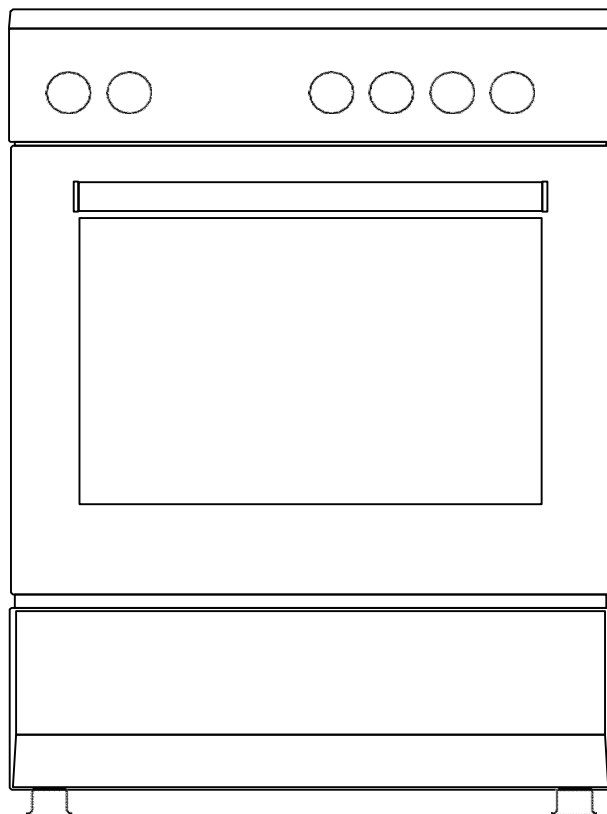


Hausmeister

Használati Útmutató



HM 5026 / HM 5027

Szabadonálló gáztűzhely

HM 5028 / HM 5029

Kerámialapos elektromos tűzhely

HM5018 / HM 5015

Kombinált tűzhely

Köszönjük, hogy termékünket választotta! Kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a kezelési útmutatót, őrizze meg, és a jövőben is használja, ha szükséges!

A füzet tartalmazza a beüzemeléshez, használathoz és karbantartáshoz szükséges információkat.



Kedves Vásárlónk

Célunk, hogy ez a termék a legjobb teljesítményt nyújtsa Önnek, amelyet modern gyártástechnológiánkban, gondos munkakörnyezetben, a teljes minőségi koncepcióknak megfelelően készítünk.

Ezért azt javasoljuk, hogy a termék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és tartsa állandóan rendelkezésére.

Megjegyzés: Ez a felhasználói kézikönyv egynél több modellhez készült. Előfordulhat, hogy a kézikönyvben meghatározott egyes funkciók nem érhetők el az Ön készülékében.

Minden készülékünk csak háztartási használatra szolgál, kereskedelmi használatra nem.

A (*)-val jelölt termékek opcionálisak és nem minden típusba elérhető.

Tartsa meg a használati útmutatót, hogy eladás esetén az új tulajdonos is megkapja a szükséges információkat!

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Üzembe helyezéskor és a készülék használatakor az Ön és környezete biztonsága érdekében tartsa be a biztonsági előírásokat!

**A KÉSZÜLÉK BEÜZEMELÉS KÖTELES!
KIZÁRÓLAG HATÓSÁGI ENGEDÉLYEL RENDELKEZŐ
SZAKEMBER ÁLLÍTHATJA HASZNÁLATBA!**

**EZT A KÉSZÜLÉKET A MINDENKORI HATÁLYOS
JÓGSZABÁLYOK SZERINT SZABAD ÜZEMBE HELYEZNI, ÉS
CSAK JÓL SZELLŐZŐ HELYSÉGBEN HASZNÁLHATÓ.**

A telepítést és a javítást csak „ENGEDÉLYEL RENDELKEZŐ SZAKEMBER” végezheti el. A gyártó nem vállal garanciát a helytelen beüzemelés vagy illetéktelen személyek javításából adódó meghibásodásokért!

- Kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a kezelési útmutatót. Csak így tudja biztonságosan és megfelelően használni a készüléket
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és a hozzáférhető részek forróak lehetnek használat közben. Gyerekektől távol tartandó.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély; ne tároljon anyagokat a készüléken vagy a belsejében.

- Ezt a készüléket főzéshez és sütésre tervezték. Nem használható más célokra, például helyiség fűtésére.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót.
- Győződjön meg arról, hogy a sütő ajtaja teljesen be van csukva miután betette az ételt a sütőbe.
- SOHA ne próbálja vízzel eloltani a tüzet. Zárja el a gáz illetve áramellátást, majd fedje le a lángot.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.
- Gyermek nem játszhatnak a készülékkel.
- Tartsa távol a készüléket és annak tápkábelét 8 évnél fiatalabb gyermekektől
- Távolítsa el minden gyúlékony anyagot a készülék közeléből, függönnyt, papírtörölt vagy bármilyen éghető anyagot. Ne helyezzen gyúlékony anyagot a készülékre vagy a belső sütő térbe
- Tartsa nyitva a szellőzőcsatornákat.
- Ne emelje meg a készüléket a sütőajtó fogantyújánál!
- A készülék felnőttek számára tervezték, nem gyerekjáték!
- A hatályban lévő rendelkezések szerint az üzembe helyezést, hozzáértő, hatósági engedéllyel rendelkező szakember végezheti el!
- Üzembe helyezés előtt győződjön meg róla, hogy a lakóhelyén lévő gázellátás (a gáz fajtája és nyomása) és a készülék beállítása megegyezik-e!
- A készülék beszállítási adatai az adattáblán találhatóak!
- A beszerelési munkát arra feljogosított és kiképzett szakemberekkel végeztesse az érvényben lévő szabályok és a jelen utasítások előírásai szerint!
- A készülék jellemzőit megváltoztatni, vagy azt megkísérelni veszélyes és tilos!
- A gáztűzhely égőire ne helyezzen bizonytalan egyensúlyú, eldeformálódott edényeket, hogy megelőzze a baleseteket!
- Zsír és olaj használata közben fokozottan ügyeljen a tűzveszélyre!
- **Vigyázat!** A készülék kikapcsolás után sokáig forró maradhat!
- Ügyeljen gyerekeire a készülék használata közben, meg ne égessék magukat. Használat közben a gyerekek inkább maradjanak távol a készüléktől, vagy amíg teljesen le nem hűl.
- Amikor nem használja a készüléket, a gombok mindig legyenek a „0” (STOP) állásban!
- Minden használat után ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva.

- A sütőrácson hússütéskor mindig használja a tepsit! Öntsön bele egy kis vizet, hogy a zsiradék ne égjen le, és megakadályozza a kellemetlen szagokat!
- Használjon kesztyűt, amikor kiemeli a sütőből a tepsit! Vigyázzon a forró felületekkel!
- A kiegészítőket – a rácsot és a tepsit – első használat előtt mossa el!
- Amennyiben nagyobb mennyiségű olaj, folyadék, stb. kerül a sütő aljára, tisztítsa ki, hogy ne legyen égett szag, és nehogy ezek az anyagok meggyulladjanak!
- Gondoskodjon róla, hogy a gázkészülék környéke jól szelőzzön, ellenkező esetben elfogyhat az oxigén és nem lesz megfelelő az égés.
- **FIGYELEM!** A gáztűzhely használata hő- és nedvességképződéssel jár az adott helységben. Ügyeljen a konyha jó szellőzésére, tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy gondoskodjon mesterséges szellőző-berendezésről (páraelszívó)!
- A készülék működtetéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót vagy külön távvezérlő rendszert használni.
- A készüléket mozgásukban korlátozott és csökkent mentális képességgel, vagy a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal és tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve, ha a felügyeletük biztosított, vagy ha a biztonságukért felelős személy általi készülék használatára vonatkozóan utasítást adtak.
- Biztonsági és higiéniai okokból a készüléket mindig tartsa tisztán, mert a zsíros lerakódások könnyen lángra lobbanhatnak!
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök, konyharuhák) közelébe!
- A készülék otthoni használatra készült és kizárólag beltéri használatra alkalmas. Semmilyen körülmények között ne használja a készüléket szabadban
- A leírásnak megfelelő gáztípusra csatlakoztassa a készüléket!
- A gáztűzhelyt a forró levegő mozgása melegíti fel.
- A készülék nehéz, óvatosan mozdítsa és ne a fogantyújánál fogva.
- Javítás és tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket!
- Előbb gyújtsa meg az égőket, és csak azután helyezze el az edényt a rácsozaton! A gáztűzhelyégő meggyújtása után győződjön meg arról, hogy a láng szabályos és folytonos legyen! Az edények

levétele előtt, csökkentse a lángot vagy kapcsolja ki! Ellenőrizze, hogy a sütőrácsok megfelelően illeszkedjenek!

- Csak hőálló tálakat tegyen a sütő alatti fiókba gyúlékony anyagokat semmiképpen ne tároljon benne!(nem minden modell rendelkezik ilyen résszel)
- Ne tegyen a tűzhelyre egyenetlen/deformálódott aljú edényt, mert az könnyen felborulhat. Igyekezzen úgy elhelyezni az edényeket, hogy a fogantyúk ne melegedjenek túl, és ne tudjon felborulni
- Ha a tűzhely javításra szorul, ne nyúljon hozzá! A hozzá nem értő személyek által végzett próbálkozások károkat okozhatnak, és ezzel a garancia érvényét veszíti! Hívja a legközelebbi szakszervizt és csak eredeti alkatrészt kérjen a készülékbe!
- A készülék kizárólag otthoni használat során alkalmas ételkészítésre és ételmelegítésre. A berendezés ipari alkalmazása, vagy más célokra való használata, valamint a tűzhely irodái-, szolgáltató-, egészségügyi-, oktatási- stb. vállalkozásoknál történő használata garanciavesztéssel jár. Amennyiben a készüléket a fent felsorolt közületekben használja, a forgalmazó nem vállal felelősséget a berendezés esetleges meghibásodásából adódó károkért
- Mindig megfelelő méretű sütőpapírt használjon. A sütőajtó nyitásakor levegő áramolhat be amelynek következtében a túl méretes sütőpapír hozzá érhet a fűtőelemhez amely gyulladás veszélyt jelenthet!
- Soha ne használja a sütőpapíron feltüntetett maximális használati hőmérsékletnél magasabb hőmérsékleten.
- Ne tegyen sütőpapírt a sütő aljára.
- Soha ne tegyen üres edényt a gázra!
- Soha ne használja a készüléket ruha szárítására!
- Tilos a sütő tisztítását gőzzel végezni! A főzéskor keletkező szennyeződésekkel mielőbb távolítsa el a készülékről,
- Az üvegajtó (sütő) tisztításához soha ne használjon súrolószereket vagy éles fém tárgyakat, mert azok megsérthetik a készülék felületét
- Ha az ajtó nyitva van, ne helyezzen nehéz tárgyat az ajtóra, és ne engedje, hogy gyerekek üljenek rajta. Előfordulhat, hogy a sütő felborul, vagy az ajtópántok megsérülhetnek.
- Ne érintse meg a csatlakozódugót nedves kézzel. Ne a vezetéknél fogva húzza ki, hanem mindig fogja meg a csatlakozót.
- Ne használja a készüléket eltávolított vagy törött elülső ajtóüveggel.



- A csomagolóanyagok veszélyesek a gyermekekre. A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől.
- Ha úgy döntött, hogy a tűzhely már nem alkalmas a használatra, akkor az alábbiak szerint járjon el:
 - Nagyfokú körültekintéssel szerelje le a gázvezetéket a készülékről vagy áramtalanítsa (típustól függ)
 - Vágja le a tápkábelt (amennyiben rendelkezik a készüléke tápkábellel),
 - Távolítsa el az esetlegesen veszélyes részeket (ez nagyon fontos a gyermekek biztonsága szempontjából, mert a gyerekek játszhatnak a nem használt vagy kidobott készülékekkel).

Ne használja a terméket, ha gyógyszeres és/vagy alkoholos befolyásoltság alatt áll, mert ez befolyásolhatja ítéletképességét. Legyen óvatos, amikor alkoholt használ ételleiben. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, meggyulladhat, és tüzet okozhat, ha forró felületekkel érintkezik.

- A magyar jogszabályoknak megfelelően, a készülék üzembe helyezését kizárólag arra érvényes jogosítvánnyal rendelkező szakképzett személyek végezhetik el. Tekintse meg a jótállási jegyen vagy a **www.hausmeister.hu/szervizek** weboldalon található szervizpartnereink listáját. A helytelen beállítás veszélyeztetheti a készüléket használó személyeket és vagyontárgyakat. Helytelen és szakszerűtlen beállítás/üzembe helyezésből adódó sérülésekért, károkért a forgalmazó nem vállal felelősséget!

Figyelmeztetés:

- Soha ne helyezzen forró edényeket és gyúlékony anyagokat a háztartási fiókban/lenyíló részben. (amennyiben az Ön által vásárolt készüléknek van ilyen része).
- Soha ne hagyja a főzőégőket bekapcsolva, ha nem használja azokat és ne tegyen rájuk üres edényeket, mert az edények gyorsan felmelegednek, ami kárt okozhat a készüléknek.
- Ha készüléke rendelkezik üvegtetővel, az üvegrepedés elkerülése érdekében az alábbiak szerint járjon el:
 - Ne kapcsolja be az égőfejeket, főzőlapokat, amíg a tető le van zárva
 - Ne hajtsa le a tetőt működő vagy még meleg



égőfejeknél, főzőlapoknál.

FIGYELEM! A készülék használata közben a tetőt nem szabad lecsukni (amennyiben az adott típus rendelkezik tetővel).

FIGYELEM!

A készülék biztonságos és hatékony működése érdekében kifejezetten ajánljunk:

A készülék üzembe helyezését és javítását a forgalmazó által javasolt szakszervizzel végeztesse

Készüléke javításakor követelje, hogy szakemberek eredeti alkatrészeket használjanak

A gáztűzhely átlagos működési időtartama a gyártás napjától számított 10 év - abban az esetben - ha a fogyasztó a tűzhelyt háztartási körülmények között, a használati útmutatóban szereplő követelményeknek megfelelően használja.

A 10 év leteltével erősen ajánlott a készülék gázszerelő szakemberrel történő felülvizsgálata.

GÁZ TŰZHELYEK ESETÉN

- Fordítson különös figyelmet a szellőztetési követelményeknek
- Hosszabb távollét esetén zárja el a készüléket tápláló gázcsapot
- Ne használjon gyúlékony anyagokat (szesz, benzin, stb.) működő készülék közelében
- A gáztűzhely használata jó szellőztetést igényel.
- Gáztűzhely használata esetén; páratartalom, hő és égéstermékek keletkeznek a helyiségben. Mindenekelőtt gondoskodjon a konyha megfelelő szellőztetéséről, amikor a készüléket működteti, és tartsa fenn a természetes szellőzőnyílásokat, vagy szereljen fel mechanikus szellőző berendezést.
- Amennyiben bármilyen, a szokványostól jelentősen eltérő problémát, veszélyforrást észlel, azonnal kapcsolja ki a készüléket, zárja el a gázellátást és hívjon szakembert a javításhoz

- A készülék nem csatlakozik égéstermékeket elvezető szerkezethez. A készülék elhelyezését és csatlakoztatását az érvényes szabályok figyelembe vételével kell elvégezni! Különösen fontos a szellőzésre vonatkozó előírások betartása!
- A készülék tartós és intenzív használata közben nyissa ki az ablakot, vagy kapcsolja nagyobb fokozatra a páraelszívót!
- Ez a készülék földgázra (NG) van beállítva. Ha a terméket más típusú gázzal szeretné használni, akkor az átalakításhoz forduljon a hivatalos szervizhez.
- A gáznak jól kell égnie a gáztűzhelyben. A jól égő gáz a kék lángból és a folyamatos tiszta égésből érthető. Ha a gáz nem ég megfelelően szén-monoxid (CO) képződhet. A szén-monoxid színtelen, szagtalan és nagyon mérgező gáz; már kis mennyiségeknek is halálos lehet.
- Érdeklődjön a helyi gázszolgáltatónál a gázzal kapcsolatos vészhelyzetek elérhetőségeiről és a gázszag észlelése esetén szükséges intézkedésekről.

ELEKTROMOS TŰZHELYEK ESETÉN

- Időzítő, hosszabbító kábelek és adapterek használata TILOS! A gyári kábel hossza nem lehet több mint 1,5 méter. Nem megfelelő aljzat-, hosszabbító, időzítő vagy adapter használatából adódó károkért a forgalmazó nem vállal felelősséget!
- Engedéllyel rendelkező villanyszerelővel szereltesse be a földelést. Cégünk nem vonható felelősségre a helyi előírásoknak megfelelő földelés nélküli használatból eredő károkért.
- A tűzhely áramköri megszakítóit úgy kell elhelyezni, hogy a felhasználó hozzáférjen, amikor a tűzhely be van kötve.
- Üzembe helyezéskor ellenőrizze le a tűzhely és a hálózat jellemzőinek egyezését
- Egy felhatalmazott villanyszerelő ellenőrizze le a földelő berendezést.
- Tisztítás vagy egyéb szerviz tevékenység elvégzése előtt minden esetben áramtalanítsa a készüléket
- A fali aljzataból való eltávolításkor a csatlakozót fogja meg! Soha ne kábelnél fogva húzza ki a csatlakozót

- Időközönként vizsgálja meg a csatlakozókábel állapotát, ha hibát észlel, akkor a meghibásodott alkatrészt le kell cserélni egy ugyan olyan darabra. Ennek elvégzését minden esetben bízza szakemberre
- Győződjön meg arról, hogy a tűzhely hátoldalán található szellőzőnyílások ne legyenek eltömődve! Ellenkező esetben fennáll a veszélye, hogy az elektromos szigetelések túlmelegednek, ami rövidzárlatot, esetlegesen tüzet okozhat
- Ne érintse meg a tűzhelyt, ha a keze vagy a lába vizes vagy nedves, illetve ne használja a berendezést mezítláb
- Soha ne mossa le a terméket vizet permetezve vagy öntve rá! Fennáll a halálos elektromos áramütés veszélye.
- Használatkor a készülék burkolati elemei erősen felmelegedhetnek. Kerülje el az érintkezést a sütőben levő fűtőszálakkal.
- A sütő működése közben a sütő hátsó felülete is felmelegszik. Az elektromos csatlakozások nem érintkezhetnek a hátsó felületet, különben a vezeték illetve a csatlakozás megsérülhet.
- A készülék sütőjének ajtaját használat közben óvatosan nyissa ki mivel forró gőz áramolhat ki.
- Az előmelegített sütőben lévő edények és kiegészítők nagyon forróak lehetnek. Ezen eszközök kivételekor védje kezét edényfogóval vagy konyharuhával az égési sebek elkerülése érdekében.
- **FIGYELMEZTETÉS: Az elektromos áramütés elkerülése érdekében ellenőrizze, hogy a készülék nincs áram alatt, mielőtt kicserélné az izzót.**
- **FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.**

AZ ÜVEGKERÁMIA FŐZŐFELÜLET MEGÓVÁSÁNAK MÓDJA

Az üvegkerámia felület bizonyos fokig törhetetlen és karcálló.

Mindenesetre a károk elkerülése érdekében tartsa be az alábbiakat:

1. Soha ne tegyen hideg vizet a forró főzőfelületekre.
2. Ne álljon rá az üvegkerámia lapra.
3. A hirtelen nyomás például egy leeső sószóró hatása kritikus lehet. Ezért ne tegyen sehova ilyen tárgyakat a főzőlap fölé.

4. Minden használatot követően ellenőrizze, hogy a főzőedény alja és a főzőzónák tiszták és szárazak.

5. Ne hámozzon zöldséget a főzőlapokon. A zöldségekről lehulló homok megkarcolhatja az üvegkerámia lapot.

6. Ne helyezzen éghető anyagokat, például kartont vagy műanyagot a tűzhelyre. Az ón, cink és alumínium tárgyak (valamint alumínium fóliák vagy üres kávékapszulák) megolvadhatnak a forró főzőfelületeken, így kárt okozhatnak.

7. Ügyeljen, hogy ne kerüljenek cukros ételek vagy gyümölcslevek a főzőzónákra. Ezek foltot hagyhatnak az üvegkerámia felületen.

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS KERÁMIA TŰZHELY ESETÉN

1. A tűzhely bekötéséhez 40 Amperes biztosíték szükséges egy fázis esetén, illetve 3x16 Amperes biztosíték három fázis esetén a 4 főzőzóna és az elektromos sütő teljesítményigénynek megfelelően. A bekötést kötelezően csak szakképzett villanszerelő végezheti.

2. A tűzhely 220-240V / 380-415V AC,50/60Hz áramellátáshoz készült. Ha a hálózati áramellátást eltér a megadott értéktől, forduljon a hivatalos szervizhez.

3. A tűzhely elektromos bekötése csak a helyi előírásoknak megfelelő földeléssel rendelkező csatlakozókhoz / aljzatokhoz történhet. Ha a tűzhely telepítésének helyén nem áll rendelkezésre földeléssel ellátott csatlakozás/aljzat, azonnal forduljon szakképzett villanszerelőhöz, aki kiépíti azt. A gyártó nem vállal felelősséget azon károkért, amelyek a földeléssel nem rendelkező hálózatba bekötésből erednek.

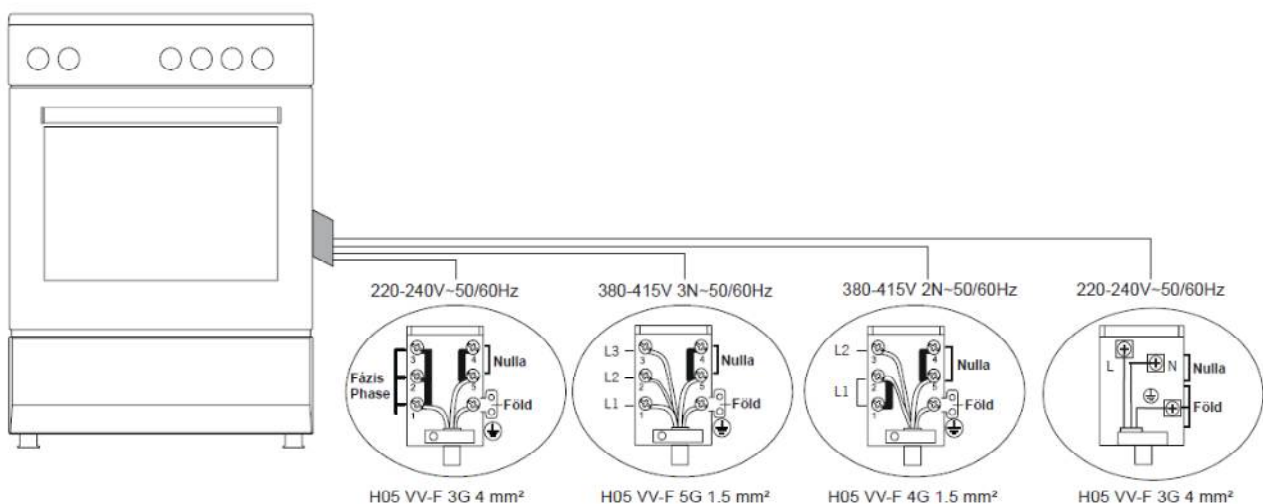
4. Ha megsérül az elektromos vezeték, a veszélyek és az elektromos áramütés elkerülése végett hivatalos szervizzel vagy szakképzett villanszerelővel kell kicseréltetni.

5. Az elektromos vezeték nem érhet hozzá a készülék forró alkatrészeihez.

6. A tűzhelyet száraz környezetben használja.

7. Amikor elhelyezi a tűzhelyet, ellenőrizze, hogy a munkalappal egy magasságban van. Ha szükséges, a lábak állításával hozza egy szintbe a munkalappal.

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁSI ÁBRA



TEENDŐK HA GÁZSZAGOT ÉSZLEL

1. Ne használjon nyílt lángot és ne dohányozzon.
 2. Ne működtessen semmilyen elektromos kapcsolót (Például: lámpakapcsoló vagy csengő)
 3. Ne használjon telefont vagy mobiltelefont.
 4. Nyissa ki az ajtókat és ablakokat, hogy mielőbb biztosítsa a megfelelő szellőzést.
 5. Zárjon el minden szelepet a gázt használó készülékeken és a fő gázcsapot is.
 6. Hívja a tűzoltókat a házon kívüli telefonról.
 7. Ellenőrizze az összes tömlőt és azok csatlakozásait szivárgás ellen
- Ha továbbra is gázzagot érez, hagyja el a házat, és figyelmeztesse szomszédok.
8. Ne menjen be a házba, amíg a hatóságok nem tisztázzák, hogy biztonságos.

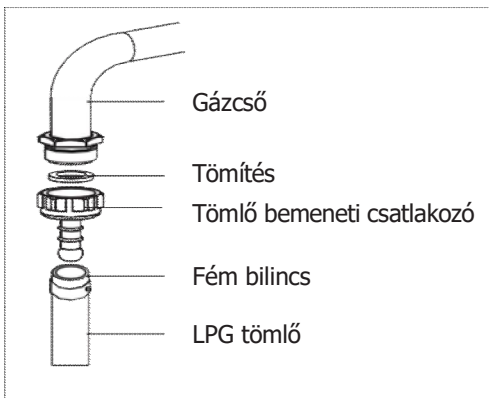
CSATLAKOZTATÁS GÁZ HÁLÓZATRA

FIGYELMEZTETÉS: A gázszereléssel kapcsolatos bármilyen munka megkezdése előtt kapcsolja ki a gázellátást. Robbanásveszély!

Kérjük, hogy a sütőt száraz környezetben üzemeltesse.

1. Illessze a bilincset a tömlőre. Nyomja az egyik tömlőt addig, amíg a cső végéhez nem ér.
2. A tömítés ellenőrzéséhez; győződjön meg arról, hogy a kezelőpanel gombjai zárva vannak, de a gázpalack nyitva van. Vigyen fel néhány szappanbuborékot vagy szivárgás ellenőrző folyadékot a csatlakozásra. Gázszivárgás esetén a szappanozott területen habzás lép fel. Nyílt lánggal ne tesztelje!!
3. A sütőt sík talajra helyezze és jól szellőző helységben használja
4. Ellenőrizze újra a gázcsatlakozást.
5. Amikor a sütőt a helyére helyezi, ügyeljen arra, hogy az a pult szintjén legyen. Ha szükséges, állítsa a magasságot a lábak beállításával a pult szintjére.
6. Ne vezesse át a sütő gáztömlőjét és elektromos kábelét a fűtött területeken, különösen a sütő hátsó oldalán. Ne mozgassa a már gázhoz csatlakoztatott sütőt. Mivel a mozgás meglazítja a tömlőt, gázszivárgás léphet fel.
7. Kérjük, használjon rugalmas tömlőt a gázcsatlakozáshoz.

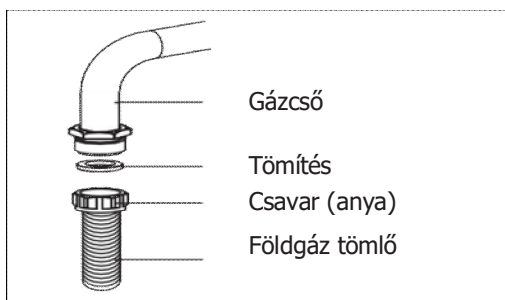
CSATLAKOZTATÁS LPG GÁZ PALACKRA



PB-gáz (palack) csatlakoztatásához rögzítsen fém bilincseket az LPG-palackból érkező tömlőre. Rögzítse a tömlő egyik végét a készülék bemeneti csatlakozójára. Ha szükséges melegítse a tömlő végét. Ezután vigye a bilincset a tömlő vége felé, és csavarhúzóval húzza meg. A mellékelt kép szerint csatlakoztassa.

MEGJEGYZÉS: Az LPG-palackra rögzítendő szabályozónak 300 mmSS jellemzővel kell rendelkeznie.

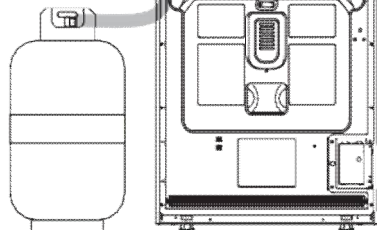
CSATLAKOZTATÁS FÖLDGÁZ HÁLÓZATRA



FIGYELMEZTETÉS: A készüléket földgázra való csatlakoztatását csak gázszolgáltató által engedélyezett és regisztrációs számmal rendelkező szakembernek szabad elvégeznie.

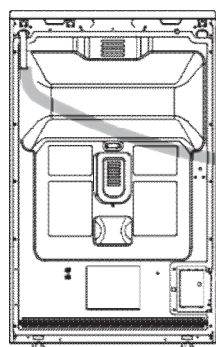
Földgázcsatlakozáshoz helyezze a tömítést a földgázcsatlakozó tömlő végén lévő anyacsavarba. A tömlő fő gázcsőre történő felszereléséhez forgassa el az anyát. Fejezze be a csatlakoztatást a gázszivárgás ellenőrzésével.

GÁZTÖMLŐ ELVEZETÉSE



Csatlakoztassa a készüléket a gázvezetékhez a lehető legrövidebb úton, és úgy, hogy ne keletkezzen gázszivárgás. A tömítettség és tömítés biztonsági ellenőrzésének elvégzéséhez győződjön meg arról, hogy a vezérlőpanel gombjai zárva vannak, és a gázpalack nyitva van.

FIGYELMEZTETÉS: A gázszivárgás ellenőrzése közben soha ne használjon öngyújtót, gyufát, cigarettát vagy hasonló égő anyagot. Vigyen fel szappanbuborékot vagy szivárgás ellenőrző folyadékot a csatlakozási pontokra. Ha bármilyen szivárgás van, az buborékokat okoz.



A készülék behelyezésekor ügyeljen arra hogy egy szinten van a munkalappal. Ha szükséges, állítsa be a lábakat a munkalaphoz képest.

A készüléket vízszintes felületen és jól szellőző helyen használja.

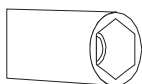
FIGYELMEZTETÉS: A készülék beüzemelése előtt ellenőrizze, hogy a helyi feltételek (gáz típusa és nyomása) megfelelnek-e a termék beállításainak.

A HELYSÉG SZELLŐZTETÉSE

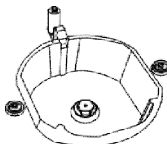
Az égéshez szükséges levegőt a helyiség levegőjéből használjuk el, a kibocsátott égéstermék, gázokat pedig közvetlenül a helyiségbe bocsájtjuk vissza. A termék biztonságos működéséhez a helyiség jó szellőzése kötelező. Ha nem áll rendelkezésre ablak a helyiség szellőztetésére, további szellőzést kell beépíteni. A helyiségben, azonban ha van egy ajtó, amely kívülről nyílik, nem szükséges szellőző nyílásokra.

Szoba mérete	Szellőző nyílás
Kisebb, mint 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ - 10 m ³ között	min. 50 cm ²
Nagyobb, mint 10 m ³	nem szükséges
Alagsorban vagy pincébe	min. 65 cm ²

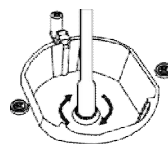
FÚVÓKA CSERÉJE



1. ábra



2. ábra



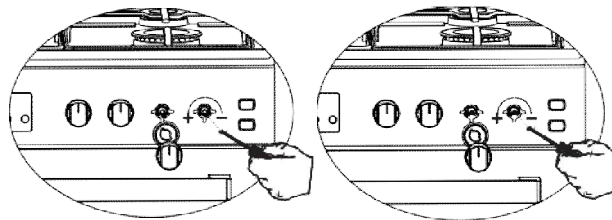
3. ábra

1. Kérjük, használja a speciális fejjel ellátott dugókulcsot a fúvóka eltávolításához (S7) és felszereléséhez (1. ábra)

2. Kérjük, távolítsa el a fúvókát (2. ábra) az égőből a dugókulccsal, és szerelje be az új fúvókát. (3. ábra)

GÁZÁRLÁSI SEBESSÉG CSÖKKENTÉSE A FŐZŐLAPOK CSAPJAINÁL

1. Gyűjtsa be a beállítani kívánt égőt, és forgassa a gombot takarékos láng üzemmódba.
2. Vegye le a gombot a gázcsapról.
3. Használjon megfelelő méretű csavarhúzót az áramlási sebesség beállító csavar állításához. LPG esetén forgassa el a csavart az óramutató járásával megegyező irányba. Természetes gáz esetén a csavart egyszer el kell forgatni az óramutató járásával ellentétes irányba. A normál „égési láng” hosszának takarékos helyzetben 6-7 mm kell legyen.
4. Ha a láng magasabb, mint a kívánt pozíció, forgassa el a csavart az óramutató járásával megegyező irányba. Ha kisebb, fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba.
5. Az utolsó szabályozáshoz állítsa az égőt magas láng illetve tartalék láng helyzetbe, és ellenőrizze, hogy a láng ki alszik-e. A készülékben használt gázcsap típusától függően a beállító csavar helyzete változhat. A sütő beállításához, óvatosan állítsa be a csökkentett(tartalék) lángot egy kis csavarhúzóval, ahogy az alább látható, a gázcsapok közepén lévő csavar segítségével, valamint egy esetleges fúvókacserével. (4. és 5. ábra)



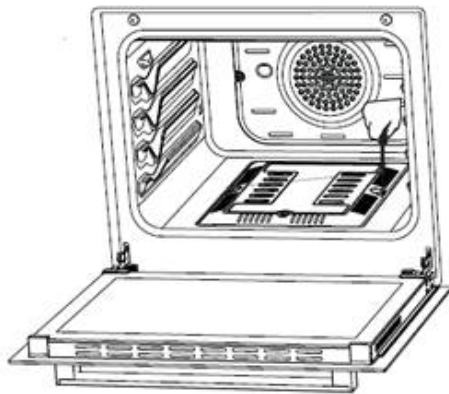
4. ábra

5. ábra

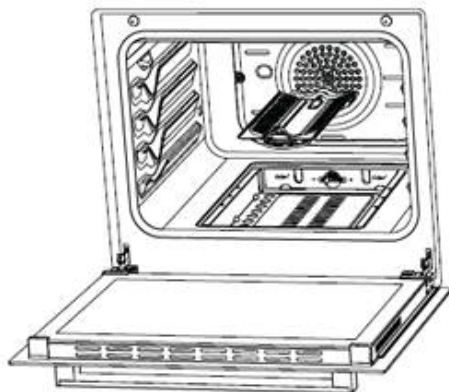
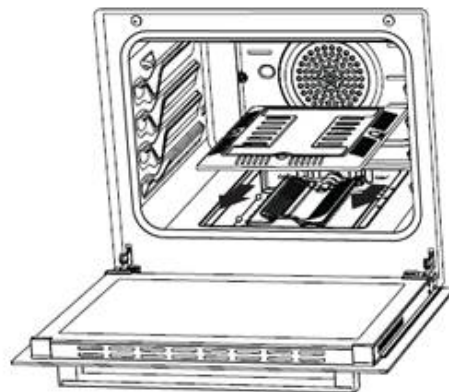
A SÜTŐ ALSÓ GÁZ ÉGŐ ELTÁVOLÍTÁSA

Az alsó égőfedél két csavarral van rögzítve. Ahogy látható 6. ábrán, csavarhúzó segítségével távolítsa el a fedelet. Távolítsa el a fedelet, húzza felfelé a 7. ábrán látható módon. Vegye ki az égőt a helyéről, húzza magához a 8. ábrán látható módon. A 9. ábrán látható módon távolítsa el a foglalatból a fúvókát egy dugókulccsal.

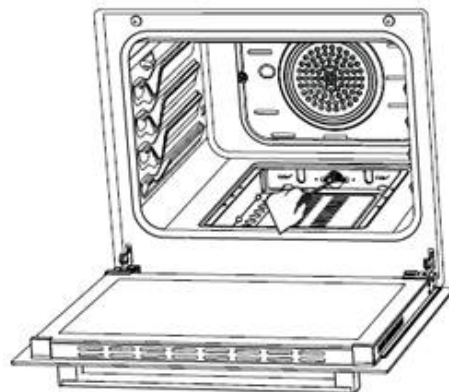
6. ábra



7. ábra



8. ábra



9. ábra

MŰSZAKI JELLEMZŐK GÁZ TŰZHELY ESETÉN

A készülék gyárilag G20 25mbar földgázhoz van beállítva.

Gázégő specifikáció	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar		G20,10 mbar	
	Földgáz			Földgáz		Földgáz		Földgáz	
Nagy égő	Fúvóka méret	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm	1,55	mm
	Gázáramlás	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Teljesítmény	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Közepes égő	Fúvóka méret	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm	1,20	mm
	Gázáramlás	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Teljesítmény	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kis égő	Fúvóka méret	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm	0,90	mm
	Gázáramlás	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Teljesítmény	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Sütő égő	Fúvóka méret	1,10	mm	1,00	mm	1,20	mm	1,25	mm
	Gázáramlás	0,235	m ³ /h	0,235	m ³ /h	0,235	m ³ /h	0,235	m ³ /h
	Teljesítmény	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Gázégő specifikáció	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar		G30,27,5 mbar	
	LPG			LPG		LPG		LPG	
Nagy égő	Fúvóka méret	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm	0,90	mm
	Gázáramlás	211	g/h	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Teljesítmény	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Közepes égő	Fúvóka méret	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gázáramlás	124	g/h	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Teljesítmény	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kis égő	Fúvóka méret	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm	0,50	mm
	Gázáramlás	69	g/h	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Teljesítmény	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Sütő égő	Fúvóka méret	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm	1,00	mm
	Gázáramlás	182	g/h	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Teljesítmény	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

FIGYELMEZTETÉS: A fúvókára írt átmérőértékek vessző nélkül vannak megadva.

Például: Az 1,70mm-es átmérő 170-ként van megadva a fúvókán.

MŰSZAKI JELLEMZŐK ELEKTROMOS TŰZHELY ESETÉN

Műszaki jellemzők	50x60 TŰZHELY
Külső szélesség	500 mm
Külső mélység	630 mm
Külső magasság	855 mm
Izzó teljesítménye	15-25W
Alsó fűtőszál	1000 W
Felső fűtőszál	800 W
Hálózati feszültség	220-240 V AC/380-415 V AC 50/60 Hz
Kerámia főzőzóna 140 mm *	1200 W
Kerámia főzőzóna 180 mm *	1700 W

FIGYELMEZTETÉS: A hivatalos szerviz által végzett módosításhoz az alábbi táblázatot kell figyelembe venni. A gyártó nem vonható felelősségre a helytelen módosítások miatt felmerülő problémákért.

FIGYELMEZTETÉS: A termék minőségének javítása érdekében előzetes értesítés nélkül megváltoztathatók a műszaki adatok.

FIGYELMEZTETÉS: A készüléken, illetve azzal kapott dokumentációban megadott értékek a vonatkozó szabványok szerinti laboratóriumi mérések eredményei. A használatból és a környezeti feltételektől függően ezen értékek eltérőek lehetnek.

A SÜTŐ ÜZEMBEHELYEZÉSE

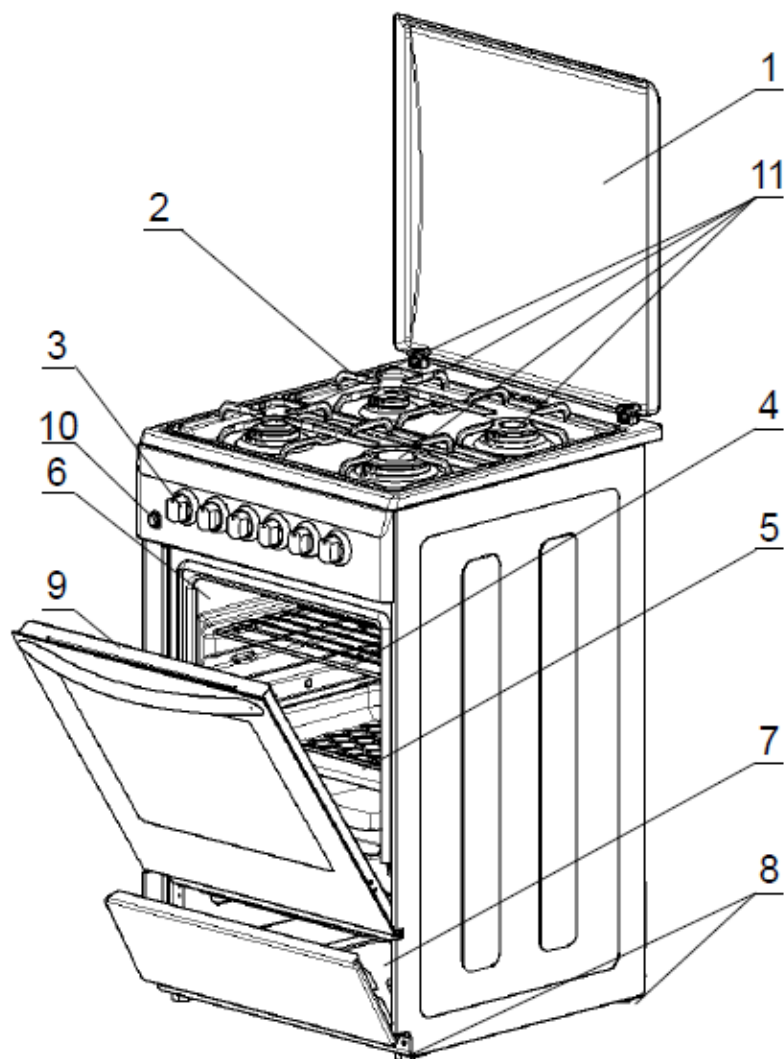
Ellenőrizze, hogy az elektromos bekötés megfelelő-e ahhoz, hogy a készüléket működőképés állapotba hozza. Ha az elektromos bekötés nem megfelelő, hívjon villanyszerelőt és vízvezeték-szerelőt, hogy szükség esetén intézkedjenek a közművekről. A gyártó nem vállal felelősséget az illetéktelen személyek által végzett műveletekből eredő károkért.

Ellenőrizze, hogy az elektromos bekötés megfelelő-e ahhoz, hogy a készüléket működőképés állapotba hozza. Ha az elektromos bekötés nem megfelelő, hívjon villanyszerelőt és vízvezeték-szerelőt, hogy szükség esetén intézkedjenek a közművekről. A gyártó nem vállal felelősséget az illetéktelen személyek által végzett műveletekből eredő károkért.

FIGYELMEZTETÉS: A termék elhelyezési helyének előkészítése, valamint az elektromos szerelés előkészítése a vásárló felelőssége.

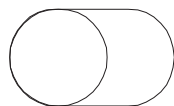
FIGYELMEZTETÉS: A termék beszerelése során be kell tartani a helyi szabványok elektromos telepítésre vonatkozó szabályait.

FIGYELMEZTETÉS: Üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy nem sérült-e a készülék. Ne telepítse a terméket, ha az sérült. A sérült termékek veszélyt jelentenek az Ön biztonságára.

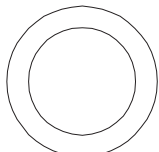


- 1 - fedél - (üveg vagy lemez, típus függő)
bizonyos típusok nem rendelkeznek
tetővel
- 2 - főzőlap rács
- 3 - vezérlő gombok
- 4 - sütőrács
- 5 - sütő tepszi
- 6 - sütő tér

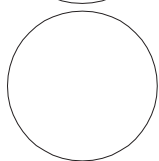
- 7 - lenyítható háztartási tároló rekesz (típus
függő)
- 8 - szintező lábak (4db)
- 9 - dupla üvegezésű sütőajtó, könnyen
eltávolítható belső üveg funkcióval
- 10 - elektromos szikragyújtás gomb (típus
függő)
- 11 - főzőlap gázégői
- 12. Sütő világítás (elektromos tűzhelyek esetén)



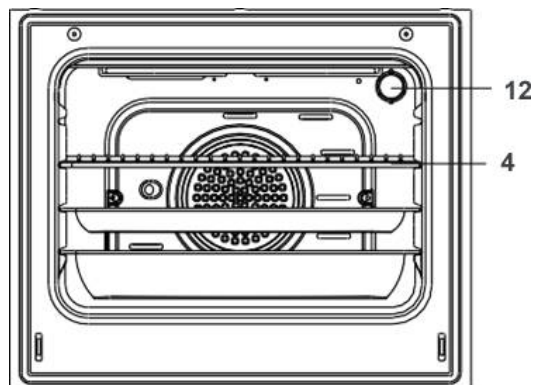
Kerámia főzőzóna (140 mm/ 250 mm)



Kerámia főzőzóna (120 mm / 180 mm)



Kerámia főzőzóna (140 mm vagy 180mm)

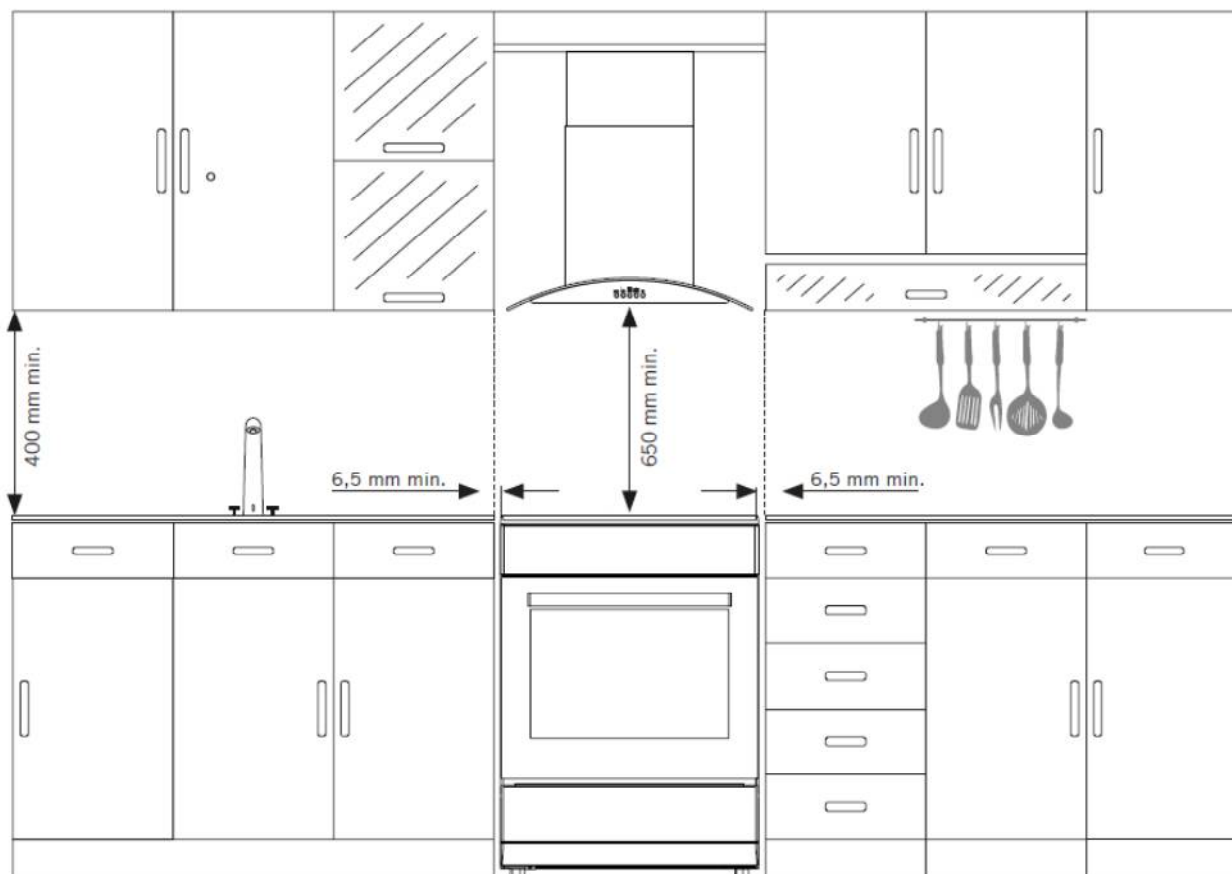


A MEGFELELŐ HELY A TELEPÍTÉSHEZ

A készülék lábai ne maradjanak puha felületeken, például szőnyegeken. A konyhapadlónak strapabírónak kell lennie ahhoz, hogy elbírja az egység súlyát és a sütőben használható egyéb konyhai eszközöket.

A készüléket úgy kell használni, hogy a főzőlap felső felülete felett legalább 400 mm, a konyhabútoron belül pedig az oldalfelületektől 6,5 mm távolságra legyen.

A készülék mindkét oldalfalon, támaszték nélkül, vagy szekrénybe szerelés nélkül használható. Ha a tűzhely fölé páraelszívót vagy elszívót szerelnek fel, kövesse a gyártó szerelési magasságra vonatkozó utasításait. (min. 650 mm)



FIGYELMEZTETÉS: A készülék közelében lévő konyhabútoroknak hőállóknak kell lenni.

FIGYELMEZTETÉS: Ne telepítse a készüléket hűtőszekrények vagy hűtők mellé.

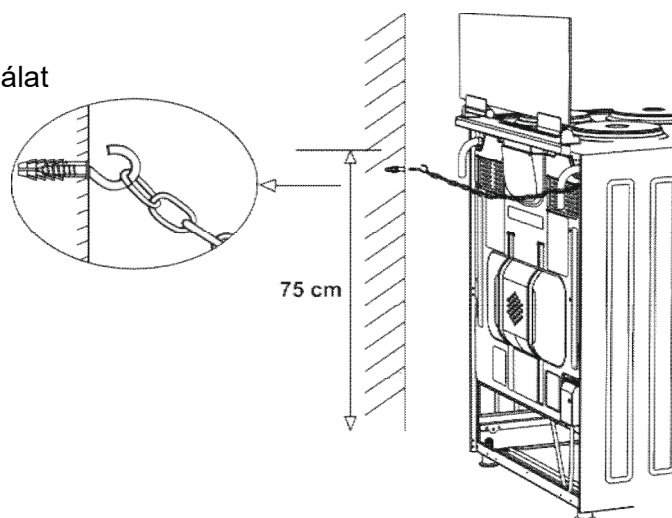
A készülék által kisugárzott hő növeli a hűtőberendezések energiafogyasztását.

FIGYELMEZTETÉS: Ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút a készülék hordozására vagy mozgatására.

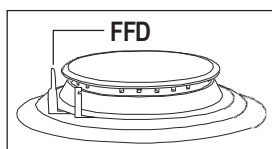
A KÉSZÜLÉK RÖGZÍTÉSE

A készülék használata előtt a biztonságos használat érdekében rögzítse a készüléket a falhoz a mellékelt lánccal és horgos csavarral.

Győződjön meg arról, hogy a horgos csavar biztonságosan be van csavarva a falba.

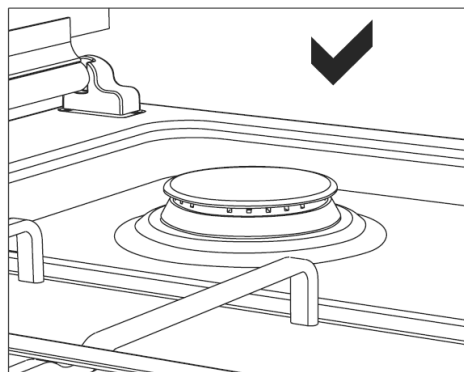
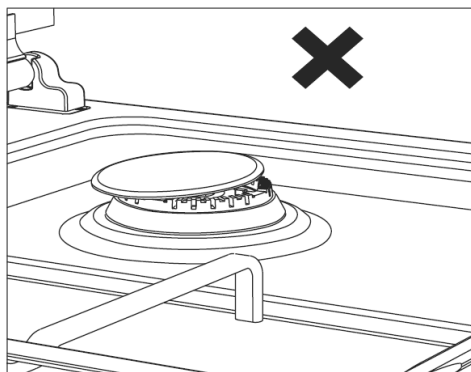


A GÁZÉGŐ HASZNÁLATA

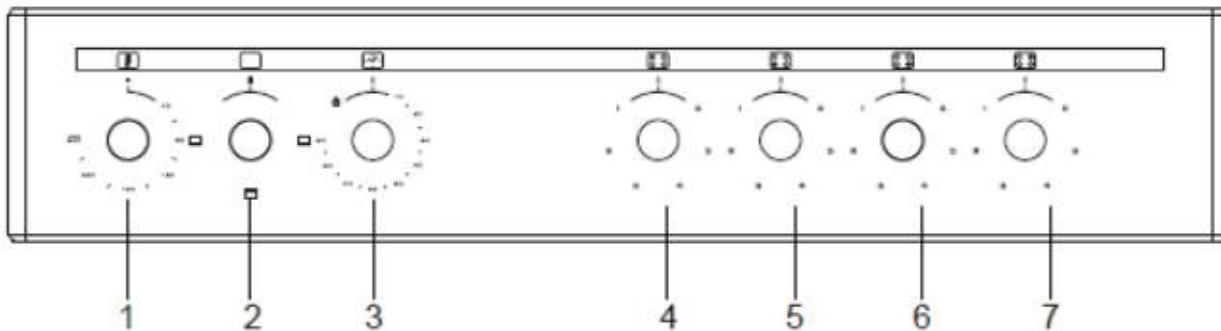


Lángfelügyelő rendszer (FFD) *; azonnal működik amikor a biztonsági mechanizmus működésbe lép a felső főzőlapokon esetleg húzat vagy folyadék miatt. Az FFD rendszer elzárja a gázcsapot, ha a láng bármely oknál fogva elalszik, ezáltal biztosítva, hogy ne történjen gáz szivárgás.

1. A gáztűzhelyeket vezérlő szelepek speciális biztonsági mechanizmussal rendelkeznek. A tüzhely begyújtásához mindig nyomja befelé a kapcsolót, és az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva vigye a láng szimbólumra. Az összes szikráztató fejnek működnie kell, és csak az Ön által irányított gázégő kezd el égni. (ha rendelkezik a típus szikráztatóval).
2. Ne működtesse folyamatosan a gyújtót 15 másodpercnél tovább. Ha az égő nem gyullad meg, várjon legalább egy percet, mielőtt újra próbálkozna.
3. Gázbiztonsági rendszerrel rendelkező modelleknél, amikor a tüzhely lángja kialszik, a szabályozószelep automatikusan elzárja a gázt. A gázbiztosító égők újbóli működtetéséhez meg kell nyomni a gombot és el kell forgatni az óramutató járásával ellentétes irányba. A gyújtás után közel 5-10 másodpercet kell várni a gázbiztonsági rendszerek aktiválására. Ha az égő bármilyen okból kialudt, zárja el a gázbiztosító szelepet, és várjon legalább egy percet, mielőtt újra próbálkozna.
4. ● Zárva 🔥 Teljesen nyitva 🔥 Félig nyitva
5. A főzőlap használata előtt győződjön meg arról, hogy az égőfedelek jól vannak elhelyezve. Az égőfejek megfelelő elhelyezése a következőképpen látható:

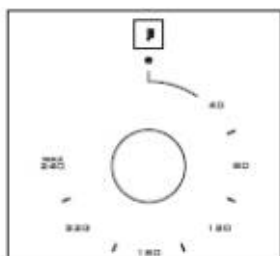


A VEZÉRLŐPANEL ELEKTROMOS TŰZHELY ESETÉN

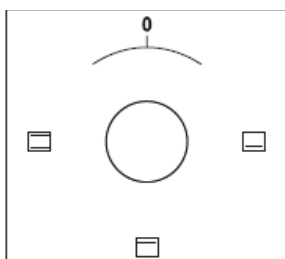


- | | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| 1. Termosztát | 4. Bal hátsó elektromos főzőzóna |
| 2. Funkcióválasztó gomb | 5. Bal első elektromos főzőzóna |
| 3. Mechanikus időzítő * | 6. Jobb első elektromos főzőzóna |
| (nem minden típus esetén) | 7. Jobb hátsó elektromos főzőzóna |

FIGYELMEZTETÉS: A fenti vezérlőpanel csak illusztráció. Vegye figyelembe a készülékén lévő vezérlőpanelt.



Termosztát: Ezzel határozható meg a sütőben elkészítendő étel sütési hőmérséklete. Miután behelyezte az ételt a sütőbe, fordítsa el a kapcsolót a kívánt hőmérsékletre 40-240 °C között. A különféle ételek sütési hőmérsékletét lásd a táblázatban.



Funkciógomb: Meghatározható vele, hogy milyen fűtőelemet szeretne használni a sütőnél az étel elkészítéséhez. A fűtőelemek programtípusait és a gomb funkcióit lent részletezzük. Nem minden modellnél áll rendelkezésre a fenti összes fűtőelem típus és programtípus.

OFF	Sütő kikapcsolása		Sütő égető / alsó fűtőszál
	Felső fűtőszál		Alsó + felső fűtőszál
	Alsó + felső fűtőszál + légkeverés		Alsó fűtőszál + légkeverés

FIGYELMEZTETÉS: Nem minden modellnél áll rendelkezésre a fenti összes fűtőelem típus és programtípus.

A SÜTŐ FŰTŐELEMEINEK HASZNÁLATA

1. Amikor első alkalommal használja a sütőt, a fűtőelemek szagot bocsáthatnak ki. Ahhoz, hogy ettől megszabaduljon, használja a sütőt üresen 45-60 percig 240 °C-on.
2. A sütő vezérlőgombját a kívánt értékre kell állítani, különben a sütő nem működik.
3. A különféle ételek, sütési idők és termosztát pozíciók megtalálhatók a sütési táblázatban. A sütési táblázatban megadott számok jellemző értékek, amelyek a laboratóriumi tesztheink során mért eredményeken alapulnak. Előfordulhat, hogy más ízeket kedvel a főzési és használati szokásaitól függően.
4. A tartozékok segítségével forgónyáron készíthet csirkét.
5. Sütési idők: A tényleges idők a hálózati feszültségtől, valamint az alapanyag minőségétől, mennyiségétől és hőmérsékletétől függően változhatnak.
6. Miközben a sütőben süt, az ajtót nem szabad gyakran kinyitni. Máskülönben a hő nem egyenletesen fog keringeni, és megváltoznak az eredmények.

ÜVEGKERÁMIA FŐZŐLAP BEMUTATÁSA ÉS HASZNÁLATA

A főzőlapokat a tűzhely vezérlőpanelén lévő forgókapcsolókkal lehet működtetni. A kapcsoló szabályozza a teljesítményt az Ön által beállított kívánt hőmérséklet eléréséhez.

2. Ahhoz, hogy megfelelően tudja használni a főzőlapokat, az edények aljának vastagnak és minél laposabbnak kell lenni.

3. Az edény alja és a főzőzóna mérete legyen azonos. Ha lehetséges, használjon fedőt az edényeken. Mindig helyezze előbb az edényt a főzőzónára, azután kapcsolja be. A főzési idő lejártá előtt kapcsolja ki a főzőzónát, hogy hasznosítani tudja a maradékhőt.

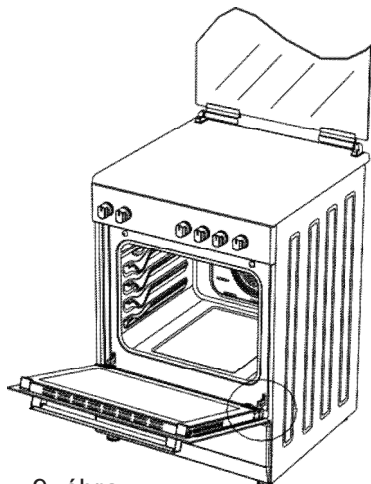
4. A működtetéshez fordítsa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba. A gomb állásától függően a hőmérséklet fokozatosan növekszik a maximumig (szimpla zóna).

5. Dupla főzőzóna esetén az első zóna szimplaként működik, a második zóna akkor kezd működni, amikor a maximális értéken túl még egy kicsit fordít a gombon a óramutató járásával megegyező irányba. Amikor az óramutató járásával ellentétes irányba fordítja, az első zóna a maximális teljesítményen fog üzemelni, a második zóna teljesítménye pedig lecsökken a kívánt hőmérsékletre.

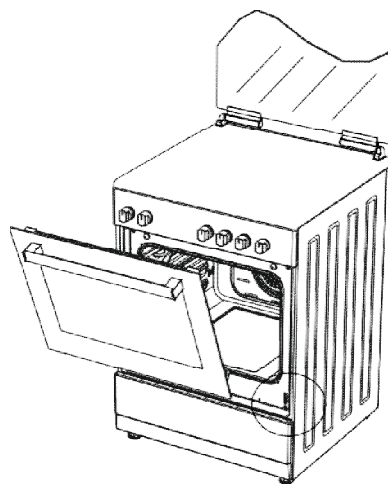
	1. Szint	2. Szint	3. Szint	4. Szint	5. Szint	6. Szint	7. Szint	8. Szint	9. Szint	Max.
140 mm Kommutátor	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
180 mm Kommutátor	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
180 mm Regulátor	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Dual Hilight	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

FIGYELMEZTETÉS: Nem minden modellnél áll rendelkezésre a fenti összes főzőfelület típus és teljesítmény.

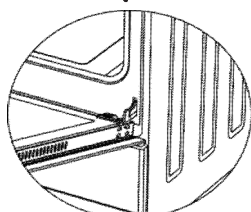
A SÜTŐ AJTÓ BESZERELÉSE



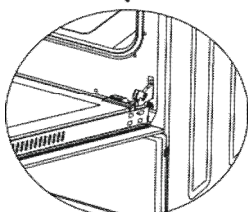
9. ábra



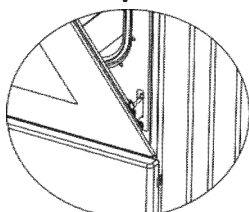
10. ábra



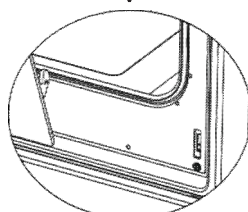
9.1 ábra



9.2 ábra



10.1 ábra



10.2 ábra

9.1 ábra – Nyissa ki teljesen az ajtót azáltal, hogy maga felé húzza. Ezután hajtsa végre a feloldási folyamatot a zsanérszár felfelé húzásával egy csavarhúzó segítségével 9.1. ábrán látható módon.

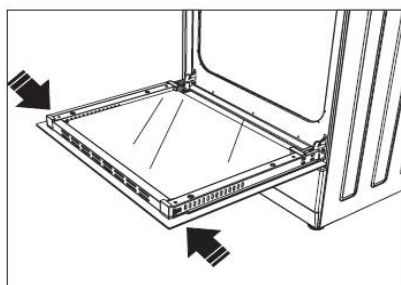
9.2 ábra - Állítsa a zsanérszárát a legszélesebb szögbe a 9.2 ábrán látható módon. A sütő ajtaját a sütővel összekötő mindkét zsanért állítsa ugyanabba a helyzetbe.

10.1 ábra - Ezután csukja be a sütő ajtaját, hogy a zsanérszárra támaszkodjon, ahogy az ábra mutatja

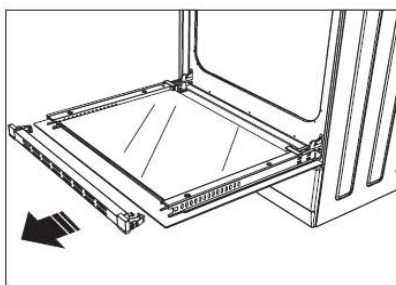
10.2 ábra - A sütő ajtajának eltávolításához húzza felfelé úgy, hogy mindkét kezével tartsa, amikor közel van a zárt helyzethez, az ábra szerint.

A SÜTŐ AJTÓ ÜVEG TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

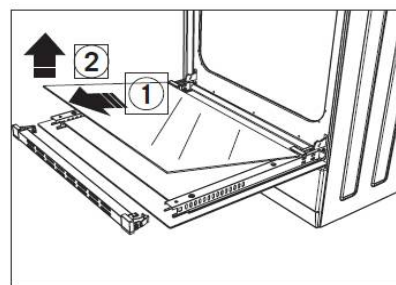
Távolítsa el a profilt a 11. ábrán látható módon, megnyomja a bal és jobb oldalon lévő műanyag reteszeket, és maga felé húzza a profilt a 12. ábra szerint. Ezután távolítsa el a belső üveget a 12. ábra szerint. Szükség esetén a középső üveg ugyanígy eltávolítható. Miután a karbantartás és tisztítás megtörtént, szerelje vissza az üvegeket és a profilt a megfelelő sorrendben. Győződjön meg arról, hogy a profil megfelelően illeszkedik a helyére.



11. ábra



12. ábra



13. ábra

SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZAT

FIGYELMEZTETÉS: A sütőt 10 percig elő kell melegíteni, mielőtt ételt helyezne bele.

Ételek	Sütési funkció	Hőmérséklet (°C)	Rács helye	Sütés időtartama (min.)
Sütemény (tepsi / forma)	Légkeverés nélkül / Légkeveréssel	170-180	2	35-45
Kisebbs sütemények	Légkeverés nélkül / Turbó légkeveréssel	170-180	2	25-30
Pogácsa	Légkeverés nélkül / Légkeveréssel	180-200	2	35-45
Kelt tészta	Légkeverés nélkül	180-190	2	25-30
Keksz	Légkeverés nélkül	170-180	3	20-25
Almás pite	Légkeverés nélkül / Turbó légkeveréssel	180-190	2	50-70
Piskóta	Légkeverés nélkül	200/150 *	2	20-25
Pizza	Légkeveréssel	180-200	3	20-30
Lasagne	Légkeverés nélkül	180-200	2	25-40
Habcsók	Légkeverés nélkül	100	2	60
Csirke	Légkeveréssel / Turbó légkeveréssel	180-190	2	45-50
Grillcsirke **	Grillezés	200-220	4	25-30
Grillezett hal **	Grill + légkeverés	200-220	4	25-30
Bélszín steak **	Grill + légkeverés	Max.	4	15-20
Grillezett húsgolyók **	Grillezés	Max.	4	20-25

* Előmelegítés nélkül. A sütési idő felében 200 °C, majd a második felében 150 °C.

** A sütés felénél meg kell fordítani az ételt.

KEZELÉSI, SZÁLLÍTÁSI SZABÁLYOK

1. Ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút a készülék szállítására vagy mozgatására.
2. A mozgatást és a szállítást az eredeti csomagolásban végezze.
3. Maximális figyelmet fordítson a készülékre a be-/kipakolás és a mozgatás során.
4. Ügyeljen arra, hogy a csomagolás biztonságosan le legyen zárva a kezelés és a szállítás során.
5. Óvja a külső tényezőktől (például páratartalomtól, víztől stb.), amelyek esetleg károsítják a csomagolást.
6. Ügyeljen arra, hogy mozgatás és szállítás közben ne sértse meg a készüléket, óvja az ütésektől, ütközésektől, leejtésektől stb.,

TANÁCSOK ENERGIATAKARÉKOSÁGHOZ

A következő részletek segítenek abban, hogy termékét környezetkímélően és gazdaságosan használja.

1. Használjon sötét színű és zománcozott edényeket, amelyek jobban vezetik a hőt a sütőben.
2. Az étel elkészítése közben, ha a recept vagy a használati utasítás ezt jelzi előmelegítés szükséges, akkor minden esetben melegítse elő a sütőt a gyorsabb és jobb eredmény érdekében.
3. Sütés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.
4. Ne süssön egyszerre több ételt a sütőben. Süthet egyszerre úgy, hogy két edényt helyezünk a

rácsra.

5. Süssön több ételt egymás után. A sütő nem veszít hőből.

6. Néhány perccel a sütési lejárati idő előtt kapcsolja ki a sütőt. Ebben az esetben ne nyissa ki a sütő ajtaját.

7. A fagyasztott ételt sütés előtt olvassa fel.

HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

Kizárólag lapos aljú edényeket használjon főzéshez, amely biztosan megáll a főzőrácson.



A fogyasztói felmérések azt mutatják, hogy a hálózatban levő gáz nyomása és gáz kalóriatartalma különböző régiókban széles skálán ingadozó, és néha olykor az elfogadható minőség alá is leeshet. Ezért különböző ételek főzésével kapcsolatos **javaslatok és tanácsok** szokatlan helyzetekben csak tanácsadó jellegűek lehetnek. Saját tapasztalata és adott helyzet értékelése valószínűleg megteszi a szükséges kiigazításokat.

- A megfelelő működés biztosítása érdekében a gázégők csapjait legalább két évente egyszer ellenőriztesse szakemberrel!
- Időközönként ellenőrizze a gáztömlő állapotát. Meghibásodása esetén szakember segítségével cseréltesse le a meghibásodott alkatrészt!
- A jótállási időszak lejárta után legalább két évente egyszer ellenőriztesse szakemberrel a készülékét!

Tudnivalók a használatához

- A sütési idő letelte előtt már kb. 5 perccel kapcsolja ki a sütőt, ugyanis a felgyülemllett hőmennyiség elegendő lehet a készre sütéshez.
- A sütőedény vastagsága, jellege és a színe is kihatással van a sütési eredményre.
- Olyan edényt válasszon a sütéshez, amelyben van elegendő hely a keverésre, forgatásra.
- Sütéskor a lecsepegő zsír megelőzésére használjon magas peremű serpenyőt.
- Baromfi és kolbász sütésekor még hideg állapotban szurkálja át a bőrüket néhány helyen, hogy később ne "robban hassanak" szét.
- Az edény és a sütőrács közé helyezhet alufóliát, de ne takarja le vele az egész rácsot
- Felfűjtak sütését hőálló üvegedényben végezze.
- A sütés megkezdése előtt tegyen egy kevés zsírt a serpenyőbe.

A sütőedények hatása a sütés minőségére

- Az alumínium és terrakotta edények csökkentik a barnulást és megtartják az ételek nedvességét. Ezek használatát csak tésztákhoz és sült húshoz ajánljuk.

A zománcozott öntöttvas, az üveg és a hőálló porcelán, valamint a tapadásmentes belsővel és színezett külsővel rendelkező edények növelik a barnulást és szárítják az ételleket. Az említett edényfajtákat pitékhez és olyan jellegű sütésekhez ajánljuk, amelyeknek alul is és felül is meg kell barnulniuk.

ÁPOLÁSI JAVASLATOK

- A főzőrács és égő fedelekre rakódott szennyeződéseket, fém termékek tisztítására alkalmas tisztítószer segítségével távolítsa el. Az égő fedelek tűz csatornáinak tisztítását kefével végezze.
- Ne használjon durva szemcséjű súrolószereket,
- Ügyeljen rá, hogy ne karcolja meg a zománcozott felületet fém tárgyakkal, mert ez a zománcozott felület sérülését okozhatja és idővel rozsdásodási folyamat indulhat el,
- A gáztűzhely működése közben lánggal közvetlenül érintkező alkatrészek (égő kupakok, égő, főzőrács) bevonatának sérülése visszafordíthatatlan károkat okozhat,
- Sütő belső felülete és gáztűzhely külső felülete tisztításához nedves ruhát és szappanos vizet vagy szódaoldatot használjon és törölje szárazra a felületet,
- Ne hagyjon a gáztűzhely zománcozott részein savat tartalmazó kiömlött folyadékot (citrom savat, ecetet, szőlő levet stb.),
- Üvegfedél (ha van) tisztítása előtt az üvegfedelet el kell távolítani. (nyissa fel majd emelje azt),
- A sütő takarításához TILOS gőzzel tisztító készüléket használni!

FIGYELEM!

Ne hagyjon mosószert vagy egyéb ápolási céllal használt szert a felületen!

Felhasználó felelős a készülék megfelelő karbantartásáért és a készülék állapotának megőrzéséért. A nem megfelelő használatból adódó károkért vagy meghibásodásért a forgalmazó nem vállal felelősséget!

IZZÓCSERE A SÜTŐBEN

FIGYELMEZTETÉS: Az elektromos áramütés elkerülése érdekében ellenőrizze, hogy a készülék nincs áram alatt, mielőtt kicserélné az izzót. Először kapcsolja le a készülék áramellátását, majd ellenőrizze, hogy le van hűlve.

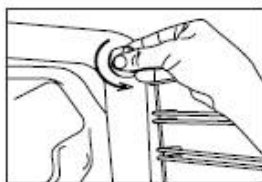
Vegye le a védőburát az ábrán látható módon balra fordítva. Ha nehezen tudja elfordítani, használjon műanyag kesztyűt.

Majd vegye ki az izzót, és tegyen be újat, aminek azonos a típusa.

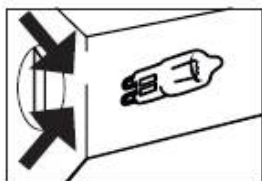
Tegye vissza a védőburát, dugja be az elektromos vezetéket az aljzatba, és ezzel kész a csere.

Most már használhatja a tűzhelyet.

G9 típusú izzó



220-240 V, AC
15-25 W



8. ábra

E14 típusú izzó



220-240 V, AC
15 W



9. ábra

FŐZÉSI TANÁCSOK

Megfelelő nagyságú lángon kezdje a főzést! A láng külseje sokkal forróbb, mint a belseje, ezért a láng teteje csak gázvesztés.

A gázégőkhöz nem szükséges egyenes aljú edényeket használni, mert amint a lángok elérik az edény alját, a hő úgyis a felületen terjed tovább.

A gáztűzhelyhez nincs szükség speciális edényekre, a vékonyfalú edények azonban sokkal gyorsabban terjesztik a hőt, mint a vastag falúak.

A vastag aljú edény nem hevül túl, mert egyenletesen elosztja a hőt.

Kerülje a nagyon kicsi edényeket!

A széles és lapos edények jobban felmelegítik az ételt, mint a keskeny és mély fazekak. Attól nem lesz kész hamarabb az étel, ha a keskeny edényt a széles égőre helyezi, ellenben felesleges költséget generál és balesetveszélyes is. Éppen ezért használja a kis edényeket a kis égőkön, a nagyokat pedig a nagy égőkön!

A gázfogyasztás csökkentése érdekében tegyen fedőt az edényekre főzés közben!

TANÁCSOK A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSÉHEZ

Hagyományos főzéskor

A hő a sütőben alulról és felülről egyaránt éri az ételt, ezért érdemes a középső sínre helyezni a tepsit, ha azonban a recept szerint erősebb alsó vagy felső sütés szükséges, tegye át az alsó vagy a felső sínre!

Süteménysütéskor

Használat előtt kb. 10 perccel melegítse elő a sütőt, hacsak a recept másképpen nem mondja! Ha a tésztának sütéskor meg kell emelkednie, ne nyitogassa a sütőajtót, mert a beérkező hideg levegő ezt megakadályozza! Fogpiszkálóval szúrjon a süteménybe, hogy megállapítsa, megsült-e már! Ha tisztán ki tudja húzni a süteményből, készen van. Csak a sütési idő $\frac{3}{4}$ -ének letelte után nyissa ki a sütőajtót a sütemény ellenőrzéséhez.

Általában elmondható, hogy azt a süteményt, ami kívül jól megsült, de belül még nem, alacsonyabb hőfokon, de hosszabb ideig kellett volna sütni, ha pedig nagyon kiszáradt a tészta, rövidebbi ideig, de magasabb hőfokon.

Hússütéskor

Ha a húst ropogósra szeretné sütni, kevés olajat használjon! Sovány húshoz adjon olajat, vaját vagy egy kis húslevet! Olaj és vaj nem szükséges viszont olyankor, amikor a húson van némi zsírréteg. Ilyenkor a zsíros részével felfelé tegye be a sütőbe, és amikor elolvad a zsír az elég lesz az egész hússzelet kisütéséhez. A vörös húsokat egy órával a sütés vagy főzés előtt vegye ki a hűtőből, máskülönben a hirtelen hőmérsékletváltozástól megkeményednek! A vörös húst a sütés elején sózza

meg, mert a sótól a hús levet ereszt, ami jól átítatja nedvességgel! Ajánlatos a húst a főzési idő felénél megsózni. A húsokat keskeny karimájú edényekben tegye a sütőbe, mert a mély edények akadályozzák a hő áramlását! Hőálló tálat használjon, vagy tegye a húst egyenesen a grillre, alá pedig a zsírfelfogó tepsit, amibe a zsiradék csöpöghet! Ebbe a lébe teheti a húst tovább sülni az utolsó félórában.

A hússütést először magas hőfokon kezdje, aztán csökkentse a hőmérsékletet, hogy a belseje is átsüljön! A fehér húsokat közepes hőfokon süsse! Villával ellenőrizheti, hogy mennyire sült át a hús: ha már nem ereszt levet, készen van. A sütés után várjon 15 percet, mielőtt felvágja a húst, hogy ne száradjon ki! Tálalás előtt a tányérokat a sütő minimum fokozatán melegen tarthatja.

Halsütéskor

A kis halakat folyamatosan magas hőmérsékleten süsse! A közepes méretűeket magas hőfokon tegye be a sütőbe, utána fokozatosan csökkentse a sütési hőmérsékletet!

A halat a hasánál nyomja be kissé, hogy ellenőrizze, mennyire sült meg! A kész halételek a lazac és a pisztráng kivételével fehér és kissé opálos színűek.

Főzési idő

A főzési idő az étel típusától, állagától és mennyiségétől függően változhat. Első alkalommal figyelje meg a körülményeket, hogy legközelebb is elérje a várt eredményt!

Saját tapasztalatai alapján ezen értékek természetesen változhatnak. Fontos, hogy mindig kövesse a recept útmutatásait!

FIGYELEM!

Soha ne tegye a tepsit, hőálló tálat, alufóliát vagy egyéb edényeket a sütő aljára működés közben, mert a hő torlódástól sérülhet a sütő belső bevonata!

LEHETSÉGES MEGHIBÁSODÁSOK ÉS AZOK MEGSZÜNTETÉSE

Hiba	Hiba lehetséges ok	Mit tegyen
Nem működik a tűzhely.	Nem áll rendelkezésre áramellátás.	Ellenőrizze az áramellátást.
Főzés közben lekapcsol.	Túl hosszú ideig használta folya- matosan.	Hagyja lehűlni a hosszú ideig tartó főzés után.
Nem megfelelően működik a sütőajtó.	Ételmaradékok szorultak be az ajtó és a belső mélyedés közé.	Tisztítsa ki alaposan a sütőt, és próbálja meg újra kinyitni az ajtót.
Elektromos áramütés, amikor hozzáér a tűzhelyhez.	Nincs megfelelő földelés.	Ellenőrizze, hogy az áramforrás megfelelően földelt.
	Földelés nélküli fali csatlakozó aljzatot használ.	
Víz csöpögés.	Bizonyos körülmények között a sütőben víz vagy gőz keletkezhet sütés közben az ételtől függően. Ez nem jelenti azt, hogy a készülék meghibásodott.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd törölje szárazra egy konyharuhával.
Gőz távozik a sütőajtón lévő repedésből.		
Víz maradt a sütőben.		
Füst távozik működés közben.	Amikor első alkalommal használja a sütőt.	Füst távozik a fűtőelemekről. Ez nem hiba. 2-3 ciklust követően megszűnik a füstölés.
	Étel van a fűtőelemen.	Hagyja kihűlni a sütőt, és tisztítsa meg a fűtőelemet az ételmaradé- kóktól.

Hiba	Hiba lehetséges ok	Mit tegyen
A sütő használata közben égett vagy műanyag szag távozik.	Műanyag vagy más nem hőálló tartozékot használ a sütőben.	Nagy hőmérsékleten használjon megfelelő üveg tartozékokat.
A sütő nem melegít.	Nyitva van a sütőajtó.	Zárja be az ajtót és próbálja újra.
	A sütő vezérlőgombjai nem megfelelően vannak beállítva.	Lásd a sütő működésével kapcsolatos fejezetet, majd indítsa újra a sütőt.
	Kioldott egy biztosíték, vagy lekapcsolt az áramköri megszakító.	Cserélje ki a biztosítékot, vagy kapcsolja vissza az áramköri megszakítót. Ha gyakran történik ez, hívjon villanyszerelőt.
A sütő nem megfelelően süt.	Gyakran kinyitják a sütőajtót sütés közben.	Ne nyissa ki gyakran a sütőajtót, ha az ételt nem kell megfordítani. Ha gyakran kinyitja az ajtót, a belső hőmérséklet lecsökken, ami hatással van a sütési eredményekre.
A belső világítás elhalványodik vagy nem működik.	Sütés közben valami eltakarja a lámpát.	Tisztítsa ki a sütő belsejét, és ellenőrizze újra.
	Meghibásodhatott az izzó.	Cserélje ki az izzót azonos típusúra.

Hiba	Hiba lehetséges oka	Mit tegyen
Gázégő nyílásánál nem gyullad meg a gáz	Fúvóka nyílása eltömődött	Tisztítsa meg a nyílást
*Nem aktiválódik a gázégő biztonsági berendezése	- Meghibásodott hőelem - Meghibásodott biztonsági szelep (gázcsapban levő mágneses)	*Kicserélni a hő elemet, *Kicserélni a biztonsági szelepet
A sütő világítás nem működik	Nincs hálózati feszültség Meghibásodott a lámpa	ellenőrizze az áramellátást vagy a hálózati biztosítékot Cserélje típus azonos égőre
A sütő visszajelző égője nem működik	Nincs hálózati feszültség Meghibásodott a visszajelző égő	ellenőrizze az áramellátást vagy a hálózati biztosítékot Cserélje típus azonos égőre
Nem működik a tűzhely.	Nem áll rendelkezésre áramellátás.	Ellenőrizze az áramellátást.

*** Gáztűzhely üzembe helyezését és javítását a magyar jogszabályoknak megfelelően, kizárólag az illetékes hatóságok által engedélyezett jogosítvánnyal rendelkező szakember végezheti! Amennyiben a készüléket nem érvényes igazolvánnyal rendelkező szakember helyezte üzembe, a jótállás érvényét veszíti és esetlegesen felmerülő károkért a forgalmazó nem vállal felelősséget!**

Ha a készülék nem működik megfelelően, ellenőrizze az alábbiakat, mielőtt szerelőt hív:

Ha a gáz nem megfelelően áramlik, ellenőrizze, hogy

- a gázégők lángelosztó nyílásai nincsenek-e eltömődve,
- a nyomásszabályozó működik-e,
- a palackszelep teljesen nyitva van-e!

Ha gázzzag van a helységben, ellenőrizze, hogy

- a gázcsap nem maradt-e nyitva,
- a gázcső megfelelő állapotban és helyzetben van-e (Ne felejtse el évente ellenőriztetni!)

SOHA NE KERESSE A GÁZSZIVÁRGÁS HELYÉT ÉGŐ GYUFÁVAL, HASZNÁLJON HELYETTE SZAPPANOS VIZET!

Ha a sütő nem melegít, ellenőrizze, hogy a sütőgomb a megfelelő állásba van-e kapcsolva!
Ha túl sokáig tart a főzési idő, ellenőrizze, hogy a feldolgozandó ételhez megfelelő hőmérsékletet állított-e be!

Ha a tűzhely füstöl, használat előtt tisztítsa ki!

Mindig tisztítsa ki a sütőt használat után! A hússütés során kifröccsenő zsírok a következő használatkor füstölni fognak, és kellemetlen szagot okoznak. (Lásd a tisztításról szóló fejezetet!)

Ha a fenti jelenségeket ellenőrizte, és a készülék még mindig nem működik, hívjon szakembert, és adja meg neki a szükséges információkat: a készülék típusát és sorozatszámát.

A hatályos jogszabályok szerint a készülék üzembe helyezését és javítását csak arra feljogosított, engedéllyel rendelkező szakképzett szerelő végezheti!!!

A forgalmazó kizárólag számlával igazolt és engedéllyel rendelkező szakember által végzett üzembehelyezés esetén fogadja el a garanciaigényt!

A GYÁRTÓ ÉS A FORGALMAZÓ NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET A NEM MEGFELELŐ ÜZEMBEHELYEZÉS, A HELYTELEN HASZNÁLAT, ILLETVE A HASZNÁLATI UTASÍTÁSBAN ELŐÍRTAK FIGYELMEN KÍVÜL HAGYÁSA MIATT BEKÖVETKEZŐ KÁROKÉRT!

KÖRNYEZETVÉDELEM



Kérjük, a feleslegessé vált hulladékot, illetve szükségtelenné vált elektronikai készülékeit ne a kommunális hulladékgyűjtőbe dobja, mert ezzel súlyosan károsítja saját és közvetlen környezetét. A meghibásodott, vagy szükségtelenné vált készülékeket helyezze a lakhelyéhez legközelebb eső elektronikus-, vagy veszélyes hulladékgyűjtőbe, ezzel segítve környezete megővését.

Ez a készülék az európai előírásoknak megfelelően van címkézve 2012/19/EU irányelv a használt elektromos és elektronikus készülékekről (elektromos és elektronikus berendezések hulladékai – WEEE). Az irányelv meghatározza a használt készülékek visszaküldésének és újrahasznosításának kereteit az EU egész területén.

CSOMAGOLÁS

A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek a Nemzeti Környezetvédelmi Előírásainknak megfelelően.

Ne dobja ki a csomagolóanyagokat a háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt. Vigye azokat a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtőhelyekre.

Központi szerviz:
1139 Budapest Fáy utca 5.
Tel: 06 1 451-3379;
szerviz@hausmeister.hu
ugyfelszolgalat@hausmeister.hu

Importőr és forgalmazó:
Hausmeister Elektronikai Kft
1139 Budapest, Fáy utca 5.
www.hausmeister.hu

Importőr/Forgalmazó: Hausmeister Elektronikai Kft. 1139 Budapest Fáy utca 5.
Ügyfélszolgálat, információ: ugyfelszolgalat@hausmeister.hu

Termék megnevezése:	Típusa:	Gyári száma:	Vételára:
---------------------	---------	--------------	-----------

Eladó szervezet (a vállalkozás) megnevezése, címe:

Vásárlás napja:

Bizonylat száma:

Eladó aláírása
PH

Beüzemelés dátuma

Szakember megnevezése (igazolvány száma).....

Szerelő aláírása
PH

JÓTÁLLÁSI SZELVÉNYEK

Bejelentés időpontja:.....	Bejelentés időpontja:.....
Kijavításra átvétel időpontja:.....	Kijavításra átvétel időpontja:.....
Bejelentett hiba:.....	Bejelentett hiba:.....
Elvégzett javítás:.....	Elvégzett javítás:.....
Javítás dátuma:.....	Javítás dátuma:.....
A jótállás – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje:.....	A jótállás – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje:.....
Szerviz neve:.....	Szerviz neve:.....

Bejelentés időpontja:.....	Bejelentés időpontja:.....
Kijavításra átvétel időpontja:.....	Kijavításra átvétel időpontja:.....
Bejelentett hiba:.....	Bejelentett hiba:.....
Elvégzett javítás:.....	Elvégzett javítás:.....
Javítás dátuma:.....	Javítás dátuma:.....
A jótállás – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje:.....	A jótállás – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje:.....
Szerviz neve:.....	Szerviz neve:.....

TÁJÉKOZTATÓ A JÓTÁLLÁSI JOGOKRÓL

A Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény 8:1 §. alapján: fogyasztó: a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.

A fogyasztók részére eladott és a Hausmeister Elektronikai Kft. által forgalmazott háztartási készülékekre vonatkozó jótállási idő 2 év (kivéve a 250.000 Ft eladási ár felett, mely esetben a jótállási idő 3 év) az alábbiak szerint:

Értékhatar	Jótállási idő	Melyből jogszabályi alapon kötelező	Melyből önként vállalt vagy szerződéses
10.000 forintot elérő, de 250.000 forintot meg nem haladó eladási ár esetén	2 év	2 év	-
250.000 forint eladási ár felett	3 év	3 év	-

A gázüzemű készülékek esetében az önként vállalt, vagy szerződéses jótállási időt akkor vállalja a Hausmeister Elektronikai Kft. amennyiben a készüléket a Hausmeister Elektronikai Kft. szerződött szervizpartnerre helyezi üzembe.

A jótállási határidő a fogyasztási cikk fogyasztó részére történő átadása, vagy ha az üzembe helyezést a vállalkozás, a forgalmazó vagy ezek megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik. Ha a fogyasztó a fogyasztási cikket az átadástól számított hat hónapon túl helyezeti üzembe, akkor a jótállási határidő kezdő időpontja a fogyasztási cikk átadásának napja. A fogyasztási cikk kijavítása esetén a jótállás időtartama meghosszabbodik a javításra átadás napjától kezdve azzal az idővel, amely alatt a fogyasztó a fogyasztási cikket a hiba miatt rendeltetésszerűen nem használhatta.

Nem tartozik jótállás alá a hiba, ha annak oka a termék fogyasztó részére való átadását követően lépett fel, így például, ha a hibát

- szakszerűtlen üzembe helyezés (kivéve, ha az üzembe helyezést a vállalkozás, a forgalmazó vagy annak megbízottja végezte el, illetve ha a szakszerűtlen üzembe helyezés a használati-kezelési útmutató hibájára vezethető vissza)
 - rendeltetésszerű használat, a használati-kezelési útmutatóban foglaltak figyelmen kívül hagyása,
 - helytelen tárolás, helytelen kezelés, rongálás,
 - elemi kár, természeti csapás, törés
 - karbantartás hiánya
- okozta.

Jótállás keretébe tartozó hiba esetén a fogyasztó választása szerint

- kijavítást vagy kicserélést követelhet, kivéve, ha a választott igény teljesítése lehetetlen, vagy ha a kötelezően alkalmazandó jogszabályok alapján a vállalkozás jogosult arra hivatkozni, hogy ez a vállalkozásnak a másik igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a szolgáltatás hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát és a jótállási igény teljesítésével a fogyasztónak okozott érdeksérülést.
- az ellenszolgáltatás arányos leszállítását igényelheti, vagy elállhat a szerződéstől, ha a vállalkozás a kijavítást vagy a kicserélést nem vállalta, e kötelezettségének megfelelő; vagy amennyiben jogszabály erre nézve határidőt állapít meg, az adott jogszabályi határidőn belül, a fogyasztó érdekeit kímélve nem tud eleget tenni, vagy ha a fogyasztónak a kijavításhoz vagy a kicseréléshez fűződő érdeke megszűnt. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

A fogyasztó a választott jogáról másra térhet át. Az áttéréssel okozott költséget köteles a vállalkozásnak megfizetni, kivéve, ha az áttérésre a vállalkozás adott okot, vagy az áttérés egyébként indokolt volt.

Ha a fogyasztó a termék meghibásodása miatt a vásárlástól (üzembe helyezésre kötelezett termékek esetén az üzembe helyezéstől) számított három munkanapon belül érvényesít csereigényt, a vállalkozás nem hivatkozhat aránytalan többletköltségre, hanem köteles a terméket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetés szerű használatot akadályozza.

Ha az e rendeletben meghatározott jótállási időtartam alatt a fogyasztási cikk első alkalommal történő javítása során a vállalkozás részéről megállapítást nyer, hogy a fogyasztási cikk nem javítható, a fogyasztó eltérő rendelkezése hiányában a vállalkozás köteles a fogyasztási cikket nyolc napon belül kicserélni. Ha a fogyasztási cikk cseréjére nincs lehetőség, a vállalkozás köteles a jótállási jegyen, ennek hiányában a fogyasztó által bemutatott, a fogyasztási cikk ellenértékének megfizetését igazoló bizonylaton – az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlán vagy nyugtán – feltüntetett vételárat nyolc napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

Ha az e rendeletben meghatározott jótállási időtartam alatt a fogyasztási cikk három alkalommal történő kijavítást követően ismét meghibásodik, – a fogyasztó eltérő rendelkezése hiányában – a vállalkozás köteles a fogyasztási cikket nyolc napon belül kicserélni. Ha a fogyasztási cikk kicserélésére nincs lehetőség, a vállalkozás köteles a jótállási jegyen, ennek hiányában a fogyasztó által bemutatott, a fogyasztási cikk ellenértékének megfizetését igazoló bizonylaton – az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlán vagy nyugtán – feltüntetett vételárat nyolc napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

Ha a fogyasztási cikk kijavításra a kijavítási igény vállalkozás részére való közlésétől számított harmincadik napig nem kerül sor, – a fogyasztó eltérő rendelkezése hiányában – a vállalkozás köteles a fogyasztási cikket a harmincnapos határidő eredménytelen elteltét követő nyolc napon belül kicserélni. Ha a fogyasztási cikk cseréjére nincs lehetőség, a vállalkozás köteles a jótállási jegyen, ennek hiányában a fogyasztó által bemutatott, a fogyasztási cikk ellenértékének megfizetését igazoló bizonylaton – az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlán vagy nyugtán – feltüntetett vételárat a harmincnapos kijavítási határidő eredménytelen elteltét követő nyolc napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

Nem számít bele a jótállási időbe a kijavítási időnek az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetés szerűen használni.

A jótállási kötelezettség teljesítésével kapcsolatos költségek a vállalkozást terhelik.

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 vállalkozás, vagy – a javítószolgálatnál közvetlenül érvényesített kijavítás iránti igény esetén – a javítószolgálat gondoskodik.

A jótállás nem érinti a fogyasztó jogszabályból eredő – így különösen kellék- és termékszavatossági, illetve kártérítési – jogait és jogainak érvényesítését. Hibás teljesítés esetén a fogyasztót a jogszabály szerinti kellékszavatossági jogok gyakorlása térítésmentesen megilleti.

Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a vármegyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállásból eredő jogok a jelen pontban foglalt kivételtől eltekintve jótállási jeggyel érvényesíthetőek, amelyek nem tehető feltételévé a fogyasztási cikk felbontott csomagolásának a fogyasztó általi visszaszolgáltatása. Jótállási jegy fogyasztó

rendelkezésére bocsátásának elmaradása esetén a szerződés megkötését bizonyítottan kell tekinteni, ha az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot - az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlát vagy nyugtát (melyen a termék egyértelműen beazonosítható) - a fogyasztó bemutatja. Ebben az esetben a jótállásból eredő jogok az ellenérték megfizetését igazoló bizonylattal érvényesíthetőek.

A fogyasztó a jótállás iránti igényét a vállalkozás székhelyén, bármely telephelyén, fióktelepén, vagy a Hausmeister Elektronikai Kft. szerződött szervizpartnerinél bejelentheti.

A vállalkozás a minőségi kifogás bejelentésekor a fogyasztó és vállalkozás közötti szerződés keretében eladott dolgokra vonatkozó szavatossági és jótállási igények intézésének eljárási szabályairól szóló 19/2014. (IV. 29.) NGM rendelet (a továbbiakban: NGM rendelet) 4. §-a szerint köteles – az ott meghatározott tartalommal – jegyzőkönyvet felvenni és annak másolatát haladéktalanul és igazolható módon a fogyasztó rendelkezésére bocsátani.

GÁZFOGYASZTÓ KÉSZÜLÉKEK ÜZEMBE HELYEZÉSE

Gázfogyasztó készülék üzembe helyezését a 2008. évi XL. törvény alapján csak arra jogosult szakember végezheti! A gázfogyasztó készülék fogyasztói vezetékre történő csatlakozáshoz szükséges eszközök és alkatrészek nem képezik a vásárolt termék részét. Azok szükségességét a beüzemelést végző szakember határozza meg és annak költsége nem része a készülék vételárának.

SZERVIZJEGYZÉK

A Hausmeister Elektronikai Kft. aktuális szervizjegyzékét a mellékelt QR kód segítségével vagy a <https://www.hausmeister.hu/szerviz-es-garancia> menüpont alatt tekintheti meg.

