

TELEPÍTÉSI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

GZS10 típusú Egyégős Gáztüzelésű Zsámoly
GZS210 típusú Kétégős Gáztüzelésű Zsámoly



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

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

Gáztüzelésű Főzőszámoly megnevezésű

GZS10, GZS210 típusú


termék megfelel a típusvizsgálati tanúsítványában foglaltaknak, és kielégíti a 2009/142/EK irányelv alapvető biztonsági követelményeit. A tervezés és a gyártás az alábbi szabványok szerint történt, és megfelel az abban foglalt biztonsági és egészségvédelmi előírásoknak:

EN 203-1

EN 203-2-1

A termék típusvizsgálatát és tanúsítását a TÜV Rheinland InterCert Kft. (Notified body 1008) végezte.
Termékazonosító (PIN) száma: 1008 CO 2677

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


Cégvezető

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

A műszaki dokumentáció összeállítására felhatalmazott személy:


Megbízott gyártmányfejlesztési csoportvezető

Tatabánya, 2013. május 27.

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.....év.....hónap

.....
aláírás

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés	4
2. Jogi nyilatkozat	4
3. Műszaki adatok	5
4. Műszaki leírás	5
5. Szállítás, csomagolás, raktározás.....	6
6. Üzembehelyezési (felszerelési), átállítási utasítás a szerelő részére	6
7. Kezelési utasítás a felhasználó részére.....	10
8. Biztonságtechnikai előírások.....	12
9. Külön rendelhető tartozékok	12
10. Vevőszolgálat, szerviz.....	13
11. Környezetvédelem.....	13
12. Körvonalrajz és csatlakozási pontok:.....	14
JÓTÁLLÁSI JEGY	15

1. Bevezetés

Köszönjük, hogy a Gasztrometál Zrt. termékét választotta.

Biztosak vagyunk abban, hogy ezzel a könnyen kezelhető, gazdaságos, jó minőséget biztosító, esztétikus megjelenésű, rozsdamentes anyagból készült zsámollyal meg lesznek elégedve.

A zsámoly rendeltetése: üzemi, kórházi, vendéglátó ipari, közétkeztetési nagykonyhák, egyéb helyek (pl. lángos sütők, hús sütődék, rendezvények) kiegészítő főzőberendezése.

Alkalmazható olyan helyeken, ahol a működtetéséhez szükséges és a műszaki adatokban megadott gáz, rendelkezésre áll.

A zsámoly lábbon álló erős szerkezete lehetővé teszi, hogy önálló készülékként akár 850mm átmérőjű edényekkel lehessen dolgozni. 1-2 égős kivitel segítségével, egymás mellé helyezhetők, így igény szerint, egymástól független működésű blokkok, sorok alakíthatók ki.

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 GZS... típusú főzőzsámolyokra 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 GZS típusú főzőzsámolyok 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

Gáz Tüzelésű Zsámoly típusa		GZS10	GZS210
Tömeg, nettó	(kg)	27	56
Külméret	(mm)	520x520x450	1220x520x450
Gázégők száma	(db)	1	2
Gázcsatlakozás, bal alsó hátsó saroktól	(mm)	105x193	105x193
Az égő névleges hőterhelése földgáz	(kW/(MJ/h))	10,5/37,8	2x10,5/75,6
Az égő névleges hőterhelése "PB"-gáz	(kW/(MJ/h))	10,0/36	2x10,0/72,0
Az égő hőterhelése takaréállásnál	(kW/(MJ/h))	2/7,2	2x2/14,4
Gázfogyasztás földgáz	(m ³ /h)	1,112	2,224
Gázfogyasztás "PB"- gáz	(m ³ /h)	0,310	0,620
Alkalmazható gázok, csatlakozási gáznyomás értékek, hozzátartozó fűvóka jele (mérete mm)			
Főégő Földgáz	20mbar (H gáz~34MJ/m ³)	250 (2,5)	2 x 250 (2,5)
Főégő Földgáz	25mbar (H gáz~34MJ/m ³)	240 (2,4)	2 x 240 (2,4)
Főégő PB-gáz	30mbar (PB gáz~116MJ/ m ³)	160 (1,6)	2 x 160 (1,6)
Gyújtóégő Földgáz	(H gáz, ~34MJ/m ³)	20 (0,2)	20 (0,2)
Gyújtóégő PB gáz	(PB gáz, ~116MJ/m ³)	20 (0,2)	20 (0,2)
Beállítandó fűvóka előtti gáznyomás értékek takaré állásnál (mbar):			
Takarékállás Földgáz	H 20mbar	0,7	0,7
Takarékállás Földgáz	H 25mbar	1,0	1,0
Takarékállás PB	PB 30mbar	1,2	1,2

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

Gázcsatlakozás mérete: C1/2" külső menet

A készülék besorolása az MSZ EN 203-1 szerint: II_{2H3B/P}

A készülék égéstermék elvezetésének típusa: "A1"

4. Műszaki leírás

A zsámoly vázszerkezete hegesztett kivitelben, rozsdamentes acéllemezből készül. Erre a vázra vannak rögzítve a gáz szerelvények és egyéb szerkezeti egységek.

A gázégő egy égő körös, injektoros, rögzített beállítású, természetes levegőellátású, égéstermék elvezetés nélküli lemezégő.

Az edénytartó rács vas öntvényből készül, hőálló festéssel kezelve, leemelhető és külön tisztítható.

A készülék szerelvényei és kijelző elemei a homloklap baloldalán, illetve mögötte helyezkednek el.

Az égő be- és kikapcsolása, valamint teljesítménye kézzel szabályozható (fő láng, takarékláng). A gázcsap termoelektromos égésbiztosítója és újragyújtás-gátlója elősegíti a biztonságos üzemelést.

A gázcsap üzemhelyzete a ● = „ki”, ★ = „gyújt”, 🔥 = „fő láng” feliratokkal és jelekkel egyértelműen jelöltek. Az égőt más gázfajtára fűvókacserével, - és az ezzel járó be- szabályozással - lehet átállítani.

Piezo gyújtóval, vagy gyufával lehet a gyújtólángot (órláng) begyújtani. Az órláng segítségével a kezelés ki-be kapcsolás gyors, biztonságos, egyszerű.

5. Szállítás, csomagolás, raktározás

A szállítási egység tartalmazza a terméket és a használati utasítást.

A zsámolyt és a burkolatokat speciális, rozsdamentes felületek tisztítására alkalmas szerrel kezeljük le. A készüléket műanyag fóliacsomagolással szállítjuk.

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

Egymásra helyezése raktározáskor, szállításkor nem megengedett.

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

Figyelem!

A főzőzsámolyokat a Gasztrometál Zrt. a megrendeléseknek megfelelően H 25mbar, H 20mbar jelű földgázra, vagy PB gázra szereli ki, ami a készüléken jelölve van (alap eset, külön kérés nélkül H 25mbar). Telepítéskor meg kell győződni, hogy a kiszerelés egyezik-e a szolgáltatott gázfajtaival és nyomással. Eltérés esetén a készüléket át kell szerelni és beszabályozni a 3. fejezetben közölt utasításnak megfelelően. Hasonlóan kell eljárni akkor is, ha az alkalmazott gázfajtaiban időközben változás történt.

Az üzembehelyezés megkezdése előtt ezt a „Telepítési és használati utasítást” át kell tanulmányozni.

Az üzembehelyezés fázisai:

6.1. *Telepítés, közművekre csatlakozás*

6.2. *Gázrendszer beszabályozása, illetve ellenőrzése*

6.3. *Teljes működési próba*

6.1. Telepítés, közművekre csatlakozás:

Kicsomagolás után a gázzsámolyt tisztítsuk meg, a burkolatokat enyhe mosószeres vízzel takarítsuk le, szárítsuk meg, rácsot, égőt portalanítsuk.

Az üzembe helyezéshez az üzemeltetőnek az alábbiakról kell gondoskodni:

6.1.a. Elhelyezés:

A zsámolyt csak jól szellőzött, nem marópárás levegőjű helyiségben szabad elhelyezni. A készüléket szilárd, nem gyúlékony, hőálló padozatra lehet elhelyezni. Telepítésnél biztosítani kell a kezeléshez szükséges, biztonságos szabad helyet.

Más készülékekkel való soroláskor a hőállóságot (50°C) biztosítani kell. Ellenkező esetben az egyéb készülék telepítési oldaltávolsága min 500mm, felfelé 1500mm. Erre a nagyméretű edények meleg állapotában történő, akadálymentes mozgatása miatt van szükség.

Nagyméretű, nehéz, esetenként forró edények készülékre való fel-le rakása miatt nagyon fontos a készülék padozathoz való rögzítése, ami a lábak belsejében elhelyezett

átmérő: 10,5mm furatok felhasználásával lehetséges, kereskedelemben kapható beütő dübelek segítségével.

6.1.b. Villamos csatlakozás

A készülék villamos segédenergiát nem igényel a működéséhez, ennek ellenére a vonatkozó érintésvédelmi szabványok szerint az egyenpotenciál körbe be kell kötni. Ehhez az 1. ábrán látható helyen lévő csavart kell használni.

Tilos a gázvezetékre csatlakoztatott készüléket hatásos érintésvédelem nélkül üzemeltetni!

A villamos szerelést csak szakképzett szerelő végezheti.

6.1.d. Gázcsatlakozás

A készülék 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 kell beépíteni. Gázszűrő beépítés javasolt.

A szerelést, a csatlakoztatást csak szakképzett szerelő végezheti.

A készülék gázcsatlakozó csöve menetes végződésű, helye és mérete az 1. ábrán található. A készülék gázhálózatra csatlakoztatásához javasolt flexibilis gáz bekötőcső használata.

Figyelem! Csak tanúsító intézet által bevizsgált flexibilis gázbekötő cső használható. A cső belső átmérője 10mm legyen. (A háztartási készülékekhez használatos 6mm belső átmérőjű csövek nem biztosítják a szükséges gázteljesítményt). Flexibilis gázbekötő csövek használatakor a cserére vonatkozó gyártói utasításokat be kell tartani.

6.1.e. Égéstermék elvezetés, szellőztetés

A készülék égésterméke a konyha légterébe juttatható. A megfelelő elszívásról, légcseréről gondoskodni kell, a vonatkozó előírások betartásával.

Javasolt legkisebb légcseré 1kW-onként 2m³/h.

6.2. Gázrendszer besabályozása, ellenőrzése:

FIGYELEM!

A készülék az adattáblán megadott gázfajtára és csatlakozási értékre gyárilag besabályozott. Ha a helyi viszonyok ettől eltérnek, a készüléket át kell szerelni.

A besabályozást a gyártó szervize, vagy megbízottja végezheti!

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

Csere fűvókákat csak szervizmegbízottaknak biztosítunk, megrendelés után.

6.2.a. Ellenőrzések:

Ellenőrizzük a csatlakozási nyomást, megfelel-e az adott gázfajtának (Magyarországon H gáz 25mbar).

Átállítás esetén először győződjünk meg arról, hogy az adott helyen milyen gázra kívánunk átállni, majd vegyük le a rácsot.

6.2.b. Fúvókacsere:

Az új gázfajtához való főégő fúvókát "3. Műszaki adatok" fejezet táblázata alapján kell kiválasztani és kicserélni. A cserefúvóka a gyártónál rendelhető. Ellenőrizzük a levegő szabályozó méretét.

6.2.c. Égőnyomások beállítása:

- Fúvókacsere után a gázfajtához tartozó égőnyomást a PEL21S gázcsapon be kell állítani, szintén a "3. Műszaki adatok" fejezet táblázata alapján.

- Először (miután kicsavartuk a záró-csavart), nyomásmérővel csatlakozunk a fúvóka előtti nyomásmérő csonkra.

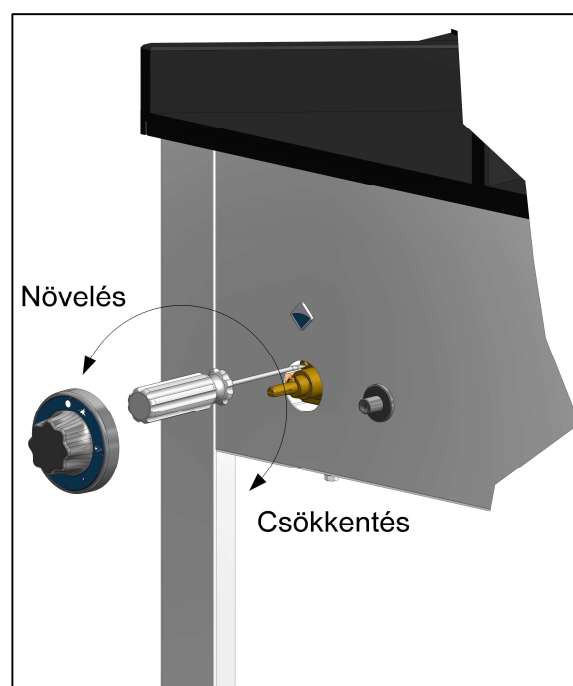
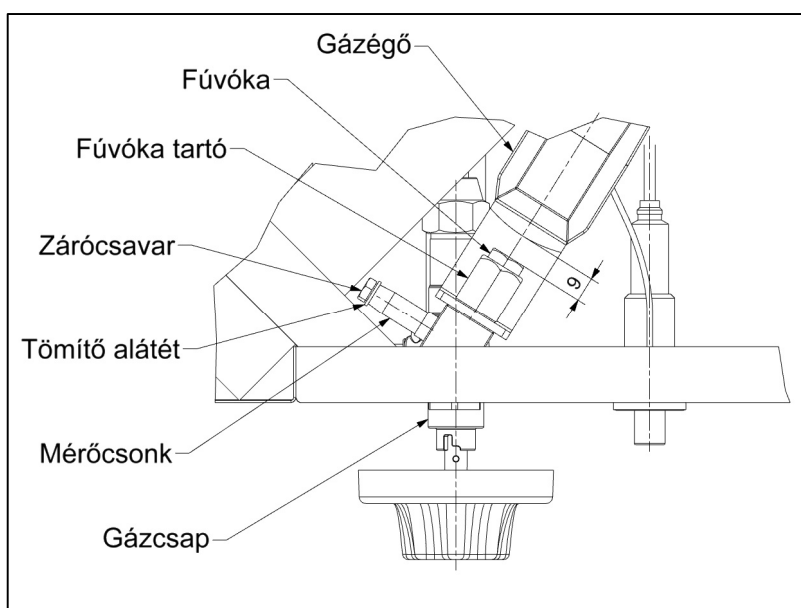
- Nyissuk ki a gáz főcsapot, ellenőrizzük a tömörséget.

Nagyláng beállítás:
a nagylángot nem kell külön beállítani, mivel a fúvóka mérete biztosítja a gáz-fajtához szükséges kereszt-metszetet, teljesen nyitott gázcsap fojtócsavarral.

Takarékláng beállítás:

- 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. Kisláng beállításához állítsuk be a "3. Műszaki adatok" táblázata szerinti égőnyomást. (kb. a névleges hőterhelés 20%-a)

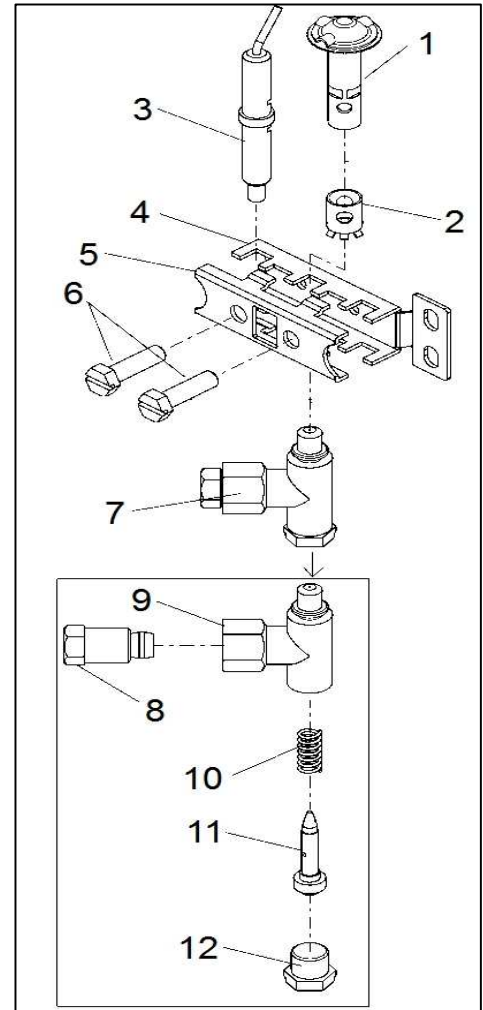
Figyelem! A takarékláng beállítása után többször próbát kell végezni az égőhasábok biztonságos égésének ellenőrzése céljából. az égő lángjának maximumból minimumba (és fordítva) történő hirtelen állítása során a láng ne aludjon ki ill. ne szakadjon le. (A helyi huzatviszonyok befolyásolhatják a takarékláng égési biztonságát.)



A gyújtóégő beállítása:

- Csavarozzuk ki a 12. tömítő csavart
- Csavarhúzó segítségével a 11. gyújtóégő fúvóka elforgatásával szabályozhatjuk az őrlángot. Az őrláng lánghosszát állítsuk be úgy, hogy éppen elérje az égő-hasáb legalsó nyílásait. (PB gáz esetén ütközésig tekerjük be a fúvókát, földgáz esetén ütközés után fél fordulatot tekerjük vissza.
- Csavarozzuk vissza a 12. tömítő csavart.

1. Gyújtóégő kalap
2. Levegő szabályzó gyűrű
3. Szikraadó
4. Tartó keret
5. Szorító keret
6. Összekötőcsavar
7. Gyújtóégő test
8. Csőcsatlakozó
9. Gyújtóégő test
10. Rugó
11. Gyújtóégő fúvóka
12. Tömítő-csavar



A fentiek elvégzése után helyezzük vissza az öntvényrácsokat.

6.2.d. Módosítás jelölése:

Az átállítás befejezése után ragasszuk fel a fúvókákkal együtt szállított, átállítást jelző adattáblát a gyártási szám mellé.

6.3. Teljes működési próba:

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

- Nyissuk ki a gázfőcsapot.
- Ellenőrizzük a gázcsatlakozások tömörségét.
- Légtelenítéshez gyufával gyújtjuk meg a gyújtóégőt, majd a főégőt, pár perc után zárjuk el a gázcsapot.
- Helyezzünk a rácsra nagyméretű edényt, töltsünk bele vizet.
- Gyújtuk be az égőt a piezo gyújtó egy- kétszeri megnyomásával.
- Fűtsük az edényt főlángon öt percig, majd takaréklángon további öt percig, közben ellenőrizzük a lángképet, a szerelvények helyes működését, csatlakozások tömörségét.
- A gázégőt zárjuk el, az edényeket ürítsük ki, majd kihűlés után tisztítsuk meg.

7. Kezelési utasítás a felhasználó részére

A munkakezdés előtt mindig ellenőrizni kell:

- zsámoly jól van rögzítve.
 - edénytartó rács jól van felhelyezve
 - idegen, forró, gyúlékony, tisztító, egyéb anyagok nincsenek közelben
 - a már működő zsámolyon a feladathoz van a gázszabályzó forgató gomb beállítva. Rácsonkénti terhelhetőség 100kg egyenletes elosztásban.
- A nagyobb súly mechanikai károkat, esetleg forrázást okozhat.

7.1. Első használatba vétel:

Az első felfűtéskor a mosással el nem távolítható szennyeződések leégnek, mely kisebb füsttel, kellemetlen szaggal járhat. Ez nem jelent rendellenes működést, az első fűtés után megszűnik.

A kihűlt készülék újbóli tisztítás után kiszárítva, helyiséget kiszellőztetve a főzési feladatok elkezdhetők.

A használati útmutatót a felhasználóknak mindig el kell tudniuk érni.

A zsámolyt csak a készülékkezelésre kioktatott személyek kezelhetik. Szükséges a személyek rendszeres oktatása, biztonsági eligazítása.

Alaposan tanulmányozza át a használati útmutatót, és az abban leírtak szerint járjon el.

7.2. Begyújtás

- A készülék a gázfőelzáró csap megnyitásával üzembesz állapotba kerül.
- A gázcsap gombját kissé benyomva ★ „gyújt” állásba fordítjuk, ütközésig benyomjuk, és benyomva tartjuk.
- A piezogyújtó nyomógombját 1-2-szer benyomjuk. A gyújtóégyő begyulladás után 10-15 másodperc múlva a gázcsap gombját el lehet engedni. Ekkor a gyújtóégyő már ég.
- A gázcsap gombját kissé benyomva az óra járásával ellentétes irányba 🔥 „fő láng” helyzetbe fordítjuk. Most az égő nagylángon ég.
- A gázcsap gombját tovább forgatva az óra járásával ellentétes irányba 🔥 „kisláng” helyzetbe fordítjuk. Most az égő takarékon ég.

7.3. Főzés közben

A készítenő ételt rá kell helyezni az öntvényrács közepére, a kívánt főzési erősséget a gázcsap forgatógombjával nagyláng-kisláng között folyamatosan lehet állítani.

Kezelés közben az alábbiakra ügyeljünk:

- **A forró edényeket, csak hő ellen védő ruházatban érintse meg.**
- Gyerekeket, fogyatékos embereket üzem közben távol kell tartani a készüléktől!
- Ne takarja le a szellőző vagy levegő-gáz elosztó nyílásokat.
- Ne használjon, és ne tároljon a készülék közelében gyúlékony anyagokat.

- Ne tároljon a zsámolyon használaton kívüli állapotban élelmiszert vagy más éghető anyagokat, mivel a készüléket véletlenül bekapcsolhatják.
- Forró készülékre vizet önteni tilos, mivel károsítja a zsámoly szerkezetét, és baleset veszélynek teszi ki önmagát.
- A készüléket felügyelet nélkül üzemeltetni tilos.
- A zsámolyt csak ételek elkészítésére szabad felhasználni.
- A készülék hő fejlesztő képessége miatt potenciális veszélyforrás!
- A készülék egyes részei használat közben forróak lehetnek, ne érintse ezeket, minden esetben használjon konyhai kesztyűt!
- Ha az ételek készítésekor alkoholt, vagy más alacsony lobbanáspontú anyagot használ, a keletkező gőzök a lánggal érintkezve tüzet foghatnak. A munkát fokozott odafigyeléssel végezze.
- Hibás, hiányos vagy sérült kezelő és kijelző elemekkel a készüléket üzemeltetni tilos.

7.4. Kikapcsolás

A gázcsap forgatógombját fordítsuk ● = „ki” állásba. Műszak végén, valamint tartós üzemén kívül helyezés esetén a gázfőelzáró csapot is ki kell kapcsolni.

Válassza le a készüléket a gázhálózatról gázfőelzáró segítségével:

- Ha hibásan működik
- Minden tisztítási és karbantartási munkálat előtt
- Ha úgy dönt, hogy hosszabb ideig nem használja

7.5. Tisztítás

A tisztítást a helyi „Takarítási 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 vasszennyeződés, vagy maró hatású anyag-tisztítószer hatására.

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

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

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

Tartsuk be a tisztítószer töménységére vonatkozó utasításokat.

A készüléket vízsugárral tisztítani TILOS!

Tisztítás előtt a szennyeződések célszerű fellazítani a felületről.

Mosószeres tisztítás előtt, a berendezést a gázfőcsappal le kell választani.

A készülék belső falán a munkafolyamat alatt keletkező szennyeződések naponta, a zsámoly langyos állapotában tisztítsa!

Az alapos napi tisztítással elkerülhető:

- a vastag, kokszosodásra hajlamos szennyező anyagok füstképződése
- tisztítási idő növekedése
- készülék élettartam csökkenése

Az edénytartó rács 27kg, két fő leemelheti, ezáltal a belső részek is hozzáférhetővé, tisztíthatóvá válnak.

Ne használjunk karcosodást okozó tisztítószeret.

Az alapos tisztítás alapkövetelmény a jó munkakörülményekhez, teljesítményhez.

A szennyeződések keletkezésének mértéke csökkenthető:

- Edény nagyság jó megválasztásával
- Jó hőfok megválasztással (magas hőmérsékletnél étel kifutások lehetnek)
- Gondos munkavégzéssel.

7.6. Karbantartás

A készülék szerkezeti elemeinek anyaga, minősége és összeépítése olyan, hogy rendeltetésszerű használat mellett csak minimális karbantartást igényel.

A készülék karbantartását csak a hálózatról történő leválasztása után szabad végezni.

A gáz csatlakozások és alkatrészek karbantartását csak az illetékes szerviz szakemberre, vagy szakképzett gázszerelő végezheti.

7.7. Mit tegyünk, ha valami nem működik

Kérjük mielőtt a szervizt hívná, győződjön meg, hogy helytelen kezelés vagy hiba, zavar lépett-e fel, ezért ellenőrizze:

Győződjön meg róla, hogy a kezelési utasítások szerint járt el

Amennyiben a készüléket nem sikerül használható állapotba hozni, gáz ellátás megszüntetése után, várja meg az értesített szakember jelentkezését.

8. Biztonságtechnikai előírások

A gázszámolyok üzembe helyezésénél és üzemeltetésénél Magyarországon az alábbiakat kell betartani:

- Érintésvédelmi szabályzat tekintetében az MSZ EN 61140:2003 előírásait,
- Gázvezeték létesítése tekintetében az MSZ7048-1:1983 előírásait,
- Égéstermék elvezetés, szellőzés tekintetében a gáz műszaki biztonsági szabályzatban (GMBSZ) foglaltakat.

9. Külön rendelhető tartozékok

Földgáz fúvóka 20mbar, vagy PB gáz fúvóka 30mbar

10. Vevőszolgálat, szerviz

Amennyiben készüléke üzemzavarára vonatkozóan, a kezelési útmutatóban nem talál olyan utalást, mellyel elháríthatná, kérjük, forduljon vevőszolgálatunkhoz, márkakereskedőinkhez vagy szerviz partnereinkhez.

Ehhez kérjük, adja meg:

- Hiba jelenséget
- Készüléke adattábláján szereplő készülék típusát, sorozatszámát.

Az adattábla a készülék hátsó oldali burkolatának alsó sarkán található.

Ezen adatok birtokában, valamint hibajelenség megadásával, célzottan már az első javítási eljárásnál, elháríthatóvá válik az üzemzavar.

Kérjük javításoknál csak eredeti és új alkatrészekkel cseréljék a meghibásodott darabokat.

Csak engedélyezett szerviz szakemberrel javíttassa készülékét.

11. Környezetvédelem

- Csomagolás:

A gép csomagolása műanyag fólia. A műanyag fólia 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.

Levél cím: 2801 Tatabánya I. Pf. 1240

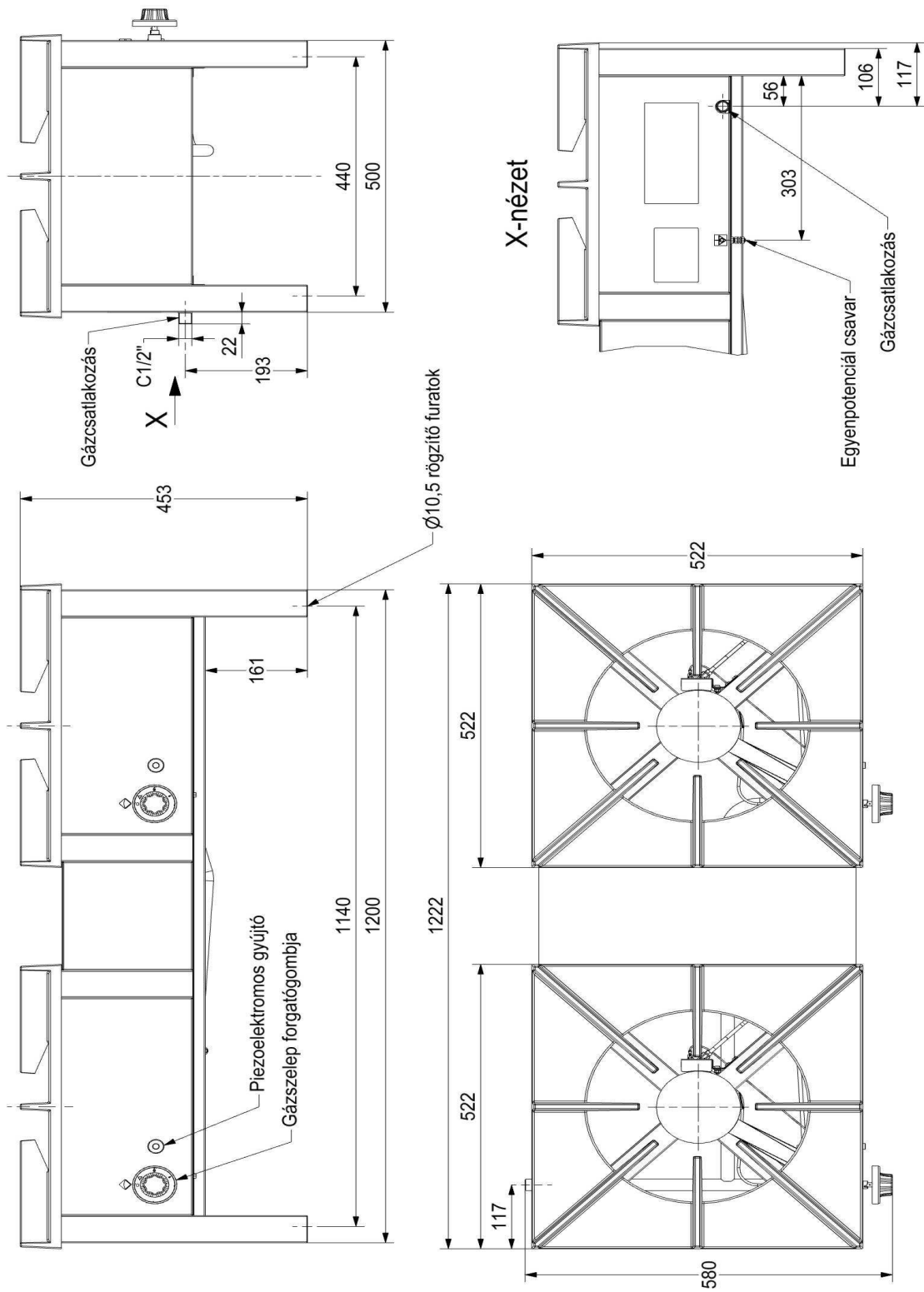
Telefon: Kereskedelmi iroda 34/514-661

Szerviz 34/514-660

Fax: 34/510-037

E.mail: ertekesites@gasztrometal.hu

12. Körvonalrajz és csatlakozási pontok:



JÓTÁLLÁSI JEGY

Gyártó neve és címe:

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

Forgalmazó neve és címe:

Termék megnevezése: **Gáztüzelésű főzősámoly**

Termék típusa: **GZS...**

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 bizonyítottanak 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 cseireigényt, 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 javítását 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: **gázégő**.

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