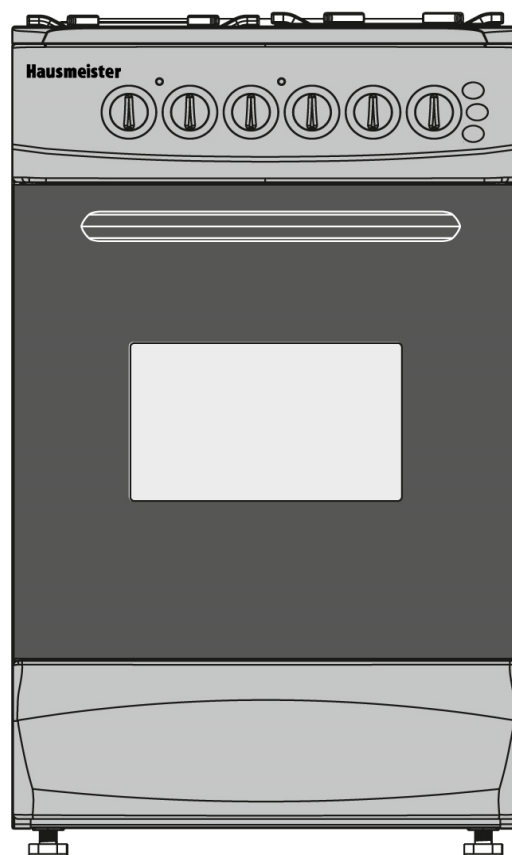
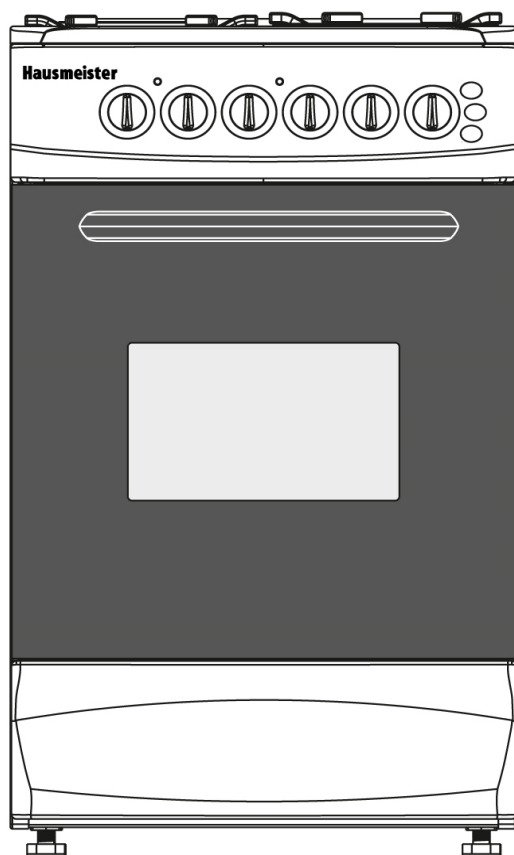


# Hausmeister

## Használati Útmutató



HM 5000, HM5003  
Szabadonálló Gáztűzhely (3 és 4 égős kivitel)

HM 5020 ML / HM 5010C / **HM 5016 (FEHÉR)** / HM5025 (Matt Fekete)  
Szabadonálló Hőlégkeveréses Inox / Kombinált Gáztűzhely

HM 5023, HM5024  
Kerámia lapos 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.

A berendezés megfelel a E.E.C. Irányelveknek és azok módosításainak:

- 2009/142/EC (Gázüzemű berendezésekre vonatkozó irányelv)

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

## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

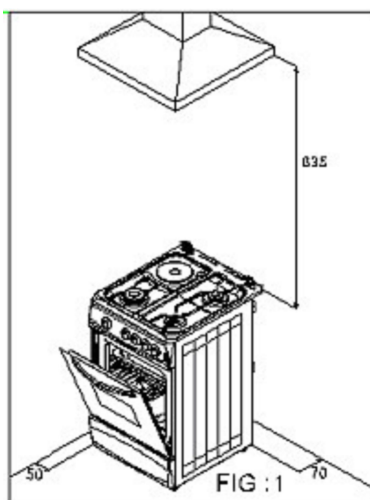
Üzembe helyezéskor és a készülék használatakor az Ön és környezete biztonsága érdekében tartsa be a biztonsági előírásokat!

### A KÉSZÜLÉK BEÜZEMELÉS KÖTELES! KIZÁRÓLAG HATÓSÁGI ENGEDÉLLEL RENDELKEZŐ SZAKEMBER ÁLLÍTHATJA HASZNÁLATBA!

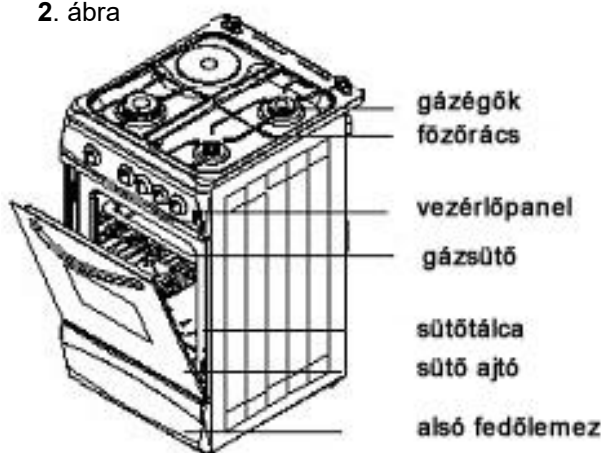
- Ne emelje meg a készüléket a sütőajtó fogantyújánál!
- A készülék felnőttek számára tervezték, nem gyerekjáték!
- Élelmiszer főzésére és sütésére készült, más célokra nem használható!
- A hatályban lévő rendelkezések szerint az üzembe helyezést, hozzáértő, hatósági engedéllyel rendelkező szakember végezze!
- Üzembe helyezés előtt győződjön meg róla, hogy a lakóhelyén lévő gázellátás (a gáz fajtája és nyomása) és a készülék beállítása megegyezik-e!
- A készülék szabályozási adatai az adattáblán találhatók!
- 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! (lásd 1. ábra)
- A készülék tartós és intenzív használata közben nyissa ki az ablakot, vagy kapcsolja nagyobb fokozatra a páraelszívót!
- 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!
- 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!
- 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 szellőzzön, ellenkező esetben elfogyhat az oxigén és nem lesz megfelelő az égés!
- FIGYELEM! A gáztűzhely használata hő- és nedvességeképződéssel jár az adott helységben. Ügyeljen a konyha jó szellőzésére, tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy gondoskodjon mesterséges szellőző-berendezésről (páraelszívó)! (Lásd 1. ábra)
- 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!

- A leírásnak megfelelő gáztípusra csatlakoztassa a készüléket!
- A gáztűzhelyt a forró levegő mozgása melegíti fel.
- A készülék nehéz, óvatosan mozgassa!
- 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!
- Az öntisztító részeket szappanos vízzel mossa le!
- Csak hőálló tálat tegyen a sütő alatti fiókba gyúlékony anyagokat semmiképpen ne tároljon benne!
- 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 szakszervízt és csak eredeti alkatrészt kérjen a készülékbe!
- Soha ne tegyen üres edényt a gázra!

1. ábra

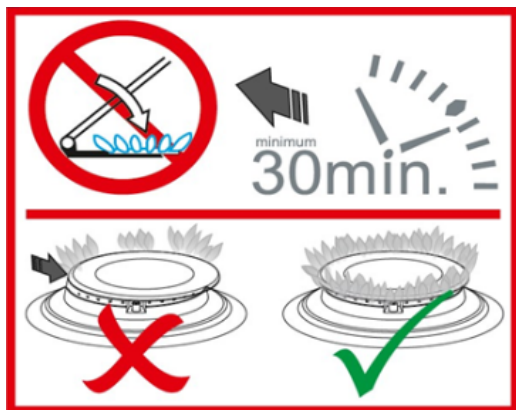


2. ábra



#### A GÁZÉGŐ BEGYÚJTÁSA (HM5000, HM5003, HM5010)

1. Gyújtsa meg a gyufát (sérülések elkerülése végett használjon hosszú gyufát), vagy elektromos szikráztatót vagy lánggal égő gázgyújtót, majd nyomja be a kívánt gázégő kezelőgombját, és fordítsa el óramutató járásával ellentétes irányban, mielőtt a tűzhelyre teszi a serpenyőt! A láng erősségét igény szerint állítsa be!
2. Ha az égő több próbálkozás után sem gyullad meg, ellenőrizze, hogy a terelőlemez és a fedele a helyén van-e!
3. A gáz lekapcsolásához fordítsa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba a „0” helyzetbe!
4. Főzés közben vigyázzon, hogy a zsír vagy olaj ne fröccsenjen ki, mert könnyen meggyulladhat!

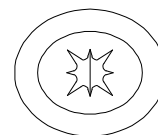


**Figyelem! A tető lezárása előtt zárja el a gáz égőket, várjon 30 percet, majd győződjön meg róla, hogy a gáz égők kihűltek.**

**FIGYELEM! Mindig figyeljen, hogy a gázrózsa fedele megfelelően illeszkedjen!**

## A GÁZÉGŐ BEGYÚJTÁSA (HM 5020)

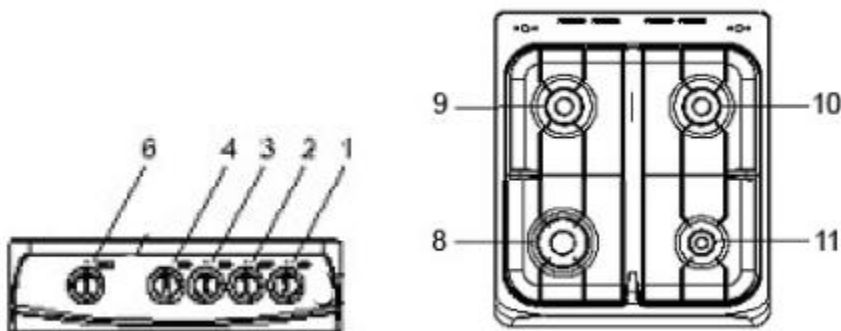
1. Nyomja meg az elektromos szikráztatót (piezot), majd nyomja be a kívánt gázégő kezelőgombját, és fordítsa el óramutató járásával ellentétes irányban, mielőtt a tűzhelyre teszi a serpenyőt! A láng erősségét igény szerint állítsa be!
2. Ha az égő több próbálkozás után sem gyullad meg, ellenőrizze, hogy a terelőlemez és a fedele a helyén van-e!
3. A gáz lekapcsolásához fordítsa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba a „0” helyzetbe!
4. Főzés közben vigyázzon, hogy a zsír vagy olaj ne fröccsenjen ki, mert könnyen meggyulladhat!



PIEZO

## A TŰZHELY VEZÉRLŐGOMBjai (HM5000, HM5003)

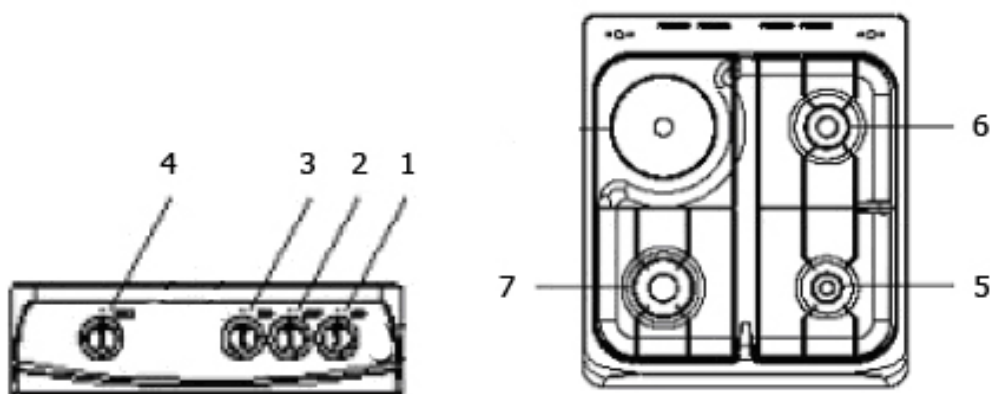
A gáztűzhely vezérlőgombjai a fedőlemezen találhatók:



3.ábra (4 égős kivitel)

### 1. táblázat

|                                                      |                |
|------------------------------------------------------|----------------|
| 1. Kisteljesítményű égő gombja                       | 8. Nagy égő    |
| 2. Hátsó jobb oldali normál teljesítményű égő gombja | 9. Normál égő  |
| 3. Hátsó ball oldali normál teljesítményű égő gombja | 10. Normál égő |
| 4. Nagyteljesítményű égő gombja                      | 11. Kis égő    |
| 6. Sütő gombja                                       |                |



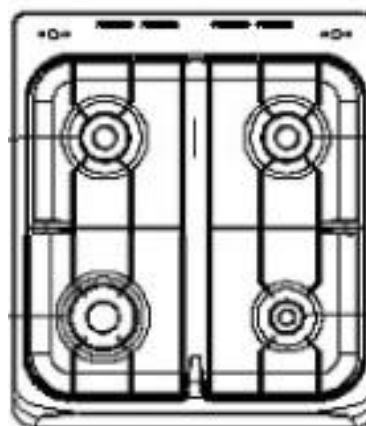
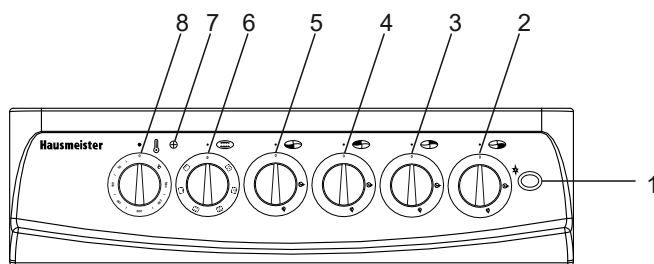
4.ábra (3 égős kivitel)

### 2. táblázat

|                                          |               |
|------------------------------------------|---------------|
| 1. Kisteljesítményű égő gombja           | 5. Kis égő    |
| 2. Hátsó normál teljesítményű égő gombja | 6. Normál égő |
| 3. Nagyteljesítményű égő gombja          | 7. kis égő    |
| 4. Sütő gombja                           |               |

### A (HM 5020) (HM 5016) TŰZHELY VEZÉRLŐGOMBjai

A gáztűzhely vezérlőgombja a fedőlemezen található:



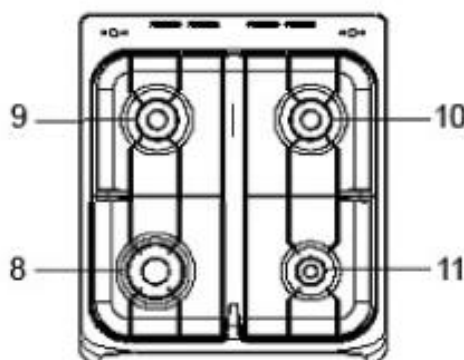
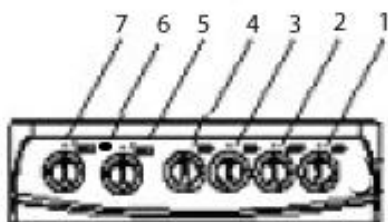
3. ábra

1a. táblázat

|                                                |                                                      |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
|                                                | 4. Bal oldali hátsó közepes teljesítményű égő gombja |
|                                                | 5. Bal oldali első nagy teljesítményű égő gombja     |
| 1. Piezoigytó                                  | 6 Sütő kapcsoló                                      |
| 2. Jobb első kis teljesítményű égő gombja      | 7. Led lámpa                                         |
| 3. Jobb hátsó közepes teljesítményű égő gombja | 8. Termosztát                                        |

### A HM 5010C TŰZHELY VEZÉRLŐGOMBjai

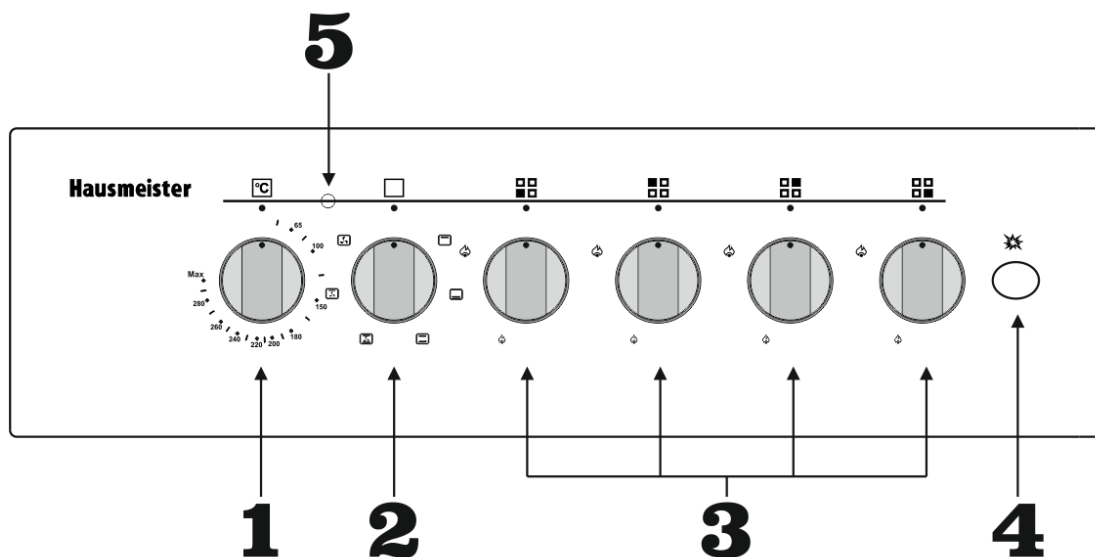
A gáztűzhely vezérlőgombjai a fedőlemezen található:



1b. táblázat

|                                                        |                             |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1. A kis teljesítményű égő gombja                      | 7. Sütő hőfokszabályzó gomb |
| 2. A hátsó jobb oldali normál teljesítményű égő gombja | 8. Nagy égő                 |
| 3. A hátsó bal oldali normál teljesítményű égő gombja  | 9. Normál égő               |
| 4. A nagy teljesítményű égő gombja                     | 10. Normál égő              |
| 5. A sütő gombja                                       | 11. Kis égő                 |
| 6. Sütő visszajelző lámpa                              |                             |

A vezérlőgombokat a kis lángjelig forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, a hőmennyiség növeléséhez pedig fordított irányban a nagyobb jelig. (Lásd. 5. ábra)



1) Termosztát

2) Sütő kapcsoló

3) Top tűzhelyek

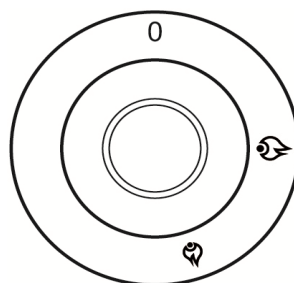
4) Piezoigyujtó

5) Led lámpa

■ Nincs gázellátás

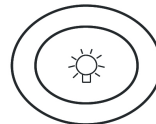
🔥 Maximális gázfokozat

🔥 Minimális gázfokozat



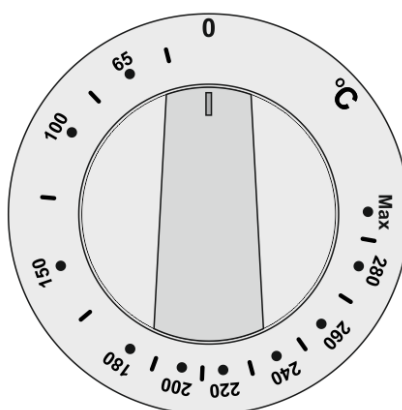
5. ábra

A gomb megnyomása esetén felkapcsolódik a HM 5020 készülék sütőjében a lámpa



#### TERMOSZTÁT:

A gombot az óra járásával megegyező irányba eltekeri és a kívánt hőfokra be tudja állítani a hőmérsékletet.



Termosztát

#### TUDNIVALÓK

Mindig a főznivaló ételhez megfelelő fajtájú és méretű edényt válasszon! A széles aljú edényekben gyorsabban megfő az étel, mint a keskeny aljúakban. Ne legyen azonban túl széles, mert a zsiradékok és folyadékok lefolynak az aljára és odaégnek!

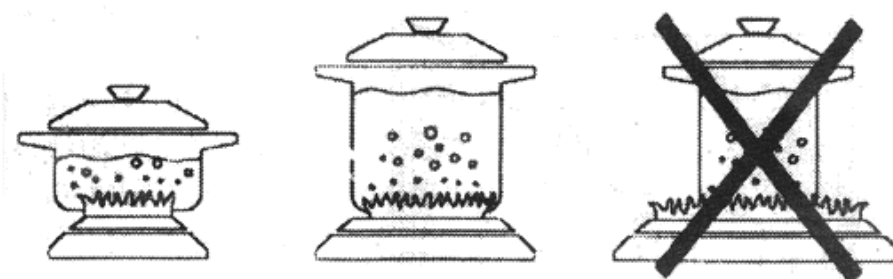
Az edény oldalfala legyen megfelelő méretű a folyadékokhoz, különben kifuthat az étel!

Sütemények sütéséhez zárható tetejű edényeket használjon, mert a nyitható edényekből kifolyik a tészta és a cukor a sütő, illetve a tepszi aljára, és azt később nehéz letisztítani!

Ne használjon műanyagnyelű edényeket a sütőben, mert azok nem hőállóak!

A legoptimálisabb teljesítmény és a legkisebb gázfogyasztás érdekében a gázégőnek és rácsnak megfelelő méretű edényt használjon! (Lásd 6. ábra)

A forrásban lévő folyadékokat mindig fedje le fedővel! Amint a folyadék forni kezd, vegye kisebbre a lángot annyival, hogy még forrásban maradjon, de ne legyen túl erős!



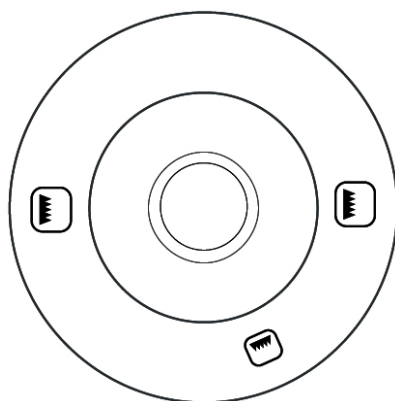
6. ábra

## A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

A sütőgomb irányítja a sütő működését. Termékeinkben a biztonsági rendszer azonnal leállítja a gáz áramlását, amint a láng kialszik.

Ha az alsó sütőégőt kívánja használni, nyomja be és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban a sütő gombját, amíg a láng égni kezd! Tartsa benyomva 10-15 másodpercig, amíg a biztonsági gázcsap automatikusan égve tartja a sütő égőjét! A láng erősségének beállításához csavarja az ellenőrző gombot a nagy vagy a kis lángjel felé!

A begyújtás maximum 15 másodpercig végezhető, ha ez alatt nem sikerül begyújtani a sütőt, kapcsolja ki, nyissa ki az ajtaját és várjon minimum 1 percig az újabb begyújtással!



7. ábra - A sütő gomb

## A GÁZSÜTŐ KÉZI BEGYÚJTÁSA:

Nyomja be a sütő gombját és tartson egy égő gyufaszálat a sütő égőjéhez! Ezután forgassa el a sütőgombot az óramutató járásával ellentétes irányban a "Max" beosztásig, tartsa benyomva 15 másodpercig, aztán engedje el! Ha az égő kialszik, ismételje meg a folyamatot!

## ELŐMELEGÍTÉS:

A sütő bekapcsolása után hagyja nyitva az ajtaját pár percig, majd csukja be, és állítsa be a sütőgombot a megfelelő hőmérsékletre! Kb. 15 perccel a használat előtt kezdje előmelegíteni a sütőt!

## A VILLANYSÜTŐ MŰKÖDTETÉSE (HM5010, HM5020, HM5016):

A sütő felső fűtőbetéttel, alsó fűtőbetéttel, s ma és hő légkeveréssel rendelkezik. Használathoz tekerje a gombot a kívánt funkcióhoz.

Alsó betét: (HM 5020):



Felső fűtő betét:



Felső és alsó fűtő betét:



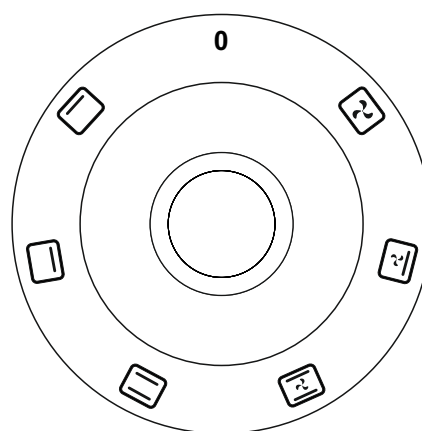
Légkeverés + felső és alsó fűtő betét (HM5020):



Ventilátor



Felső hevítő és ventilátor



Sütő gomb

A sütő gomb irányítja a sütő funkciókat.

### Fontos tudnivalók:

Miután a sütő hőmérsékletet beállította, a hőfokszabályzó jelzőlámpája bekapcsol és mindaddig világít, amíg a sütő el nem éri a beállított hőfokot. A visszajelző lámpa ekkor kikapcsol, majd ismét felvillan, amikor a termosztát bekapcsol az újra melegítés érdekében.

### Sütő funkció szabályzó gomb

A sütőgomb irányítja a sütő működését

### Felső és alsó fűtőbetétek:

Hagyományos sütés – A sütőben alulról és felülről egyaránt áramlik a meleg levegő. Ez az egy polcon végezhető sütési mód különösen olyan ételek elkészítésére alkalmas, amelyeknél az étel aljának meg kell barnulnia. Ugyanakkor olyan ételek is ízletesen elkészíthetők benne, amelyeknél fontos, hogy az étel teteje megpiruljon. Pl. rakott krumpli, lasagne, steak burgonya



– A felső és az alsó fűtés üzemel. Ezzel a funkcióval kedvenc receptjeit készítheti el, hőfokhoz való alkalmazkodás nélkül. A sütő előfűtése szükséges.

### Alsó fűtőbetét

Ez a sütési mód különösen tészták, pizzák sütéséhez ideális. Különösen olyan ételféleségek elkészítéséhez ajánlható (pl. lepény), amelynél az alsó sültebb kéreg az igény



– Az ételek csak az alsó fűtés használatával készíthetők el.

Felső fűtőbetét

Pirítást igénylő illetve előre elkészített (mirelite) ételekhez ajánlatos használni a felső fűtőbetétet, mint például: meleg szendvics vagy pizza



– Az ételek csak a felső fűtés használatával készíthetők el.

#### javaslatok és tanácsok

Mindig hagyjon legalább 2,5 cm szabad helyet az étel teteje és a fűtőbetét között. Ezáltal a legjobb sütési eredményt éri el olyan ételeknél is, amelyek magassága a sütés során emelkedik. Kenyér, keksz, tészta, stb. sütésekor tegye a tepsiket, sütőserpenyőket a fűtőbetét középső része alá. Az étel a rács közepén legyen, hogy a lehető legjobb levegő cirkulációt biztosítsa. A megfelelő oldalmagasságú sütőedények használata csökkenti a kispriccelést és a tisztításra fordítandó időt is. A zománcozott, sötét és nehéz edények növelik az alsó részek barnulását. A fényes alumínium, vagy polírozott acéltárcák visszatükrözik a hőt és ezáltal gyengébb barnulás érhető el. NE tegyen semmilyen edényt közvetlenül a sütő aljára, mert nagyon átforrósodik és károsodhat. Az ajtót a lehető legrövidebb ideig hagyja csak nyitva, különösen akkor ha már az előfűtés alatt ételt helyezett a sütőbe.

#### ELŐMELEGÍTÉS:

A sütő bekapcsolása után hagyja nyitva az ajtaját pár percig, majd csukja be, és állítsa be a sütőgombot a megfelelő hőmérsékletre! Kb. 15 perccel a használat előtt kezdje előmelegíteni a sütőt!

#### Tudnivalók a használatához

- A sütési idő letelte előtt már kb. 5 perccel kapcsolja ki a sütőt, ugyanis a felgyülemlett 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 bőrt 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 ételeket. Az említett edényfajtákat pitékhez és olyan jellegű sütésekhez ajánljuk, amelyeknek alul is és felül is meg kell barnulniuk.

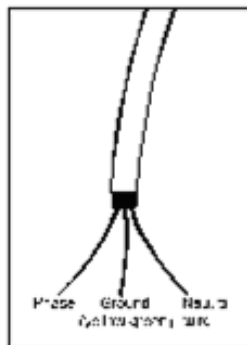
## SZAKEMBEREK RÉSZÉRE:

A KÉSZÜLÉK ELEKTROMOS HÁLÓZATRA VALÓ CSATLAKOZTATÁSA: (HM5010, HM5020) **(HM 5016)**

A kombinált tűzhely alapbeállítása egy fázisú 230V hálózatra készült.

Beüzemelés előtt kérjük bizonyosodjon meg az alábbiakról:

- Az elektromos hálózat a beszerelésre kerülő helyen megfelel a tűzhely ilyen irányú energiaigényeinek. (ellenőrizze a tűzhely hátoldalán található adattáblán)



**A FORGALMAZÓ NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET SZABÁLYTALANUL BEKÖTÖTT KÉSZÜLÉK ESETÉN, VALAMINT SZAKSZERVÍZ ÁLTAL KIÁLLÍTOTT IGAZOLÁS HIÁNYÁBAN!!!**

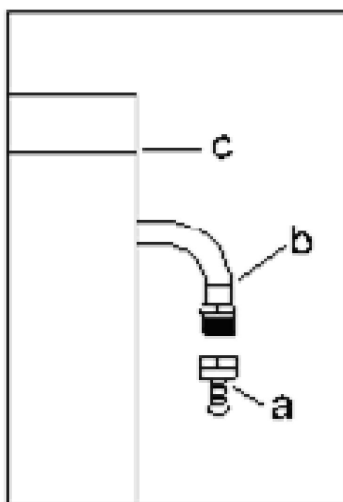
#### A KÉSZÜLÉK GÁZRA CSATLAKOZTATÁSA:

A gázra csatlakoztatás csak a hatályban lévő rendelkezések szerint végezhető!

A berendezés hátulján, a gázcsatlakozás mellett található annak leírása, hogy milyen gáztípusra és gáznyomásra csatlakoztatható. Győződjön meg róla, hogy a gyári beállítással azonos gáztípusra csatlakoztatja a készüléket!

#### CSATLAKOZTATÁS SZILÁRD VAGY FLEXIBILIS FÉMCSÖVEL:

A biztonságos működtetés érdekében szilárd anyagú, pl. rézcsöveket használjon a gázrendszerre csatlakoztatáshoz vagy flexibilis rozsdamentes acélcsövet a törés megelőzésére! (Lásd 8. ábra)



8. ábra

A bejövő gázcső csatlakozása a készülék jobb oldalán hátul található.

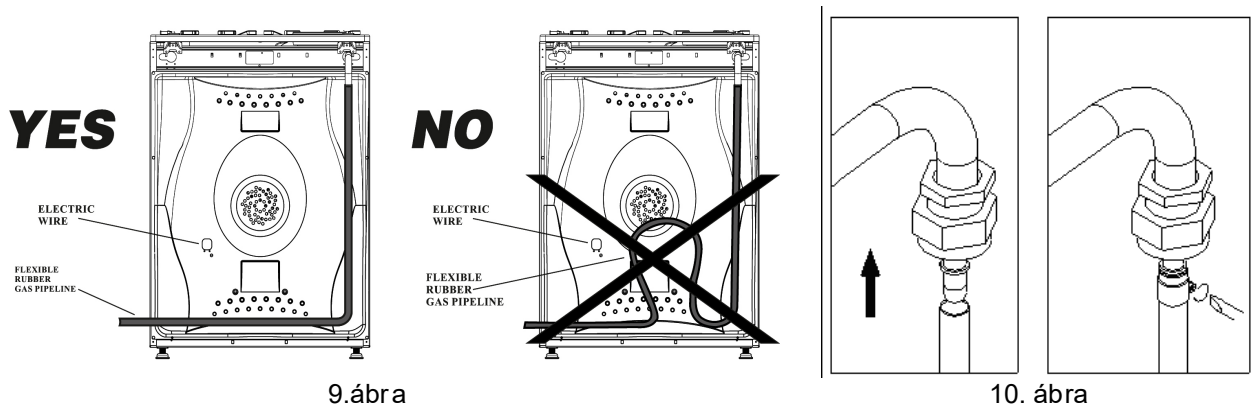
A hatályban lévő rendelkezések értelmében az ilyen típusú csatlakoztatáshoz csak és kizárólag 1darabban lévő flexibilis fémcső használható!

#### CSATLAKOZTATÁS FLEXIBILIS, DE NEM FÉMCSÖVEL:

A flexibilis csövet rögzítse a jogszabályok szerinti módon, és az legyen könnyen hozzáférhető és megvizsgálható!

Flexibilis cső használatakor tartsa be az alábbi szabályokat: (Lásd 9. ábra)

- Tartsa 30°C alatti hőmérsékletű helységben!
- Ne legyen hosszabb a cső 1500 mm-nél
- Ne legyen gégecső!
- Ne legyen erős nyomásnak, húzóerőnek vagy csavarodásnak kitéve, hogy ne törhessen meg!
- Könnyen hozzáférhető és megvizsgálható legyen! (Lásd 10. ábra)



9. ábra

10. ábra

A flexibilis cső állapotának ellenőrzésekor figyeljen oda az alábbiakra:

- Sehol ne legyenek rajta törések, vágások és égésnyomok!
- Az anyaga ne keményedjen meg, maradjon rugalmas!
- A rögzítő bilincsek ne legyenek rozsdásak!
- Ne legyen előregedve!

**FONTOS!** Ha a fentiek közül bármelyik elváltozást észreveszi, azonnal cserélje ki a gázcsövet!!!

#### FIGYELEM!

Amikor befejezte a csatlakoztatást, szappanos oldattal ellenőrizze a tömítést – de soha ne égő gyufával tegye ezt!

#### BEÁLLÍTÁS KÜLÖNFÉLE GÁZTÍPUSOKHOZ

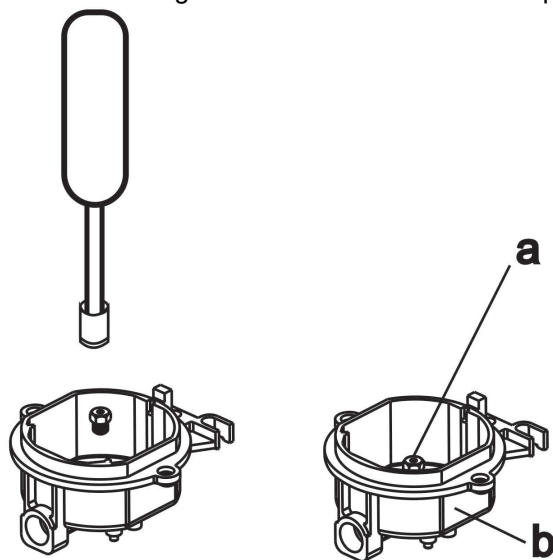
Ha a tűzhelyet másfajta gázra akarja átállítani, mint amelyre gyárilag van beállítva, akkor végezze el sorrendben a következőket:

#### GÁZCSATLAKOZÁS:

PB gáz: Használjon gumi tömítőgyűrűt!

Földgáz: Használja a csatlakozócsonkot és a tömítést!

Ezután folytassa a gázbekötést a megfelelő bekezdésben leírtak alapján!



11. ábra

#### A FŐZŐÉGŐ FÚVÓKÁK CSERÉJE

- Távolítsa el az edénytartó rácsot!
- Távolítsa el a lángelosztó fedőlapot és gyűrűt!
- 7-es csőkulccsal csavarja ki a fúvókákat, és helyettesítse őket az Ön által használt gázrendszer típusainak megfelelően!

## névleges teljesítmény

|            | Kisteljesítményű | Normál  | Nagyteljesítményű | <b>Sütő</b><br>50x60/60x60 | <b>Grill</b><br>50x60/60x60 |
|------------|------------------|---------|-------------------|----------------------------|-----------------------------|
| G30-30mbar | 1.00 kW          | 1.80 kW | 2.80 kW           | 1.65 kW                    | 1.45 kW                     |
| G31-37mbar | 1.00 kW          | 1.80 kW | 2.80 kW           | 1.65 kW                    | 1.45 kW                     |
| G30-37mbar | 0.95 kW          | 1.75 kW | 2.60 kW           | 1.75 kW                    | 1.60 kW                     |
| G30-50mbar | 1.05 kW          | 2.00 kW | 2.85 kW           | 1.80 kW                    | 1.45 kW                     |
| G20-20mbar | 1.00 kW          | 1.75 kW | 2.85 kW           | 1.75 kW                    | 1.50 kW                     |
| G20-25mbar | 1.00 kW          | 1.80 kW | 2.90 kW           | 1.75 kW                    | 1.60 kW                     |
| G25-25mbar | 1.00 kW          | 1.75 kW | 2.85 kW           | 1.75 kW                    | 1.50 kW                     |

## fogyasztási értékek

|            | Kisteljesítményű | Normál     | Nagyteljesítményű | <b>Sütő</b><br>50x60/60x60 | <b>Grill</b><br>50x60/60x60 |
|------------|------------------|------------|-------------------|----------------------------|-----------------------------|
| G30-30mbar | 73 g/h           | 131 g/h    | 204 g/h           | 120 g/h                    | 105 g/h                     |
| G31-37mbar | 73 g/h           | 131 g/h    | 204 g/h           | 120 g/h                    | 105 g/h                     |
| G30-37mbar | 70 g/h           | 127 g/h    | 190 g/h           | 127 g/h                    | 116 g/h                     |
| G30-50mbar | 76 g/h           | 145 g/h    | 207 g/h           | 131 g/h                    | 105 g/h                     |
| G20-20mbar | 0.095 m3/h       | 0.167 m3/h | 0.271 m3/h        | 0.167 m3/h                 | 0.143 m3/h                  |
| G20-25mbar | 0.095 m3/h       | 0.171 m3/h | 0.276 m3/h        | 0.167 m3/h                 | 0.152 m3/h                  |
| G25-25mbar | 0.095 m3/h       | 0.167 m3/h | 0.271 m3/h        | 0.167 m3/h                 | 0.143 m3/h                  |

## SABAF névleges teljesítmény

|            | Kisteljesítményű | Normál  | Nagyteljesítményű | <b>Sütő</b><br>50x60/60x60 | <b>Grill</b><br>50x60/60x60 |
|------------|------------------|---------|-------------------|----------------------------|-----------------------------|
| G30-30mbar | 1.00 kW          | 1.75 kW | 3.0 kW            | 1.65 kW                    | 1.45 kW                     |
| G20-20mbar | 1.00 kW          | 1.75 kW | 3.00 kW           | 1.75 kW                    | 1.50 kW                     |

## SABAF fogyasztási értékek

|            | Kisteljesítményű | Normál     | Nagyteljesítményű | <b>Sütő</b><br>50x60/60x60 | <b>Grill</b><br>50x60/60x60 |
|------------|------------------|------------|-------------------|----------------------------|-----------------------------|
| G30-30mbar | 73 g/h           | 131 g/h    | 204 g/h           | 120 g/h                    | 105 g/h                     |
| G20-25mbar | 0.095 m3/h       | 0.171 m3/h | 0.276 m3/h        | 0.167 m3/h                 | 0.152 m3/h                  |

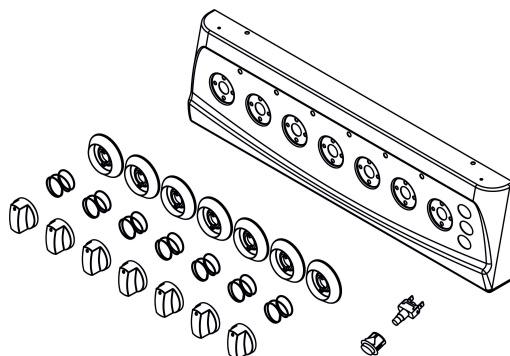
4. táblázat - Sütési idő

| Ételtípus                                    | Hőmérséklet (C°) | A tepsizsík elhelyezkedése | Sütési idő (perc) |
|----------------------------------------------|------------------|----------------------------|-------------------|
| <b>Tésztafélék</b>                           |                  |                            |                   |
| Tortalap                                     | 200              | 3                          | 15-20             |
| Túró torta                                   | 200              | 2                          | 35-40             |
| Gyümölcs torta                               | 200              | 2                          | 35-40             |
| <b>Kelt tészták</b>                          |                  |                            |                   |
| Brió                                         | 200              | 2                          | 35-40             |
| <b>Tészták sütőformában</b>                  |                  |                            |                   |
| Fekete-fehér sütemény                        | 175              | 2                          | 60-70             |
| Kalács                                       | 175              | 3                          | 60-70             |
| Margarita torta                              | 175              | 3                          | 35-40             |
| <b>Kisebbségi ételek</b>                     |                  |                            |                   |
| Aprósütemények                               | 170              | 3                          | 15-20             |
| Képviseletfánk                               | 200              | 3                          | 30-40             |
| Lasagne                                      | 225              | 2                          | 40-50             |
| Pizza                                        | 240              | 2                          | 20-25             |
| <b>Szárnyasok</b>                            |                  |                            |                   |
| Kacsa (1-1/2 kg)                             | 200              | 2                          | 120-180           |
| Liba (3kg)                                   | 200              | 2                          | 150-210           |
| Sült csirke                                  | 200              | 2                          | 60-90             |
| Pulyka (5kg)                                 | 175              | 2                          | 230-250           |
| <b>Vad húsk</b>                              |                  |                            |                   |
| Nyúl hús                                     | 200              | 2                          | 60-90             |
| Őzborda                                      | 200              | 2                          | 90-160            |
| Őzcomb                                       | 175              | 2                          | 90-160            |
| <b>Hússzeletek (sütési idő/vastagság cm)</b> |                  |                            |                   |
| Sült hús                                     | 175              | 2                          | 12-15             |
| Hirtelen sült hús                            | 200              | 2                          | 10-12             |
| Fasírt                                       | 200              | 2                          | 30-40             |
| <b>Zöldségfélék</b>                          |                  |                            |                   |
| Sült zöldségek                               | 200              | 2                          | 40-45             |
| <b>Egyéb</b>                                 |                  |                            |                   |
| Sültkrumpli                                  |                  | 3                          | 15-20             |
| Kolbász                                      |                  | 3                          | 20-25             |

Beszerezéskor a fent leírt a folyamatot fordított sorrendben végezze el!  
Az égőket nem szükséges használat előtt levegővel átfújatni.

## A FŐZŐÉGŐK MINIMUM SZINTRE ÁLLÍTÁSA

- 1- Csavarja a kis lángjelhez a gombot!
- 2- Vegye le a kapcsológombot! (Lásd 12. ábra)



- 3- A földgázról PB gázra átállításhoz húzza szorosra a by-pass csavart!  
Ezután kb. egynegyedet engedjen rajta a kis láng jelig!

Beállítás után ellenőrizze, hogy a csapforgató gomb a maximum pozícióból hirtelen takarékra történő elforgatásakor a láng stabil legyen, és ne aludjon ki!

## 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 tészta 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, vajat 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 félórán.

A hússütést először magas hőfokon kezdje, aztán csökkentse a hőmérsékletet, hogy a belseje is átsüljön! A fehér húsokat közepes hőfokon süssse! 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 süssse! 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!

A 3. táblázatban (Sütési idő) segítséget adunk a sütéshez és grillezéshez szükséges idő megválasztásához. Saját tapasztalatai alapján ezek az 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 hőtorlódástól sérülhet a sütő belső bevonata!

## KARBANTARTÁS ÉS JAVÍTÁS

A gáztűzhely beszerelését és javítását minden esetben bízza szakemberre!

Ha bármilyen működésbeli problémát észlel, azonnal zárja el a gázcsapot.

### A főzőfelület tisztítása

A szósz-, mártás-, gyümölcslécseppeket, stb. a lehető legrövidebb időn belül le kell tisztítani egy nedves, puha, tisztítószeres ruhával. Az odaragadt, makacs lerakódásokat ne fémszivaccsal vagy késsel dörzsölje le, hanem nedves, tisztítószeres szivaccsal, ami nem karcolja meg a felületet! Az edénytartó rácsokat tisztítószeres vízzel mossa el!

Vegye le az égők fedelét és meleg, mosószeres vízben mossa el, majd szárítsa meg, mielőtt visszateszi őket! Gondosan illessze az égőfedeleket a helyére! Az égők csapjait fémszivaccsal vagy dörzskéfével is megtisztíthatja, de utána ellenőrizze, hogy nem dugultak-e el!

A sütőajtót csak meleg vízzel tisztítsa, és kerülje a kemény, dörzshatású törlőanyagokat!

### A sütő tisztítása

Gondosan tisztítsa meg a sütőt minden használat után akkor, amikor még egy kicsit langyos! Ilyenkor ugyanis könnyű eltávolítani a zsír- vagy gyümölcslémaradékokat, a cukor- és a zsírdarabokat.

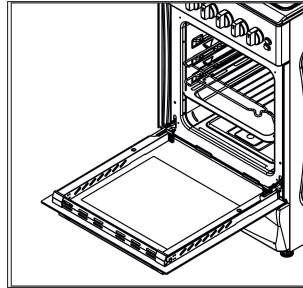
Használjon meleg, mosószeres vizet vagy sütőtisztító sprayt! Ne fújja a sprayt egyenesen az acél részekre! A tisztítószert a törlő szivacsra tegye, és ezután lásson neki a takarításnak! Mindig kövesse

a gyártó utasításait! A sütő tartozékait (a tálcát, rácst) mossa el meleg, mosószeres vízzel, a makacs lerakódásokhoz pedig használjon kevés súrolóport! A sütő alját ne fedje le alumínium fóliával, mert a keletkező közvetlen hő károsíthatja a fenékmancsot! Rendszeres ellenőrzés

Ha rendellenességet észlel azonnal, normális esetben pedig rendszeres időközönként – lehetőleg évente – ellenőrizze a gázvezetékre csatlakozó flexibilis csövet! Amennyiben elváltozást tapasztal, szakemberrel mielőbb cseréltesse ki azt! A csavarokat olajoztassa meg! Amennyiben vezetékes gáz helyett PB gázpalackot használ, a palack mindig legyen a tűzhelyre csatlakoztatva. Miután a gáz kiürült a tartályból zárja el a csapot és távolítsa el a gázcsövet. Az új palackra csatlakoztassa fel a gázvezetékét, majd nyissa meg a csapot! PB palackos használat esetén átalakítóra van szükség, amelyet a forgalmazótól vagy az üzembe helyezést végző szakembertől vásárolhat meg.

#### A sütőajtó tisztítása

A könnyebb tisztítás érdekében vegye le a sütőajtót az alább leírt módon! (Lásd 13. ábra)

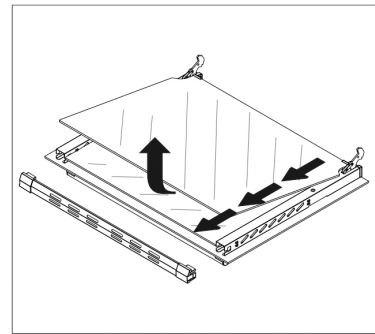
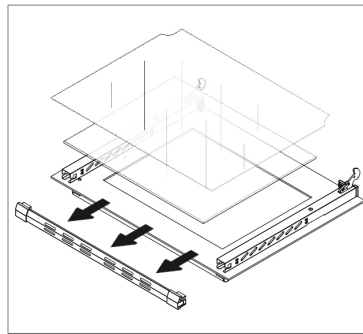
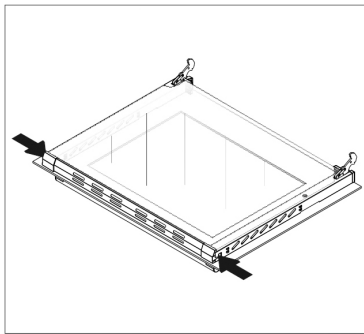


13. ábra

Nyomja meg az ajtó jobb és bal oldalán található műanyag sarokelem rögzítő füleit, amint azt a bal oldali ábra mutatja és húzza a profilt maga felé a középső ábra szerint.

A középső ábra szerinti profil eltávolítása után az üveg kiemelhető. Az üveglapot óvatosan húzza, maga felé, majd emelje ki ahogy az a jobb oldali ábrán látható. A külső üveg a sütőajtó profiljához van rögzítve. A tisztítás érdekében ezt nem szükséges eltávolítani. A belső üveglap eltávolítása után mind a két üveg felület könnyedén tisztítható.

Figyelem: A tisztítás és karbantartás befejeztével az üveglap visszaszereléséhez a fent felsorolt műveleteket fordított sorrendben végezze el! Győződjön meg arról, hogy a sarok műanyag profilok megfelelően illeszkednek és a rajta levő fülek is a helyükre kerültek.



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 gázszag 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 sütógomb 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!

[www.hausmeister.hu](http://www.hausmeister.hu)

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.

#### ÚTMUTATÓ AZ ÜZEMBE HELYEZŐ SZAKEMBERNEK

A hatályos jogszabályok szerint a készülék üzembe helyezését és javítását csak arra feljogosított, szakképzett szerelő végezheti!!! A forgalmazó kizárólag számával igazolt üzembehelyezés esetén fogadja el a garanciát!

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!

!

#### MŰKÖDTETÉSI KÖRNYEZET

A hatályos jogszabályok értelmében a készülék kizárólag megfelelő szellőzéssel rendelkező helyen üzemeltethető! A készülék megfelelő működéséhez szükséges levegőáramlás és légcsere pótolja a gázfogyasztás során elhasznált oxigént. (Ezért különösen fontos a szellőzésre vonatkozó hivatalos előírások betartása). A helység megfelelő szellőzése érdekében a természetes szellőző nyílásokat nyitva kell tartani, és ügyelni arra, hogy azokon a légáramlást semmi se akadályozza!

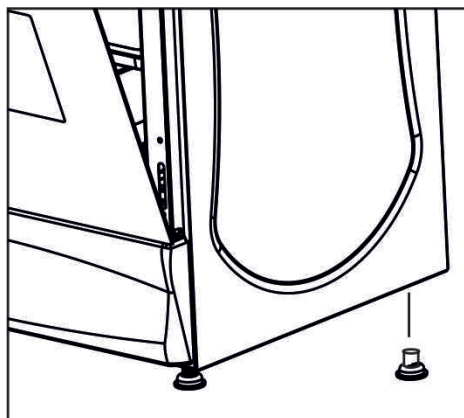
A hatályos jogszabályok szerint a készülék üzembe helyezését és javítását csak arra feljogosított, szakképzett szerelő végezheti!

#### ÉGÉSTERMÉK ELVEZETÉS

A gázsütő égéstermékét egy kúrtóba kötött vagy a szabad levegőre vezető páraelszívón keresztül kell elvezetni.

#### VÍZSZINTES ELHELYEZÉS

A készülék aljához az első és hátsó sarkakon lábak csatlakoztathatók. A lábak beállítását a 14. ábra mutatja.



14. ábra

A készülék magassága a megfelelő szintezés érdekében állítható, így kiküszöbölhetőek a padló egyenetlenségei, és biztosítható az edényekben a folyadékok vízszintje.

| MŰSZAKI JELLEMZŐK   |                                              |                         |            |                  |
|---------------------|----------------------------------------------|-------------------------|------------|------------------|
|                     |                                              | Jellemzők / Modellszám  | HM 5010C   | HM5020 ML HM5016 |
| Főzőfelület         | Égők                                         | Kiegészítő égő          | 0.095 m³/h | 0.095 m³/h       |
|                     |                                              | Normál égő              | 0.171 m³/h | 0.171 m³/h       |
|                     |                                              | Rapid (gyors) égő       | 0.276 m³/h | 0.276 m³/h       |
|                     | Főzőlap                                      | Normál - 80mm           | -          | -                |
|                     |                                              | Normál - 145mm          | -          | -                |
|                     |                                              | Normál - 180mm          | -          | -                |
| Sütő                | Gáz                                          | Sütőégő                 | -          | -                |
|                     |                                              | Grillégő                | -          | -                |
|                     | Tartozékok                                   | Sütővilágítás           | -          | V                |
|                     |                                              | Tepsi                   | V          | V                |
|                     |                                              | Sütőrács                | V          | V                |
|                     |                                              | Alsó felső fűtőbetét    | V          | V                |
|                     |                                              | Edénymelegítő           | N          | N                |
|                     |                                              | Duplaüvegezésű sütőajtó | V          | V                |
|                     |                                              | Szikragyújtás           | N          | V                |
|                     |                                              | Időmérő                 | N          | V                |
|                     | Alsó fűtőbetét teljesítménye                 |                         | 1kW        | 1kW              |
|                     | Felső fűtőbetét teljesítménye                |                         | 0,8kW      | 0,8kW            |
|                     | Sütőtérfogat                                 |                         | 58 lt      | 58 lt            |
| Általános jellemzők | Állítható lábak                              |                         | V          | V                |
|                     | Opcionális gázhasználat (PB gázpalack)       |                         | O          | O                |
|                     | PB FÚVÓKA KÉSZLET A FORGALMAZÓTÓL RENDELHETŐ |                         |            |                  |
|                     | Teljes gázfogyasztás m³/ óra                 |                         | 0,713 m³/h | 0,713 m³/h       |

V = készülék tartozéka; N = nem tartozék; O = opcionális

| MŰSZAKI JELLEMZŐK   |                                              |                         |            |            |
|---------------------|----------------------------------------------|-------------------------|------------|------------|
|                     |                                              | Jellemzők / Modellszám  | HM 5000    | HM 5003    |
| Főzőfelület         | Égők                                         | Kiegészítő égő          | 0.095 m³/h | 0.095 m³/h |
|                     |                                              | Normál égő              | 0.171 m³/h | 0.171 m³/h |
|                     |                                              | Rapid (gyors) égő       | 0.276 m³/h | 0.276 m³/h |
|                     | Főzőlap                                      | Normál - 80mm           | -          | -          |
|                     |                                              | Normál - 145mm          | -          | -          |
|                     |                                              | Normál - 180mm          | -          | -          |
| Sütő                | Gáz                                          | Sütőégő                 | 0.167 m³/h | 0.167 m³/h |
|                     |                                              | Grillégő                | -          | -          |
|                     | Tartozékok                                   | Sütővilágítás           | -          | V          |
|                     |                                              | Tepsi                   | V          | V          |
|                     |                                              | Sütőrács                | V          | V          |
|                     |                                              | Alsó felső fűtőbetét    | V          | V          |
|                     |                                              | Edénymelegítő           | N          | N          |
|                     |                                              | Duplaüvegezésű sütőajtó | V          | V          |
|                     |                                              | Szikragyújtás           | N          | V          |
|                     |                                              | Időmérő                 | N          | V          |
|                     | Alsó fűtőbetét teljesítménye                 |                         | -          | -          |
|                     | Felső fűtőbetét teljesítménye                |                         | -          | -          |
|                     | Sütőtérfogat                                 |                         | 54 lt      | 54 lt      |
| Általános jellemzők | Állítható lábak                              |                         | V          | V          |
|                     | Opcionális gázhasználat (PB gázpalack)       |                         | O          | O          |
|                     | PB FÚVÓKA KÉSZLET A FORGALMAZÓTÓL RENDELHETŐ |                         |            |            |
|                     | Teljes gázfogyasztás m³/ óra                 |                         | 0,880m³/h  | 0,880m³/h  |

V = készülék tartozéka; N = nem tartozék; O = opcionális

#### Garanci a

A garanciális feltételek érvényesítésének alapfeltétele a hatósági engedéllyel rendelkező szakember által történő üzembe helyezés!

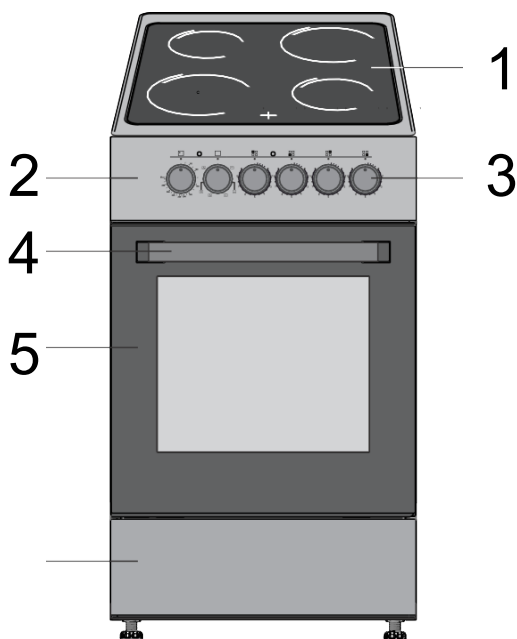
Egyéb garanciális feltételek és jogszabályok megismeréséhez, kérjük tekintse meg a termék vásárlásakor mellékelt Jótállási jegyet!

# **Kerámia lapos tűzhely**

# Kerámia lapos tűzhely

## \* Általános tudnivalók

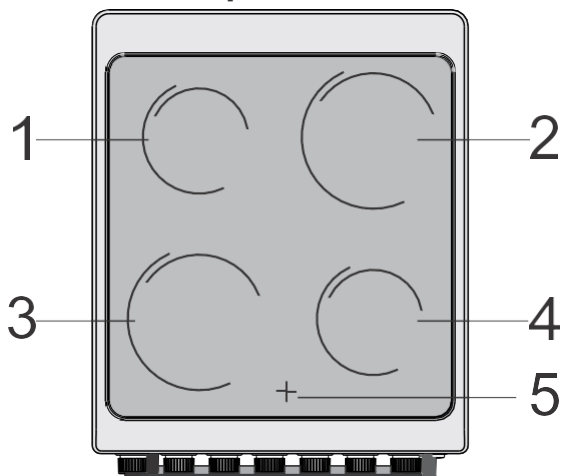
\* Változhat, az Ön készülékének típusa alapján.



## Termékjellemzők

- 1 Kerámia főzőlap felület
- 2 Vezérlőpult
- 3 Vezérlő gombok
- 4 Tűzhely fogantyú
- 5 Tűzhely ajtó

## Kerámia főzőlapok

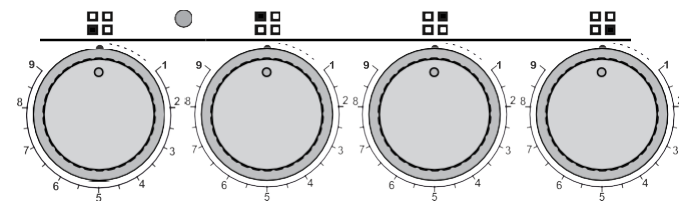


### Leírás

- 1. 14 cm-es HI LIGHT kerámia főzőlap (1200W)
- 2. 17,5 cm-es HI LIGHT kerámia főzőlap (1800W)
- 3. 17,5 cm-es HI LIGHT kerámia főzőlap (1800W)
- 4. 14 cm-es HI LIGHT kerámia főzőlap (1200W)

## Kerámia főzőlapok vezérlése

A készülék kezelése és a melegítés teljesítményének beállításait a kerámia lapos tűzhely elején található 4 kapcsolójával lehet vezérelni.



Kapcsoló állás

Magyarázat

0= Kikapcsolva

1-9 főzési erősség

1 = legalacsonyabb fokozat 9 = legmagasabb fokozat

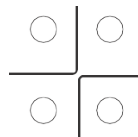
- \* példa:
- 1-2 fokozat – melegítés
  - 3-4 fokozat – párolás/alcsony hőfokon főzés
  - 5-6 fokozat – főzés
  - 7-8-9 fokozat – forralás/magas hőfokon főzés

\* Ha a vezérlőgombok aktiválásra kerülnek, a visszajelző lámpa mutatja, hogy a főzőlap bekapcsolt állapotban van.

### A kerámia főzőlapok kikapcsolása

Tekerje a gombot OFF (felfelé mutató) pozícióba

Működő főzőlap rész és maradékhő jelző



### A kerámia főzőlapok bekapcsolása

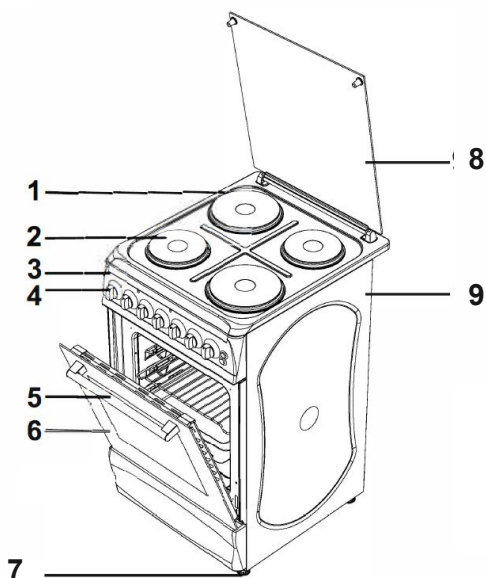
A vezérlő gombok eltekerésével tudja aktiválni a főzőlapokat. A kívánt főzési teljesítmény eléréséhez, tekerje a gombokat a kívánt pozícióba (1-es legkisebb, 9-es legmagasabb hőfok)

A készüléken visszajelző lámpák mutatják, hogy melyik főzőlap van bekapcsolt, vagy még meleg állapotban. A visszajelző lámpák mindaddig világítanak, amíg a főzőlap ki nem hűl.

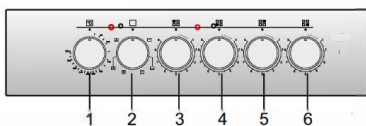
Amennyiben a főzőlap már kikapcsolásra került, de még nem hűlt ki egészen (és ezért a visszajelző lámpa még világít), egy darabig még melegen tarthatja a ráhelyezett edényt.

**5. Visszajelző világítás. Mutatja, hogy a főzőlapok be-, vagy kikapcsolt, de még mindig meleg állapotban vannak**

## \* Szabadon álló elektromos tűzhely

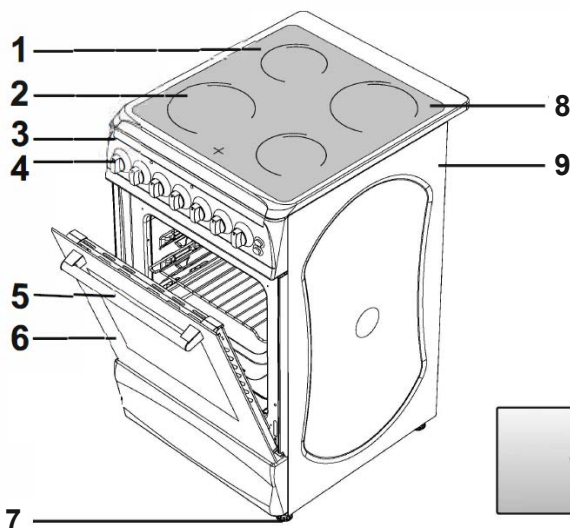


1. Főzőlap 180 Ø
2. Főzőlap 145 Ø
3. Vezérlő panel
4. Vezérlő kapcsolók
5. Tűzhely ajtó fogantyú
6. Tűzhely ajtó
7. Tűzhely láb
8. Tűzhely tető
9. Oldalfal

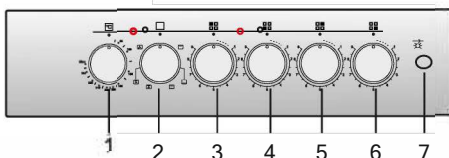


1. Időzítő(\*)
2. Tűzhely kapcsoló
3. Bal első főzőlap
4. Bal hátsó főzőlap
5. Jobb hátsó főzőlap
6. Jobb első főzőlap

## \* Szabadon álló kerámialapos tűzhely



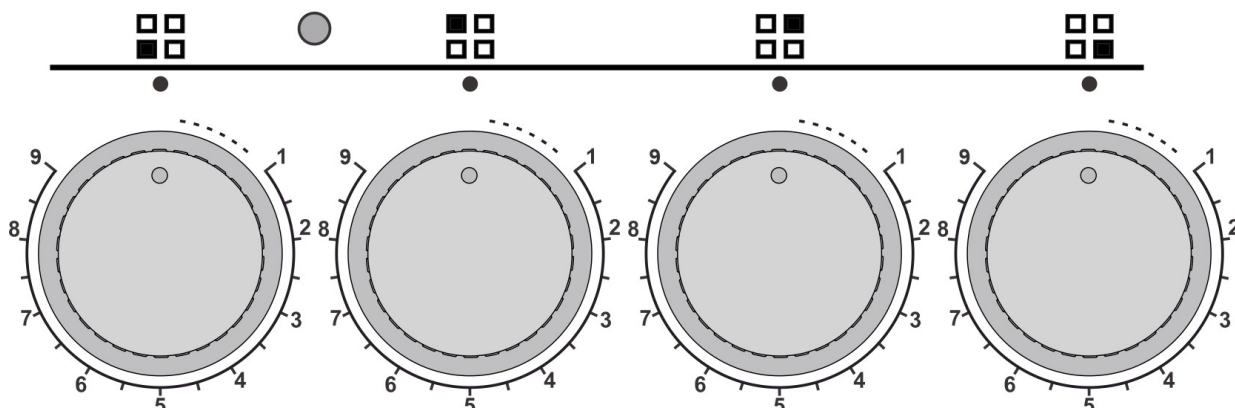
1. 140 Ø kerámia főzőlap
2. 175 Ø kerámia főzőlap
3. Vezérlő panel
4. Vezérlő kapcsolók
5. Tűzhely ajtó fogantyú
6. Tűzhely ajtó
7. Tűzhely láb
8. Kerámia főzőlap felület
9. Oldalfal



1. Időzítő(\*)
2. Tűzhely kapcsoló
3. Bal első főzőlap
4. Bal hátsó főzőlap
5. Jobb hátsó főzőlap
6. Jobb első főzőlap
7. Tűzhely világítás/Nyárs (\*)

## ELEKTROMOS KERÁMIALAPOS FŐZŐLAPOK MŰKÖDTETÉSE

- Első használat esetén, kapcsolja a kerámia lapos főzőfelületet 9-es állásba 5 percre, hogy a felület védőrétege stabil legyen.
- Használjon olyan edényt/serpenyőt, amelynek mérete megegyezik a főzőlapével.
- Semmit ne rakjon az edény/serpenyő és a főzőlap közé.
- A főzőlap használata után, miután kihűlt, tisztítsa le a felületet nedves törlerönggyel. Ne használjon tisztításhoz olyan anyagot, amely összekarcolhatja a felületet!



## Műszaki táblázat a tűzhelyhez

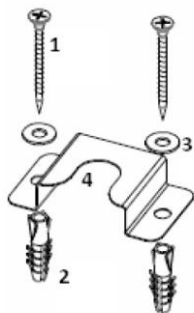
|                                   | <b>50x60</b>                                       |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>140 Ø - es kerámia főzőlap</b> | <b>1200 W</b>                                      |
| <b>175 Ø - es kerámia főzőlap</b> | <b>1800 W</b>                                      |
|                                   |                                                    |
| <b>Általános / gyors (145 mm)</b> | 1000W / 1500W                                      |
| <b>Általános / gyors (180 mm)</b> | 1500W / 2000W                                      |
| <b>Alsó fűtőszál</b>              | 1000W                                              |
| <b>Felső fűtőszál</b>             | 800W                                               |
| <b>Grill fűtőszál (*)</b>         | 1900W                                              |
| <b>Hőlégkeverés (*)</b>           | 25W                                                |
| <b>Tűzhely világítás (*)</b>      | 25W                                                |
| <b>Grillcsirke nyárs (*)</b>      | 6W                                                 |
| <b>Időzítő (*)</b>                | 90 min 16A, 250V, T 125                            |
| <b>Belső térfogat (Liter)</b>     | <b>58 Lt</b>                                       |
| <b>Feszültség</b>                 | 220 - 240V, ~ 50-60 Hz                             |
|                                   | <b>220-240V~ AC / 3N 380-415 V<br/>AC, 50-60Hz</b> |

(\*) opcionális alkatrész

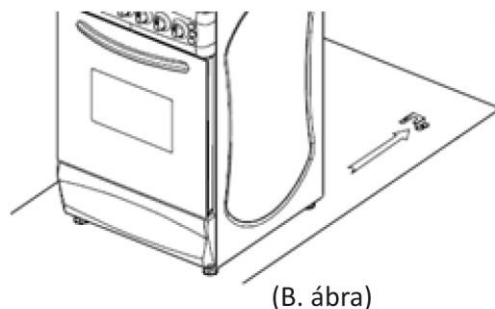
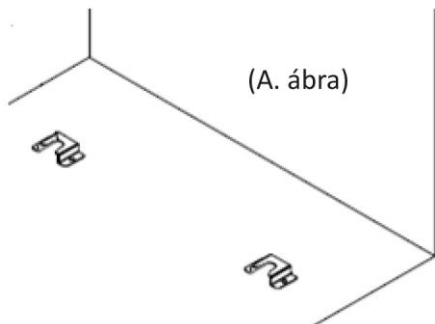
## A KÉSZÜLÉK FÖLDRE TÖRTÉNŐ RÖGZÍTÉSE

A saját biztonság érdekében célszerű a készüléket a csatolt kiegészítők segítségével rögzíteni. A kiegészítők az alábbi funkciókra szolgálnak:

1. csavarok
2. tipli
3. alátét
4. bölcső

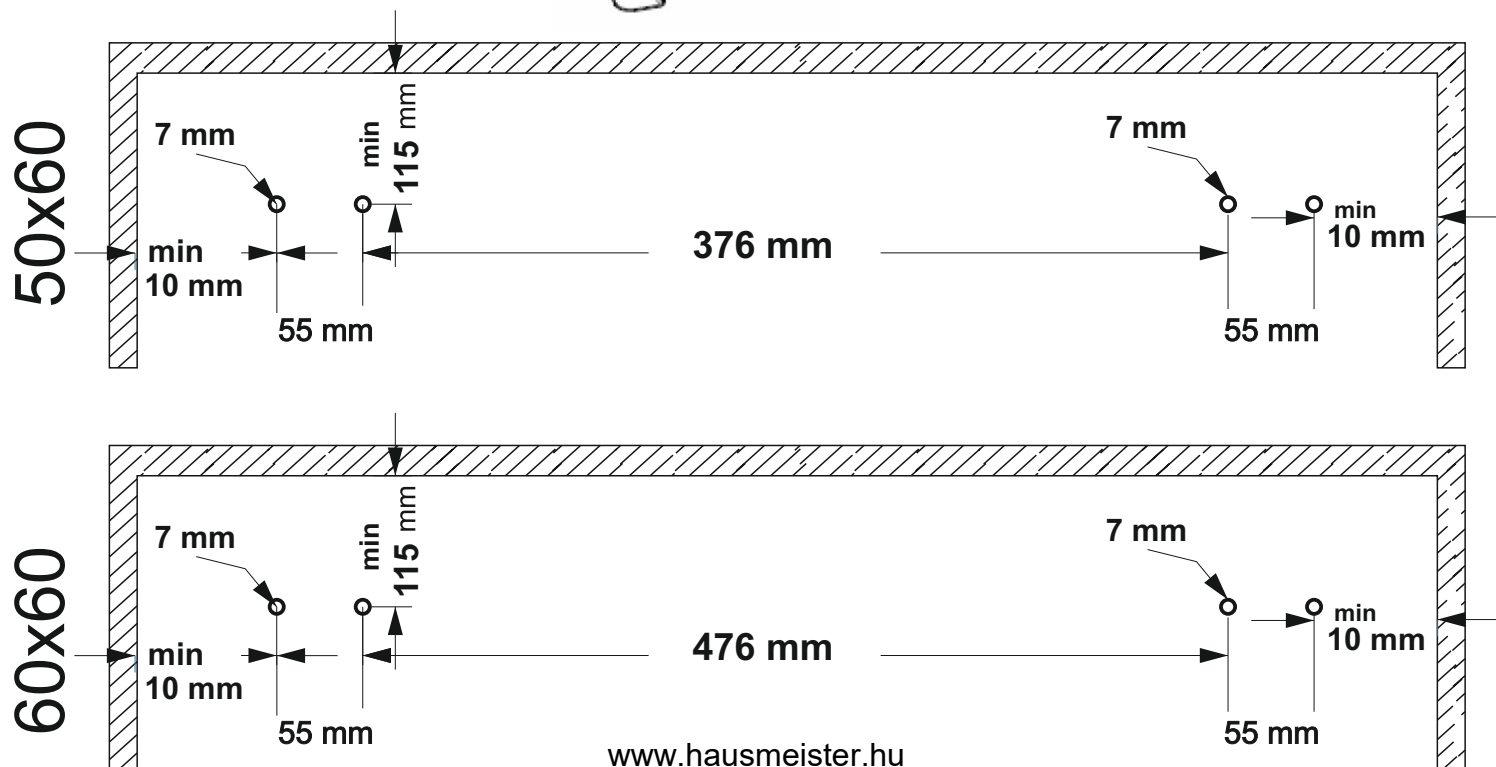
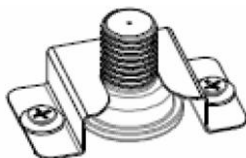


Szerelési útmutató:



1. készítse elő az összes szerszámot és kiegészítőt a rögzítő installálásához.
2. helyezze a készülék rögzítőket a megfelelő pozícióba a földre a hátsó lábak magasságába. Csináljon két lyukat mindkét rögzítő elemhez, majd helyezze bele a dübeleket, és rögzítse az ábra szerint a bölcst, az alátéteteket és a csavarokat. Az ábrának megfelelően csavarozza le a bölcst! (A. ábra)
3. Amint elkészült a rögzítéssel, tolja a készüléket a rögzítők irányába. (B. ábra)
4. A készülék hátsó lábait helyezze a bölcsőbe. (C. ábra)

(C. ábra)



Jótállást kizáró feltételek:

Ha a készülék a szállító hibája miatt megsérül

Ha nem tartják be az üzembe helyezésre vonatkozó előírásokat

Ha a készüléket nem a használati útmutató előírásai szerint használják

Ha a gáztűzhelyt nem a gyártó által meghatározott célra használják

Ha a gázellátás nem felel meg a műszaki adatok között megadott követelményeknek

Ha a készüléket bármilyen mértékig módosítják, vagy javítják a sorozatszámát

Ha nem a jótállási jegyben kijelölt szervíz végzi a javítást

Ha a készüléket a háztartásitól eltérő kereskedelmi vagy ipari célra használják

Ha a készüléket nem Magyarországon vásárolták, vagy javították

#### KÖRNYEZETVÉDELEM



Kérjük, hogy 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 megóvását.

Forgalmazó és importáló:

Hausmeister Elektronikai Kft.

1239 Budapest, Európa u. 8.



*Alkatrészre van szüksége?*

**Nálunk megtalálja!**

Ha bármilyen alkatrészrel kapcsolatos kérdése van és nem találja webáruházunkban forduljon hozzánk és mi segítünk Önnek!

**Hausmeister**

[alkatresz.hausmeister.hu](http://alkatresz.hausmeister.hu)

Importőr/Forgalmazó: Hausmeister Elektronikai Kft. 1139 Budapest Fáy utca 5.  
Ügyfélszolgálat, információ: [ugyfelszolgalat@hausmeister.hu](mailto: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 szervizpartnere 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 helyezteti 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
- okoza.

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 érdeksérelmet.
- 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 rendeltetészerű üzemhasználatot 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 javítási 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 javítási határidő eredménytelen elteltét követő nyolc napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

Nem számít bele a jótállási időbe a javítási időnek az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetészerűen 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 javítás 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 érvényesíthetők, amelynek 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 érvényesíthetők.

A fogyasztó a jótállás iránti igényét a vállalkozás székhelyén, bármely telephelyén, fióktelepén, vagy a Hausmeister Elektronikai Kft. szerződött szervizpartneréinél 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 ottmeghatározott 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 vezetékekre történő csatlakozáshoz szükséges eszközök és alkatrészek nem képezik a vásárolt termék részét. Azok szükségességét a beüzemelés 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/serviz-es-garancia> menüpont alatt tekintheti meg.

