

TELEPÍTÉSI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

NLR101 típusú 100 literes

NLR151 típusú 150 literes

NLF201 típusú 200 literes

NLF301 típusú 300 literes

Közvetett gőzfűtésű ételfőző üst



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



EK-Megfelelőségi Nyilatkozat

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

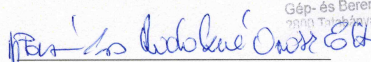
Gőzüzemű ételfőző üst megnevezésű,

NLR-101, NLR-151, NLF-201, NLF-301 típusú

termék kielégíti a 2006/42/EK irányelv és a 1935/04/EK rendelet alapvető biztonsági követelményeit. A tervezés és a gyártás a fenti irányelvek szerint történt, és megfelel az előírt biztonsági és egészségvédelmi előírásoknak.

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

A műszaki dokumentáció összeállítására
felhatalmazott személy:


Cégvezető

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

P.h.


Gyártmányfejlesztési csoportvezető

Tatabánya, 2012. június 1.

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

1.EK- 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
7.Kezelés.....	7
8.Tisztítás.....	8
9.Karbantartás.....	8
10.Biztonságtechnikai előírások.....	8
11.Normál tartozékok.....	9
12. Külön rendelhető tartozékok.....	9
13. Környezetvédelem.....	9
Főbb méretek, csatlakozási helyek.....	10
Javasolt csatorna csatlakozás.....	11
JÓTÁLLÁSI JEGY.....	12

1. Bevezetés

A gőzfűtésű 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.

A 100-, 150 literes üstök a kedvelt kerek csészével, míg a 200-, 300 literesek szögletes csészével készülnek, melyek lehetővé teszik a Gastro-Norm méretsor szerinti edények alkalmazását, az ezekben történő főzést, párolást, melegítést.

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 NLR-... típusú főzőüstökre 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.

Az NLR-... 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	NLR 101	NLR 151	NLF 201	NLF 301
Üstcsésze űrtartalma (liter)	100	150	200	300
Felfűtési idő 20-90C°-ig (perc)	40	53	59	67
Gőzcsatlakozás	ISO228-G1"			
Kondenzvíz csatlakozás	ISO228-G3/4"			
Üzemi gőznyomás a hőközvetítő térben	legalább 0,2 legfeljebb 0,5bar			
Gőz hőmérséklete	102-111 C°			
Ivóvíz csatlakozás	ISO228-G1/2"			
Tömeg (kg)	110	119	172	183

4. Műszaki leírás

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

Az üst zsírolvasztásra, rántás-készítésére és piritásra nem alkalmas.

Az üstcsésze fűtése 1"-os csatlakozó csomagon keresztül, 0,2-0,5bar nyomású gőzhálózatról történik.

Magasabb nyomás esetén a csatlakozó vezetékbe nyomáscsökkentő szelepet kell iktatni.

A kondenzvíz elvezetése a fenéklemezbe épített 3/4"-os csomagon keresztül történik.

A készülék gőzszelepe és a manométer a felső burkolat jobb oldalán, illetve az mögött helyezkednek el. A főzéshez szükséges teljesítmény a gőzszelep forgatásával állítható be, jobbra csökken, balra növekszik.

A gőzfűtésű ételfőző üst zavartalan üzemelését az automatikus működésű légbeszívó és légtelenítő szelep biztosítja. Rendellenes működés esetén a beépített rugóterhelésű biztonsági szelep megakadályozza, hogy a gőztérben az engedélyezett nyomásnál magasabb nyomás alakuljon ki.

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.

Az üstcsésze fedél kézzel nyitható kb. 75°-ig. Anyaga szálciszolt, 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 2"-os ételleeresztő csapon keresztül engedhető ki az üstből, vagy kimerhető. Az ételleeresztő csap a véletlen megnyitás ellen reteszelt.

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 üzembe helyezés megkezdése előtt ezt a Telepítési és Használati utasítást át kell tanulmányozni.

Az ételfőző üst szerelése az előfeltételek megteremtésével kezdődik. Ezek közé tartozik a vízvezeték hálózat kiépítése. A tisztítás, karbantartás megkönnyítésére ajánlatos az ételürítő csap alá csatorna létesítése. Az ételfőző üst üzemeltetési helyének kiválasztásakor gondoskodni kell, hogy a kezelőszemélyzet az üst előreszéhez akadálytalanul hozzáférjen. Az üstöt vízszintes, szilárd alapra kell helyezni. A felállított üst vízszintes helyzete ellenőrizendő. 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.

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

6.a.gőz-kondenzvíz csatlakozás

6.b.hidegvíz csatlakozás

6.c.csatorna csatlakozás /ajánlott/.

6.a. Gőz-kondenzvíz csatlakozás

A szerelést szakképzett csőszerelő végezheti. A csatlakozási helyek méretét lásd az 1. sz. ábrán.

Fontos a megfelelő kondenzvíz-leválasztó edény beépítése, és besabályozása!

Erre a célra termosztatikus elven működő kondenzvíz-leválasztót javaslunk beépíteni.

6.b. Hidegvíz csatlakozás

A csatlakozási helyek méretét lásd az 1. sz. ábrán.

A szerelést csak szakképzett szerelő végezheti.

A vízhálózat szennyeződéseinek kiszűrésére a csatlakozási helyen vízsűrőt célszerű beépíteni az üst szerelvényeinek és csészéjének védelme érdekében.

6.c. Csatorna csatlakozás /ajánlott/

Az üst tisztításakor lefolyó folyadékok elvezetésére célszerű a 2. ábrán bemutatott, vagy hasonló csatorna csatlakozást kiépíteni.

6.d. Étélürítő csap

Üzembe helyezés előtt győződjön meg arról, hogy az étélürítő csap tömören legyen felcsavarva és a kifolyócsövön elcsavarodás ellen biztosítva legyen.

Az üst teljes bekötése, beépítése után üzemeltetési próbát kell tartani a következők szerint:

- a lengőcsapon keresztül az üstbe vizet kell tölteni, ellenőrizni a csatlakozást.
- a gőzfűtést beindítani, ellenőrizni a csatlakozásokat, nem szivárognak-e?
- a vizet felforralni.
- az ürítést elvégezni.
- 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.

A gőzfűtésű ételfőző üst kezelése egyszerű:

- az üstcsészét a főzendő anyaggal fel kell tölteni, és a fedelet lecsukni
- a gőzszelepet balra forgatni ütközésig, ezzel indítjuk a felfűtést
- a gőzszelepet jobbra forgatva csökkentjük a folyamatos főzéshez szükséges gőzmennyiséget
- a főzés befejezése után a gőzszelepet jobbra csavarva kell lezárni.

Figyelem!

Az üstből származó kattogó-kalapáló hang esetén azonnal zárjuk le a gőzszelepet és hívunk szerelőt!

Főzés 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 (automatikus légtelenítés után) a biztonsági szelepen, vagy egyéb szerelvényen, folyamatosan gőz fúj ki, vagy víz csöpög, hívjuk ki a megbízott szervizt.
- Nem szabad a felfűtött üstbe hirtelen nagyobb mennyiségű hideg folyadékot önteni.
- Üzemeltetés alatt időnként ellenőrizzük a feszmérő állását és azt, hogy valamelyik csatlakozásnál nincs-e gőzszivárgás?

Az üstöt hibás ellenőrző, vagy biztonsági szerelvénnel üzemeltetni nem szabad.

Az üzemeltetés befejezése után az ételfőző üstöt gondosan tisztítsuk meg.

8. Tisztítás

Az elkészült ételt engedjük le az ételcsapon keresztül, vagy merjük ki. Ezután végezzük el az üst tisztítását.

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

A terv készítésekor körültekintően kell a tisztítószerket 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 tisztítószerket 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 tisztítószeres töménységére vonatkozó utasításokat.

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. A 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 üstökre vonatkoznak. Ennek hiánya esetén jótállási igény nem érvényesíthető!

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

- Biztonsági egységek: manométer, légtelenítő-légbeszívó szelep, biztonsági-lefúvató szelep vizsgálata tömörségre, működőképességre.
- Kezelőszervek: gőzszelep és fedél akadálytalan mozgathatósága, kenése
- Vízvezetési szerelvények: vízcsaptelep tömörsége, csepegésmentes zárhatósága, kenése.
- Kondenz leválasztó, légtelenítő-légbeszívó szelep,: szűrő tiszta, berágódás mentes tömítő felületek.

10. Biztonságtechnikai előírások

A főzőüstök üzembe helyezésénél és üzemeltetésénél az alábbiakat kell betartani:

- A hálózati gőznyomás nem lehet magasabb 0,5bar értéknél. Amennyiben ezt meghaladja, akkor egy gőznyomáscsökkentő szelepet kell az üst elé beépíteni.
- TILOS az üstöt hibás kezelő, kijelző szerelvényekkel üzemeltetni!

- A fedél felnyitását, az ételcsap ürítését üzemelés közben óvatosan végezzük forrázás veszély miatt!
- Nem szabad a felfűtött üstbe hirtelen nagy mennyiségű hideg folyadékot önteni.
- Üzemeltetés alatt időnként ellenőrizzük a fesszmérő állását és azt, hogy valamelyik csatlakozásnál nincs-e gőzszivárgás?

11. Normál tartozékok

1 db Ételcsap (üstcsészébe csomagolva)

12. Külön rendelhető tartozékok

Ételszűrő
Leürítő tölcser
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 osztályán lehet bejelenteni.

Cím: 2800.Tatabánya, Vágóhid u.4.

Levélcím: 2801. Tatabánya I. Pf. 1240

Telefon: Kereskedelmi oszt. 34/514-661

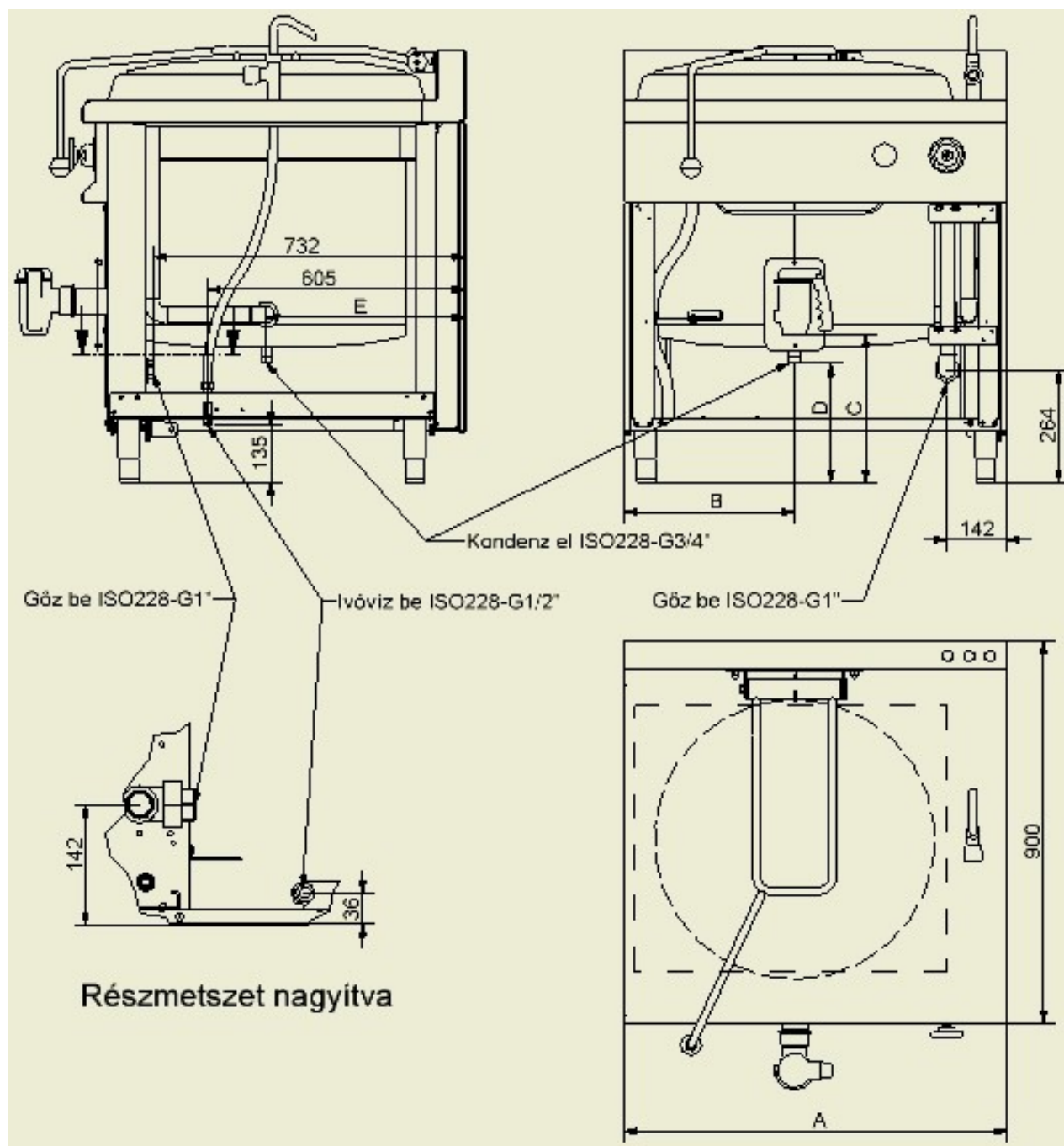
Szerviz

34/514-664

Fax: 34/510-037

E.mail: info@gasztrometal.hu

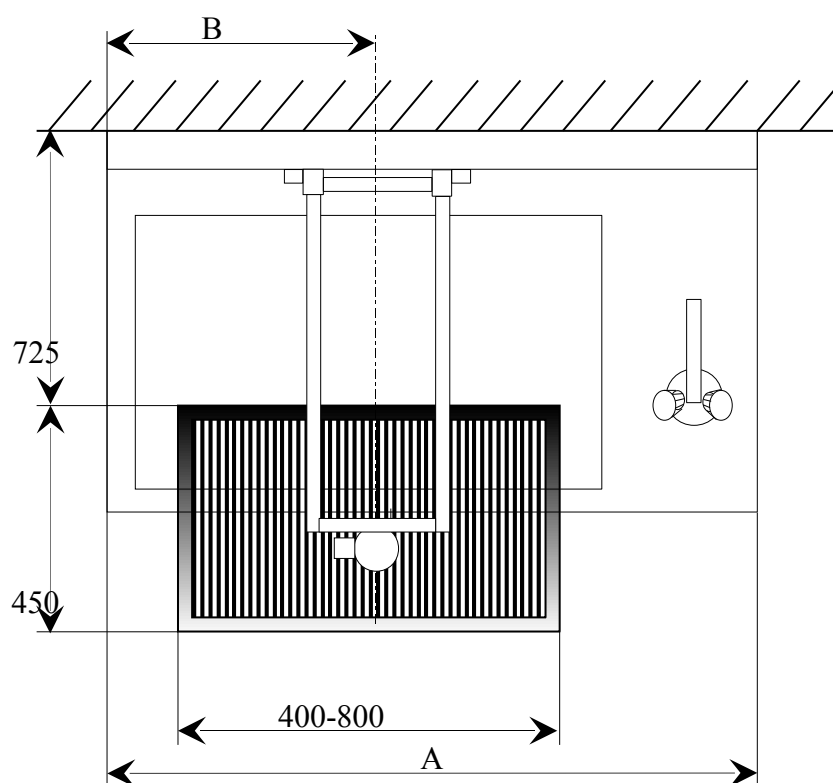
Főbb méretek, csatlakozási helyek



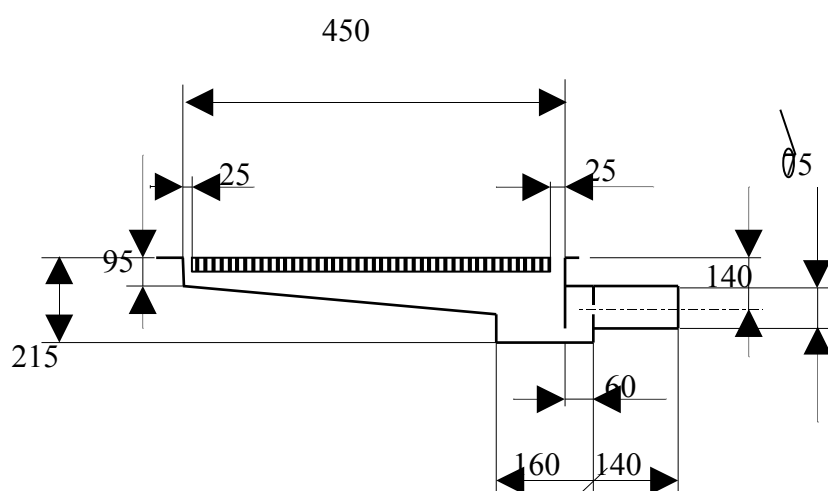
Típus	Szerkezeti méretek (mm)			Csatlakozási helyek (mm)	
	A	B	C	D	E
NLR 101	900	400	500	432	467
NLR 151	900	400	347	279	467
NLF 201	1350	612	490	404	683
NLF 301	1350	612	348	263	683

1. ábra

Javasolt csatorna csatlakozás



Típus/méret	A	B
NLR 101	900	350
NLR 151	900	350
NLF 201	1350	612
NLF 301	1350	612



2. ábra

JÓTÁLLÁSI JEGY

Gyártó neve és címe:

Gasztrometál Gép- és Berendezésgyártó Zrt.

2800 Tatabánya, Vágóhíd u. 4.

Forgalmazó neve és címe:

Termék megnevezése: **Gőzüzemű ételfőző üst**

Termék típusa: **NLR-...**

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 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 kijavíttathatja.

Nem számít bele a jótállási időbe a kijavítási 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 kijavítás 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.