

TELEPÍTÉSI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

PSZK-150 típusú
Passzírozó, szeletelő, kockázó segédgép



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

GASZTROMETÁL Gép- és Berendezésgyártó Zrt.

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: ertekesites@gasztrometal.hu



GASZTROMETÁL ZRT.
Cím: 2800 Tatabánya, Vágóhid út 4.
Tel.: +36 34 514 661, +36 34 510 037
Fax: +36 34 510 037
Email: info@gasztrometal.hu
Weblap: www.gasztrometal.hu



EK-Megfelelőségi Nyilatkozat

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

Passzírozó, szeletelő kockázó segédgép megnevezésű,

PSZK-150 típusú

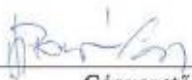
termék kielégíti a 2006/42/EK sz. irányelv és az 1935/04/EK rendelet alapvető biztonsági követelményeit. A tervezés és a gyártás az alábbi szabványok szerint történt, és megfelel az azokban foglalt biztonsági és egészségvédelmi előírásoknak:

EN 1672-2

EN 601

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

A műszaki dokumentáció összeállítására
felhatalmazott személy:


Cégvezető


GASTROMETÁL
Ph.
Gép- és Eszközfejlesztési Zrt.
2800 Tatabánya, Vágóhid út 4.

Gyártmányfejlesztési csoportvezető

Tatabánya, 2015. szeptember 29.

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- megfelelőségi nyilatkozat	2
1. Bevezetés:	4
2. Jogi nyilatkozatok:	4
3. Szállítás, raktározás	4
4. Üzembe helyezés	4
5. Műszaki adatok	4
6. Műszaki leírás, karbantartás	5
7. Kezelés	5
8. Tisztítás	7
9. Biztonsági előírások	7
10. Környezetvédelem	7
11. Tartalék alkatrészek	8
JÓTÁLLÁSI JEGY	11
Tájékoztató a jótállási jogokról	12

1. Bevezetés:

A PSZK-150 típusú segédgép az MA-751, MA-752, és az MA-753 típusú alapgépekkel működtethető. A segédgép biztosítja a konyhákban szükséges összes passzírozási, szeletelési, kockázási és reszelési műveletek gyors és jó minőségű elvégzését.

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

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.

A PSZK-150 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 PSZK-150 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. Szállítás, raktározás

A PSZK-150 típusú segédgépet hullámpapír dobozba helyezve hungarocell ütközésvédelemmel ellátva 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 helyiségben kell elhelyezni. *A csomagolást gyűjtse szelektíven az újrahasznosítás érdekében!*

4. Üzembe helyezés

A kicsomagolt, megtisztított csatlakozóművet az alapgép feltűző csonkjára helyezzük és rögzítjük. Kiválasztjuk az elvégzendő műveletnek megfelelő tartozékot és felhelyezzük a csatlakozómű kihajtótengelyére. A műveletek elvégzéséhez szükséges tartozékokat a későbbiekben tárgyaljuk.

Az alapgépet beindítjuk és elvégezzük a kívánt műveletet.

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

5. Műszaki adatok

A legnagyobb befoglaló méretek (többfajta fedél miatt több méret is lehetséges)	375x394x480
Csatlakozó mű tömege	9 kg
Összes tartozékkal	27 kg

6. Műszaki leírás, karbantartás

A segédgép a különböző tartozékokkal a következő műveletek elvégzésére alkalmas:

- ♦ Passzírozás, sajt és dióreszelés
- ♦ Szeletelés, (állítható szeletvastagságban)
- ♦ Kockázás
- ♦ Káposztareszelés, hasábvágás, tökszeletelés

A PSZK-150 típusú segédgép tartozékainak a csatlakozómű a közös része. (Metszetrajzát lásd az 1.sz.ábrán) A henger alakú öntött alumíniumház kiképzése olyan, hogy arra felrögzíthetők a passzírozó, szeletelő, kockázó és reszelő tartozékok. csatlakozó műben egy kúpkérékpár található, amely sikló és golyóscsapágyakon zárt olajtérben forog és a függőleges kihajtást biztosítja. A függőleges kihajtó tengelyre tűzhetők fel a különböző tartozékok. A gyártó a csatlakozóművet olajjal feltöltve szállítja. Az olajcserét 300 üzemóránként kell elvégezni. Az olajcseréhez levesszük a fogas-kerékház alsó zárt fedelét és kiöntjük az olajat. A fogaskerékházat mosóolajjal kimossuk és utána kb. 0,15 liter C 140-es minőségű sebességváltó olajjal feltöltjük, majd a záró fedelet felhelyezzük és rögzítjük.

7. Kezelés

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

A segédgépet csak az alapgép „2”-es fokozatán (MA-753) szabad üzemeltetni!!

Passzírozás

A passzírozó tartozékok (2.sz.ábra) segítségével főtt burgonya, bab, borsó, paradicsom stb. passzírozását végezhetjük el.

A műveletek elvégzéséhez szükséges tartozékok és azok szerelési sorrendje a következő:

- ♦ A passzírozó hengert a csatlakozómű agyára helyezzük, ügyelve arra, hogy a passzírozóhenger furata és a csatlakozómű csapja illeszkedjen.
- ♦ A passzírozó átnyomót a csatlakozómű kihajtótengelyére helyezzük úgy, hogy annak hornya a kihajtótengely keresztcsapjával megfelelően illeszkedjen, és a szorítócsavarral a tengelyhez rögzítjük.
- ♦ A csatlakozóműre felhelyezzük a zárógaratot és rögzítjük.
- ♦ A zárógarat nyílásába belehelyezzük a tölcserét.
- ♦ A csapóajtó súlyzárát a passzírozandó anyag szerint kell beállítani. A súly kifelé állításával az ajtó nehezebben nyílik.
- ♦ A passzírozandó anyagot a tölcserbe öntjük, és az alapgépet bekapcsoljuk.
- ♦ A kúpos kiképzésű passzírozó átnyomó az anyagot magával viszi és a passzírozó henger furataiba préseli. A furatokon át nem férő anyagot a passzírozó átnyomó felfelé hozza, és az így összegyűlt anyag a csapóajton keresztül távozik és külön gyűjtőhelyre kerül.

Szeletelés

A szeletelő tartozékokkal különböző alakú és vastagságú szeletelt áru állítható elő. A tartozékoktól függően végezhetünk ömlesztett szeletelést, illetve karikára történő szeletelést. Az általános ömlesztett szeleteléshez szükséges tartozékok a 3.ábrán láthatók.

A tartozékok segítségével burgonya, zeller, karalábé és egyéb zöldségfélék szeletelését végezhetjük el.

A tartozékok szerelési sorrendje a következő:

- ♦ Az állítható szeletelő tárcsán az állítócsavar segítségével beállíthatjuk a kívánt szeletvastagságot.
- ♦ Ezután a csatlakozómű kihajtótengelyére felhelyezzük a szeletelő tárcsát. Ügyeljünk arra, hogy a szeletelő tárcsa hornya a kihajtótengely keresztcsapjával megfelelően illeszkedjen.
- ♦ Felhelyezzük a szeletelő fedelet és rögzítjük.
- ♦ A tölcserét a szeletelő fedél nyílásába helyezzük.
- ♦ A megtisztított anyagot a tölcserbe adagoljuk, ahonnan a szeletelendő anyag a szeletelő fedélpályán a forgó, állítható szeletelőkészhez jut.
- ♦ Az alapgépet bekapcsoljuk.
- ♦ Az állítható szeletelő tárcsa tökszeletelő tárcsára, vagy csíkvágó tárcsára történő cserélésével tökszeletelést és szalmaburgonya szeletelést hajthatunk végre.

Zöldségfélék pl. káposzta, uborka stb. karikára történő szeletelése szintén a 3.sz.ábrán látható tartozékok segítségével végezhető el.

A tartozékok szerelési sorrendje a következő:

- ♦ Az állítható szeletelő tárcsán az állítócsavar segítségével beállíthatjuk a kívánt szeletvastagságot.
- ♦ Ezután a csatlakozómű kihajtótengelyére helyezzük a szeletelő tárcsát. Ügyeljünk arra, hogy a szeletelő tárcsa hornya a kihajtótengely keresztcsapjával megfelelően illeszkedjen.
- ♦ Helyezzük a kockázó fedelet és rögzítjük.
- ♦ A szeletelendő anyagot a kockázó fedél megfelelő nyílásába helyezzük és a tömőfa segítségével a forgó kerékhez nyomjuk.
- ♦ Káposzta szeletelése esetén a káposztát szükség szerint elő kell darabolni.

Kockázás

A 4. sz. ábrán látható tartozékok segítségével különböző zöldségfélék kockázását végezhetjük el. A tartozékok segítségével 15x15x10-es kockázást hajtunk végre.

A tartozékok szerelési sorrendje a következő:

- ♦ A kockavágó tárcsát a csatlakozóműre helyezzük, majd a kockavágó kést a csatlakozómű kihajtótengelyére helyezzük, ügyelve arra, hogy a kockavágó kés hornya a kihajtótengely keresztcsapjával megfelelően illeszkedjen.
- ♦ Ezután helyezzük a kockavágó fedelet és rögzítjük.
- ♦ A kockázandó anyagot a kockavágó fedél megfelelő nyílásába helyezzük és a tömő segítségével a forgó késhez nyomjuk.

Reszelés

Az 5. sz. ábrán látható reszelő tartozékok segítségével dió, mandula, mogyoró, szárított péksütemény és sajt reszelését végezhetjük el, amelyeket különböző tésztafélék elkészítéséhez használunk.

A tartozékok szerelési sorrendje a következő:

4

- ♦ A reszelő hengert a csatlakozómű agyára helyezzük, ügyelve arra, hogy a reszelő henger furata és a csatlakozómű csapja illeszkedjen.
- ♦ A reszelő átnyomót a csatlakozómű kihajtótengelyére helyezzük úgy, hogy annak hornya a kihajtótengely keresztcsapjával megfelelően illeszkedjen, és a szorító csavarral a tengelyhez rögzítjük.
- ♦ A zárógarat nyílásába helyezzük a tölcsezt.
- ♦ A reszelendő anyag a forgókúpos kiképzésű reszelő átnyomóra kerül és a reszelendő anyagot a sűrű osztású élezett furatú reszelő hengerhez dörzsöli.

A 5.sz. ábrán látható tartozékok segítségével pl. káposzta reszelését végezhetjük el.

A tartozékok szerelési sorrendje a következő:

- ♦ A reszelő tárcsát a csatlakozómű kihajtótengelyére helyezzük, ügyelve arra, hogy a reszelő tárcsa hornya a kihajtótengely keresztcsapjával megfelelően illeszkedjen.
- ♦ A csatlakozóműre helyezzük a kockavágó fedelet és rögzítjük.
- ♦ A megfelelő méretre elődarabolt reszelendő anyagot a kockázó fedél megfelelő nyílásába helyezzük és a tömővel a reszelő tárcsához nyomjuk.

8. Tisztítás

A műveletek elvégzése után az alapgépet kapcsoljuk ki, a csatlakozóművet szereljük le az alapgépről és szereljük szét tartozékokra. A csatlakozóművet és a tartozékokat mosószeres meleg vízben lemossuk majd szárítjuk.

9. Biztonsági előírások

♦ Bekapcsolt, forgó gépbe nyúlni TILOS! Az egyes műveletek végzésekor tilos a tölcsérbe, garatba nyúlni, forgórészeket megérinteni.

♦ A segédgépek balesetmentes üzemeltetése érdekében a géppel csak a kezelésére kioktatott személy dolgozhat

- ♦ A PSZK-150 segédgépet csak az alapgépről leszerelt állapotban szabad tisztítani.
- ♦ Az adagolást rendszeresített tömőkkel végezzük
- ♦ A kockázó fedél használaton kívüli nyílásait a megfelelő tömőkkel fedni kell.
- ♦ Az ömlesztett szeleteléshez tömőfát használni nem kell.
- ♦ A gépet védőburkolat nélkül üzemeltetni TILOS!
- ♦ Védőburkolatnak minősül a Tölcsér, a Zárógarat, a Passzírozó fedél, a Kockavágó fedél, a Szeletelő fedél, és a Kockavágó fedélhez tartozó két külön méretű műanyag tömőeszköz is.

10. Környezetvédelem

- Csomagolás:

A gép csomagolása zsírpapír, hungarocell ütközésvédelem és hullámkarton doboz.
A hullámkarton doboz szelektíven gyűjthető, leadható. A zsírpapír újrahasznosításra NEM alkalmas. A hungarocell anyag a szelektív gyűjtőszigetekken nem elhelyezhető, csak hulladékudvarban adható le!

- 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.

11. Tartalék alkatrészek

A PSZK-150 passzírozó, szeletelő, kockázó segédgép külön rendelhető tartalék alkatrészeit funkció szerinti bontásban soroljuk fel.

Az alkatrészeket a gépet forgalomba hozó vállalattól lehet megrendelni. A kereskedelmi áruk szaküzletben is beszerezhetők.

Csatlakozómű (1.sz.ábra) tartalék alkatrészei

Gyártó által forgalmazott alkatrészek:

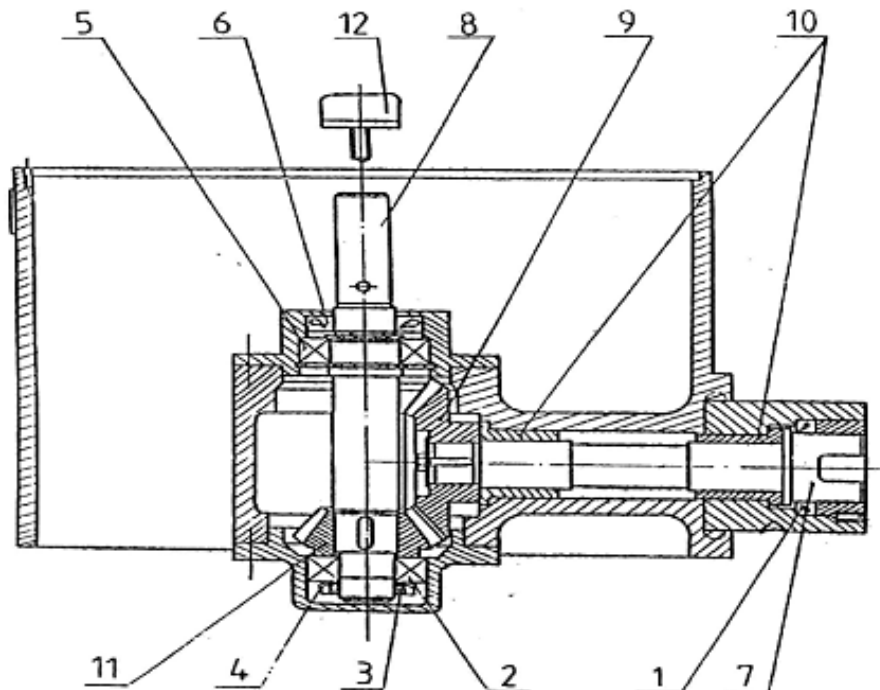
Megnevezés	Tételszám	Rendelési szám
- Tengely I.	7	0757-00-03
- Tengely II.	8	0757-01-01
- Kúpkerék I.	9	0103-20-07
- Persely	10	0103-20-08
- Kúpkerék II.	11	0103-21-04
- Rögzítő csavar	12	0103-48-00/A

Kereskedelmi alkatrészek:

Megnevezés	Tételszám	Méret, jel
- Rugós tömítő gyűrű	1	32x45x7
- Mélyhornyú golyóscsapágy	2	6004
- Csapágyanya	3	M20x1
- Fogazott biztosítólemez	4	20
- Mélyhornyú golyóscsapágy	5	6005
- Rugós tömítő gyűrű	6	22x42x10

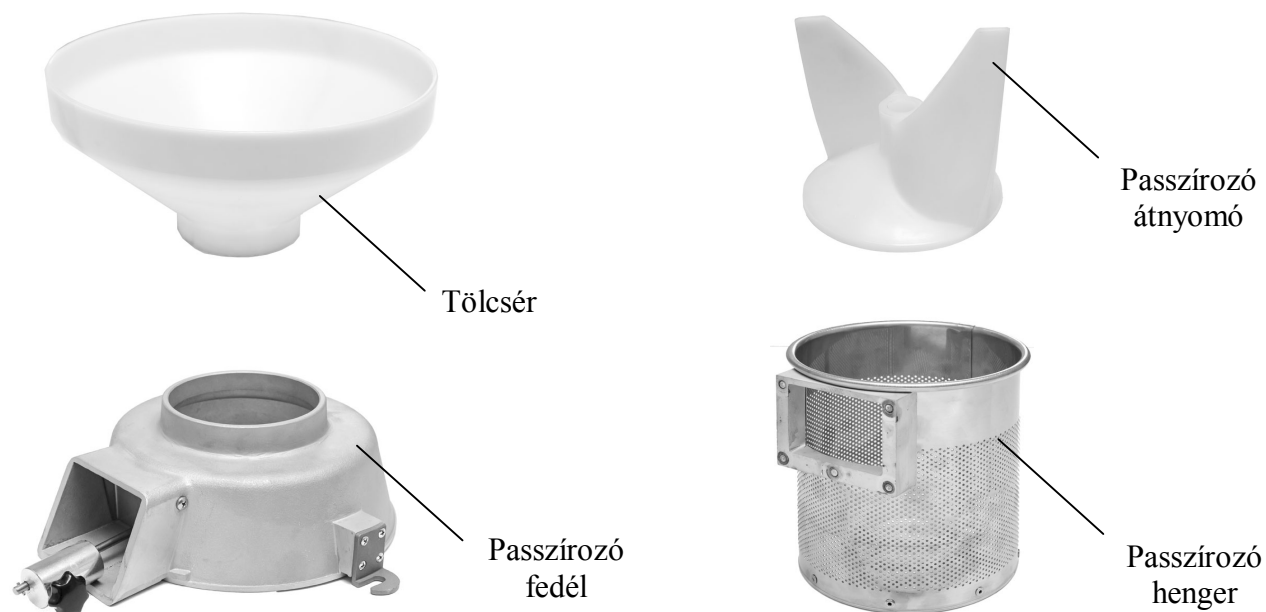
Tartozékok tartalék alkatrészei

A különböző műveletek elvégzéséhez szükséges tartozékok, javasolt tartalék alkatrészeit a 2-5.sz. ábrákon tüntettük fel.

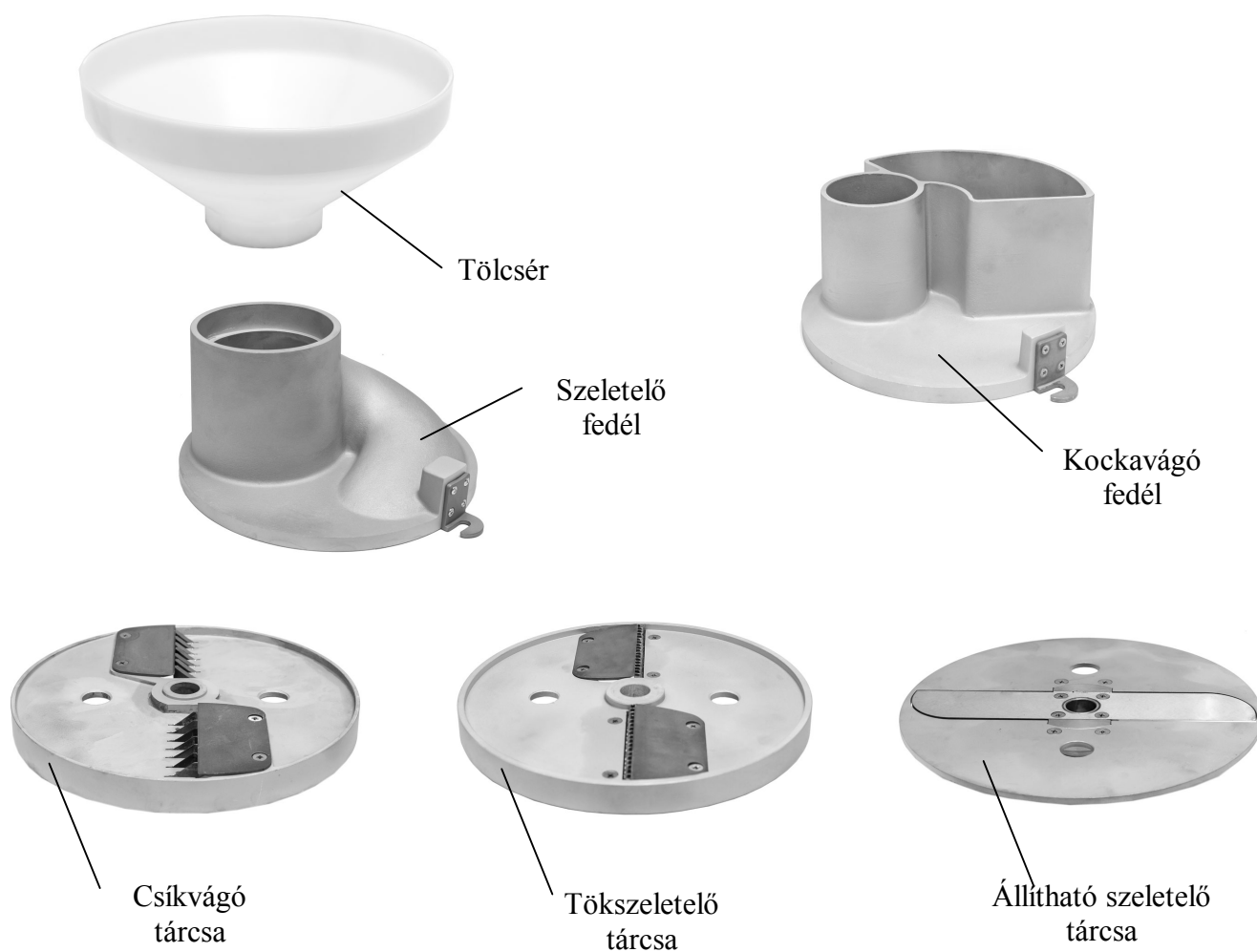


PSZK 150 Csatlakozómű

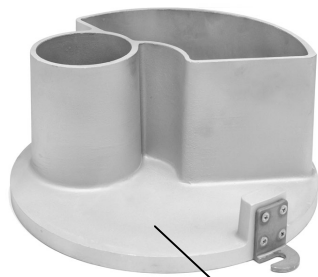
1. ábra



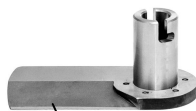
Passzírozó tartozékok
2. ábra



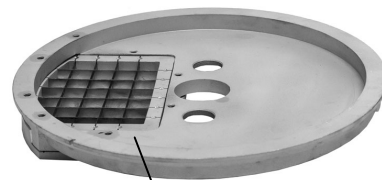
Szeletelő tartozékok
3. ábra



Kockavágó
fedél



Kockázó kés

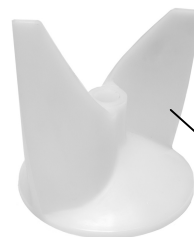


Kockázó tárcsa

Kockázó tartozékok
4. ábra



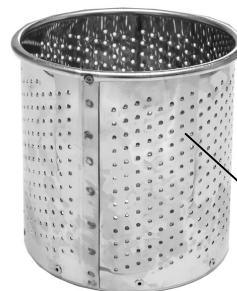
Tölcsér



Reszelő
átnyomó



Passzírozó
fedél



Reszelő
henger



Reszelő
tárcsa

Reszelő tartozékok .
5. ábra

JÓTÁLLÁSI JEGY

Gyártó neve és címe:

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

Forgalmazó neve és címe:

Termék megnevezése: **Passzírozó, szeletelő kockázó segédgép**

Termék típusa: **PSZK-150**

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:

Tájékoztató a jótállási jogokról

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 Gasztrometal 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 keretében 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 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 (kijávítása) esetén a kicserélt (kijavított) termékre (termékrészre), valamint a javítás következményeként jelentkező hiba tekintetében újból kezdődik. A jelentősnek minősülő alkatrészek: **Tengely I, Tengely II, Kúpkerék I, Kúpkerék II**.

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