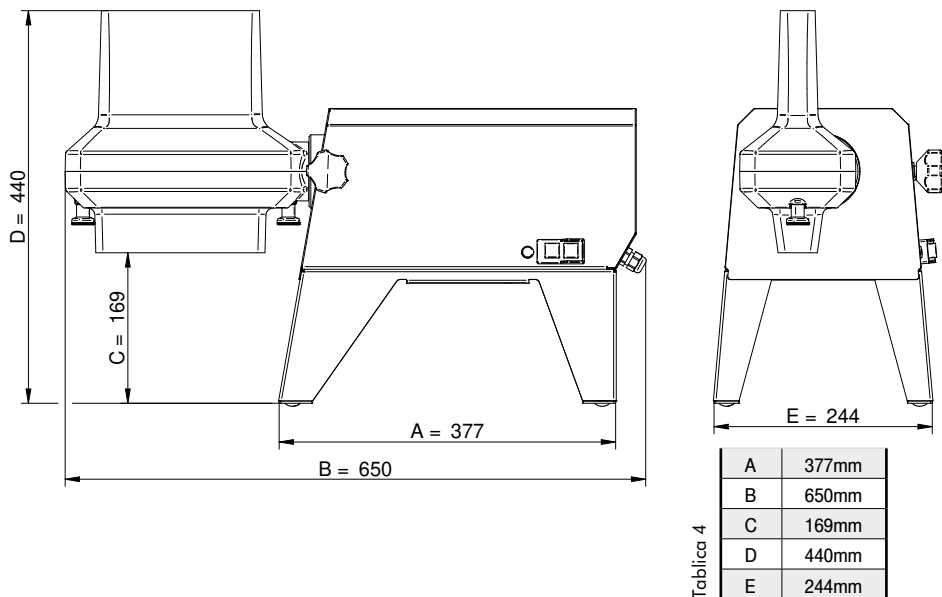
**Uwaga:**

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)

<b>Wymiary gabarytowe</b>	650 x 244 x 440(H)mm
<b>Rozstaw nóżek</b>	377 x 244mm
<b>Obroty wałków</b>	150obr/min
<b>Stopień ochrony</b>	IP33
<b>Poziom hałasu</b>	≤ 75dB
<b>Zasilanie</b>	230V 50Hz 1 faza
<b>Moc</b>	750W
<b>Waga (ciężar netto)</b>	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

## STEKER DO MIĘSA S20

Nr fabryczny .....

Data i pieczęć producenta .....

### Potwierdzenie sprzedawcy

Potwierdza się, że steker S20

została sprzedana w dniu .....

-----  
Miejscowość

-----  
Pieczęćka i podpis sprzedawcy

**NAPRAWY GWARANCYJNE ZGŁASZAĆ POD: [serwis@maga.com.pl](mailto: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.



## KUPON REKLAMACYJNY GWARANCJI

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

Sprzedawca ..... Steker S20 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**<sup>®</sup> Data, pieczęć i podpis użytkownika .....



## KUPON REKLAMACYJNY GWARANCJI

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

Sprzedawca ..... Steker S20 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**<sup>®</sup> 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): **Steker do mięsa** typ/model: **S20**

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](http://www.maga.com.pl) | [handlowy@maga.com.pl](mailto:handlowy@maga.com.pl)