

TELEPÍTÉSI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

F-10 típusú FŰSZERŐRLŐ SEGÉDGÉP
M-20 típusú MÁKŐRLŐ SEGÉDGÉP



Ezt a Telepítési és használati utasítást a gép üzemeltetője a használatbavétel előtt alaposan tanulmányozza át, és őrizze meg jogainak érvényesítése érdekében!

1. Bevezetés:

Az F-10, M-20 segédgépek az MA-751 és MA-752 típusú alapgépekre szerelhetők. A két segédgéppel mák és különböző fűszerek változtatható finomságú őrlését gyorsan és jó minőségben végezhetjük el.

Kivitelezése megfelel az igényes követelményeknek. Egyszerű kezelhetősége, üzembiztos működése nagy segítséget nyújt a konyhai munkák elvégzéséhez.

2. Jogi nyilatkozat:

A gépkönyvben közölt műszaki adatok helyességét a gyártó - GASZTROMETÁL Zrt - szavatolja. A gépek egyes műszaki adatainak megváltoztatási jogát a gyártó, a műszaki fejlesztés érdekében fenntartja, ugyanakkor kötelezi magát, hogy az esetleges változásokat a géppel együtt szállított gépkönyvbe bejegyzi.

Az F-10, M-20 típusú segédgépekre a GASZTROMETÁL Zrt az értékesítést végző vállalatától történt átvételtől számított 12 (tizenkettő) hónapig jótállást vállal.

Nem tekinthető jótállási kötelezettség alá eső hibáknak azok a hiányosságok, amelyek a gépkönyvben közölt tájékoztatás alapján utánállítással, beszabályozással megszüntethetők.

A jótállási kötelezettség nem áll fenn abban az esetben, ha a keletkezett hiba a gépkönyvben közölt üzembe helyezési, kezelési, karbantartási utasítások be nem tartásának, illetve a gyártó tevékenységén, kötelezettségén kívül álló egyéb okok következménye. A garanciális jótállás megszűnik, ha szakszerűtlen szállítás, helytelen tárolás miatt sérül meg a gép, vagy ha a gépen a gyártó előzetes hozzájárulása nélkül javítást, átalakítást végeznek, vagy ha a hibát szakszerűtlen üzembe helyezés okozza, kivéve, ha azt a gyártó által javasolt szerviz végezte. A jótállással és szavatossággal kapcsolatos egyéb tudnivalókat a garancia jegy tartalmazza.

Az F-10, M-20 típusú alapgép jótállás alá eső hibáinak javítását – eltérő megegyezés hiányában - a GASZTROMETÁL Zrt. vagy szervizmegbízottja végzi. A partnerszervizek név és címjegyzéke a www.gasztrometal.hu „SZERVIZ” menüpontjában található.

3. Műszaki adatok:

| | |
|--|-------------|
| Befoglaló méretek (tölcsérrel együtt): | 220x180x380 |
| Saját tömege: | 5 kg |
| Őrlési teljesítmény – fűszerőrlő: | 10 kg/h |
| Őrlési teljesítmény – mákőrlő: | 20 kg/h |

4. Műszaki leírás

A fűszerőrlő és mákőrlő segédgépek azonos fő alkatrészekből állnak.

Az őrlőműház alumínium öntvény, ebben található a csiga és az őrlőtárcsák. Az őrlőtárcsák szerszámacélból, edzett kivitelben készülnek.

A rugós és csapos biztosítású őrléményfinomság állítószerkezet gyors és egyszerű kezelhetőséget nyújt. A kettős tölcser biztosítja a balesetmentes munkavégzést.

5. Szállítás, raktározás

A fűszerőrlő és mákőrlő segédgépeket hullámpapír dobozba helyezve szállítjuk. A doboz mozgatása csak a feltüntetett jelzésnek megfelelően történhet. A segédgép átvételekor meg kell győződni a csomagolás épségéről. A doboz felbontásakor ellenőrizni kell a tartozékok meglétét, valamint a gép sérülésmentességét. Az esetleges hiányt, vagy a gép sérülését ténymegállapító jegyzőkönyvben kell rögzíteni.

Hosszabb tárolás, raktározás esetén a gépet az eredeti gyári, vagy annak megfelelő csomagolásban, száraz, hűvös helyen kell elhelyezni.

6. Üzembe helyezés, kezelés

A segédgépet csak az alapgép „1”-es fokozatán (MA-752) szabad üzemeltetni!!

A kicsomagolt, megtisztított segédgépet az alapgép feltűzőcsonkjára helyezzük és rögzítjük.

Figyelem! Csak szakszerűen üzembe helyezett alapgéppel szabad az új segédgépet üzemeltetni!

Ügyeljünk arra, hogy az őrlőtárcsák ne legyenek túlzott mértékben egymáshoz szorítva. A rovátkolt állító anyát magunk felé húzva ütközésig jobbra csavarjuk, majd legalább 2-3 furatosztással visszaállítjuk. (Ezzel biztosítjuk a tárcsák közötti megfelelő hézagot.)

Az őrlendő anyagot a tölcserbe öntjük, és az alapgépet bekapcsoljuk. A finomságállító szerkezetet a kívánt finomságnak megfelelően utánállítjuk. Az óramutató járásával egyezően, jobbra forgatva az őrleményt finomíthatjuk.

Figyelem!

Az egyes segédgépeket csak a rajtuk feltüntetett anyagféleségek őrlésére használjuk.

7. Karbantartás

Az őrlés befejeztével az alapgépet kikapcsoljuk, és a segédgépet levesszük a feltűzőcsonkról.

A tölcser, és a 2 db fedelet rögzítő csavar eltávolítása után a fedél és az őrlőszerkezet könnyen kiszerezhető, és jól tisztítható.

A segédgépet száraz állapotban szereljük össze.

Figyelem!

- ♦ **Bekapcsolt, forgó gépbe nyúlni TILOS!**
- ♦ **A segédgépek balesetmentes üzemeltetése érdekében a géppel csak a kezelésére kioktatott személy dolgozhat**
- ♦ **A segédgépeket tölcser nélkül használni tilos!**

8. Környezetvédelem

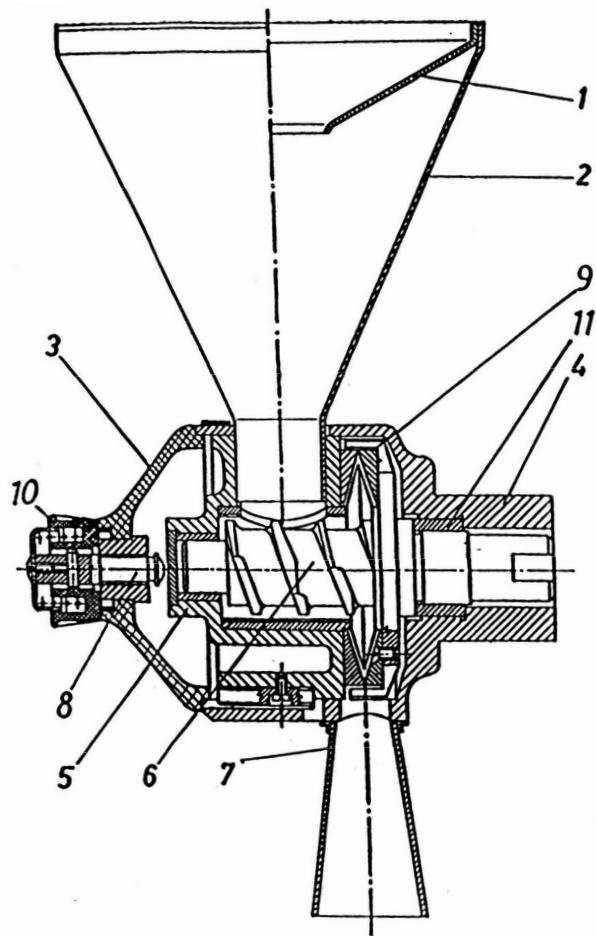
- Csomagolás:

A gép csomagolása zsírpapír és hullámkarton doboz. A hullámkarton doboz szelektíven gyűjthető, leadható. A zsírpapír újrahasznosításra NEM alkalmas.

- Ártalmatlanítás:

A gép használatra alkalmatlannak való minősítése után az alábbi módon kezelhető:

A gép legnagyobb része fémből van, veszélyes anyagot nem tartalmaz, így vegyes fémhulladékként leadható.



| | | | |
|------------------------------|--------------|--------------------------|--------------|
| 1., Tölcsér betét | 0759-00-01 | 6., Csigatengely- fűszer | 0758-05-01 |
| 2., Tölcsér | 0759-00-02 | 7., Lefolyógarat | 0758-06-00/A |
| 3., Fedél | 0759-07-00 | 8., Állító csavar | 0759-06-05 |
| 4., Órlómű ház | 0759-02-00 | 9., Órlótárcsa -mák | 0758-03-02 |
| 5., Órlómű ház betét -mák | 0758-03-00/A | 9., Órlótárcsa -fűszer | 0759-03-04 |
| 5., Órlómű ház betét -fűszer | 0759-03-00 | 10., Állítókerék | 0759-08-01 |
| 6., Csigatengely -mák | 0758-04-01 | 11., Zsugorbronz persely | 0759-01-03 |

M20 típusú Mák- és F10 típusú Fűszerőrlő segédgép