

TELEPÍTÉSI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

ELR782 típusú 80 literes
Közvetett elektromos fűtésű ételfőző üst



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

EU-Megfelelőségi Nyilatkozat

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

Elektromos főzőüst megnevezésű

ELR752, ELR782, típusú

termék kielégíti a 2014/35/EU irányelv és a 1935/04/EK rendelet alapvető biztonsági követelményeit. A tervezés és a gyártás az alábbi szabványok szerint történt, és megfelel az azokban foglalt biztonsági és egészségvédelmi előírásoknak:

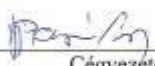
EN 60335-1

EN 60335-2-47

EN 60529

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

A műszaki dokumentáció összeállítására
felhatalmazott személy:


Cégvezető

GASZTROMETÁL
Gépj. és Berendez. Gyártó Zrt.
2800 Tatabánya, Vágóhid út 4.


Gyártmányfejlesztési csoportvezető

Tatabánya, 2016. április 18.

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.

Minőségügy bélyegzője:

Kiállító aláírása:

Kelt: 20.....évhónap

.....
aláírás

Tartalomjegyzék

EU- Megfelelőségi Nyilatkozat.....	2
1. Bevezetés	4
2. Jogi nyilatkozatok.....	4
3. Műszaki adatok	5
4. Műszaki leírás	5
5. Szállítás, csomagolás raktározás	6
6. Üzembe helyezés	6
6.1. TELEPÍTÉS, KÖZMŰVEKRE CSATLAKOZÁS:	6
6.2. ELLENŐRZÉS, MŰKÖDÉSI PRÓBA.....	7
7. Kezelés.....	8
8. Tisztítás	9
9. Karbantartás	10
10. Biztonságtechnikai előírások.....	11
11. Normál tartozékok	11
12. Külön rendelhető tartozékok	11
13. Környezetvédelem	11
1. ábra Főbb méretek, csatlakozási helyek	13
2. ábra ELR–7 típusú üstök Villamos kapcsolási rajza	14
3. ábra Javasolt csatorna csatlakozás	15
JÓTÁLLÁSI JEGY	15

1. Bevezetés

Az elektromos fűtésű ételfőző üst rendeltetése üzemi, kórházi, vendéglátó ipari nagykonyhákban levesek, főzelékek, tészták, tejes ételek, teák leégésmentes főzése, húsok, halak, zöldségek, gombák párolása, fagyasztott, vagy félkész ételek melegítése, gőzölése.

Az üst pirításra, sütésre nem alkalmas.

Az üst kialakítása illeszkedik a 700mm-es Gasztrometál sütő-főző sorokba.

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

2. Jogi nyilatkozatok

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 ELR7... típusú főzőüstökre a GASZTROMETÁL Zrt az értékesítést végző vállalatától történt átvételtől számított 12 (tizenkettő) hónapig jótállást vállal.

A készülék üzembe helyezését kizárólag a GASZTROMETÁL Zrt., vagy a hivatalos szervizpartnerei végezhetik!

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 ELR7... típusú főzőüstök 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.

Az üzembe helyezés elmaradása, vagy az igazolás hiánya egyaránt a jótállás elvesztésével jár!

3. Műszaki adatok

Fő méreteket lásd 1. ábrán

Ételfőző üst típusa	ELR 782
Üstcsésze űrtartalma (liter)	80
Felfűtési idő 20-90 C ⁰ -ig (perc)	56
Energia igény (kW)	12
Elektromos csatlakozás	5×4 mm ²
Tömeg (kg)	82
Üzemi gőznyomás a hőközvetítő térben	max. 0,5bar
Gőz hőmérséklete	111 C ⁰
Ivóvíz csatlakozás	ISO228-G1/2"
Lágy-víz csatlakozás	ISO228-G1/2"
Elektromos áramnem	3×400/230V, 50Hz
A villamos berendezés érintésvédelmi osztálya:	I. é.v. osztály
A villamos berendezés védettsége:	IP 42

4. Műszaki leírás

Az ételfőző üst minden fő szerkezeti eleme, rozsdamentes acélból készül. Az üst közvetett fűtésű, leégésmentes főzést biztosít.

A gőztérben a gőz előállítása elektromos csőfűtőtestekkel történik. A készülék elektromos szerelvényei és kijelző elemei a burkolat jobboldalán, illetve az mögött helyezkednek el. A főzéshez szükséges teljesítmény fokozatkapcsolóval állítható be.

Az elektromos fűtésű ételfőző üst zavartalan üzemelését az automatikus működésű légbeszívó és légtelenítő szelep, valamint nyomáskapcsoló biztosítja. Rendellenes működés esetén a beépített súlyterhelésű biztonsági szelep megakadályozza, hogy a gőztérben az engedélyezett nyomásnál magasabb nyomás alakuljon ki. A mindenkor gőznyomást manométer mutatja.

Az üstcsésze fedél kézzel nyitható kb. 75°-ig. Anyaga szálcsiszolt, rozsdamentes acéllemez. A zárást a fedél súlya, míg a nyitott állapotban való rögzítést rugó biztosítja. Az üstcsésze hideg vizes feltöltését 1/2"-os csatlakozású lengőcsöves csaptelep segítségével végezhetjük el. Az étel 6/4"-os ételleeresztő csapon keresztül engedhető ki az üstből, vagy kimerhető. Az ételleeresztő csap a véletlen megnyitás ellen reteszelt.

A felfűtés megkezdésekor a gőztér felső pontjáról kivezetett kombinált biztonsági szerelvényben található légtelenítő és légbeszívó szelepen keresztül a fejlődő gőz kiszorítja a gőztérben lévő levegőt. Majd a képződő gőz gyors, egyre növekvő sebességű kiáramlása lezárja a szelepet, tehát kialakul egy zárt tér. A folyamatos hőbevitel hatására a gőztérben nyomás keletkezik, amelyet manométer jelez.

Ha a nyomás eléri a 0,45 bar értéket, a fűtés kikapcsol, utána a folyamatos hőelvonás miatt a gőznyomás fokozatosan csökken, ha leesik kb. 0,3 bar értékre, a nyomáskapcsoló bekapcsolja az energia szabályzón beállított teljesítményt.

A fokozatkapcsoló 6-os állásának megfelelő teljesítmény biztosítja az ételfőző üst felfűtéséhez szükséges energiát.

Az ételfőző üst üzembiztos működésének alapfeltétele, hogy az elektromos csőfűtőtestek mindig víz alatt legyenek. A készülék homloklapján bal oldalon található nívócsap nyitásával lehet ellenőrizni a duplikátor technológiai vízszintjét. Hibás, vízhiányos fűtés esetén egy hőkorlátozó véglegesen lekapcsolja az üstöt. A hiba elhárításához megbízott szervizt kell hívni.

A felfűtés utáni hőntartáshoz szükséges teljesítmény az energia-szabályzó forgatásával állítható fokozatmentesen.

5. Szállítás, csomagolás raktározás

Az üstcsészét és a burkolatokat speciális, rozsdamentes felületek tisztítására alkalmas szerrel kezeljük le. Az üstöt védőfóliával burkolva, fa raklapra csomagolva szállítjuk.

A készüléket raktározni becsomagoltan, száraz, fedett helyen lehet. A készülék ütésre, rázásra érzékeny, mozgatása emelővillás targoncával történhet.

6. Üzembe helyezés

Az ételfőző üst kicsomagolását megfelelő körültekintéssel kell végezni. A kicsomagolt üst külső burkolatáról a műanyag védőburkolatot le kell húzni, utána meleg vízzel hígított folyékony mosószerrel lemosni, leöblíteni, majd gondosan szárazra kell törölni. A Tisztítás c. fejezetben foglaltakat be kell tartani.

A bekötések elvégzéséhez az alsó burkolatot el kell távolítani.

Tömítve felszereljük és rögzítjük az ételcsapot.

Az üzembe helyezés megkezdése előtt az utasításokat át kell tanulmányozni.

Üzembe helyezéshez az üzemeltetőnek az alábbiakról kell gondoskodni:

6.1. Telepítés, közművekre csatlakozás

6.2. Ellenőrzés, működési próba

6.1. Telepítés, közművekre csatlakozás:

Az üzembe helyezés előtt az üzemeltetőnek az alábbiakról kell gondoskodni a rendeltetési országokban érvényes szabályok betartása mellett.

6.1.a. Elhelyezés

Az üstöt csak jól szellőzőt, nem marópárás levegőjű helyiségben szabad elhelyezni. Ügyeljünk arra, hogy az ételfőző üstöt ne kitekert állítható lábakkal állítsuk, csúsztassuk helyzetbe, mert ez károsodáshoz vezethet. Az üstöt a helyére történő beállítása után vízszintbe kell állítani az állítható lábak segítségével.

6.1.b. Villamos csatlakozás (helyét lásd 1. ábrán)

Az ételfőző üstök üzembe helyezésénél és üzemeltetésénél - érintésvédelem tekintetében - be kell tartani az EN 61 140:2003 előírásait.

A készülék helyhez kötött csatlakozású. A készüléket a megadott műszaki adatok alapján a helyi viszonyok figyelembevételével - méretezett vezetéken, főkapcsolón és biztosítékon keresztül- kell a hálózatra csatlakoztatni.

Csatlakozási pontot lásd az 1. ábrán.

Célszerű a biztosítót és főkapcsolót a készülék közelében elhelyezni.

A készülék elektromos kapcsolási rajza a 2. ábrán található.

A bekötés csak olajálló kábellel (pl. GTO, GTP) végezhető.

Egyen Potenciál Hálózatba (EPH) bekötés kötelező.

Tilos a készüléket hatásos érintésvédelem nélkül üzemeltetni!

A villamos szerelést csak szakképzett szerelő végezheti.

6.1.c. Víz csatlakozás (lásd 1. ábrán)

A csatlakozási helyek méretét lásd az 1. ábrán. Az üstök alap kivitele külön bekötési helyet biztosít a csésze ivóvízzel való feltöltéséhez, és a technológiai (lágy) víznek. Lágy víz helyett ivóvíz használata a víz-gőz térben fokozott kazánkőképződést eredményez, melyet sűrűbben kell ellenőrizni, eltávolíttatni. A kőképződéssel érintett alkatrészek (fűtőbetét, lemezalkatrészek) meghibásodása, mely a nem szakszerű vagy nem megfelelő gyakoriságú eltávolításra vezethető vissza, nem minősül garanciálisnak.

A szerelést csak szakképzett szerelő végezheti.

A vízhálózat szennyeződéseinek kiszűrésére a csatlakozási helyen vízsűrőt kell beépíteni. Vízlágyító használata esetén helytelenül elvégzett regenerációs folyamat során a gőztérbe só kerülhet, mely korróziós meghibásodáshoz vezet. Az ilyen jellegű hiba nem tartozik a garanciális meghibásodás tárgykörébe.

6.1.d. Csatorna csatlakozás (ajánlott, lásd 3. ábrán)

Az üst tisztításakor lefolyó folyadékok elvezetésére csatorna csatlakozást kell kiépíteni. A csatlakozás a 3. ábrán bemutatott, vagy hasonló kivitelű legyen.

6.2. Ellenőrzés, működési próba

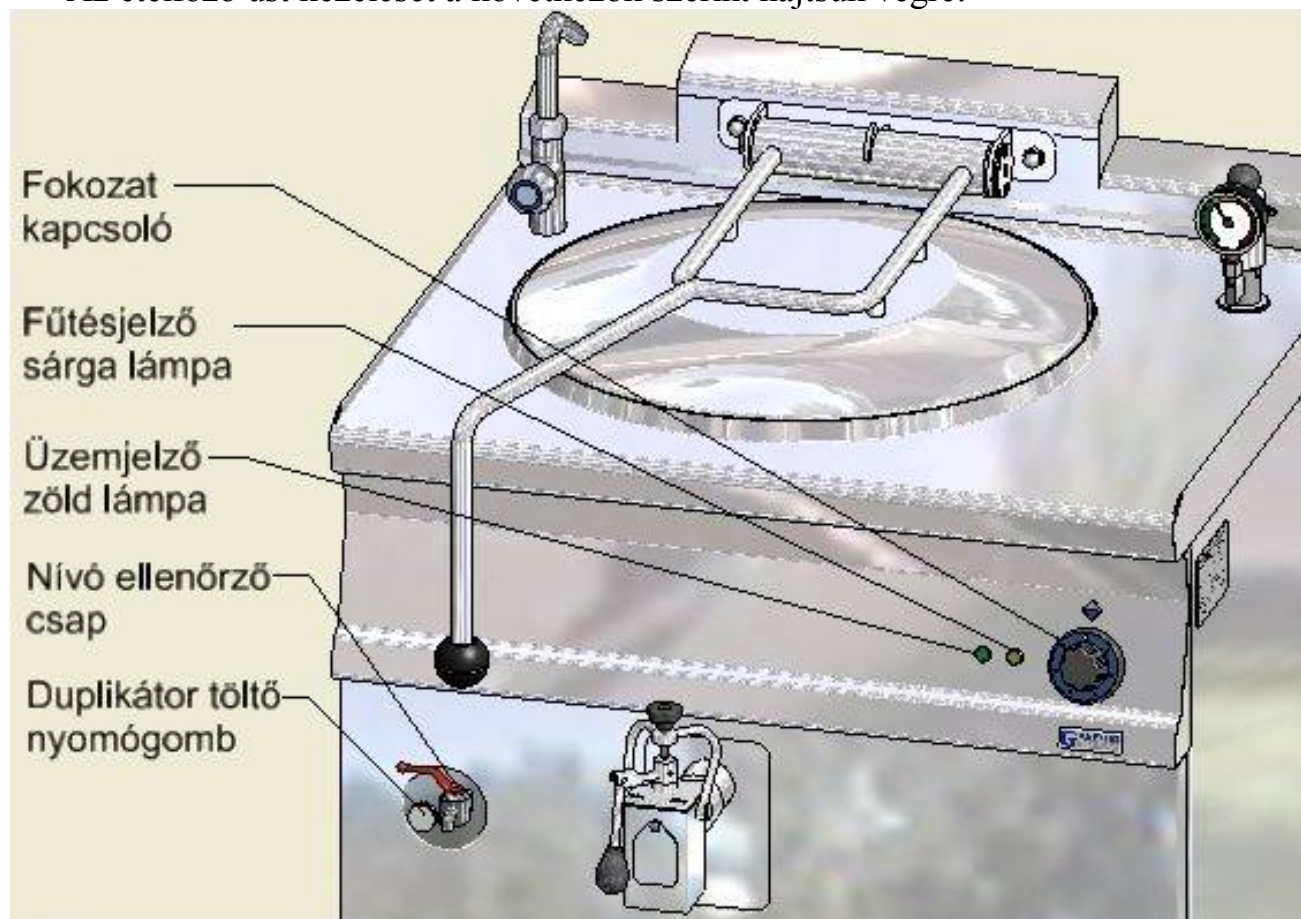
Az üst teljes bekötése, beépítése után a következőket hajtsuk végre:

- A kettős falú főzőteret töltsük fel lágy vízzel amíg a kinyitott nível ellenőrző csapon elkezd folyni a víz, ekkor a csapokat zárjuk el.
- A lengőcsapon keresztül a csészébe töltsünk annyi vizet, hogy ellepje az ételürítő csonkot, ellenőrizzük a csatlakozások tömörségét.
- A villamos főkapcsolót és az üstön lévő energiaszabályzót -az óramutató járásával egyezően forgatva- bekapcsoljuk. Az üst azonnal fűteni kezd.
- Fűtsük az üstöt minden fűtési fokozatban, közben ellenőrizzük a szerelvények helyes működését (légtelenítő és légbeszívó szelep, biztonsági szelep, manométer, nyomáskapcsoló, csatlakozások tömörsége, fokozatszabályozás, áramfelvétel).
- A felfűtés befejeztével a fokozatkapcsolót „0” állásba kapcsoljuk.
- Az üstcsészét ürítsük ki, majd kihűlés után tisztítsuk meg a tisztítási utasításnak megfelelően.
- Tartós üzemen kívül helyezés esetén a fali főkapcsolót feltétlenül le kell kapcsolni.
- Fagyveszély esetén a gőzteret, és a csőszerelvényeket is vízmentesítsük.
- A burkolatokat szereljük vissza.

7. Kezelés

Az ételfőző üstöt csak olyan személy kezelheti, aki a kezelésre, valamint a kezelés közben előforduló veszélyekre, azok elleni védőintézkedésekre bizonyíthatóan kioktatást nyert. **Tilos** a készüléket eltávolított burkolatokkal, vagy meghibásodott szerelvényekkel üzemeltetni.

Az ételfőző üst kezelését a következők szerint hajtsuk végre:



- A kettős falú főzőteret töltsük fel hideg üstön lágy vízzel amíg a nyitott nívó ellenőrző csapon folyni kezd a víz. A feltöltést a duplikátor töltő nyomógomb nyomásával végezhetjük el (ha az üst vízlágyítóra van kötve).

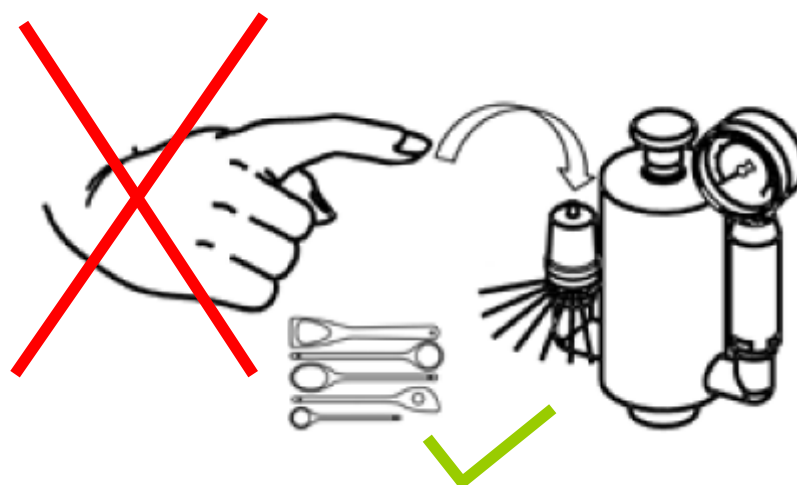
Figyelem: A feltöltést csak nyomás nélküli, hideg üstön végezzük!

Lágy víz helyett ivóvíz használata a víz-gőz térben fokozott kazánköképződést eredményez, melyet sűrűbben kell ellenőrizni, eltávolíttatni.

- Az üstcsészét a főzendő anyaggal feltöltjük, és a fedelet lezárjuk.
- A fali kapcsolótáblán a főkapcsolót bekapcsoljuk.
- Az elektromos fűtést bekapcsoljuk (energia szabályzó 6-os állás).
- A felfűtés elérése után a forgatógombbal a kívánt főzési erősséghez szükséges teljesítményt beállítjuk. A gombot a kisebb számok felé csavarva a fűtés erősségét csökkentjük.
- A főzés befejeztével a fűtést kikapcsoljuk.
- Az ételfőző üst ürítését elvégezzük.
- Az újabb főzési ciklus megkezdéséig a fali főkapcsolót kikapcsoljuk.
- Végezzük el a tisztítást.

Kezelés közben az alábbiakra ügyeljünk:

- Forró üstön a fedelet óvatosan (lassan) nyissuk ki, hogy az étel gőze ne forrázhassa le a kezünket.
- Az ételcsap forró részeit csupasz kézzel ne érintsük.
- Főzés során többször ellenőrizzük a manométeren mutatott nyomást, ha több mint 0,5 bar, vagy semmit nem mutat, pedig nyomás van, akkor hívunk szerelőt.
- Ha főzés közben a biztonsági szelepen, vagy egyéb szerelvényen, folyamatosan gőz fúj ki, vagy víz csöpög, *(a légtelenítési szakasz kivételével, kb. 70C°-os víznél)* hívjuk ki a megbízott szervizt.
- Vigyázat! A biztonsági szelep vákuumtörőjének megnyomása csak konyhai eszköz segítségével történhet (pl. keverőeszköz). Közvetlenül szabadkézzel történő megnyomás esetén a kiáramló gőz égési sérülést okozhat!



- Hibás, hiányos vagy sérült kezelő és kijelző elemekkel a készüléket üzemeltetni tilos.
- Ha az üstön bekapcsolt állapotban egyetlen jelzőlámpa sem világít, pedig van áram, akkor az üst túlmelegedett, nem üzemeltethető, szakszervizt kell hívni.
- Műszak végén, valamint tartós üzemen kívül helyezés esetén a villamos fali főkapcsolót ki kell kapcsolni.

8. Tisztítás

Az elkészült ételt engedjük le az ételcsapon keresztül, vagy merjük ki. Ezután végezzük el az üst tisztítását. Tisztítás előtt a berendezést a fali főkapcsolójával feszültség-mentesíteni kell.

A tisztítást a helyi „Takarítási, tisztítási és fertőtlenítési utasítás” betartásával kell elvégezni!

A terv készítésekor körültekintően kell a tisztítószeret megválasztani. A kereskedelemben sokféle anyag kapható, melyek pontos leírással rendelkeznek a szennyeződések jellegére és a tisztítandó eszközök anyagaira vonatkozóan.

Általános elvként be kell tartani a következőket:

A rozsdamentes acél is rozsdásodhat vas szennyeződés, vagy maró hatású anyag – tisztítószer -hatására.

Kerüljük a klór tartalmú tisztító- fertőtlenítő szereket, mert ezek különösen károsak a rozsdamentes acélra.

Azokat a tisztítószereket válasszuk, melyeket kifejezetten rozsdamentes eszközök tisztítására ajánlanak.

Ha meleg felületeket /pl. üstcsésze/ tisztítunk, a tisztítószer hatékonysága, egyben a felülettel szembeni agresszivitása is növekszik.

Tartsuk be a tisztítószerek töménységére vonatkozó utasításokat.

A burkolatokat vízsugárral mosni TILOS!

9. Karbantartás

A készülék szerkezeti elemeinek anyaga, minősége és összeépítése olyan, hogy rendeltetésszerű használat mellett a rendszeres ápoláson kívül különösebb karbantartást a felhasználó részéről nem igényel. Az elektromos, biztonságtechnikai, és vízszelvények működőképességének ellenőrzését, hibamegelőző karbantartását viszont szakemberrel rendszeresen, de legalább évente egyszer el kell végezteni, azt a gépkönyv „Igazolólap”-ján hitelesen igazoltatni kell /dátum, aláírás, bélyegző/.

A gyártó által vállalt jótállási feltételek csak igazoltan karbantartott üstökre vonatkoznak. Ennek hiánya esetén jótállási igény nem érvényesíthető!

A karbantartás az alábbiakra terjed ki (szükség esetén utánállítás, besabályozás, tisztítás vagy csere elvégzése):

- Biztonsági egységek: manométer, jelzőfények, nyomáskapcsoló, légtelenítő-légbeszívó szelep, biztonsági-lefúvató szelep vizsgálata tömörségre, működőképességre.
- Villamos csatlakozások feszessége, védőföldelés jósága, szigetelések épsége, szerelvények rögzítettsége, csepegő víz elleni burkolatok megléte, elektronika működése.
- Víz-gőztér: vízkövesedésének foka, szükség szerint vízkőmentesítés.

A vízkőmentesítés egy speciális feladat, melyhez erre a célra rendszeresített átmosó berendezést használnak, rozsdamentes anyagokhoz ajánlott vízkőoldó vegyszer töltettel.

- Vízszint ellenőrző tömörsége, működőképessége.
- Vízvezetéki szerelvények tömörsége, csepegésmentes zárhatósága: vízcsaptelep, gőztér ürítő csonk.

A karbantartást csak a főkapcsoló kikapcsolása után, feszültségmentes állapotban szabad végezni.

A villamos csatlakozások és alkatrészek karbantartását csak szakképzett villanyszerelő végezheti!

10. Biztonságtechnikai előírások

Az ételfőző üstök üzembe helyezésénél és üzemeltetésénél az alábbiakat kell betartani:

- Érintésvédelmi szabályzat tekintetében az EN 61 140:2003 előírásait
- TILOS a készüléket hatásos érintésvédelem nélkül üzemeltetni.

11. Normál tartozékok

1 db Ételcsap (külön csomagolva)

12. Külön rendelhető tartozékok

Ételszűrő
Leürítő tölcsér
Nívópálca

13. Környezetvédelem

- Csomagolás:

A berendezés csomagolása fa raklap (nem szabványos) és műanyag fólia.
Mindkét anyag újrahasznosítható, szelektíven gyűjthető, leadható.

- Ártalmatlanítás:

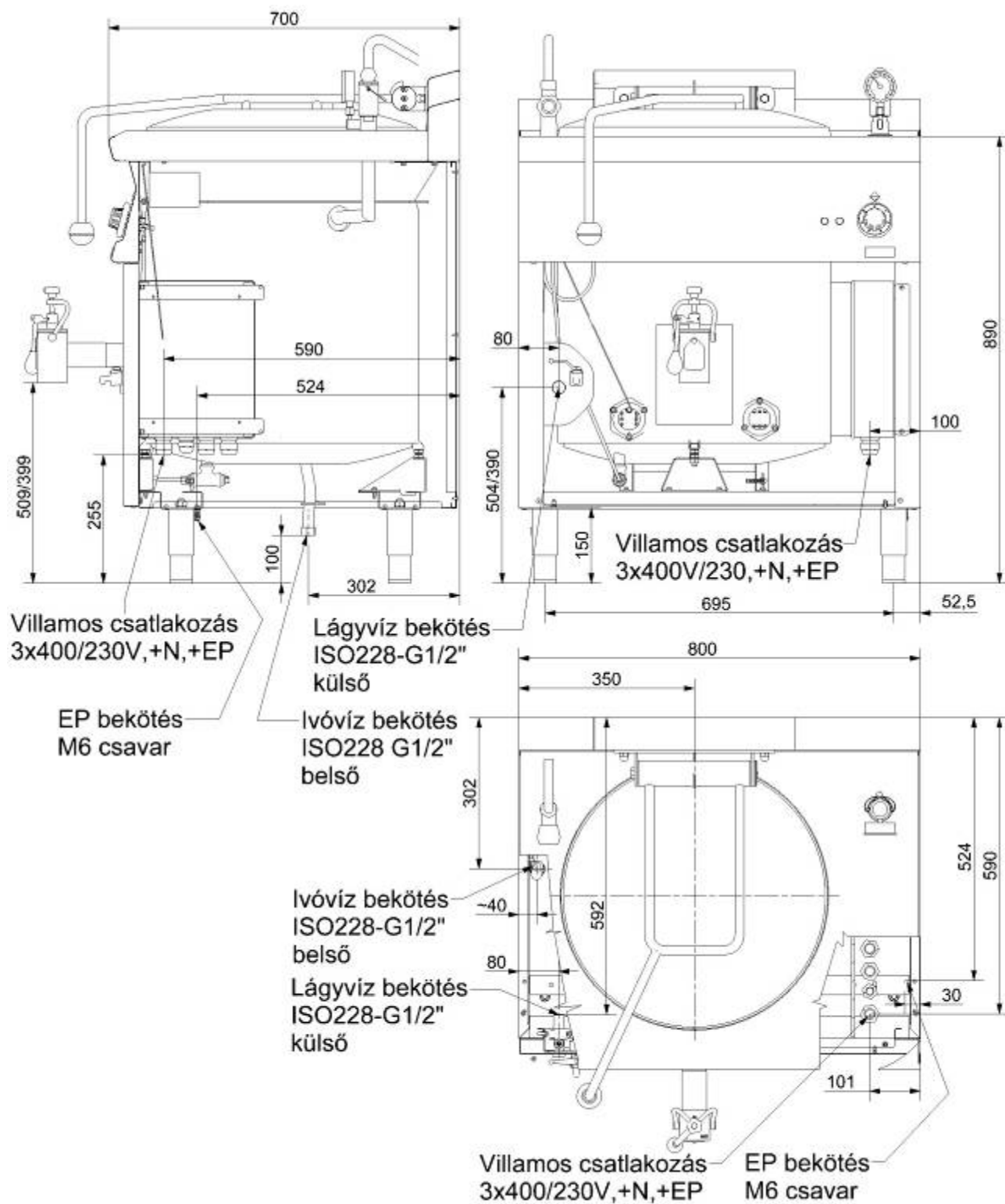
A gép használatra alkalmatlannak való minősítése után az alábbi módon kezelhető:

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

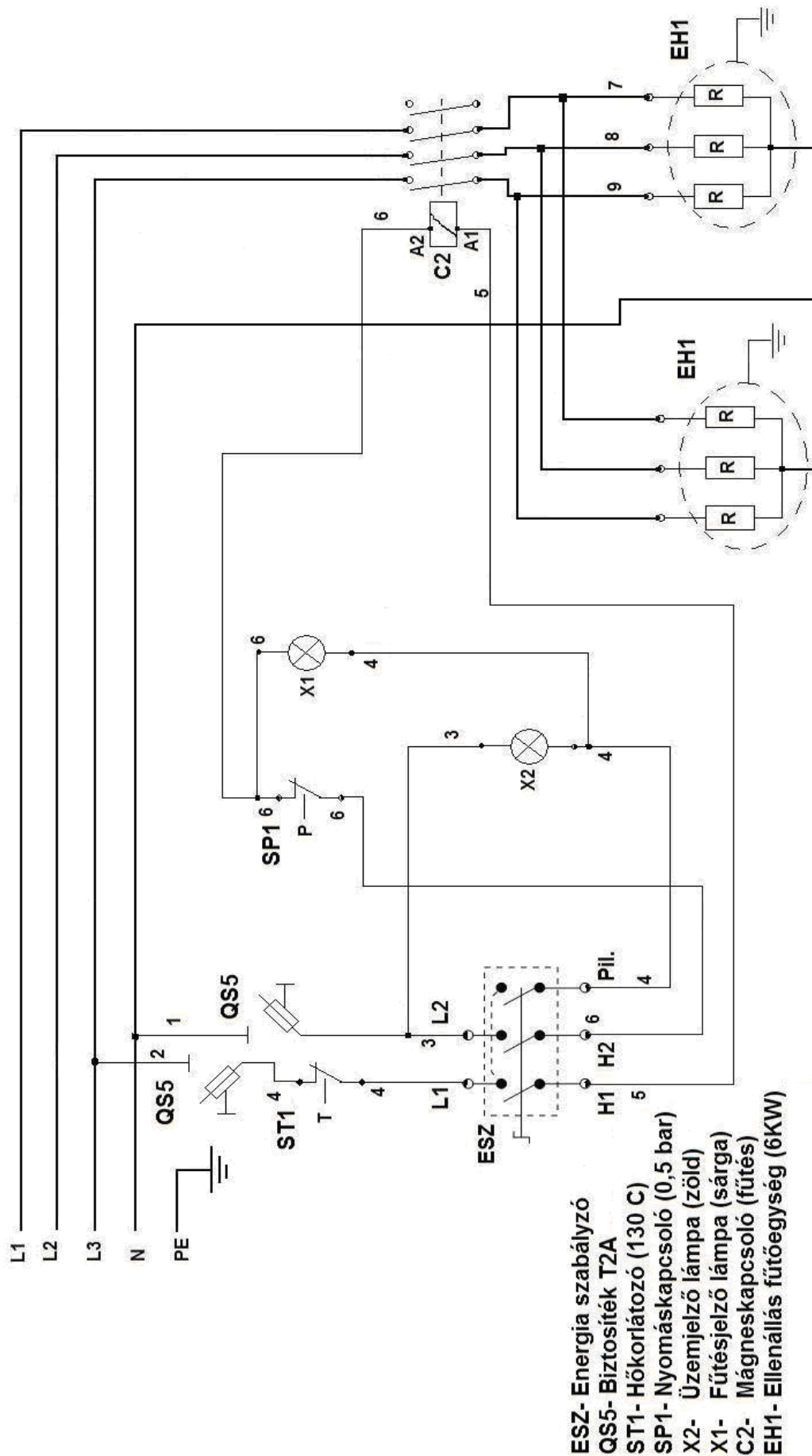
A géppel kapcsolatos mennyiségi és minőségi észrevételeket a GASZTROMETÁL Gép- és Berendezésgyártó Zrt. Kereskedelmi irodáján lehet bejelenteni.

Cím: 2800 Tatabánya, Vágóhíd u.4.
Levélcím: 2801 Tatabánya I. Pf. 1240
Telefon: Kereskedelmi iroda 34/514-661
Szerviz 34/514-659
Alkatrész 34/514-660

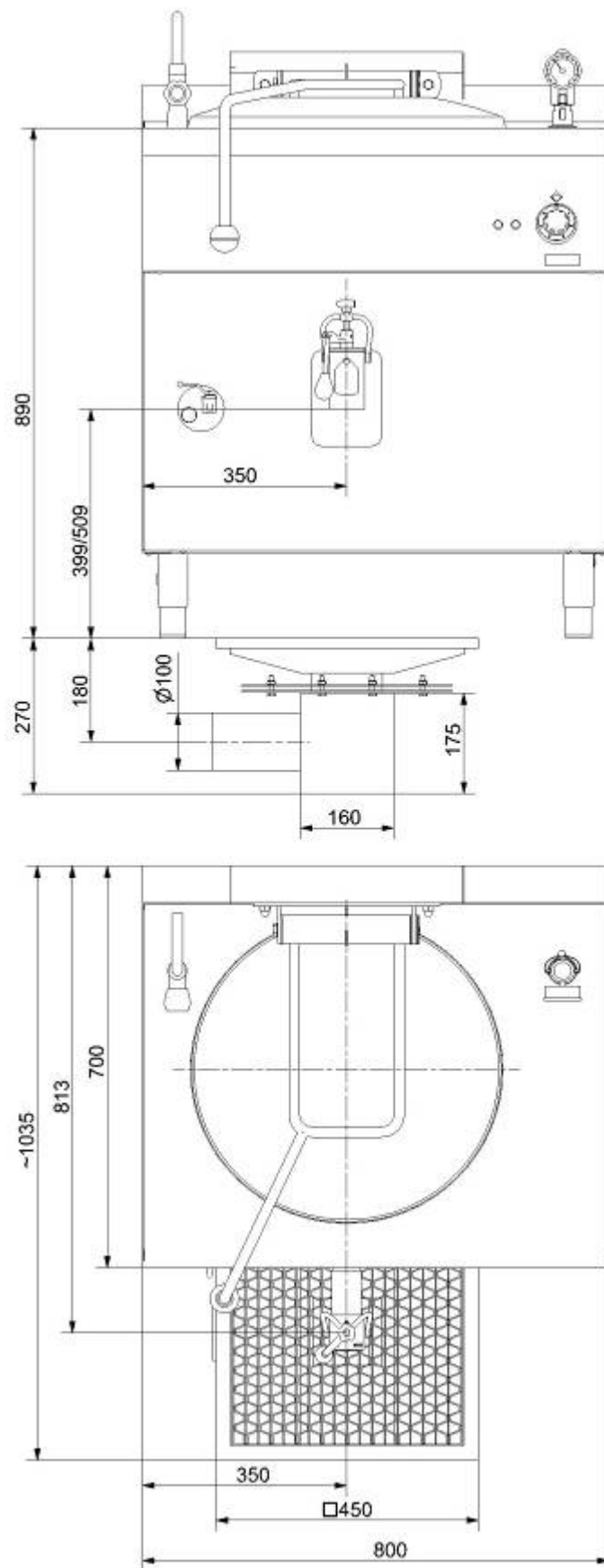
E.mail: erteakesites@gasztrometal.hu



1. ábra Főbb méretek, csatlakozási helyek



2. ábra ELR-7 típusú üstök Villamos kapcsolási rajza



3. ábra Javasolt csatorna csatlakozás

JÓTÁLLÁSI JEGY

Gyártó neve és címe:

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

Forgalmazó neve és címe:

Termék megnevezése: **Elektromos főzőüst**

Termék típusa: **ELR 7...**

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 szervizpartneréhez 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 árszállítást 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 javítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

A jótállási kötelezettség teljesítésével és a szerződésszerű 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 javíttathatja.

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: **Gőztér**.

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