

Ręczna nadziewarka do kiełbas

Mega-M[®]

Instrukcja obsługi

nadr.HO.3l pion
nadr.HO.5l pion
7L pionowa
10L pionowa



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

Spis treści

Transport.....	2
Rozpakowywanie	2
Instalacja	2
Instrukcje bezpieczeństwa	2
Specyfikacja produktu.....	2
Użytkowanie – montaż nadziewarki	3
Czyszczenie i konserwacja po każdym użyciu	4
Utylizacja.....	4
Deklaracja CE.....	4

Wstęp

Dziękujemy za zakup oraz korzystanie z nadziewarki do kiełbas 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.

Transport

Urządzenie można być przenoszone ręcznie z jednego miejsca do innego. Zachowaj szczególną ostrożność podczas transportu urządzenia, aby go nie uszkodzić.

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 przewrócenia się urządzenia. Stanowisko pracy powinno zapewnić obsługującemu powierzchnię minimum 2 m².

Instrukcje bezpieczeństwa



Nie dotykaj ruchomych elementów podczas pracy urządzenia.



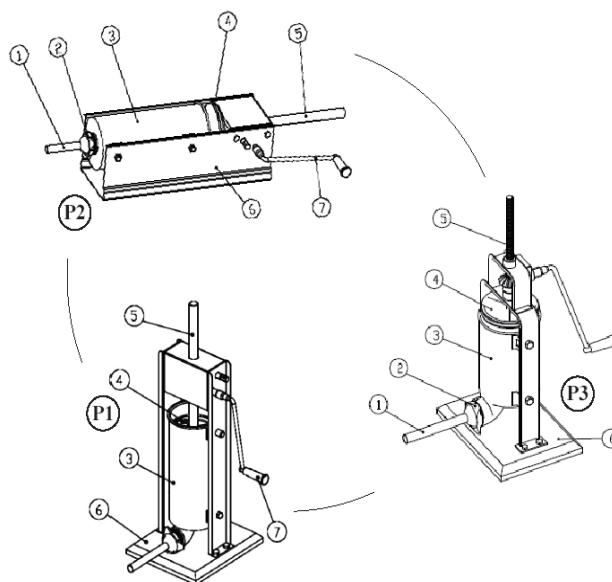
Nie przeciążaj urządzenia.

Specyfikacja produktu

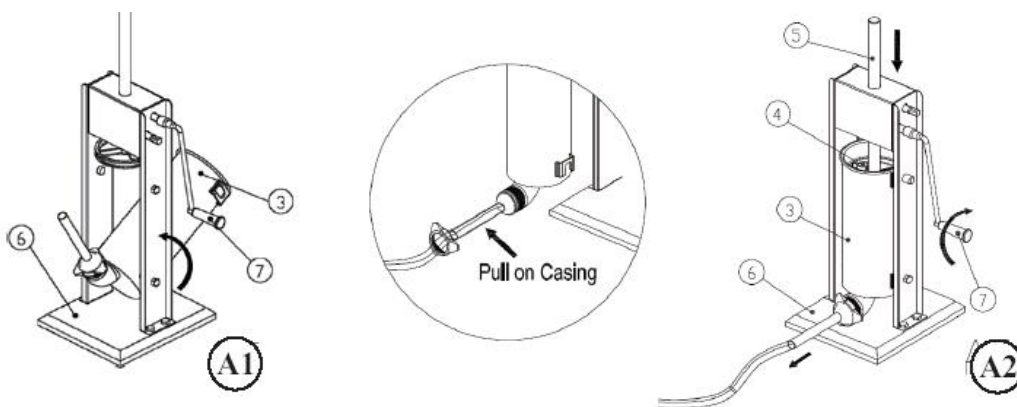
Nadziewarka do kiełbas ma dwie prędkości. Nadaje się do produkcji kiełbas domowych oraz na potrzeby gastronomii.

Model	WGOM0001	WGOM0002	7L pionowa	10L pionowa
Pojemność [L]	3	5	7	10
Wymiary zbiornika [Ø cm x wysokość cm]	Ø14 x 20	Ø14 x 32	Ø15 x 44,3	Ø21,5 x 27,3
Waga [kg]	11	12	14	23,5
Wymiary [cm]	53x31x31	65x31x31	77,5x31x31	65x31x41
Wymiary opakowania [cm]	57x36x37	69x36x37	84,5x36x37	75,5x50x40

1. Zestaw lejków ze stali nierdzewnej.
2. Przednia nakrętka pierścieniowa.
3. Zbiornik ze stali nierdzewnej.
4. Tłok i guma uszczelniająca.
5. Trzonek tłoka.
6. Podstawa nadziewarki.
7. Korba.



Użytkowanie – montaż nadziewarki



1. Przed użyciem należy dokładnie pokryć wnętrze zbiornika odpowiednim do kontaktu z żywnością smarem.
2. Zamontować korbę, nasuwając na trzpień odpowiadający za bieg szybki lub wolny.
3. Przekręcić uchwyt, aby przesunąć tłok na górę nadziewarki.
4. Położyć wsporniki dolne zbiornika na uchwytach zbiorników wewnątrz obudowy nadziewarki. Obrócić dolną część pojemnika do obudowy napełniarki. Obrócić zbiornik całkowicie w obudowie napełniarki, zatrzaskując górne wsporniki w uchwytach zbiornika.
5. Założyć wybrany lejek do farszu, zamocować przy pomocy przedniej nakrętki pierścieniowej. Dokręcić przednią nakrętkę pierścieniową i lejek do uzyskania wyczuwalnego oporu. **NIE WOLNO ZBYT MOCNO DOKRĘCAĆ** przedniej nakrętki pierścieniowej, ponieważ może to uszkodzić lejek.

Czyszczenie i konserwacja po każdym użyciu

1. Wyjąć lejek do nadziewania, odkręcając przednią nakrętkę pierścienia i pociągając za lejek.
2. Kręć korbą w przeciwną stronę, aż tłok podniesie się i wyjdzie z pojemnika.
3. Obrócić pojemnik na zewnątrz, a następnie wyciągnij zbiornik z obudowy nadziewarki.
4. Odkręcić tłok z jego trzonu, zdemontuj z tłoka ciśnieniowy zawór nadmiarowy. Zdejmij uszczelkę z tłoka.
5. W gorącej wodzie z mydłem należy umyć wszystkie części, które miały kontakt z mięsem, **NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE CZĘŚCI ZOSTAŁY UMYTE OD RAZU PO UŻYCIU** nadziewarki. Natychmiast opłukać i dokładnie wysuszyć wszystkie części. W razie potrzeby należy zdezynfekować.
6. Przed i po każdym użyciu należy dokładnie nasmarować wał, zbiornik, elementy ciśnieniowego zaworu nadmiarowego i przednią nakrętkę pierścieniową smarem przeznaczonym do kontaktu z żywnością.

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.

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

MegaMarket

MegaMarket S.A.

Strefowa 15, 39-442 Chmielów

+48 798 532 532, sklep@megamarket.pl

www.megamarket.pl