

**TELEPÍTÉSI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS**

F-10 típusú FŰSZERŐRLŐ SEGÉDGÉP  
M-20 típusú MÁKŐRLŐ 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, Vágóhid u.4.

Levélcím: 2801 Tatabánya I. Pf. 1240

Telefon: Kereskedelmi iroda 34/514-661

Szerviz 34/514-659

Alkatrész 34/514-660

E-mail: [ertekeletes@gasztrometal.hu](mailto:ertekeletes@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

**GASZTRO  
METÁL**  
Alapítva 1951-ben

## *EK-Megfelelőségi Nyilatkozat*

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

**Fűszerőrlo segédgép** megnevezésű,

**F-10** 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

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

  
Gyártmányfejlesztési csoportvezető

Tatabánya, 2015. szeptember 29.

## *EK-Megfeleléségi Nyilatkozat*

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

**Mákörlő segédgép** megnevezésű,  
**M-20** 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:

  
Cégvezető

A műszaki dokumentáció összeállítására  
felhatalmazott személy:

  
GASZTROMETÁL  
Gép- és Berendezésgyártó 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....év .....hó .....nap

.....  
aláírás

## Tartalomjegyzék

EK- megfeleléségi nyilatkozat .....	2
1. Bevezetés: .....	5
2. Jogi nyilatkozat:.....	5
3. Műszaki adatok: .....	5
4. Műszaki leírás .....	5
5. Szállítás, raktározás .....	5
6. Üzembe helyezés, kezelés.....	6
7. Karbantartás .....	6
8. Környezetvédelem.....	6
JÓTÁLLÁSI JEGY .....	8

## 1. Bevezetés:

Az F-10, M-20 segédgépek az MA-751, MA-752 és MA-753 típusú alapgépekre szerelhetők. A két segédgéppel mák és különböző fűszerek változtatható finomságú őrlését gyorsan és jó minőségben végezhetjük el.

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

## 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.

Az F-10, M-20 típusú segédgépekre a GASZTROMETÁL Zrt az értékesítést végző vállalattól 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 F-10, M-20 típusú alapgép jótállás alá eső hibáinak javítását – eltérő megegyezés hiányában - a GASZTROMETÁL Zrt. vagy szervizmegbízottja végzi. A partnerszervizek név és címjegyzéke a [www.gasztrometal.hu](http://www.gasztrometal.hu) „SZERVIZ” menüpontjában található.

## 3. Műszaki adatok:

Befoglaló méretek (tölcsérrel együtt):	225x180x380
Saját tömege:	5 kg
Őrlési teljesítmény – fűszerőrlő:	10 kg/h
Őrlési teljesítmény – mákőrlő:	20 kg/h

## 4. Műszaki leírás

A fűszerőrlő és mákőrlő segédgépek azonos fő alkatrészekből állnak.

Az őrlőmű ház alumínium öntvény, ebben található a csiga és az őrlőtárcsák. Az őrlőtárcsák szerszámacélból, edzett kivitelben készülnek.

A rugós és csapos biztosítású őrléményfinomság állító szerkezet gyors és egyszerű kezelhetőséget nyújt. A kettős tölcser biztosítja a balesetmentes munkavégzést.

## 5. Szállítás, raktározás

A fűszerőrlő és mákőrlő segédgépeket hullámpapír dobozba helyezve 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, hűvös helyen kell elhelyezni.

## 6. Üzembe helyezés, 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!!*

A kicsomagolt, megtisztított segédgépet az alapgép feltűzőcsonkjára helyezzük és rögzítjük.

**Figyelem! Csak szakszerűen üzembe helyezett alaggéppel szabad az új segédgépet üzemeltetni!**

Ügyeljünk arra, hogy az őrlőtárcsák ne legyenek túlzott mértékben egymáshoz szorítva. A rovátkolt állító anyát magunk felé húzva ütközésig jobbra csavarjuk, majd legalább 2-3 furatosztással visszaállítjuk. (Ezzel biztosítjuk a tárcsák közötti megfelelő hézagot.)

Az őrlendő anyagot a tölcserbe öntjük, és az alaggépet bekapcsoljuk. A finomságállító szerkezetet a kívánt finomságnak megfelelően utánállítjuk. Az óramutató járásával egyezően, jobbra forgatva az őrleményt finomíthatjuk.

### Figyelem!

Az egyes segédgépeket csak a rajtuk feltüntetett anyagfélések őrlésére használjuk.

## 7. Karbantartás

*Az őrlés befejeztével az alaggépet kikapcsoljuk, és a segédgépet levesszük a feltűzőcsonkról.*

*A tölcser, és a 2 db fedelet rögzítő csavar eltávolítása után a fedél és az őrleszerkezet könnyen kiszerezhető, és jól tisztítható.*

*A segédgépet száraz állapotban szereljük össze.*

### Figyelem!

- ♦ **Bekapcsolt, forgó gépbe nyúlni TILOS!**
- ♦ **A segédgépek balesetmentes üzemeltetése érdekében a géppel csak a kezelésére kioktatott személy dolgozhat**
- ♦ **A segédgépeket tölcser nélkül használni tilos!**

## 8. Környezetvédelem

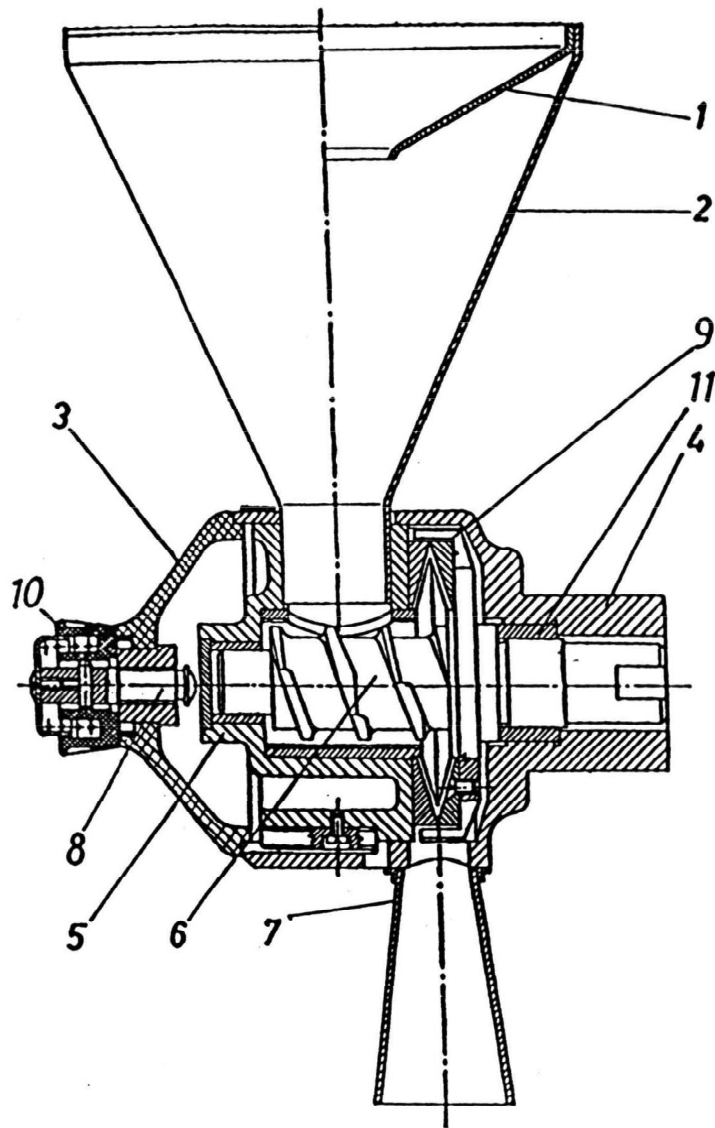
### - Csomagolás:

A gép csomagolása zsírpapír és hullámkarton doboz. A hullámkarton doboz szelektíven gyűjthető, leadható. A zsírpapír újrahasznosításra NEM alkalmas.

### - Ártalmatlanítás:

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

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



1., Tölcsér betét	0759-00-01	6., Csigatengely- fűszer	0758-05-01
2., Tölcsér	0759-00-02	7., Lefolyógarat	0758-06-00/A
3., Fedél	0759-07-00	8., Állító csavar	0759-06-05
4., Órlómű ház	0759-02-00	9., Órlótárcsa -mák	0758-03-02
5., Órlómű ház betét -mák	0758-03-00/A	9., Órlótárcsa -fűszer	0759-03-04
5., Órlómű ház betét -fűszer	0759-03-00	10., Állítókerék	0759-08-01
6., Csigatengely -mák	0758-04-01	11., Zsugorbronz persely	0759-01-03

**M20 típusú Mák- és F10 típusú Fűszerörlő segédgép**

# JÓTÁLLÁSI JEGY

Gyártó neve és címe:

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

Forgalmazó neve és címe:

Termék megnevezése:

Termék típusa:

Gyártási szám:

Vásárlás időpontja:

Üzembehelyezés időpontja:

Üzembehelyező szerviz:

---

Javítás esetén töltendő ki!

A jótállási igény bejelentésének időpontja: .....

Javításra átvétel vagy helyszíni javítás időpontja: .....

Hiba oka, javítás módja: .....

A termék fogyasztó részére való visszaadás, rendelkezésre bocsátás időpontja: .....

A jótállás – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje: .....

Jelentős rész cseréje/javítása esetén – rész megnevezése, új jótállási határidő: .....

---

Javítás esetén töltendő ki!

A jótállási igény bejelentésének időpontja: .....

Javításra átvétel vagy helyszíni javítás időpontja: .....

Hiba oka, javítás módja: .....

A termék fogyasztó részére való visszaadás, rendelkezésre bocsátás időpontja: .....

A jótállás – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje: .....

Jelentős rész cseréje/javítása esetén – rész megnevezése, új jótállási határidő: .....

---

Javítás esetén töltendő ki!

A jótállási igény bejelentésének időpontja: .....

Javításra átvétel vagy helyszíni javítás időpontja: .....

Hiba oka, javítás módja: .....

A termék fogyasztó részére való visszaadás, rendelkezésre bocsátás időpontja: .....

A jótállás – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje: .....

Jelentős rész cseréje/javítása esetén – rész megnevezése, új jótállási határidő: .....



A jótállás határideje a termék fogyasztó részére való átadástól vagy az üzembe helyezéstől (amennyiben azt a forgalmazó vagy annak megbízottja végezte el) számított **1 év**.

A jótállás nem érinti a fogyasztó törvényen alapuló – így különösen szavatossági, illetve kártérítési – jogainak érvényesítését.

A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. Jótállási jegy hiányában, ha a fogyasztó jótállási igényt kíván érvényesíteni, a fogyasztói szerződés megkötését bizonyítottan kell tekinteni, ha a fogyasztó bemutatja az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot.

A fogyasztó jótállási igényét a forgalmazónál érvényesítheti.

A fogyasztó a jótállási időn belüli javítási igényével a Gasztrometál Zrt. szerződéses szervizpartnereihez fordulhat. (A teljes lista elérhető a [www.gasztrometal.hu](http://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 szerződés szerű állapot megteremtésével kapcsolatos költségek – ideértve különösen az anyag-, munka- és továbbítási költségeket – a forgalmazót terhelik.

Ha a forgalmazó a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére maga javíthatja, vagy mással javíttathatja.

Nem számít bele a jótállási időbe a javítási időnek az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetészerűen használni. A jótállási idő a terméknek vagy jelentősebb részének kicserélése (kijavítása) esetén a kicserélt (kijavított) termékre (termékrészre), valamint a javítás következményeként jelentkező hiba tekintetében újból kezdődik. A jelentősnek minősülő alkatrészek: **Csigatengely**.

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