

# Big Kamado grill XL



## **KIZÁRÓLAG KÜLTÉRI HASZNÁLATRA**



OLVASSA EL A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT MIELŐTT MŰKÖDÉSBE HELYEZI AZ ESZKÖZT

NE HELYEZZEN TÁRGYAKAT AZ ESZKÖZRE VAGY ANNAK KÖZELÉBE

NE TÁROLJON KERÁMIÁT, GYÚLÉKONY ANYAGOT VAGY AEROSOLOS SPRAY-T AZ ESZKÖZ KÖZELÉBEN

NEMŰKÖDTESSE AZ ESZKÖZT BELTÉREN

NEMŰKÖDTESSE ZÁRT TERBEN

AZ ALKATRÉSZEK RENDKÍVÜL FELFORRÓSODHATNAK. GYERMEKEKTŐL TÁVOL TARTANDÓ.

Minimum 3 méter távolság tartandó az éghető anyagoktól!

---

**FONTOS:**Őrizze meg a használati utasítást!

---

# Kezelési és biztonsági útmutató

## A Kamado termékről

Története 4000 évvel ezelőttre nyúlik vissza, ugyanis a régészek feltárásai alapján úgy gondolják, hogy korai inkarnációja a Kamado kerámiagrillnek a nagy agyagedények lehettek. Azóta számos fejlődésen esett át úgy, mint a levehető fedél, a plusz ajtó a jobb

hőszabályozásért és a fa helyett a faszén használata elsődleges tüzelőanyagként. Japánban a Mushikamado egy kerek agyagedény volt levehető kupolás tetővel, amit rizs gőzöléséhez terveztek. A "Kamado" név japán szó, jelentése "kályha", vagy "főzési tartomány". Ezt a nevet vették át az amerikaiak, és mára egy általános kifejezésként használják az ilyen kerámia grillre. Kamado grill rendkívül sokoldalú. Nemcsak hogy használható grillezéshez vagy füstöléshez, hanem pizza, kenyér, pite és sütemény is egyszerűen elkészíthető benne. Köszönhetően a kiváló hőszigetelésnek, magas hőmérséklet érhető el és tartható fenn a levegő áramoltatásával a felső és alsó szellőzők segítségével. A magas hőmérséklet az ideális a gyorsan készülő hamburgerek és kolbászok elkészítéséhez, míg az alacsonyabb hosszabb ideig készülő nagyobb hússzeleteknek megfelelő. Próbálja ki, a faforgács és a faszén kombinációját, vagy azillatosított faforgácsot, hogy az elkészült húsok még ízletesebbek legyenek.

## A Kamado használata

- Tűzgyújtáshoz használjon feltekert újságpapírt néhány gyújtókockával vagy szilárd gyújtóssal a faszén tálcára Kamado-ban. Majd helyezzen 2-3 marék faszenet az újságpapír tetejére.
- **NE** használjon benzint, lakkbenzint, öngyújtóbenzint, alkoholt vagy más hasonló vegyi anyagokat begyújtásra vagy újragyújtásra.
- Nyissa ki az alsó nyílást és gyújtsa meg az újságpapírt egy hosszú öngyújtóval vagy biztonsági gyufával.
- **NE** használjon túl sok tüzelőanyagot. – ha a tűz túl intenzíven ég, az károsíthatja a Kamado-t.
- Használja, amíg a tüzelőanyag elég és kialszik.
- Ha a tűz túl hevesen ég, az károsíthatja a tömítést.
- Első használat után ellenőrizze a kapcsolódási pontokat. A fedőhöz kapcsolódó fém részek hő hatására tágulhatnak és meglazulhatnak. Javasolt a rendszeres ellenőrzés és csavarkulccsal húzza meg, ha szükséges.
- Mostmár használhatja a Kamado grilljét a megszokott módon.

## Tűzoltás

- Az egység eloltásához – ne adjon több tüzelőanyagot és zárja le a szellőzőket és a fedelet, hogy a tűz természetes módon kialudhasson.
- **NE** használjon vizet, hogy eloltsa az égő faszenet, mert ez károsíthatja a kerámia Kamado-t.



## FIGYELMEZTETÉS:

- Olvasson el figyelmesen minden biztonsági figyelmeztetést és instrukciót mielőtt összeállítja és működésbe helyezi a Kamado grilljét.
- A terméket kizárólag **KÜLTÉREN HASZNÁLJA**
- **SOHA** ne hagyja a tüzet őrízetlenül.
- Szén-monoxid mérgezés **VESZÉLY-SOHA** ne gyújtsa be, ne hagyja parázslani vagy kihűlni zárt térben.
- **NE** használjon túl sok tüzelőanyagot.
- **TŰZVESZÉLYES** – Használat közben parázs szabadulhat ki.
- **FIGYELEM-NE** használjon benzint, lakkbenzint, öngyújtóbenzint, alkoholt vagy más hasonló vegyi anyagokat begyújtásra vagy újragyújtásra.
- Javasoljuk, hogy használjon faszenet a Kamado-hoz. Ez hosszabb ideig ég és kevesebb hamut eredményez, így nem korlátozza a légáramlást.
- **FONTOS:** Magas hőmérsékleten a fedelet csak résnyire nyissa ki, hogy a levegőt lassan és biztonságosan engedje be, megelőzve a kicsapó lángcsóvát, ami sérülést okozhat.
- **MINDIG** kövesse a **SÜTÉSI ÚTMUTATÓ** tálca a 4. oldalon.
- **NE** használja a Kamado-t deszkán, vagy más gyúlékony felületen úgy, mint száraz gyep, faforgács, falevelek, vagy dekorációs fakéreg.
- Biztosítsa, hogy a Kamado a gyúlékony tárgyaktól legalább 2 méter távolságban helyezkedjen el.
- **NE** használja a Kamado-t fűtésre.
- **NE** mozgassa a Kamado, mikor már meggyújtotta a parazsat, mert forró.
- **MINDIG** használjon tűzálló kesztyűt, mikor a forró kerámia vagy a sütő felület közelében dolgozik.
- Hagyja kihűlni az egységet mielőtt elmozdítja vagy tárolja.
- **MINDIG** tartsa biztonságos távolságban a gyermekeket és a házi állatokat, mikor a sütőt használja.
- Mindig ellenőrizze a készüléket használat előtt és az elhasználat előtt vagy sérült alkatrészeket szükség esetén cseréltesse ki szakemberrel.
- **NE** hagyja nyitva a fedelet miután a tartozékok ellettek távolítva.

# Kezelési és biztonsági útmutató

## Tárolás

- Ha kültéren tartja és nem használja a Kamado-t, takarja le, egy erre alkalmas esővédő ponyvával, amikor teljesen kihűlt.
- A krómozott grillrács NEM tisztítható mosogatógépben; használjon enyhe tisztítószer meleg vízzel.
- Ha használja a Kamado-t, nyomja le mindkét kerékszárát, hogy a készülék ne mozogjon a használat során.
- Javasoljuk a Kamado-t a teljes védelem érdekében téli időszakban tároljaponyva alatt a garázsban vagy fészerben.

## Tisztítás

- A Kamado öntisztító. Melegítse fel 260°C-ra 30 percre és leéget minden ételmaradékot.
- NE HASZNÁLJON vizet vagy egyéb tisztítószer a belső részek tisztításához. A falak anyaga porózus, és elnyeli a használt folyadékot, ez törést okozhat a Kamado-ban. Ha túl sok korom halmozódik fel, akkor drótkéfével vagy a mellékelt eszközzel kaparjuk le a szén-maradványokat a következő használat előtt. Tisztítsa meg a grill lapot és a rácsokat nem karcoló ronggyal, ha a készülék teljesen kihűlt.
- A külső felület tisztításához várja meg, amíg a Kamado kihűlés nedves ruhát használjon enyhe tisztítószerrel.

## Karbantartás

- Húzza meg a csavarokat és olajozza meg az illeszkedéseket évente kétszer, vagy gyakrabban, ha szükséges.

## Tűzgyújtási, használati és kezelési információk

- Biztosítsa hogy a Kamado egy állandó, sima, vízszintes, hőálló, nem gyúlékony felületre legyen elhelyezve, távol a gyúlékony tárgyaktól. Biztosítani kell a Kamado felett legalább 2m-es szabad teret, valamint oldalirányban 2m távolságot más környező tárgyaktól.
- Tűzgyújtáshoz használjon feltekert újságpapírt néhány gyújtókockával vagy szilárd gyújtóssala faszén tálcan (7) a Kamado-ban. Majd helyezzen 2-3 marék faszén az újságpapír tetejére.
- NE HASZNÁLJON benzint, lakkbenzint, öngyújtóbenzint, alkoholt vagy más hasonló vegyi anyagokat begyújtásra vagy újragyújtásra.
- Nyissa ki az alsó nyílást és gyújtsa meg az újságpapírt egy hosszú öngyújtóval vagy biztonsági gyufával. Amint meggyulladt, hagyja az alsó nyílást és fedelet nyitva körülbelül 10 percig, hogy egy kis forró parázs keletkezzen. Hagyjuk, hogy a szén felmelegedjen és izzon legalább 30 percig az első használat előtt. Nem kezdje el a grillezést, mielőtt a tüzelőanyag nem keletkezik hamu bevonat.

- Javasoljuk, hogy ne szítsa tovább a tüzet, vagy forgassa a parazsat, amint azok égnek. Ez lehetővé teszi, hogy a szén egységesebben és hatékonyabban égjen. Miután ég a szén KIZÁRÓLAG hőálló kesztyű használata mellett, amikor nyúljon forró a kerámiákhoz, vagy a grillező felületekhez.
- Alább találja az időtartammal és a hőfokkal kapcsolatos instrukciókat a grillezéshez

## Sütés alacsony hőfokon

- Gyűjtsa meg a szenet a fenti utasítások szerint. **NE** mozgassa vagy fordítsa meg a szenet, ha már ég.
- Nyissa ki teljesen az alsó szellőzőt és hagyja a fedelet nyitva körülbelül 10, hogy parázs keletkezzen.
- Figyelje a Kamado-t, amíg eléri a kívánt hőmérsékletet. Lásd a 4. oldalon a sütési hőmérséklet útmutatót. Teljesen zárja be az alsó nyílást, hogy megőrizze a hőmérsékletet.
- A Kamado most már készen áll a használatra.
- **FONTOS:** Magas hőmérsékleten a fedelet csak résnyire nyissa ki, hogy a levegőt lassan és biztonságosan engedje be, megelőzve a kicsapó lángcsóvát, ami sérülést okozhat.
- **MINDIG** kövesse a **SÜTÉSI ÚTMUTATÓT!** Lásd a 4. oldalon.
- **MINDIG** használjon tűzálló kesztyűt, mikor a forró kerámia vagy a sütő felület közelében dolgozik.

## Füstölési útmutató

### Kezdetben kövesse a fenti, az alacsony hőfokon történő sütéssel kapcsolatos utasításokat.

- Figyelje a Kamado-t, amíg eléri a kívánt hőmérsékletet. Lásd a 4. oldalon a sütési hőmérséklet útmutatót. Teljesen zárja be az alsó nyílást, hogy megőrizze a hőmérsékletet.
- Nyissa ki résnyire az alsó szellőzőt.
- Zárja be a felső szellőzőt és figyelje tovább a hőmérsékletet a következő néhány percben.
- Tűzálló kesztyű használata mellett szórjon forgácsot egy körben az izzó faszén tetejére.
- A Kamado most már készen áll a használatra.
- **TIPP:** Áztassuk a fagorgácsot vízben 15 percig, ami meghosszabbítja a füstölést.
- **FONTOS:** Magas hőmérsékleten a fedelet csak résnyire nyissa ki, hogy a levegőt lassan és biztonságosan engedje be, megelőzve a kicsapó lángcsóvát, ami sérülést okozhat.
- **MINDIG** kövesse a **SÜTÉSI ÚTMUTATÓT!** Lásd a 4. oldalon.
- **MINDIG** használjon tűzálló kesztyűt, mikor a forró kerámia, vagy a sütő felület közelében dolgozik.

## Kezelési és biztonsági útmutató

### Magas hőmérsékletű sütési útmutató

- Gyűjtsa meg a szemet a 3. oldalon található utasítások alapján.
- Zárja le a fedelet és teljesen nyissa ki az alsó és felső szellőző nyílást.
- Figyelje a Kamado-t, amíg eléri a kívánt hőmérsékletet. Kövesse az oldalon található sütési hőmérséklet útmutatót. Teljesen zárja be az alsó nyílást, hogy megőrizze a hőmérsékletet.
- Zárja be félig a felső szellőzőt és figyelje a következő néhány percben a hőmérsékletet.
- A Kamado mostmár készen áll a használatra.
- **FONTOS:** Magas hőmérsékleten a fedelet csak résnyire nyissa ki, hogy a levegőt lassan és biztonságosan engedje be, megelőzve a kicsapó lángcsóvát, ami sérülést okozhat.
- **MINDIG** kövesse a **SÜTÉSI ÚTMUTATÓ** táblát a 4. oldalon.
- **MINDIG** használjon tűzálló kesztyűt, mikor a forró kerámia, vagy a sütő felület közelében dolgozik.

### Tüzelőanyag utánpótlása

- Zárt szellőző nyílásokkal a Kamado még órákon keresztül megőrzi a magas hőfokot. Ha hosszabb sütési időt szeretne (pl. egy nagyobb szelet hús sütése vagy lassú füstölés esetén), szükséges lehet további faszén hozzáadása. Pótolja a kívánt mennyiséget és folytassa a fentebb leírtak szerint.

### Információ az étel készítéséről

- Kérjük olvassa el az alábbi tanácsokat és kövesse az utasításokat mikor sütéshez használja a Kamado-t.
- Mindig mosson kezet mielőtt és miután nyers hússal dolgozik, vagy étkezés előtt.
- Tartsa külön a nyers húst a kész ételektől.
- Bizonyosodjon meg sütés előtt, hogy a grill felszíne és az alkatrészek tiszták és korábbi ételmaradékoktól mentesek.
- **NE HASZNÁLJA** ugyanazokat az eszközöket a kész és a nyers ételekhez.
- Bizonyosodjon meg róla étkezés előtt, hogy a hús alaposan meg lett sütvé.
- **FIGYELMEZTETÉS**–nyers vagy kevésbé átsült hús evése ételmérgezést okozhat (pl. olyan baktériumtörzsek, mint az E.Coli).
- Hogy megbizonyosodjon arról, hogy a hús fogyasztható, vágja fel, hogy lássa, belülről is át lett sütvé.
- **FIGYELMEZTETÉS**–a megfelelően elkészített hús, ha a hús leve tiszta, nem rózsaszín vagy piros színű.
- Nagyobb darabok elősütése ajánlott.
- Miután használta a Kamado-t, mindig tisztítsa le a grill felszínét és a használt eszközöket

### Sütési hőfok útmutató

Lassú sütés / Füstölés (110°C-135°C)		Felső szellőző	Alsó szellőző
Marha szegy	2 óra/500gramm		
Sertés	2 óra/500gramm		
Egész csirke	3-4óra		
Borda	3-5 óra		
Sültek	9+ óra		

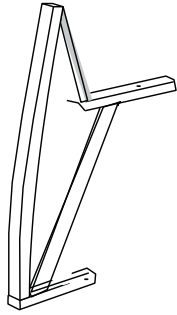
Grill / Sütés (160°C-180°C)		Felső szellőző	Alsó szellőző
Hal	15-20 perc		
Sertés szűzpecsenye	15-30 perc		
Csirke részek	30-45 perc		
Egész csirke	1-1.5 perc		
Báránycomb	3-4 óra		
Pulyka	2-4 óra		
Sonka	2-5 óra		

Pirítás(260°C-370°C)		Felső szellőző	Alsó szellőző
Steak	5-8 Perc		
Karaj	6-10 Perc		
Burgerek	6-10 Perc		
Kolbászok	6-10 Perc		

Nyitva  Zárva 

## Alkatrészek

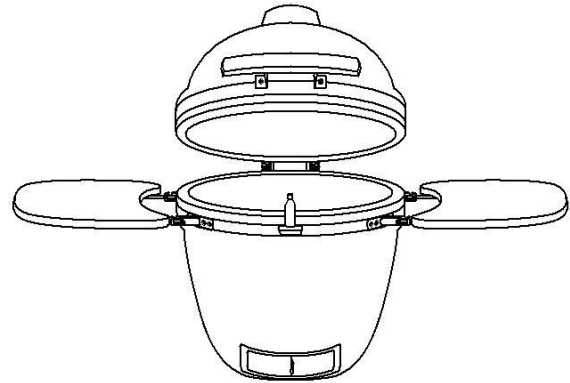
1 (4x)



4 (2x)



9 (1x)



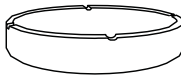
2 (2x)



5 (1x)



6 (1x)



7 (1x)



A (20x)

3 (2x)



8 (1x)



B (4x)

10(1x)



11 (1x)



## Összeszerelési útmutató

### A könnyebb összeszerelésért:

- Az apróbb alkatrészekelhagyásának elkerülése érdekében, helyezze a terméket kemény sík felületre, amelyen nincsenek repedések vagy nyílások. Érdemes lehet leteríteni alá egy takarót, vagy ponyvát, hogy elkerülje az esetleges károkat összeszerelés során.
- Tisztítson meg egy nagyobb területet, hogy elrendezhesse valamennyi alkatrészt.
- Habár nagy gondot fordítottunk a gyártás során, hogy eltávolítsuk az éles széleket, kezelje az összes alkatrészt óvatosan a sérülések elkerülése érdekében.
- Ellenőrizze az összeszerelés megkezdése előtt, hogy minden alkatrész meg van.
- Ha szükséges, húzza meg az összes csavarta kapcsolódási pontoknál először kézzel lazán. Miután a lépést befejezte, húzza meg az összes csavart teljesen.
- Kövesse a lépéseket a termék megfelelő összeszerelése érdekében.

Összeszerelési idő: körülbelül ½ óra.

### Szükséges eszközök:

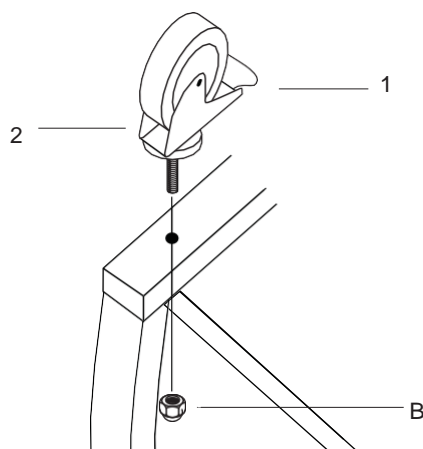
- Villáskulcs
- Csavarhúzó

# Összeszerelési útmutató

**FONTOS**–Használat előtt távolítsa el a csomagolást, de őrizze meg a használati utasítást és tárolja a termékkel együtt.

## 1. lépés

Csatlakoztassa a négy előre csavarozott görgő kereket (2 és 3) a négy alsó ponthoz (1) az előre kialakított csavarbemeneteket használva. Rögzítse a kerekeket a csavarral (B).



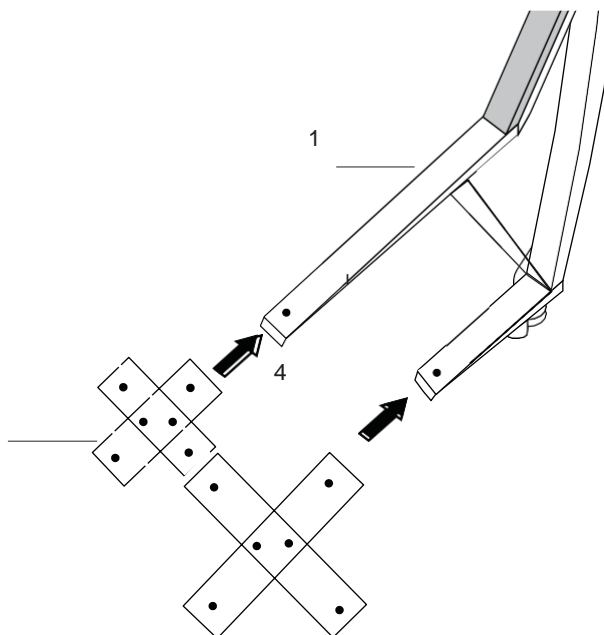
## 2. lépés

Rögzítse csavarokkal a két keresztet, mint az alábbi képen. A kisebb a grill tetejéhez, a nagyobb a grill aljához tartozik.



## 3. lépés

A vázszerkezer összállításához helyezze a kisebbik keresztvasat(4) az egyik merevítőhöz (1) felülről, és húzza meg a csavart.



## 4. lépés

Helyezze a keresztvasat (4) a többi három merevítőhöz(1).Ezután helyezze a nagyobbik keresztvasat a merevítők tetejére.

## 5. lépés

Erősítse a vázat (1) a merevítőkhöz (4) a csavarokkal (A). Ellenőrizze, hogy a tartószerkezet biztonságos és minden csavar meg van húzva mielőtt a Kamado Grillt belehelyezi. (9)



## Összeszerelési útmutató

### 5. lépés

Mielőtt a Kamado Grillt (9) belehelyezi a tartószerkezetbe, előbb távolítson el a grill belsejéből mindent, hogy könnyebben fel tudja emelni.

### 6. lépés

Minimum két ember szükséges ahhoz, hogy a Kamado Grillt a helyére emeljék. Helyezze egyik kezét az alsó szellőzőbe, a másikat pedig a grill alá. Ne emelje a csuklópántnál vagy az oldalasztalnál fogva.

### 7. lépés

Helyezze rá a Kamado grillt a vázszerkezetre, úgy hogy az alsó szellőző előre fele nézzen, így könnyen lehet majd állítani a levegő áramlását.

### 8. lépés

Amikor a grillt biztonságosan elhelyezte, helyezze bele a tartozékokat a képen szereplő sorrendben.

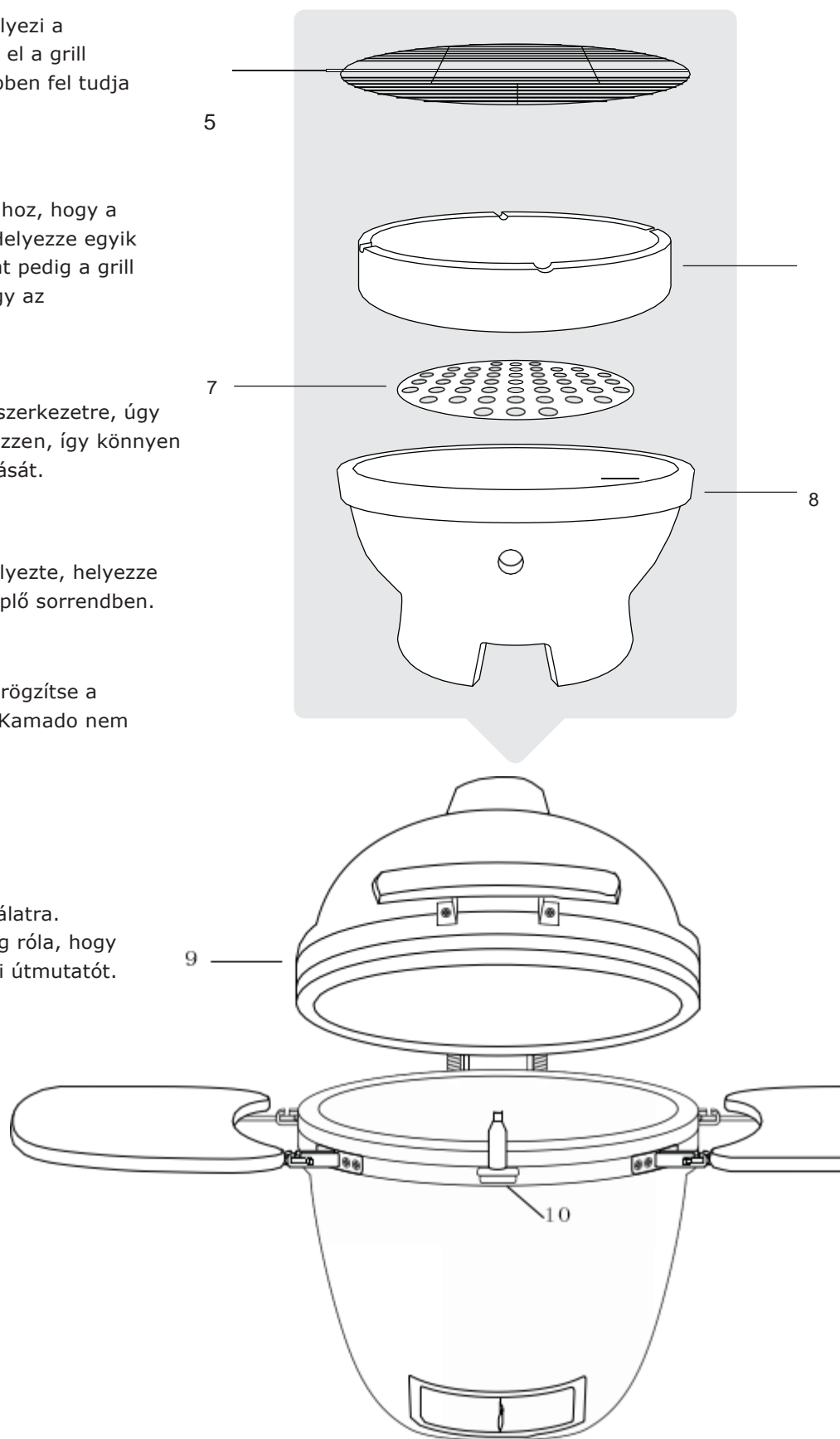
### 9. lépés

Nyomja le a görgő kart (2), hogy rögzítse a kerekeket, amelyek biztosítják a Kamado nem tud mozogni a használat során.

### 10. lépés

Szerelje fel az ütközőt.

A Kamado grill készen áll a használatra. Használat előtt bizonyosodjon meg róla, hogy figyelmesen átolvasta a használati útmutatót.



## Fogyasztói szerződés keretében vásárolt új Kamado kerámia grillező családra

a hatályos 151/2003. (IX. 22.) Korm.r.(1.melléklet) és a 19/2014.(IV.29.) NGM rendelet alapján jótállási kötelezettség a termékre nem vonatkozik.

Gyártó neve, címe: **Itália Konyhastúdió Kft.1106 Budapest, Keresztúri út 198.**

Fogyasztási cikk típusa, megnevezése: **Kamado kerámia grillező – Miniplus, M, L, XL**

Cikkszám: .....

Vásárlás időpontja:.....

Vállalkozási cég bélyegzője, jogosult aláírása: .....

\*

**A kellékszavatosság időtartama: 2 év** \* A határidő a fogyasztási cikk fogyasztó részére történő átadása, vagy ha az üzembe helyezést a vállalkozás, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.

### Javítási jegy a szavatossági időre

Bejelentés időpontja:.....

Bejelentett hiba:.....

Hiba oka:.....

Javítás módja:.....

Új határidő:.....

(Javítási időtartam.)

A javított termék visszaadásának időpontja: .....

Munkalapszám: .....

Kelt: 202.....

.....

olvasható aláírás

bélyegző

### Javítási jegy a szavatossági időre

Bejelentés időpontja:.....

Bejelentett hiba:.....

Hiba oka:.....

Javítás módja:.....

Új határidő:.....

(Javítási időtartam.)

A javított termék visszaadásának időpontja: .....

Munkalapszám: .....

Kelt: 202.....

.....

olvasható aláírás

bélyegző

### Termék csere szelvény

Bejelentés időpontja: .....

Bejelentett hiba: .....

Hiba oka:.....

Csere indoka: .....

Csere termék átadásának időpontja: .....

Munkalap száma: .....

Kelt: 202.....

.....

olvasható aláírás

bélyegző

### **Fontos tudnivalók**

Tisztelt fogyasztó,

bízunk benne, hogy az Ön által megvásárolt készülék folyamatosan az Ön meglegedésére működni fog.

Ennek ellenére az alábbi Fontos tudnivalókra hívjuk fel a figyelmét!

**Kérjük, a készülék használatba vétele előtt, és a használat során feltétlenül olvassa el és tartsa be a kezelési útmutatóban előírt biztonsági, telepítési, és a rendeltetészerű használatra vonatkozó feltételeket.**



## TÁJÉKOZTATÁS A FOGYASZTÓ KELLÉKSZAVATOSSÁGBÓL EREDŐ JOGAIRÓL ÉS A FELTÉTELEIRŐL (Ptk 6:159.§)

**Kellékszavatossági jogok** (Ptk. 6:159.§) Olyan szerződés alapján, amelyben a felek kölcsönös szolgáltatásokkal tartoznak, a kötelezett a hibás teljesítésért kellékszavatossággal tartozik.

Kellékszavatossági igénye alapján a jogosult választása szerint:

a) **kijavítást vagy kicserélést igényelhet** kivéve, ha a választott kellékszavatossági jog teljesítése lehetetlen, vagy ha az a kötelezettek, - másik kellékszavatossági igény teljesítésével összehasonlítva- aránytalan többletköltséget eredményezne.

b) az **ellenszolgáltatás arányos leszállítását igényelheti**, a hibát a kötelezett költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttatja, vagy a **szerződéstől elállhat**. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye!

Hibás teljesítés esetén a fogyasztó kellékszavatossági igénye a teljesítés időpontjától számított 2 év alatt évül el.

Nem számít bele az elévülési időbe a kijavítási időnek az a része, amely alatt a jogosult a dolgot rendeltetésszerűen nem tudta használni.

A dolognak a kicseréléssel vagy a kijavítással érintett részére a kellékszavatossági igény elévülése újból kezdődik.

**6:162.§ Hiba közlése:** A jogosult a hiba felfedezése után késedelem nélkül köteles a hibát a kötelezettel közölni

**Jótállási jogok** Ptk. 6:171.§ Aki a szerződés teljesítéséért jótállásra köteles, a jótállás időtartama alatt a jogszabályban foglalt feltételek szerint köteles helytállni a hibás teljesítésért a kellékszavatosságban felsorolt jogok szerint.

Mentesül a jótállási kötelezettség alól, ha bizonyítja, hogy a hiba oka a teljesítés után keletkezett (Ptk.6:171.§).

A jótállási jegy fogyasztó rendelkezésére bocsátásának elmaradása esetén a szerződés megkötését bizonyítottan kell tekinteni, ha az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot a fogyasztó bemutatja. Ebben az esetben a jótállásból eredő jogok az ellenérték megfizetését igazoló bizonylattal érvényesíthetőek.

Ha a vállalkozás a fogyasztó szavatossági vagy jótállási igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról

- az igény elutasítása esetén az elutasítás indokáról és a békéltető testülethez fordulás lehetőségéről is - öt munkanapon belül, igazolható módon köteles értesíteni a fogyasztót.

Jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

### **Kellékszavatossági kötelezettség kizárása:**

- ha a hiba oka a teljesítés után szakszerűtlen üzembe helyezés, túlfűtés, túlterhelés, sérülés, beázás, készülék megbontása, használati-kezelési útmutató előírásainak be nem tartása, vagy egyéb nem gyártási eredetű hiba miatt következik be.

- kötelezően előírt karbantartási - tisztítási munkák elmaradása esetén.

- nem a feltüntetett szerviz által a fogyasztási cikken végzett bárminemű szakszerűtlen vagy biztonságot veszélyeztető beavatkozása

### **Kijavítási igény érvényesítésének helye és ideje:**

Ha bizonytalan a gép meghibásodása, vagy annak körülményei, mielőtt szervizbe küldené a gépét kérjük:

1. Ellenőrizze, hogy mindent a használati utasítás szerint hajtott-e végre, és a berendezés szakszerűen lett-e beüzemelve?

2. Amennyiben így is bizonytalan, szíveskedjen az alábbi "forródróton" tájékozódni, hogy a hiba jellege kielégíti-e a javítás indokoltságát, vagy csak üzemeltetési, kezelési probléma merült fel.

Fogyasztó az alábbi javítószolgálatnál (szerviznél) közvetlenül is érvényesítheti kijavítási igényét:

**KÖZPONTI MÁRKASZERVIZ:**

**Itália Konyhastúdió Kft.**

**Hétfő-péntek (8:30-16:00 óra között)**

**+36 30 1 433 6262**

**1106. Budapest, Keresztúri út 198.**

## Szavatossági igény felvételéhez

Jelen jegyzőkönyv a fogyasztó és vállalkozás közötti szerződés keretében eladott dolgokra vonatkozó szavatossági és jótállási igények intézésének eljárási szabályairól szóló 19/2014. (IV. 29.) NGM rendelet alapján készült.

Szavatossági igénye érvényesítésekor a szerződés megkötését a fogyasztónak kell bizonyítania. A szerződés megkötését bizonyítottnak kell tekinteni, ha az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot – az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számlát vagy nyugtát – a fogyasztó bemutatja.

**A fogyasztó neve:** .....

**A fogyasztó adatai:** .....

A fogyasztó és vállalkozás közötti szerződés keretében eladott ingó dolog

**Megnevezése:** .....

**Vételára:** .....

**A szerződés vállalkozás általi teljesítésének időpontja:** .....

**A hiba bejelentésének időpontja:** .....

**A hiba leírása:** .....

**A fogyasztó által érvényesíteni kívánt jog:** .....

**Kijavításra vagy a szavatossági vagy jótállási igény teljesíthetőségének vizsgálata érdekében átvett ingó dolog adatai:** .....

**A dolog azonosításához szükséges adatok:** .....

**A dolog átvételének időpontja:** .....

**Az időpont, amikor a fogyasztó a kijavított dolgot átveheti:** .....

**Az érvényesíteni kívánt jog elutasításának indoka (opcionális):** .....

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

A jegyzőkönyv másolatát haladéktalanul, igazolható módon a fogyasztó rendelkezésére kell bocsátani.

Ha a vállalkozás a fogyasztó szavatossági vagy jótállási igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról – az igény elutasítása esetén az elutasítás indokáról és a békéltető testülethez fordulás lehetőségéről is – öt munkanapon belül, igazolható módon köteles értesíteni a fogyasztót.

A vállalkozás a fogyasztó szavatossági vagy jótállási igényéről felvett jegyzőkönyvet az annak felvételétől számított **három évig** köteles megőrizni, és azt az ellenőrző hatóság kérésére bemutatni.

A vállalkozásnak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb **tizenöt napon** belül elvégezze.

Jelen jegyzőkönyv alapján fogyasztó hozzájárul a jegyzőkönyvben rögzített adatainak a fenti rendeletben meghatározottak szerinti kezeléséhez.

**Dátum,** .....

.....  
**Fogyasztó**

.....  
**Szolgáltató**