

Mieszarka do mięsa

Instrukcja obsługi

Mieszarka do mięsa Mega-M

mimCR50.35.750	mimCR90.70.1500
mimCR70.50.1100	mimCR130.100.1500
	mimCR170.150.1500

Mega - M[®]



Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją przed użyciem i zachować niniejszą instrukcję dla innych użytkowników.

Spis treści

Wstęp.....	3
Specyfikacja produktu.....	3
Rozpakowywanie	3
Instalacja	4
Instrukcje bezpieczeństwa	4
Użytkowanie.....	4
Czyszczenie i konserwacja po każdym użyciu	4
Lista części zamiennych – rysunek techniczny	5
Deklaracja CE.....	6
Utylizacja	6

Wstęp

Dziękujemy za zakup oraz korzystanie z mieszarki marki Mega-M. W celu pełnego wykorzystania funkcji tego urządzenia i zmniejszenia ryzyka wystąpienia uszkodzeń czy obrażeń, prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed rozpoczęciem użytkowania oraz zachowanie jej na przyszłość.

Ostrzeżenie!

Osoby wyznaczone do obsługi mieszarki powinni zostać przeszkolone z zakresu zagrożeń wynikających z jej użytkowania, środków ostrożności jakie należy powziąć przy jej eksploatacji oraz zasad czyszczenia i konserwacji.

Ze względów bezpieczeństwa, urządzenie musi być podłączone do instalacji uziemieniem.

Podłączenie urządzenia powinno być wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami i zasadami bezpieczeństwa przez wykwalifikowany personel.

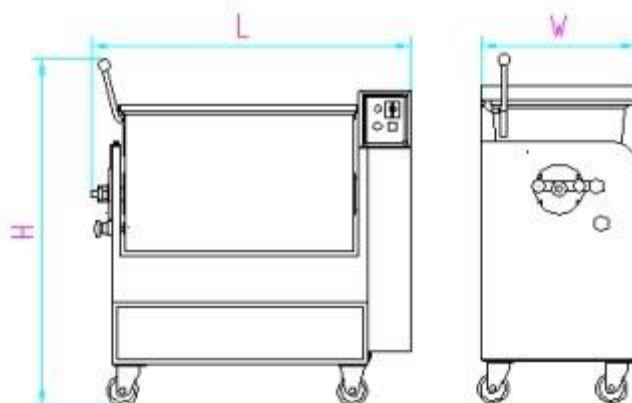
Firma nie ponosi odpowiedzialności za celowe uszkodzenia sprzętu, zaniedbanie, szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji i przepisów oraz nieprawidłowości w instalacji elektrycznej.

Nieuprawniona próba ingerencji w urządzenie jest równoznaczna z unieważnieniem gwarancji.

Specyfikacja produktu

Mieszarka do mięsa służy do mieszania i rozrabiania farszu. Dwie pary mieszadeł obracają się w misce w celu uzyskania jednolitej masy. Wszystkie części maszyn mające kontakt z żywnością są wykonane ze stali nierdzewnej zapewniający wysoki standard higieny pracy.

Kod produktu	mimCR50. 35.750	mimCR70. 50.1100	mimCR90. 70.1500	mimCR130. 100.1500	mimCR170. 150.1500
Zasilanie [V]	380 V 3~				
Moc [kW]	0,75	1,1	1,5		
Moc wejściowa [kW]	1,1	1,5	1,98	1,98	1,9
Pojemność [L]	35	50	70	100	150
Wymiary [mm]	720x510x1100	820x510x1100	860x510x1100	1010x556x1100	1100x660x1260
Waga [kg]	136	152	178	223	265



Rozpakowywanie

Prosimy rozpakować produkt zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i obowiązującymi normami oraz o właściwą utylizację opakowania. Części mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej. Wszystkie plastikowe materiały oznaczone są odpowiednim symbolem.

Prosimy upewnić się, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone w czasie transportu.

Instalacja

Proszę umiejscowić produkt na płaskiej i stabilnej powierzchni, należy też podjąć niezbędne kroki zapobiegające możliwości niekontrolowanego przemieszczania się urządzenia. Stanowisko pracy powinno zapewnić obsługującemu powierzchnię minimum 2 m².

Technik odpowiedzialny za instalację i serwis urządzenia, powinien posiadać odpowiednie uprawnienia.









- Podłączenie do prądu powinna wykonać osoba do tego upoważniona.
- Upewnij się, że napięcie gniazdka jest równe napięciu podanemu na etykiecie urządzenia.



To urządzenie należy podłączyć do uziemionego gniazdka zgodnie z zasadami i normami bezpieczeństwa.

- Podłączenie do głównego bezpiecznika i bezpiecznika różnicowo-prądowego musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Instrukcje bezpieczeństwa

 Nie używaj urządzenia w słabo oświetlonym miejscu.	 Nie używaj urządzenia w obecności materiałów łatwopalnych lub wybuchowych.
 Nie dotykaj ruchomych elementów podczas pracy urządzenia.	 Nie próbuj używać urządzenia bez odpowiedniego sprzętu ochronnego.
 Wszystkie uszkodzenia spowodowane brakiem uziemienia w gniazdku nie są objęte gwarancją.	 Jeśli z jakiegokolwiek powodu w miejscu użytkowania urządzenia wybuchnie pożar, należy szybko zamknąć wszystkie zawory gazowe, odłączyć od prądu i użyć gaśnicy. Nigdy nie używaj wody do gaszenia urządzeń elektrycznych!
 Nie używaj urządzenia „na pusto”.	 Nie przeciążaj urządzenia.

Na stanowisku pracy powinna znajdować się Instrukcja Obsługi kraljalnicy.

Użytkowanie

1. Przed użyciem sprawdź, czy zasilanie jest dostosowane do wymagań maszyny oraz upewnij się, że znajduje się w nim uziemienie.
2. Przed użyciem umyj wewnątrz maszyny, w tym obudowę zbiornika na mięso. Pomiędzy miską a mieszadłami powinna być odpowiednia przestrzeń.
3. Przełącznikiem steruje się kierunkiem obrotów ruchomych łopatek.
4. Włóż farsz do miski i załóż pokrywę, następnie uruchom maszynę. Po zakończeniu mieszania i uzyskaniu wymaganej konsystencji wyłącz urządzenie.
5. Zwolnij zawleczkę blokującą pozycję miski i wyładuj gotowy farsz z mieszalnika.

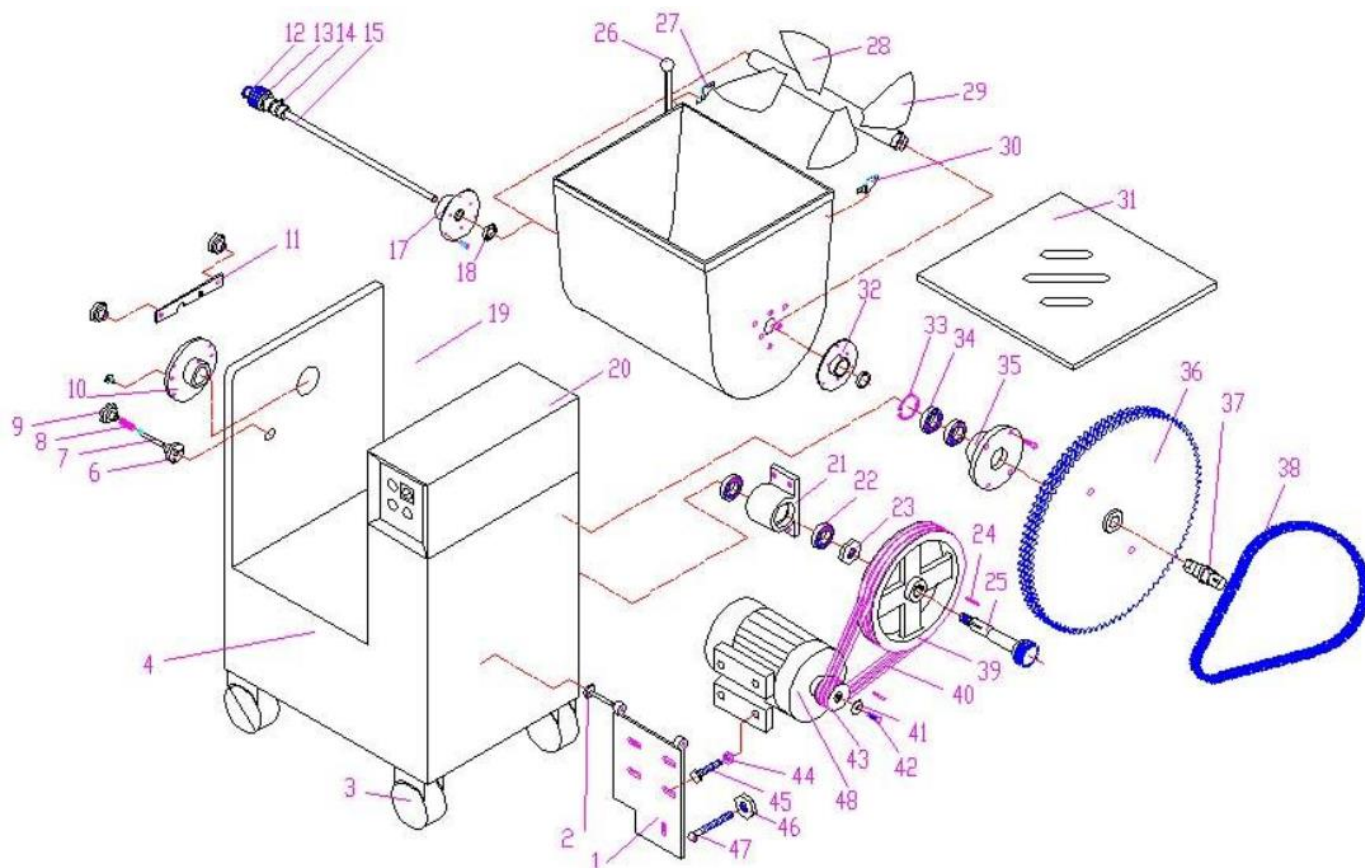


Nie używaj maszyny do mieszania ciasta, ponieważ grozi to jej uszkodzeniem.

Czyszczenie i konserwacja po każdym użyciu

- Przed rozpoczęciem czyszczenia **zawsze** wyłącz urządzenie i odłącz od zasilania.
- Oczyść wilgotną szmatką zewnętrzną powierzchnię urządzenia, zbiornik oraz ostrza tnące. Osusz te elementy.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących.
- **Nie czyścić urządzenia bezpośrednio polewając je wodą, aby uniknąć uszkodzenia silnika.**

Lista części zamiennych – rysunek techniczny



nr	nazwa	kod	szt.	nr	nazwa	kod	szt.
1	Płyta silnika	BX50-30	1	26	Uchwyt	BX50-07-08	1
2	Sworzeń wału 10x35	GB882-86	2	27	Prawe gniazdo pokrywy leja	BX50-07-06	1
3	Kółko		4	28	Koło klapowe	BX50-15-02	1
4	Korpus	BX50-10	1	29	Wał mieszający	BX50-15-01-02	1
6	Gniazdo krzyżakowe	BX50-08-02	2	30	Lewe gniazdo pokrywy leja	BX50-07-06a	1
7	Sworzeń krzyżowy	BX50-08-01	1	31	Pokrywa leja	BX50-09	1
8	Sprężyna	BX50-08-03	1	32	Prawy wał leja	BX50-07-03	1
9	Uchwyt	BX50-05	1	33	Podkładka elastyczna	GB893.1-86	1
10	Gniazdo lewego wału	BX50-03	2	34	Łożysko 60107	GB273-64	2
11	Błazka rozporowa	BX50-04	1	35	Prawe gniazdo wału	BX50-14	1
12	Głowica	GB1154-79	1	36	Duże koło łańcuchowe	BX50-18	1
13	Uchwyt	BX50-02-01	1	37	Duży wał koła łańcuchowego	BX50-17	1
14	Elastyczny cylinder	GB879-76	1	38	Łańcuch rolkowy 06B-3X150	GB1243.1-83	1
15	Wrzeciono	BX50-02-02	1	39	Duże koło pasowe	BX50-25	1
17	Lewy wał leja	BX50-07-02	1	40	Pasek VA 900	GB1171-74	3
18	Uszczelka olejowa	GB9877.1-3	1	41	Płyta rozbrygowa osi	BX50-27	1
19	Prawa płyta wewnętrzna	BX50-01-05	1	42	Śruba M6X30	GB5782-86	1
20	Przełącznik	BX50-11	2	43	Małe koło pasowe	BX50-28	1
21	Gniazdo wału	BX50-24	1	44	Nakrętka t-nut M12	GB41-86	4
22	Łożysko 60206	GB273-64	1	45	Śruba M12X40	GB5782-86	4
23	Nakrętka t-nut M20	GB6170-86	1	46	Nakrętka t-nut M14	GB41-86	1
24	Śruba C8x50	GB1096-79	1	47	Uchwyt podstawy silnika	MT-320-02-25	1
25	Mały wałek koła łańcuchowego	BX50-23	1	48	Silnik		1

Deklaracja CE

Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami dyrektywy niskonapięciowej oraz kompatybilności elektromagnetycznej i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

Utylizacja

Materiały z opakowania nadają się w 100% do wykorzystania jako surowiec wtórny i są oznakowane symbolem recyklingu. Utylizacji opakowania należy dokonać zgodnie z przepisami lokalnymi. Materiały z opakowania należy zabezpieczyć przed dziećmi, gdyż stanowią źródło zagrożenia.

Właściwa utylizacja urządzenia:



1. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE symbolem przekreślonego kołowego kontenera na odpady (jak obok) oznacza się wszelkie urządzenia elektryczne i elektroniczne podlegające selektywnej zbiórce.

2. Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu poprzez normalne odpady komunalne, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu.

3. Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę środowiska.

4. Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych udzieli Państwu administracja gminna lub sprzedawca urządzenia.

W celu zapoznania się z pełną ofertą

produktów **Mega-M**[®]

zapraszamy na stronę:

www.megamarket.com.pl



MegaMarket
kompleksowe wyposażenie

Q Szukaj produktów

Twoje konto
Zaloguj / Zarejestruj

Biuro obsługi
798 532 532

PL

Sklep ▾ Magazyn ▾ Gastronomia ▾ Przemysł ▾ Biuro ▾ Skup regałów demontaż Kontakt

Sklep ▸
Magazyn ▸
Gastronomia ▸
Przemysł ▸
Biuro ▸

Gastronomia

Polecane

Dodaj do porównania

NOWY

1 374,45zł netto 1 690,57zł brutto

Regał sklepowy MAGO przścienny
wysokość 210 cm szerokość 300 cm

Dodaj do porównania

NOWY

3 100,00zł netto 3 813,00zł brutto

Drabina magazynowa platformowa Mega-
M 307 cm 12 stopni

Dodaj do porównania

UŻYWANY

1 990,00zł netto 2 447,70zł brutto

Szafa mroźnicza IGLOO 66cm

Mega-M

Dodaj do porównania

NOWY

429,00zł netto 527,67zł brutto

Stół gastronomiczny roboczy z półką
Mega-M 60x75x80(H) MM-C101502 stal



MegaMarket S.A.
ul. Strefowa 15, 39-442 Chmielów
NIP: 8672239415 REGON: 181151371
+48 798 532 532, sklep@megamarket.com.pl
www.megamarket.com.pl