

TELEPÍTÉSI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

GT2.94, GT4.98, GT6.912

GT2.84, GT4.88, GT6.812



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

CE 1008 12

EU-Megfelelőségi Nyilatkozat

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

Nagykonyhai gáztűzhely megnevezésű

GT2.84, GT4.88, GT6.812 (GT800)

GT2.94, GT4.98, GT6.912 (GT900) típusú

termék megfelel a típusvizsgálati tanúsítványában foglaltaknak, és kielégíti a 2016/426(EU) rendelet alapvető biztonsági követelményeit. A tervezés és a gyártás az alábbi szabványok szerint történt, és megfelel az azokban foglalt biztonsági és egészségvédelmi előírásoknak:

EN 203-1

EN 203-2-1

EN 60529

A termék típusvizsgálatát és tanúsítását a TÜV Rheinland InterCert Kft. (Notified body 1008) végezte.

Termékazonosító (PIN) száma (GT900): 1008 CN 2580

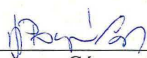
Termékazonosító (PIN) száma (GT800): 1008 CO 2660

Tanúsítvány dátuma (GT900): 2012. május 31., érvényes: visszavonásig

Tanúsítvány dátuma (GT800): 2013. március 05., érvényes: visszavonásig

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

A műszaki dokumentáció összeállítására felhatalmazott személy:



Cégvezető

GASZTROMETÁL
Gép- és Berendezésgyártó Zrt.
2800 Tatabánya, Vágóhid út 4.
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.

Minőségügyi bélyegző:

Kiállító aláírása:

Kelt: 20.....évhónap

.....
aláírás

Tartalomjegyzék

EU Megfelelőségi nyilatkozat.....	2
1. Bevezetés:.....	4
2. Jogi nyilatkozatok.....	4
3. Műszaki adatok.....	6
4. Műszaki leírás.....	7
5. Szállítás, csomagolás, raktározás	7
6. Üzembehelyezési (felszerelési), ellenőrzési utasítás a szerelő részére	7
7. Kezelési utasítás a felhasználó részére.....	9
8. Biztonságtechnikai előírások.....	11
9. Környezetvédelem.....	11
1. ábra 900-as gáztűzhelyek gumi lábakon	12
2. ábra 800-as gáztűzhelyek gumi lábakon	13
3. ábra 900-as gáztűzhelyek semleges alsórésszel	14
4. ábra 800-as gáztűzhelyek semleges alsórésszel	15
5. ábra A gázégők primerlevegő beállítása	16
6. ábra Takarékláng beállítása.....	16
7. ábra Gyújtóégő beállítása	17
JÓTÁLLÁSI JEGY	18

1. Bevezetés:

- A készüléket csak rendeltetésszerűen szabad használni, más fajta használat tilos és veszélyt okozhat.

A nagykonyhai gáztűzhelyek rendeltetése: üzemi, kórházi, vendéglátóipari nagykonyhákban levesek, főzelékek, tészták, tejes ételek főzése, húsok, halak, zöldségek, gombák párolása, rántások, raguk stb. készítése.

A 800-as tűzhelyek kialakítása lehetővé teszi a körbejárhatóságot, a főzőedényekhez való könnyű hozzáférést.

A 900-as tűzhelyek befoglaló méretei lehetővé teszik a Gasztrometál Zrt. által gyártott főzőüstökkel, serpenyővel, stb. tetszés szerinti főzőblokkok kialakítását.

- Ezeket a készülékeket csak kioktatott személyzet használhatja.
- A készülék csak felügyelet alatt üzemeltethető.
- A készülékek fűtése közszolgáltatású földgázzal történik.
- Üzem közben a készülék felületei felforrósodhatnak; figyelem: erre különösen ügyeljen!
- Zavar vagy hibás működés esetén a készüléket haladéktalanul kapcsolja ki.
- Az esetleges javítási és karbantartási munkát bízza a vevőszolgálatra.
- A vevőszolgálat szempontjából fontos minden adat a készülék típusábláján található; lásd a "Készülékek méretei és kezelőszervei" című ábrát.
- Ha a vevőszolgálattal felveszi a kapcsolatot, fontos, hogy részletesen leírja a hibát, ill. a zavart annak érdekében, hogy a szerelő az esetleges beavatkozásról képet alkothasson magának.

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 bejegyzzi.

A GT... típusú Nagykonyhai gáztűzhelyekre a GASZTROMETÁL Zrt az értékesítést végző vállalattól 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.

A GT... típusú Nagykonyhai gáztűzhelyek 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.- 2.- 3.- 4. sz. ábrán

Égők műszaki adatai:

Földgáz: "H"- gáz (34MJ/m³) - 25 mbar				
Az égő típusa	Fúvóka méret	Gázfogyasztás nagyláng (m³/óra)	Gázfogyasztás kisláng (m³/óra)	Égő hőterhelése (kW)
"E" típus	200	0,874	0,253	2,4 - 8,3
"D" típus	160	0,558	0,137	1,3 - 5,3
Őrláng	35	0,021	0,021	0,2
Földgáz: "H"- gáz (34MJ/m³) - 20 mbar				
Az égő típusa	Fúvóka méret	Gázfogyasztás nagyláng (m³/óra)	Gázfogyasztás kisláng (m³/óra)	Égő hőterhelése (kW)
"E" típus	200	0,789	0,232	2,2 - 7,5
"D" típus	160	0,500	0,126	1,2 - 4,75
Őrláng	35	0,016	0,016	0,15

A fenti értékek 1013 mbar légköri nyomásra, és +15C°-ra vonatkoznak

Tűzhelyek műszaki adatai:

A tűzhely típusa	800/ 900	GT2.84/ GT2.94	GT4.88/ GT4.98	GT6.812/ GT6.912
Tömeg		29/31 kg	52/56 kg	75/81 kg
Gázégők száma: (az alábbi megosztás szerint)		2db	4db	6db
Égő "E" típus		1db	2db	3db
Égő "D" típus		1db	2db	3db
Tűzhely hőterhelése "H"-gáz, 25 mbar:		13,6 kW	27,2 kW	40,8 kW
Tűzhely hőterhelése "H"-gáz, 20 mbar:		12,25 kW	24,5 kW	36,75 kW

A fenti hőterhelés értékek 1013 mbar légköri nyomásra, és +15C°-ra vonatkoznak.

Gázcsatlakozás mérete:

C1/2" belső menet

A készülék besorolása az MSZ EN 203-1 szerint:

I_{2H} (20 mbar), I_{2H} (25 mbar)

A készülék égéstermék elvezetésének típusa: "A1"

4. Műszaki leírás

A gáztűzhelyek szerkezeti elemei, rozsdamentes acélból a tűzhelyrácsok öntöttvasból készülnek. Rendelhetők 2 égős (típus: GT2.84, GT2.94), 4 égős (típus: GT4.88, GT4.98), és 6 égős (típus: GT6.812, GT6.912) változatban. Az égők örlánggal és biztonsági termoelemmel vannak ellátva, mely biztosítja a gáz áramlás megakadályozását az örláng kialvása esetén. A tűzhely gázégőit a gyártó a gyártás során földgázra ("H"-gáz) beállította. A gáztűzhely égéstermékei közvetlenül a helyiség légterébe távoznak, így ügyelni kell a megfelelő levegő utánpótlásra (szellőztetés, elszívóernyő stb.)

5. Szállítás, csomagolás, raktározás

A tűzhelyet védőfóliával burkolva, kartondobozba csomagolva szállítjuk.

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

6. Üzembehelyezési (felszerelési), ellenőrzési utasítás a szerelő részére

Figyelem!

A gáztűzhelyeket a Gasztrometál Zrt. a "H" jelű földgázra szereli ki, mely a készüléken jelölve van.

A gázégők primerlevegő beállításának értékei a 5. ábrán találhatóak.

Takarékláng beállítása (6.ábra):

-forgassa "kisláng" állásba a begyújtott gázégő szabályozó gombját

-húzza le a forgatógombot

-a szabaddá váló nyíláson át elérhető a gázcsap elülső része, ahol a szabályozó csavar található. Állítsuk a lángot a lehető legkisebbre úgy, hogy az égő lángjának maximumból minimumba (és fordítva) történő hirtelen állítása során a láng ne aludjon ki ill. ne szakadjon le. A legnagyobb égőknél ügyelni kell arra is, hogy takarékra állításánál az égőrózsa belső furatsorán folyamatos láng alakuljon ki.

Az üzembehelyezés megkezdése előtt a gépkönyvet át kell tanulmányozni.

Az üzembehelyezés fázisai:

6.1. Telepítés, közművekre csatlakozás

6.2. Gázrendszer beszabályozása, ellenőrzése

6.3. Teljes működési próba

6.1. Telepítés, közművekre csatlakozás:

A gázberendezések, az elektromos csatlakozások és a helyiségek, amelyekben a berendezések felszerelésre kerülnek, meg kell, hogy feleljenek a felszerelés országában hatályos normáknak.

A berendezést jól szellőztetett helyiségben kell felszerelni, lehetőleg elszívó berendezés alá, amely biztosítja, hogy az égés során keletkezett kibocsátott gázok teljes mértékben elszívásra kerüljenek. Az égéshez szükséges levegő mennyisége 2 m³ óránként a felszerelt berendezés teljesítményének kW-jaiként.

Az üzembe helyezéshez az üzemeltetőnek az alábbiakról kell gondoskodni:

6.1.1. Gázcsatlakozás

A készülékek gázellátását az üzemeltetőnek a megadott műszaki adatok alapján a GMBSZ, valamint a területileg illetékes gázszolgáltató vállalat szerelési technológiai előírásait betartva kell megoldani.

A készülék elé gáz főelzáró csapot és gázszűrőt kell beépíteni.

A szerelést, a csatlakoztatást csak szakképzett szerelő végezheti.

A készülékek gázcsatlakozó csöve menetes végződésű, helye és mérete az 1.-2.-3.-4. ábrákon található.

Ellenőrizzük a csatlakozási nyomást, megfelel-e az adott gázfajtának (H gáz 25 mbar / 20 mbar). A nyomásmérő az előlap levétele után, a gázelosztó cső jobb oldalán kialakított Ø9 mm-es nyomásmérő csonkra csatlakoztatható.

A berendezés felszerelését követően ellenőrizni kell a csőszerelvényeknél az esetleges gázszivárgást. Erre a célra nyílt láng helyett használjon nem korrodáló anyagot, például szappanos vizet vagy a szivárgáskereső permetezőkben található habzó anyagot

6.1.2. Egyenpotenciálra csatlakozás

A berendezést egyenpotenciál rendszerhez kell csatlakoztatni.

A csatlakozó csavar a berendezés hátulján található és egy  szimbólum jelöli.

Figyelem! A gyártó nem vállal felelősséget és nem kárpótol a garancia időtartama alatt az okozott károsodásokért, amelyek az utasításoknak nem megfelelő helytelen felszerelésből származnak.

6.1.3. Szellőztetés elszívás

A készülék égésterméke a konyha légterébe jut, ezért a megfelelő szellőztetésről elszívásról gondoskodni kell, a vonatkozó előírások betartásával.

6.2. Gázrendszer beüzemeltetése, ellenőrzése:

FIGYELEM!

A készülék az adattáblán megadott gázfajtára és csatlakozási értékre gyárilag beüzemeltetett.

Üzembehelyezéskor a gyári értékeket szakszerviznek ellenőrizni kell!

Az ellenőrzést a gyártó szervize, vagy megbízottja végezheti!

A szervízmegbízottak név és címjegyzéke a „**Jótállási jegyen**” található.

6.2.1. A főégők és a gyújtófűvókák primer levegőjének ellenőrzése

Minden egyes égő fel van szerelve egy levegőszabályozóval, amelynek segítségével a primer levegő módosítható az állítható gyűrűnek köszönhetően, ami egy csavar

segítségével reteszelve. A 5. ábra táblázatában megtalálhatók a fűvóka és a levegőszabályzó távolsága „B” paraméter (primer levegő).

A gyújtólevegőt az 7. ábra 3. sz. levegő állító gyűrűvel kell szabályozni. Szabályozza a levegőt a gyűrű állításával addig, amíg a láng abbahagyja a sercegést, és erős kék fényűvé változik.

6.2.2. A megfelelő szellőzés ellenőrzése

Győződjön meg róla, hogy a munkahelyen a szellőzőnyílások elegendőek a szükséges levegőcsere biztosításához.

A berendezés felszerelhető különálló elemként, vagy az általunk gyártott egyéb berendezésekkel sorban. A berendezéstől legalább 10 cm távolságot kell tartani a gyúlékony anyagból készült falak mellett. Megfelelő intézkedéseket kell tenni a gyúlékony részek hőszigetelésének biztosítása érdekében is, például a sugárzás elleni védelem felszerelésével. Különös figyelmet kell fordítani a berendezések helyes és biztonságos felszerelésére. A tartólábak magassága állítható, így a szintbeli különbségek kiküszöbölhetők.

6.3. Teljes működési próba:

A Tűzhelyek teljes bekötése, beépítése után a következőket hajtsuk végre:



- Alaposan tisztítsuk meg a készüléket
- Nyissuk ki a gáz főcsapot.
- Ellenőrizzük a gázcsatlakozás tömörségét.
- Gyújtuk be a gyújtógőket, ellenőrizzük a helyes működésüket, lángját.
- Gyújtuk be a gázégőket a főlágon. Ellenőrizzük a szerelvények helyes működését, az égők szabályozhatóságát, a takaréklángot, a csatlakozások tömörségét.
- A gázégőt zárjuk el.



7. Kezelési utasítás a felhasználó részére

A tűzhelyet csak olyan személy kezelheti, aki a kezelésre, valamint a kezelés közben előforduló veszélyekre, azok elleni védőintézkedésekre bizonyíthatóan kioktatást nyert.

Figyelem! A berendezést csak felügyelet mellett szabad használni.


7.1. A gázégők begyújtása, üzemeltetése

A gáz főelzáró csap kinyitásával a tűzhely üzemkész állapotba kerül. Az előlapon minden egyes gomb fölött a  szimbólum jelöli, melyik égőhöz tartozik. A kiválasztott gázégő őrláng fűvókájához közelítsük a gyújtólángot (pl.: gyufa), a gázégő kezelőgombját benyomva fordítsuk a gyújtás  szimbólumhoz, az őrláng meggyullad. Tartsuk a kezelőgombot benyomva néhány másodpercig. Engedjük fel a kezelőgombot (ha a felengedéskor az őrláng elalszik ismételjük meg az előző műveletet és tartsuk kissé hosszabb ideig benyomva a gombot). Forgassuk

az óramutató járásával ellentétes irányba a kezelőgombot a "nagyláng" állásig, a  jelre. A gázégő működésbe lép, maximum állásba kerül. Tovább forgatva csökkenthetjük a láng nagyságát egészen a  "kisláng" jelig, takarékos állásig.

A főzőedényt mindig a főzőfelület (gázégő) közepére kell helyezni. A főzőedény átmérőjét mindig a használni kívánt gázégő méretéhez célszerű igazítani. Az optimális főzési eredmény elérése érdekében ügyeljen arra, hogy a láng ne érjen túl az edény alján, ezzel elérhető, hogy ne fogyasszon feleslegesen gázenergiát. A tűzhelyhez használható legkisebb edény átmérő: 200 mm, a legnagyobb edény átmérő: 420 mm.

7.2. Kikapcsolás

A gáztűzhely kezelőgombját forgassa az óramutató járásával megegyező irányba ütközésig, a  jelig. A gázégő lángja elalszik, az őrláng égve marad. Nyomjuk be a kezelőgombot és forgassuk tovább "O" állásig, az őrláng is elalszik. Zárjuk el a gáz főkapcsolót.

7.3. Tisztítás

Csak az égőfejek és a sütő teljes lehűlése után tisztítsuk meg a készüléket!

A tisztításhoz körültekintően kell a tisztítószer 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 tisztítunk, a tisztítószer hatékonysága, egyben a felülettel szembeni agresszivitása is növekszik.

Tartsuk be a tisztítószerek töménységére vonatkozó utasításokat.

A készüléket vízszaggal mosni TILOS!

A gáztűzhely külső felületét nedves mosószeres, majd nedves mosószer nélküli ruhával, végül száraz ruhával töröljük át. A tűzhelyrácsokat leemelve mosogatóba helyezve tisztítsuk meg, majd szárítsuk meg. A gázégők alatti szennytálcát nedves mosószeres, majd nedves mosószer nélküli ruhával, végül száraz ruhával töröljük át.

Étel kifutása esetén a gázégő égőrózsáit emeljük le, mosogatóba helyezve puha kefével tisztítsuk meg a ráfolyt ráégett ételtől. A furatok és vágatok teljesen tiszták legyenek, hogy a megfelelő láng kialakulása biztosított legyen. Az égőrózsa alatti kiemelhető égőtartozékokat távolítsuk el és az előzők szerint tisztítsuk meg. Emeljük ki a szennytálcákat és mosogatóban tisztítsuk meg. Az ismételt használatba vétel előtt szárítsuk meg alaposan a megtisztított alkatrészeket.

Helyezzük vissza a szennytálcákat és a gázégő tartozékokat ügyelve arra, hogy a megfelelő pozícióban kerüljenek a helyükre.

7.4. 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. A gáz és biztonságtechnikai szerelvények működőképességének ellenőrzését, hibamegelőző karbantartását viszont szakemberrel rendszeresen, de legalább évente egyszer el kell végeztetni, azt a gépkönyv "Igazolólap"-ján hitelesen igazoltatni kell (dátum, aláírás, bélyegző).

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

A karbantartás az alábbiakra terjed ki: égőcsövek, termoelemek, gázcsapok, vizsgálata tömörségre, teljesítményre, működőképességre, kormozódásra, korrózióra, kifáradásra stb. (szükség esetén utánállítás, be szabályozás, tisztítás vagy csere elvégzése).

A gázcsatlakozások és szerelvények karbantartását csak szakképzett gázszerelő végezheti!

8. Biztonságtechnikai előírások

A tűzhelyek üzembe helyezésénél és üzemeltetésénél az alábbiakat kell betartani:

- gázvezeték létesítése tekintetében az MSZ7048-1:1983 előírásait.

9. 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 osztályán lehet bejelenteni.

Cím: 2800.Tatabánya, Vágóhíd u.4.

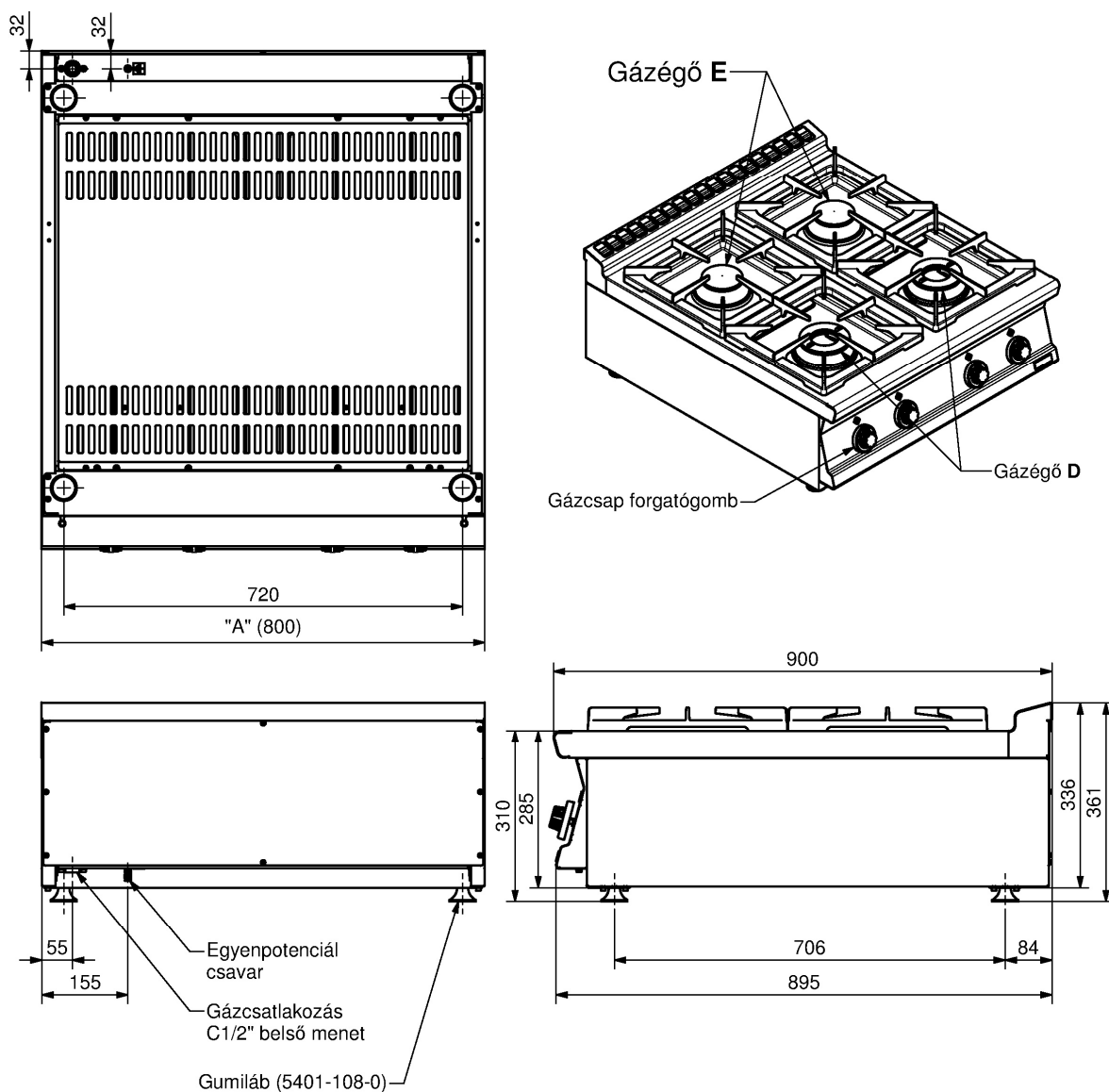
Levélcím: 2801. Tatabánya I. Pf. 1240

Telefon: Kereskedelmi oszt. 34/514-661

Szerviz 34/514-660

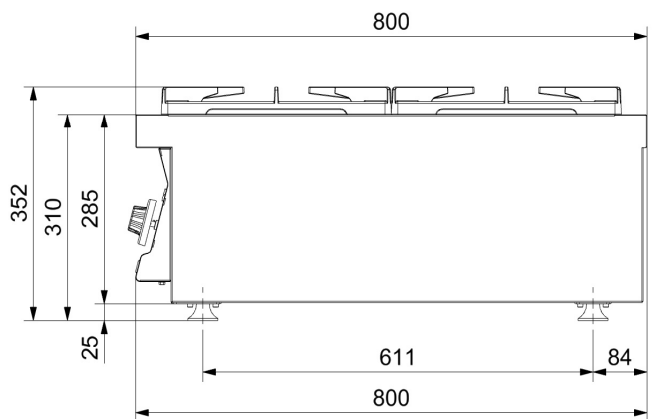
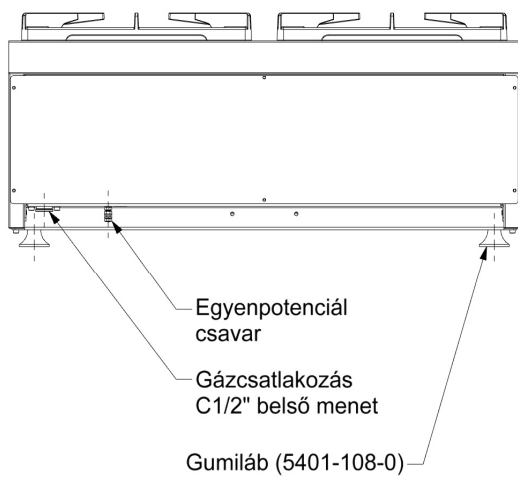
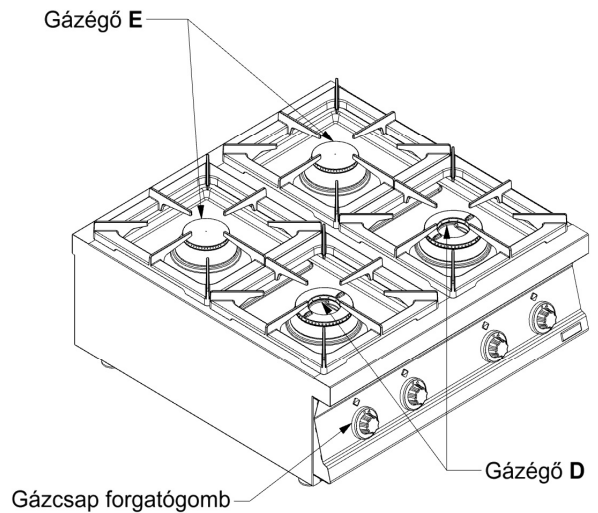
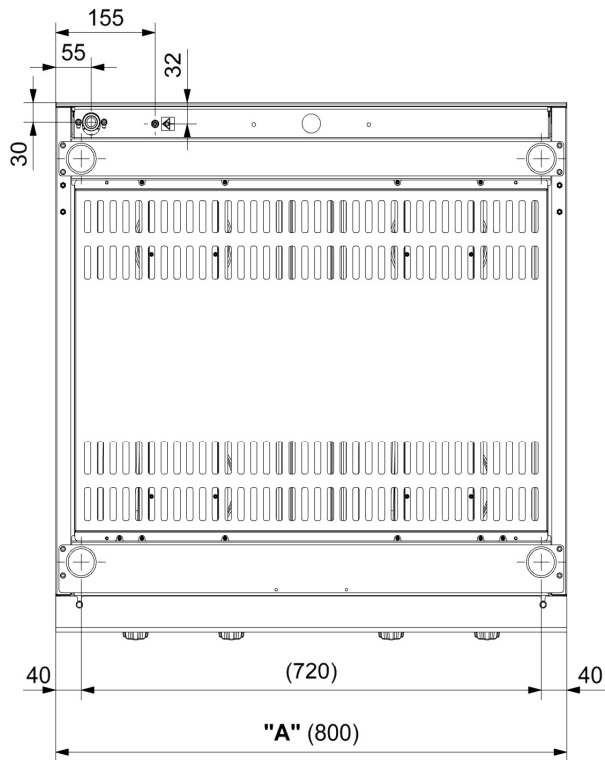
Fax: 34/310-816

E.mail: info@gasztrometal.hu



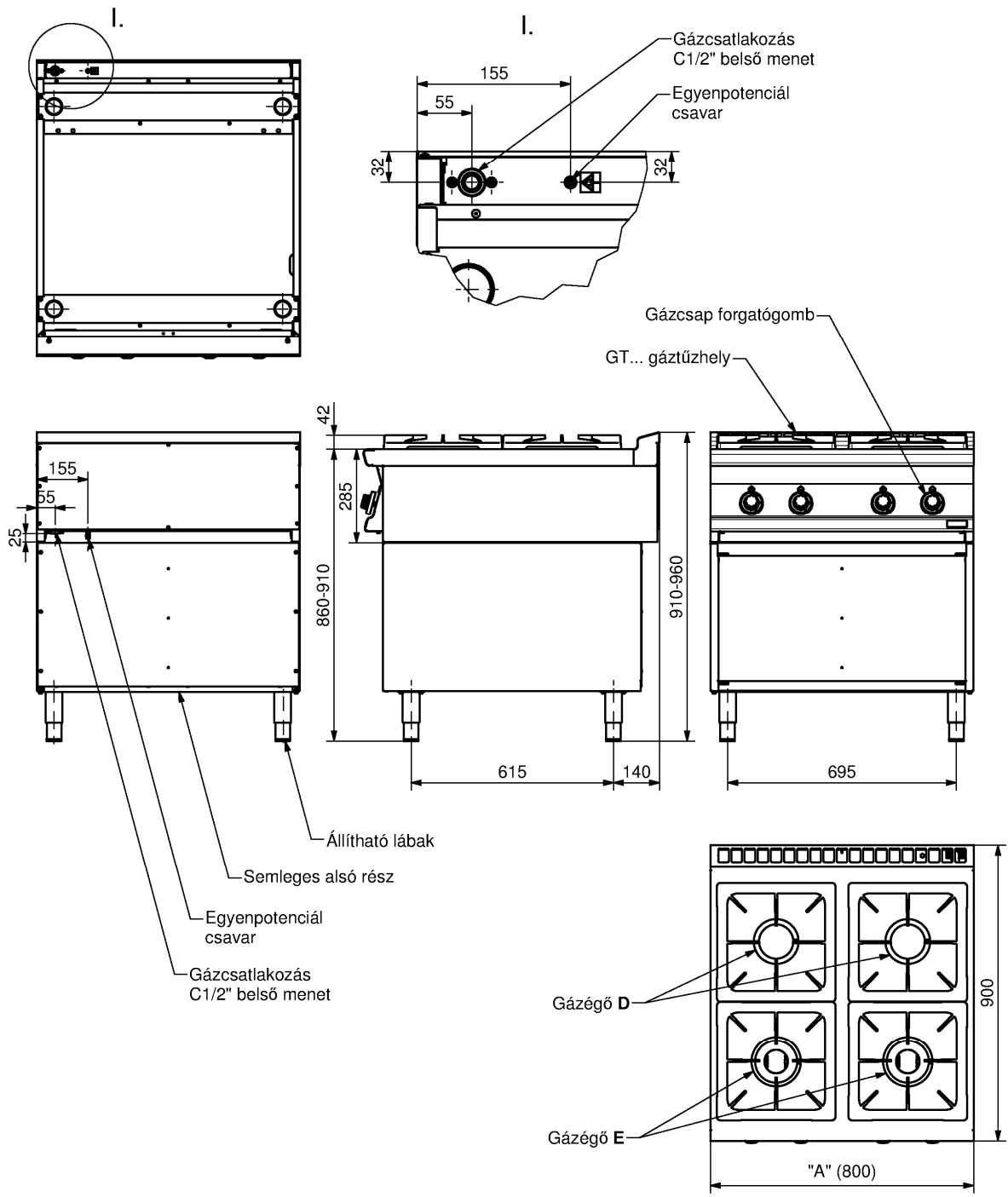
A tüzhely típusa	GT2.94	GT4.98	GT6.912
"A" méret	400	800	1200

1. ábra
900-as gáztűzhelyek gumi lábakon



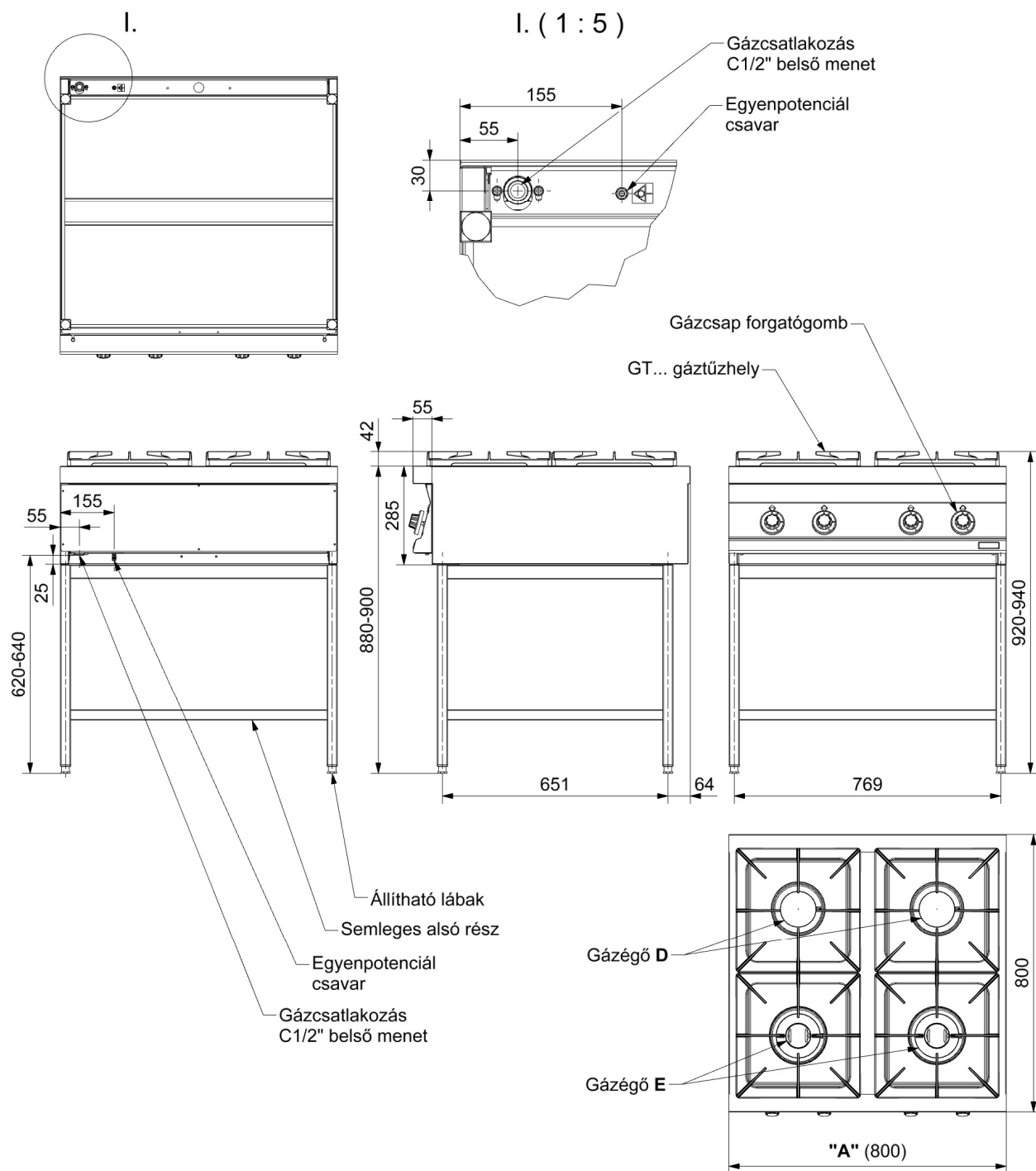
A tüzhely típusa	GT2.84	GT4.88	GT6.812
"A" méret	400	800	1200

2. ábra
800-as gáztűzhelyek gumi lábakon



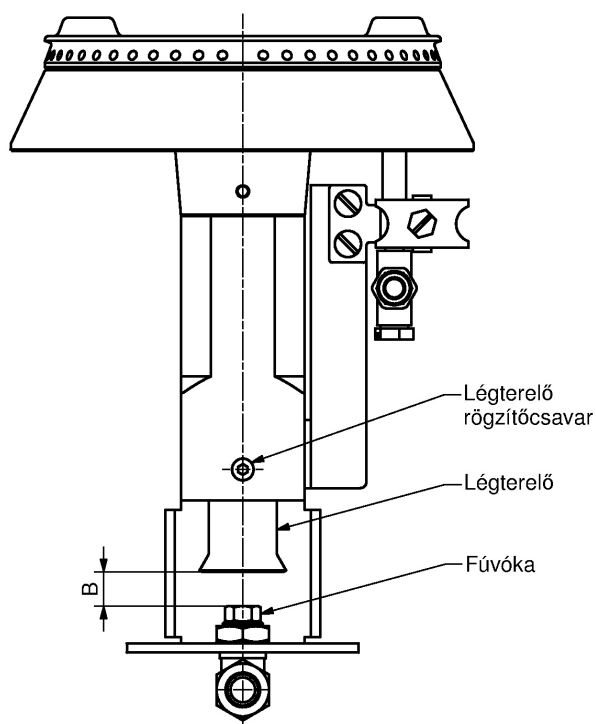
A tűzhely típusa	GT2.94	GT4.98	GT6.912
"A" méret	400	800	1200

3. ábra
900-as gáztűzhelyek semleges alsórészszel



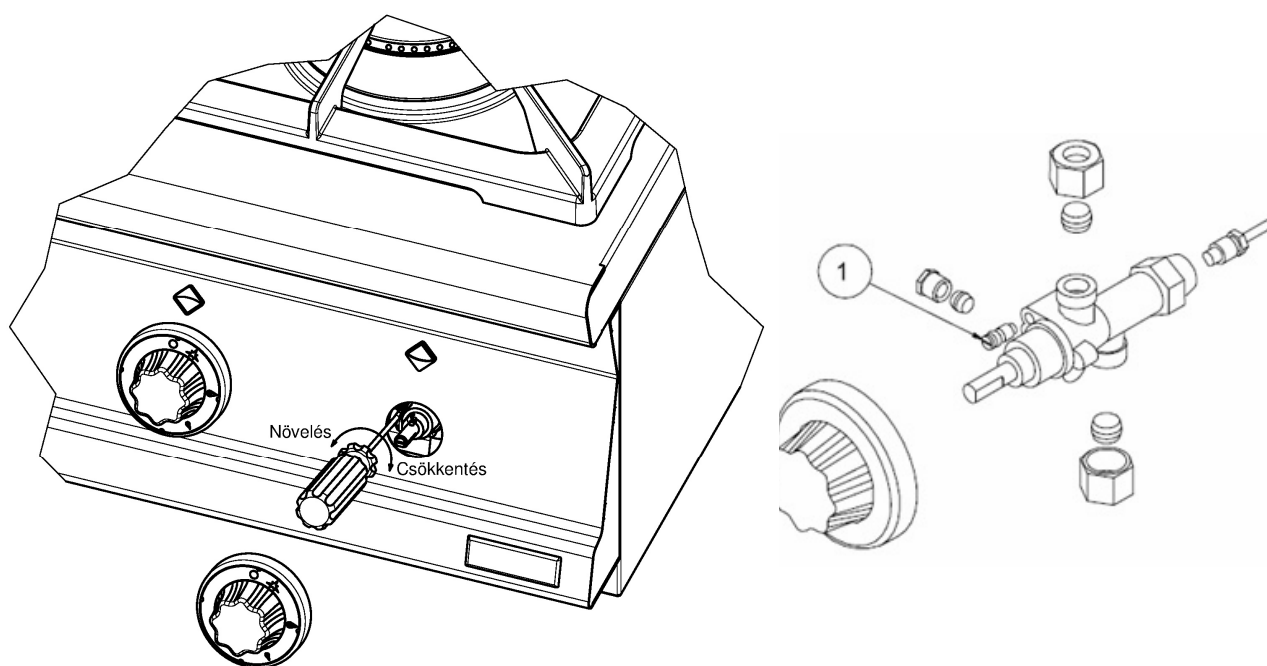
A tűzhely típusa	GT2.84	GT4.88	GT6.812
"A" méret	400	800	1200

4. ábra
800-as gáztűzhelyek semleges alsórészsel



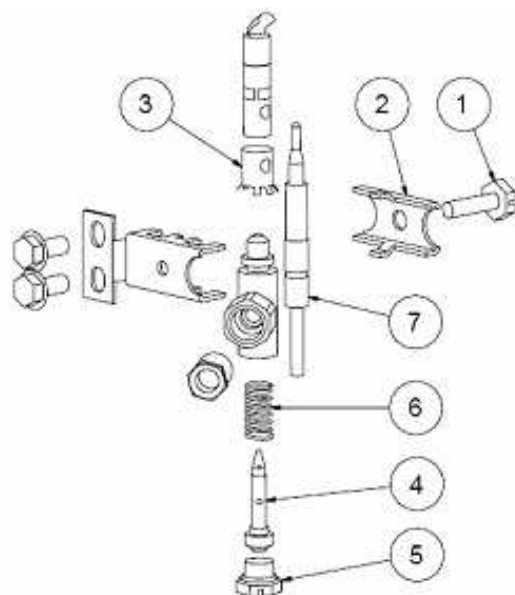
Gázégő típus	"B" (mm) 20 mbar	"B" (mm) 25mbar
"E"	5	5
"D"	5	5

5. ábra
A gázégők primerlevegő beállítása



1. Főzőláng gázszelep

6. ábra
Takarékláng beállítása



1. Összekötőcsavar
2. Keret
3. Levegő szabályzó gyűrű
4. Gyújtóégy fúvóka
5. Tömítő-csavar
6. Rugó
7. Hőelem

7. ábra
Gyújtóégy beállítása

JÓTÁLLÁSI JEGY

Gyártó neve és címe:

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

Forgalmazó neve és címe:

Termék megnevezése: **Nagykonyhai gáztűzhely**

Termék típusa: GT ...

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 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 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 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 kijavíthatja, 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: **Gázégő**.

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