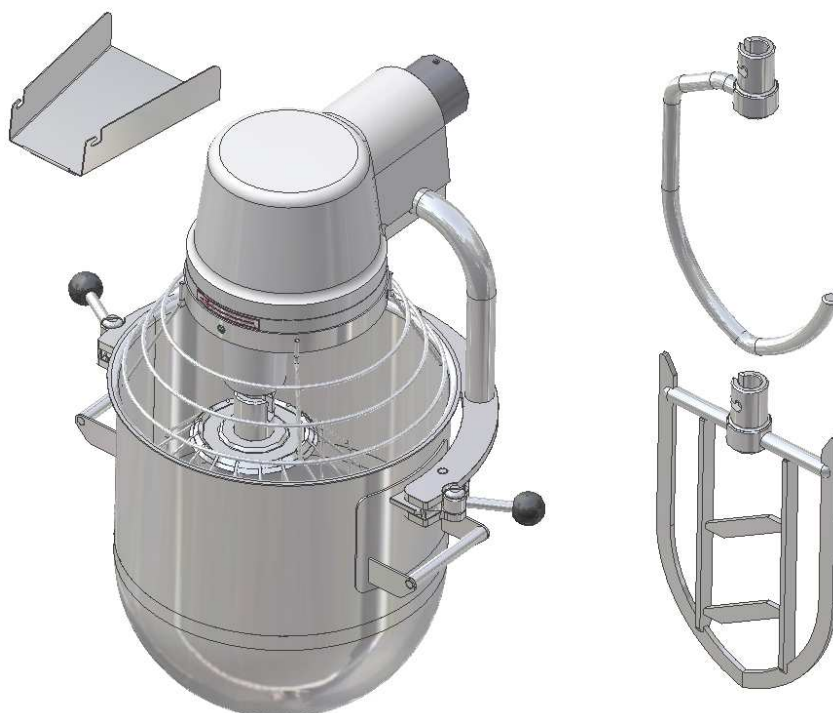


TELEPÍTÉSI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

HDS16 típusú
Habverő segédgép



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

1. Bevezetés:

A HDS16 típusú segédgép alkalmas a kis- és közepes konyhák habverési, krémkeverési, dagasztási műveleteinek gyors és jó minőségű elvégzésére.

Felszerelhető mind az MA751, mind az MA752 típusú alapgépre, de a hatékonyabb működés érdekében az MA752 típusú alapgépet javasoljuk.

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.

A HDS16 típusú segédgépre 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.

A HDS16 típusú segédgép 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 leírás

A habverő segédgép fő részei: meghajtómű, üsttartó keret, keverőüst, habverőszerszám, dagasztókar, vajkeverő kar és védőrács (lásd 1. ábra).

A meghajtómű (metszetrajzát lásd a 2. ábrán) két sebességi fokozatban üzemeltethető (ha az MA752 típusú alapgéppel üzemeltetjük). Az alacsonyabb sebesség a vajkrém fajták készítésére, tészta dagasztására, a magasabb sebesség habkészítésre szolgál. A sebesség átváltását a motoros alapgépen végezzük a zöld nyomógombokkal.

A szerszámok rögzítése és cseréje egyszerű. A meghajtómű kihajtó tengelyének keresztcsapja illeszkedik a szerszám csőtengelyén lévő „L” alakú horonyba.

Befoglaló méretei:

Mélység:	360	mm
Szélesség:	370	mm
Magasság	560	mm
Üst térfogat:	16	dm ³
Saját tömege:	25	kg

Teljesítmények:

tejszínhab készítés: 4-4,5 dm³ tejszínből 8-10 perc szükséges
tojáshab készítés: 50 db tojásból 15-20 perc szükséges

(A fenti két művelethez szükséges idő MA751 típusú Alapgép használatával csaknem megduplázódik)

vajkrém készítés: 6-7 kg alapanyagból 10-12 perc szükséges
tészta készítés: 6-7 kg alapanyagból 15-20 perc szükséges

4. Kezelés

A megtisztított segédgépet az alapgép feltűző-csonkjára helyezük és rögzítjük. A kívánt művelethez szükséges szerszámot a segédgép kihajtó tengelyére illesztjük. Az alapanyagot betöltjük az üstbe majd felhelyezzük a segédgépre és rögzítjük.

Ezután bekapcsoljuk a kívánt sebességfokozatot és elvégezzük a műveletet.

A munka végeztével az üstöt és a szerszámot leemeljük a segédgépről, a segédgépet levesszük az alapgépről és megtisztítjuk az alkatrészeket.

Figyelem!

A habverő kosár csak tejszínhab és tojáshab keverésére alkalmas, nem használható sűrűbb anyagok, krémek keverésére! A helytelen használat a garancia elvesztését vonja maga után!

5. Szállítás, raktározás

A HDS16 típusú segédgépet polietilén zsákba burkolva, kartondobozba helyezve szállítjuk. Szállítás közben a gépet csak a feltüntetett jelzéseknek megfelelően szabad mozgatni. A gép átvétele során, a doboz felbontásakor meg kell győződni a csomagolás sértetlenségéről.

Az esetleges hiányt, vagy a gép sérülését ténymegállapító jegyzőkönyvben kell rögzíteni. Huzamosabb tárolás esetén a gépet az eredeti gyári, vagy annak megfelelő csomagolásban, száraz helyen kell elhelyezni. *A csomagolást gyűjtse szelektíven az újrahasznosítás érdekében!*

6. Tisztítás

A segédgép hajtóművét használat után először nedves, zsíroldószeres ruhával, majd nedves, tisztavizes ruhával töröljük át, végül töröljük szárazra. A kiegészítő alkatrészeket (keverőkarok, keverőüst) enyhe zsíroldószeres vízben elmoszuk, tiszta vízben előblítjük, majd szárazra töröljük.

7. Karbantartás

A meghajtóműben lévő C 140 minőségű kenőolaj cseréjét 3000 üzemóránként, de legfeljebb háromévente el kell végezni. A szükséges olajmennyiség 0,15 dm³.

A C140 minőségű kenőolaj helyettesíthető bármilyen gyártmányú SAE 140 viszkozitási fokozatú közlekedési hajtóműolajjal.

Évente egyszer ellenőrizzük a rögzítő csavarok állapotát, a kilazult csavarokat húzzuk meg.

A meghajtómű rendellenes működése esetén (olajfolyás, megnövekedett zajszint stb.) a gépet állítsuk le, és szakszervizben javíttassuk meg.

8. Biztonságtechnikai előírások

- *Működés közben a forgó elemek közé benyúlni balesetveszélyes és **Tilos***
- *A segédgépet a keverő edény felhelyezése nélkül üzemeltetni **Tilos***
- *A segédgépen karbantartást végezni csak az alapgépről való levétel után szabad.*

9. Környezetvédelem

- Csomagolás:

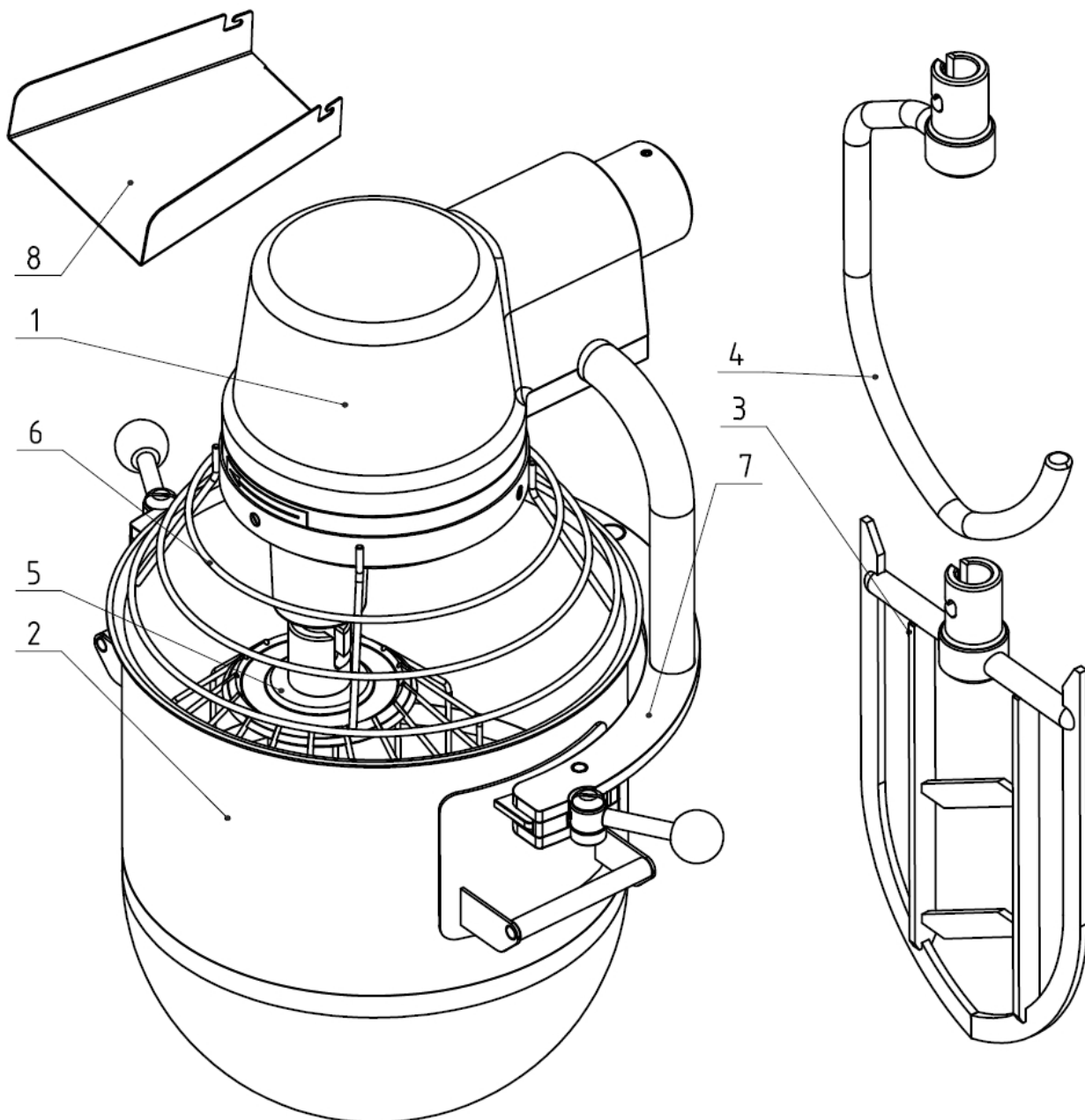
A gép csomagolása zsírpapír, műanyag fólia és hullámkarton doboz. A hullámkarton doboz és a műanyag fólia szelektíven gyűjthető, leadható. A zsírpapír újrahasznosításra NEM alkalmas.

- Ártalmatlanítás:

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

A gépből a hajtómű olajat le kell engedni, azt veszélyes hulladékként a vonatkozó jogszabályoknak megfelelően le kell adni.

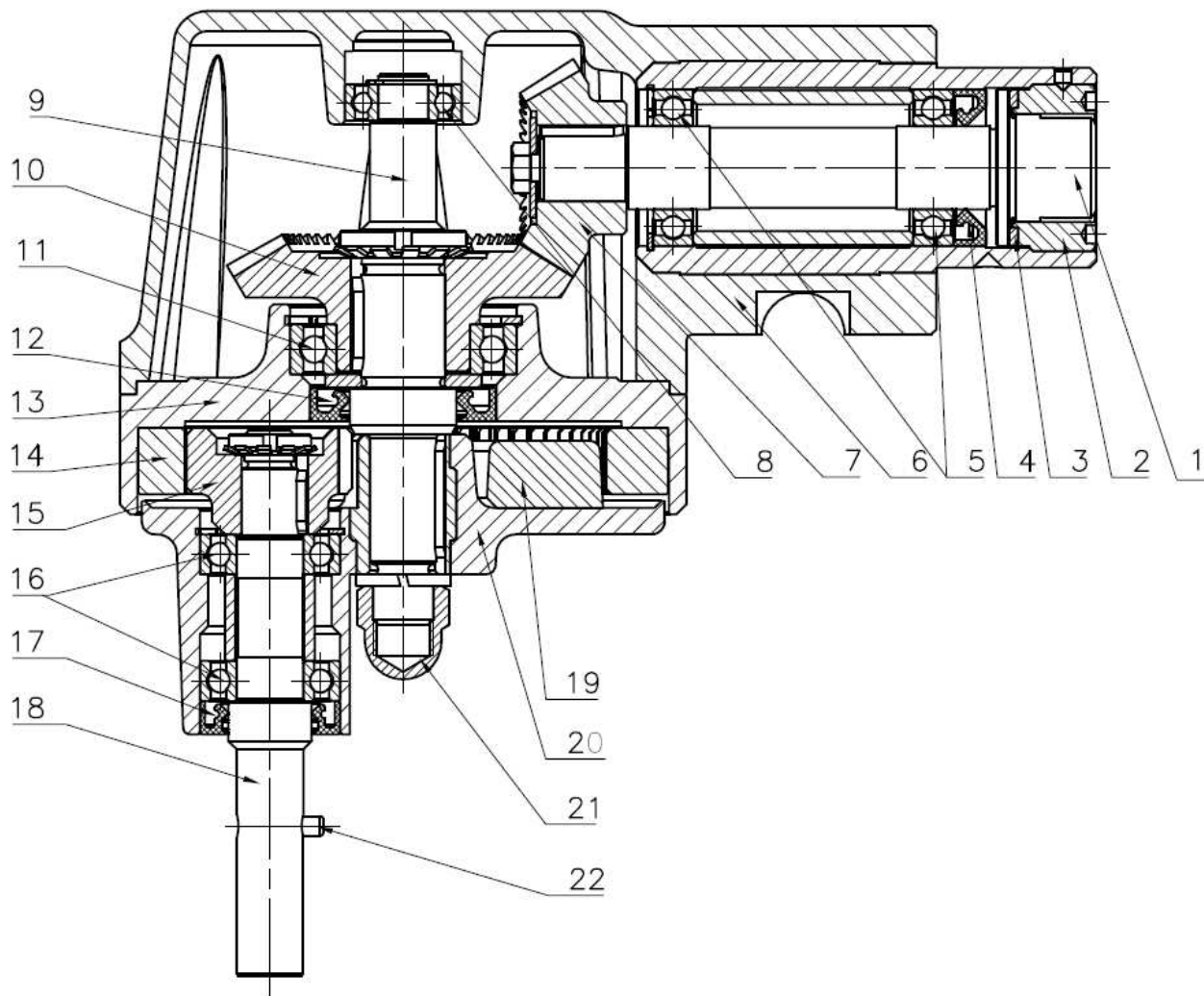
A gép legnagyobb része fémből van, (a hajtómű olajon kívül), veszélyes anyagot nem tartalmaz, így szennyezett fémhulladékként leadható.



1.,	Hajtómű	5.,	Habverő kosár
2.,	Keverő üst	6.,	Védőrács
3.,	Vajkeverő kar	7.,	Üsttartó keret
4.,	Dagasztó kar	8.,	Adagoló tálca

HDS16 típusú segédgép

1.ábra



1.,	Tengely I.	HDS16-1104	12.,	Rugós tömítőgyűrű	Y32x56x10p
2.,	Menetes állítógyűrű	HDS16-1106	13.,	Záróagy	HDS16-1201
3.,	Csúszógyűrű	HDS16-1105	14.,	Belsőfogazatú fogaskerék	HDS16-1202
4.,	Rugós tömítőgyűrű	Y25x47x10	15.,	Bolygókerék	HDS16-1303
5.,	Mélyhornyú golyóscsapágy	6005	16.,	Mélyhornyú golyóscsapágy	6004 2Z
6.,	Ház	HDS16-1150	17.,	Rugós tömítőgyűrű	Y25x42x10p
7.,	Kúp fogaskerék I.	HDS16-1103	18.,	Keverőtengely	HDS16-1304
8.,	Mélyhornyú golyóscsapágy	6202	19.,	Ellensúly	HDS16-1308
9.,	Tengely II.	HDS16-1204	20.,	Bolygókerék vezető	HDS16-1350
10.,	Kúp fogaskerék II.	HDS16-1203	21.,	Záróanya	HDS16-1004
11.,	Mélyhornyú golyóscsapágy	6008	22.,	Menesztőcsap	HDS16-1307

HDS16 típusú segédgép meghajtómű metszetrajz

2.ábra