

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!

EK-Megfelelőségi Nyilatkozat

A Gasztrometál Zrt. mint gyártó kizárólagos felelőssége mellett igazolja, hogy a

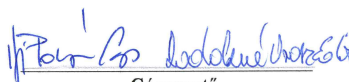
Habverő segédgép megnevezésű,

HDS-16 típusú

termék kielégíti a 2006/42/EK sz. irányelv és az 1935/04/EK rendelet alapvető biztonsági követelményeit. A tervezés és a gyártás az alábbi szabványok szerint történt, és megfelel az abban foglalt biztonsági és egészségvédelmi előírásoknak:

EN 12851

A nyilatkozatot a következő személy(ek)
nevében és részéről írták alá:


Cégvezető P.h.

A műszaki dokumentáció összeállítására
felhatalmazott személy:


Gyártmányfejlesztési csoportvezető

Tatabánya, 2012. Június 1.

GASZTROMETÁL
Gép- és Berendezésgyártó Zrt.
2800 Tatabánya, II., Vágóhíd u. 4.

A gyártó Gasztrometál Zrt. kijelenti, hogy a szállított termék ezen Telepítési És Használati Utasítás „Műszaki leírások, adatok, üzembe helyezési és kezelési útmutatók:” fejezetében közölteknek megfelel.

Minőségügyi bélyegző:

Kiállító aláírása:

Kelt: 20....évhónap

.....
aláírás

Tartalomjegyzék

EK- megfeleléségi nyilatkozat.....	2
1. Bevezetés:.....	4
2. Jogi nyilatkozat:	4
3. Műszaki leírás	4
4. Kezelés	5
5. Szállítás, raktározás.....	5
6. Tisztítás	5
7. Karbantartás	5
8. Biztonságtechnikai előírások.....	5
9. Környezetvédelem.....	5
JÓTÁLLÁSI JEGY	8

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:

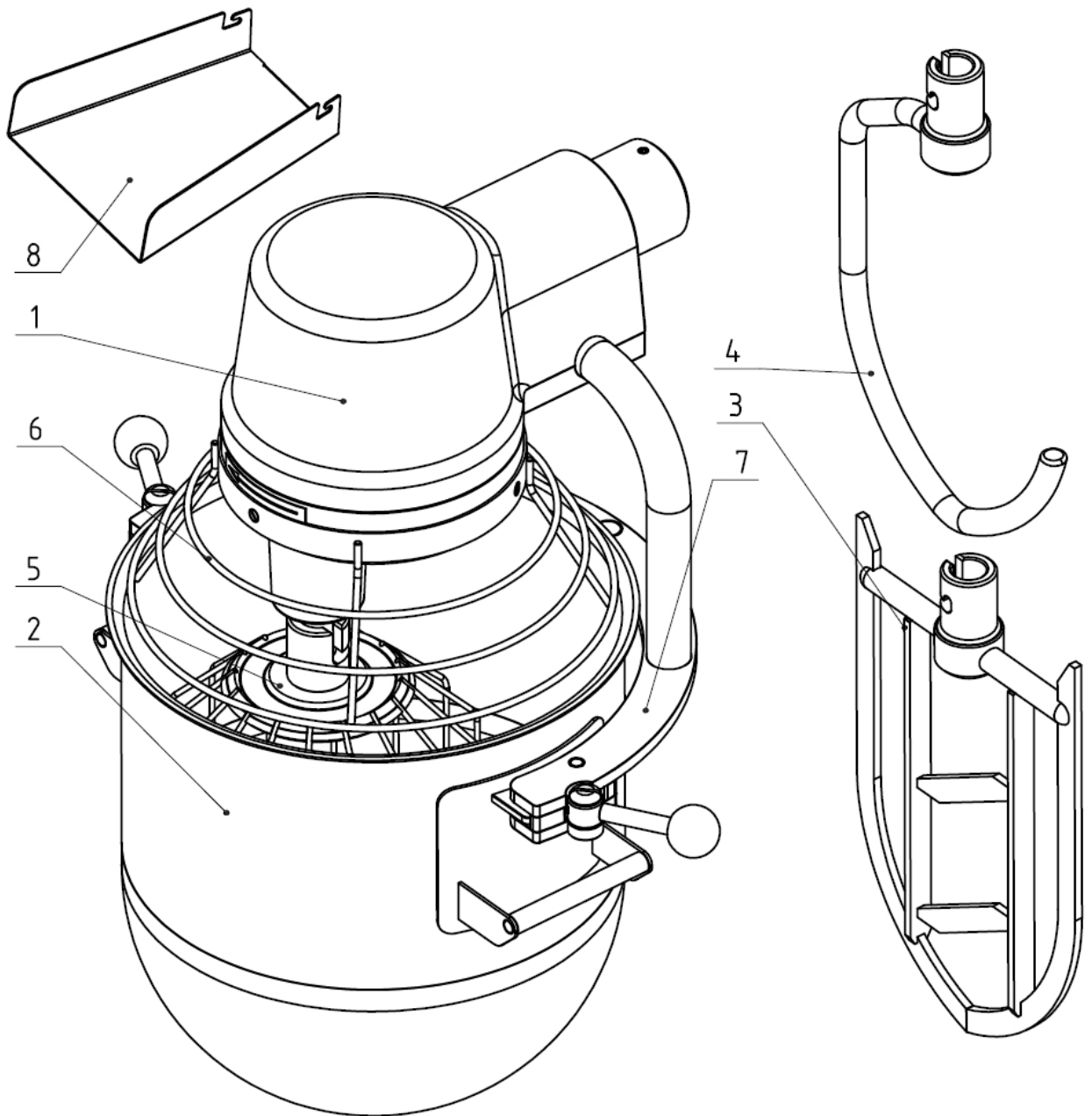
A gép csomagolása zsírpapír, műanyag fólia és hullámkarton doboz. A hullámkarton doboz és a műanyag fólia szelektíven gyűjthető, leadható. A zsírpapír újrahasznosításra NEM alkalmas.

- 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.

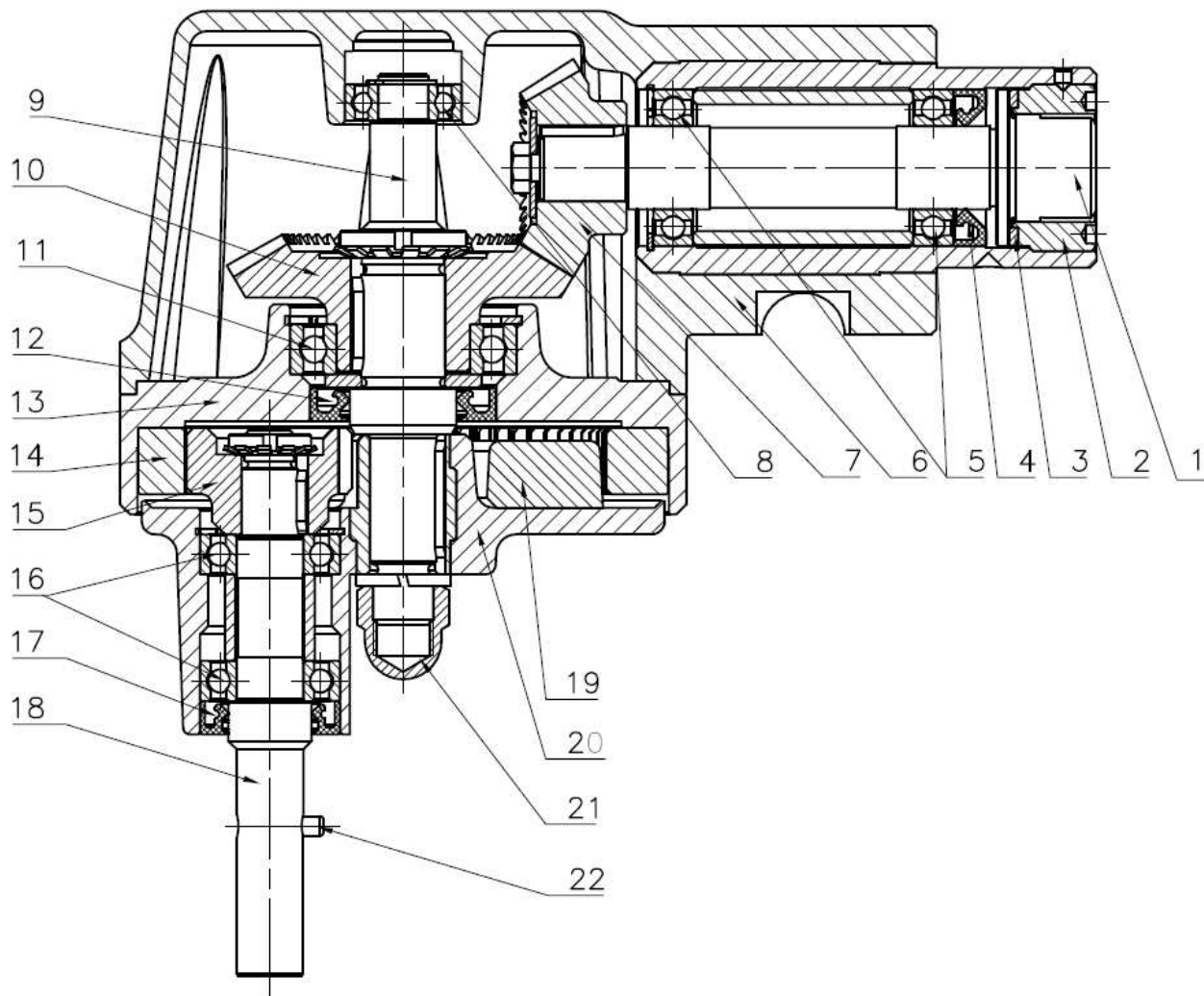
A gép legnagyobb része fémből van, (a hajtómű olajon kívül), veszélyes anyagot nem tartalmaz, így szennyezett fémhulladékként leadható.



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

JÓTÁLLÁSI JEGY

Gyártó neve és címe:

Gasztrometál Gép- és Berendezésgyártó Zrt. 2800 Tatabánya, Vágóhíd u. 4.

Forgalmazó neve és címe:

Termék megnevezése: **Habverő segédgép**

Termék típusa: **HDS16**

Gyártási szám:

Vásárlás időpontja:

Üzembehelyezés időpontja:

Üzembehelyező szerviz:

Javítás esetén töltendő ki!

A jótállási igény bejelentésének időpontja:

Javításra átvétel vagy helyszíni javítás időpontja:

Hiba oka, javítás módja:

A termék fogyasztó részére való visszaadás, rendelkezésre bocsátás időpontja:

A jótállás – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje:

Jelentős rész cseréje/javítása esetén – rész megnevezése, új jótállási határidő:

Javítás esetén töltendő ki!

A jótállási igény bejelentésének időpontja:

Javításra átvétel vagy helyszíni javítás időpontja:

Hiba oka, javítás módja:

A termék fogyasztó részére való visszaadás, rendelkezésre bocsátás időpontja:

A jótállás – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje:

Jelentős rész cseréje/javítása esetén – rész megnevezése, új jótállási határidő:

Javítás esetén töltendő ki!

A jótállási igény bejelentésének időpontja:

Javításra átvétel vagy helyszíni javítás időpontja:

Hiba oka, javítás módja:

A termék fogyasztó részére való visszaadás, rendelkezésre bocsátás időpontja:

A jótállás – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje:

Jelentős rész cseréje/javítása esetén – rész megnevezése, új jótállási határidő:

A jótállás határideje a termék fogyasztó részére való átadástól vagy az üzembe helyezéstől (amennyiben azt a forgalmazó vagy annak megbízottja végezte el) számított **1 év**.

A jótállás nem érinti a fogyasztó törvényen alapuló – így különösen szavatossági, illetve kártérítési – jogainak érvényesítését.

A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. Jótállási jegy hiányában, ha a fogyasztó jótállási igényt kíván érvényesíteni, a fogyasztói szerződés megkötését bizonyítottan kell tekinteni, ha a fogyasztó bemutatja az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot.

A fogyasztó jótállási igényét a forgalmazónál érvényesítheti.

A fogyasztó a jótállási időn belüli javítási igényével a Gasztrometál Zrt. szerződéses szervizpartnereihez fordulhat. (A teljes lista elérhető a www.gasztrometal.hu honlapon.)

Nem tartozik jótállás alá a hiba, ha annak oka a termék fogyasztó részére való átadását követően lépett fel, így például, ha a hiba oka:

- Szakszerűtlen üzembe helyezés (kivéve, ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végezte el, illetve ha a szakszerűtlen üzembe helyezés a használati-kezelési útmutató hibájára vezethető vissza)
- Rendeltetésellenes használat, a használati-kezelési útmutatóban foglaltak figyelmen kívül hagyása
- Helytelen tárolás, helytelen kezelés, rongálás
- Elemi kár, természeti csapás

Jótállás keretébe tartozó hiba esetén a fogyasztó

- Elsősorban – választása szerint – kijavítást vagy kicserélést követelhet, kivéve, ha a választott jótállási igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a forgalmazónak a másik jótállási igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne.
- Ha sem kijavításra, sem kicserélésre nincs joga, vagy ha a forgalmazó a kijavítást, illetve a kicserélést nem vállalta, vagy e kötelezettségének megfelelő határidőn belül, a fogyasztónak okozott jelentős kényelmetlenség nélkül nem tud eleget tenni, a fogyasztó – választása szerint – megfelelő árleszállítást igényelhet, vagy elállhat a szerződéstől. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

Ha a fogyasztó a termék meghibásodása miatt a vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesít csereigényt, a forgalmazó nem hivatkozhat aránytalan többletköltségre, hanem köteles a terméket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetészerű használatot akadályozza.

A kijavítást vagy kicserélést – a termék tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésre figyelemmel – megfelelő határidőn belül, a fogyasztónak okozott jelentős kényelmetlenség nélkül kell elvégezni. A forgalmazónak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb 15 napon belül elvégezze.

A forgalmazó a minőségi kifogás bejelentésekor köteles a 49/2003. (VII.30.) GKM rendelet szerinti jegyzőkönyvet felvenni, és annak másolatát a fogyasztó részére átadni. A forgalmazó, illetve a szerviz a termék javításra való átvételekor a 49/2003. (VII.30.) GKM rendelet szerinti elismervény átadására köteles.

A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható terméket – a járművek kivételével – az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a javítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a le- és felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról a forgalmazó gondoskodik.

A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

A jótállási kötelezettség teljesítésével és a szerződészerű állapot megteremtésével kapcsolatos költségek – ideértve különösen az anyag-, munka- és továbbítási költségeket – a forgalmazót terhelik.

Ha a forgalmazó a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére maga javíthatja, vagy mással kijavíttathatja.

Nem számít bele a jótállási időbe a javítási időnek az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetészerűen használni. A jótállási idő a terméknek vagy jelentősebb részének kicserélése (kijavítása) esetén a kicserélt (kijavított) termékre (termékrészre), valamint a javítás következményeként jelentkező hiba tekintetében újból kezdődik. A jelentősnek minősülő alkatrészek: **Keverőtengely**, .

Az itt nem szabályozott kérdésekben a Polgári Törvénykönyv vonatkozó rendelkezései és a jótállásra, szavatosságra vonatkozó mindenkor hatályos egyéb jogszabályok az irányadók.