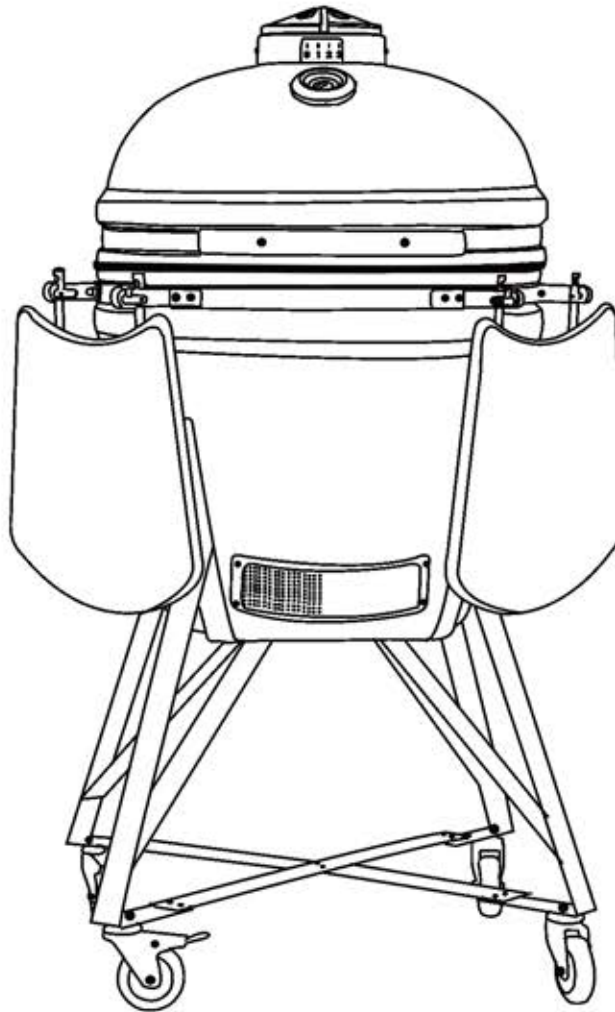


# Használati utasítás

## PERFECT HOME KERÁMIA BBQ GRILLEZŐ M typ:TQ0020

Kizárólag kültéri használatra faszén fűtéssel!



**LFGB teszt:No.:1935/2004/EU**

Gyártó/ Importőr: Itália Konyhastúdió Kft.

H. 1106. Budapest, Keresztúri út 198.

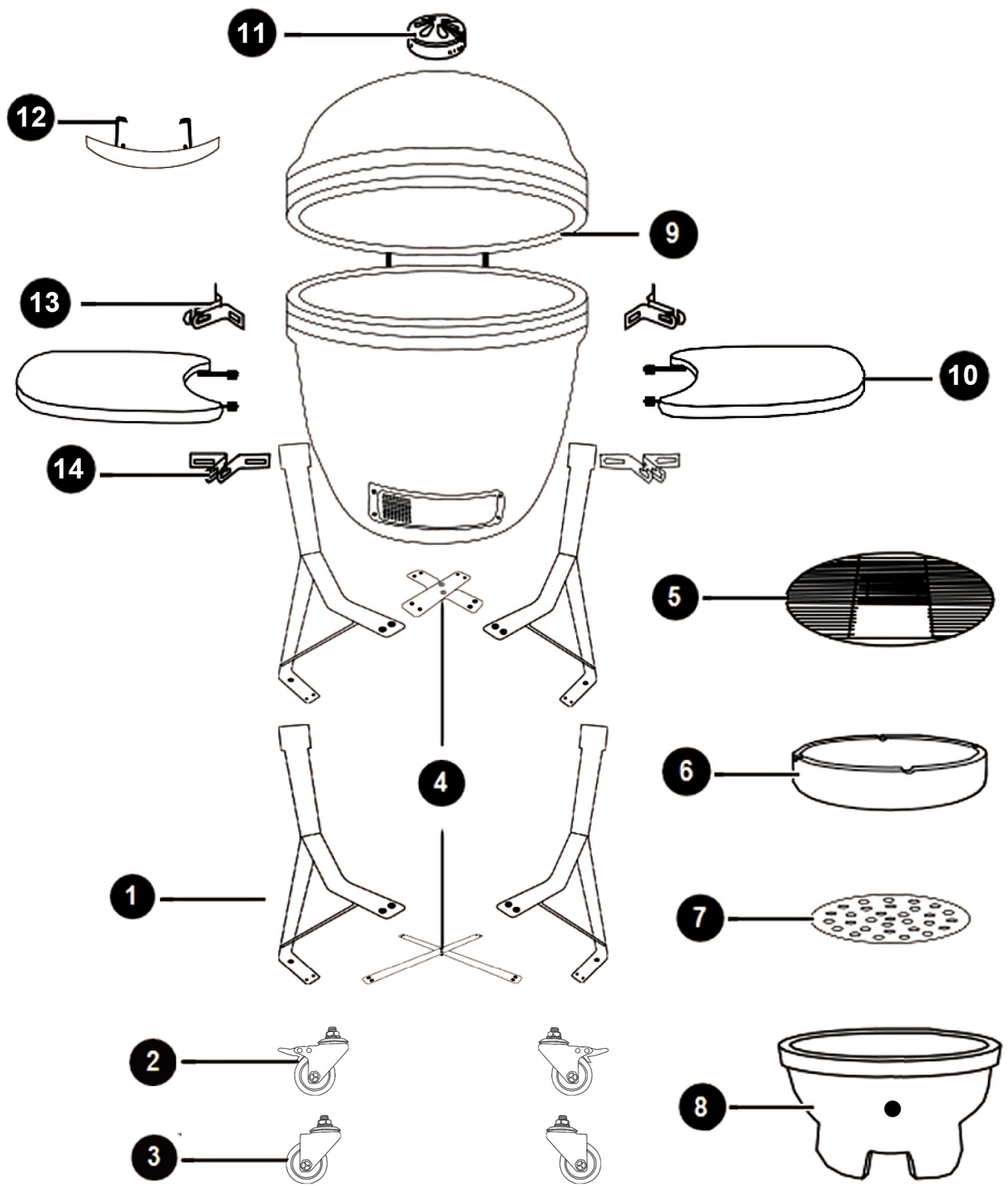
Vevőszolgálat:+36-1-433-62-63; e-mail: [konyhastudio@t-online.hu](mailto:konyhastudio@t-online.hu)




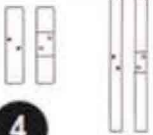


















[www.italiakonyhastudio.hu](http://www.italiakonyhastudio.hu)

Származási hely: Kína, I. osztályú termék

**Eredeti gyári használati utasítás fordítása. Őrizze meg, mert szüksége lehet rá!**

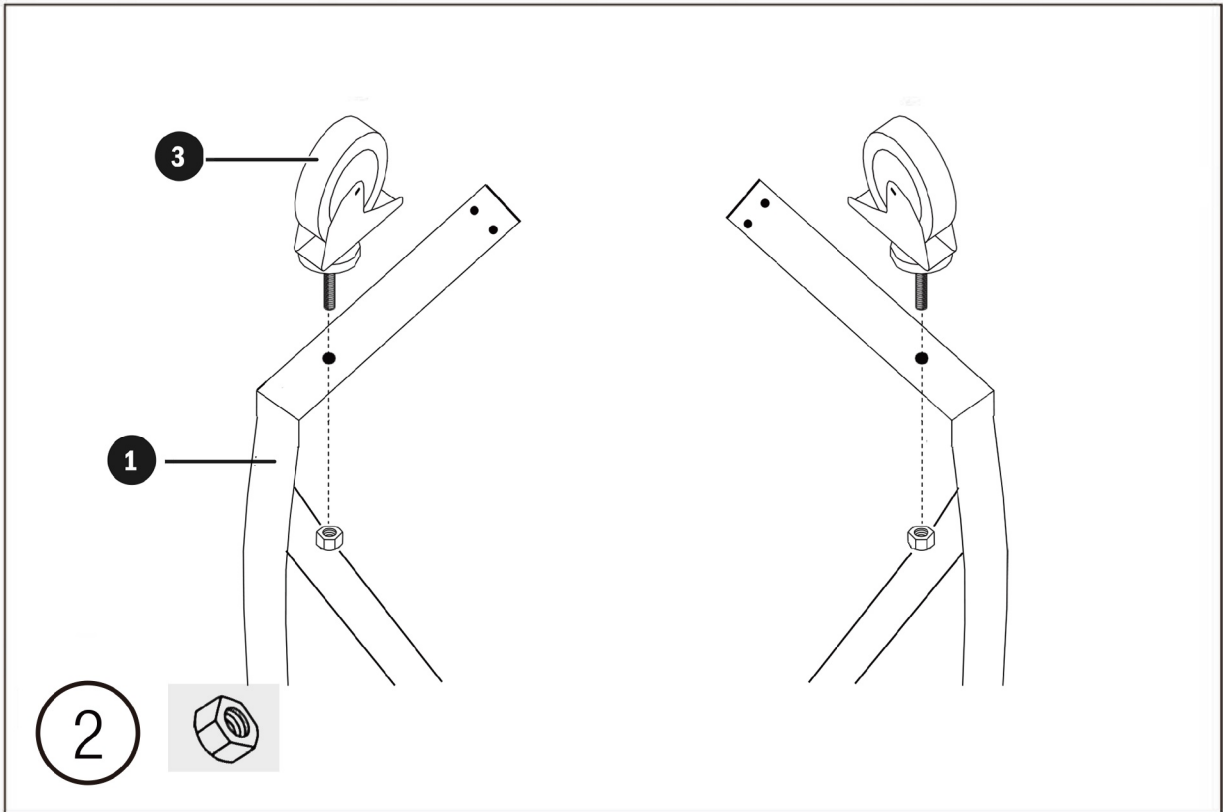
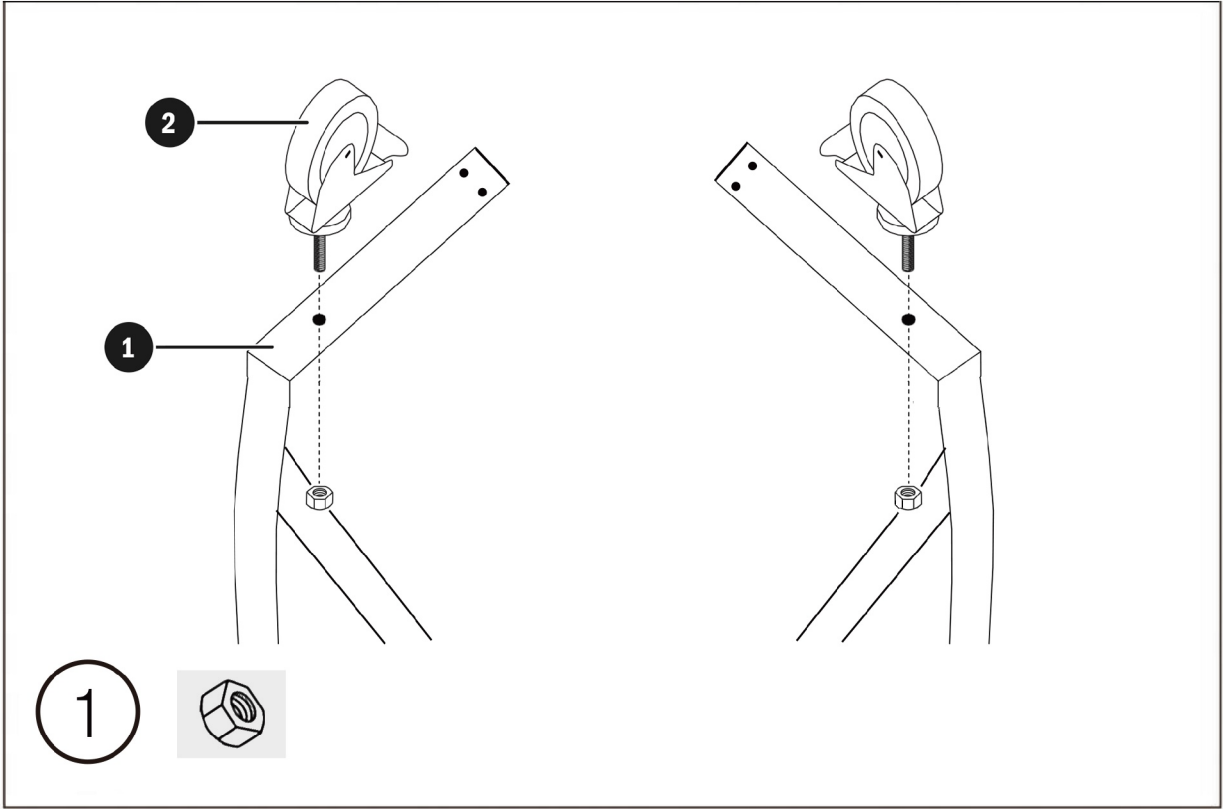


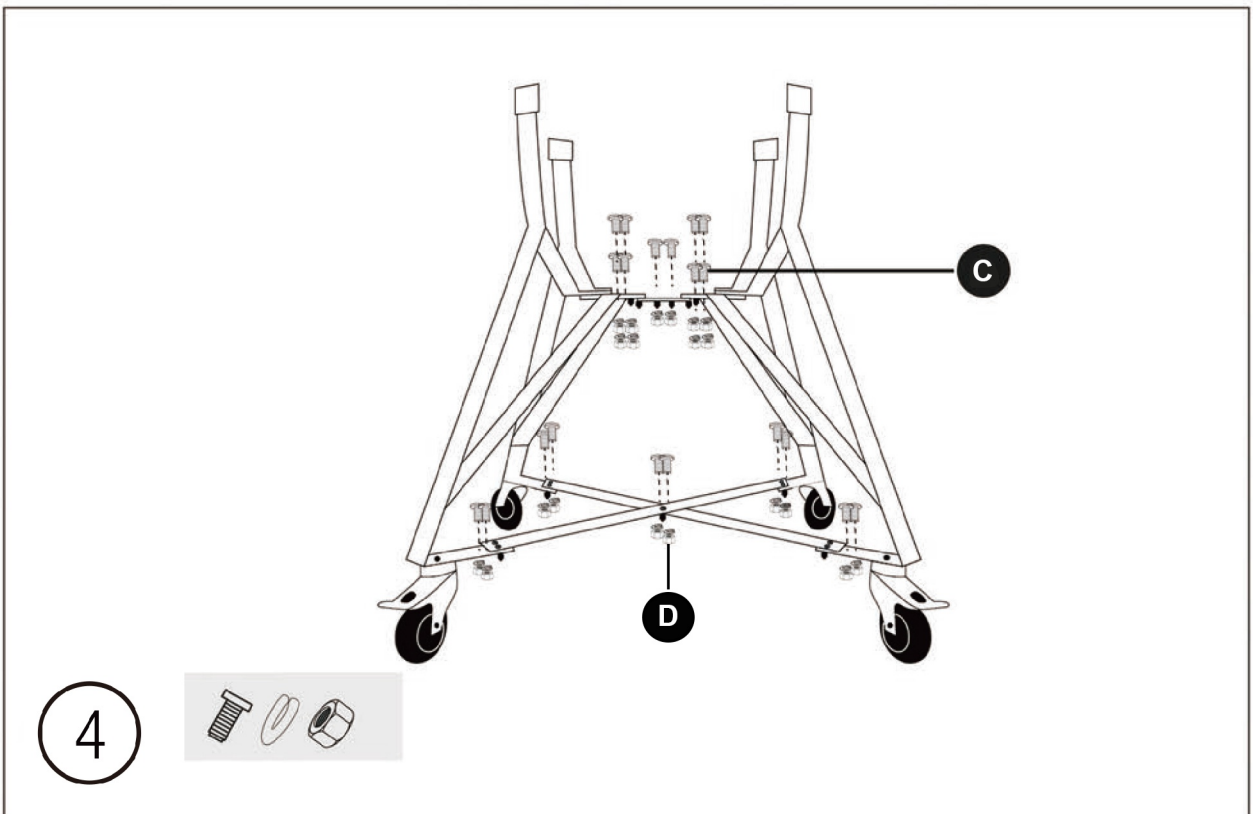
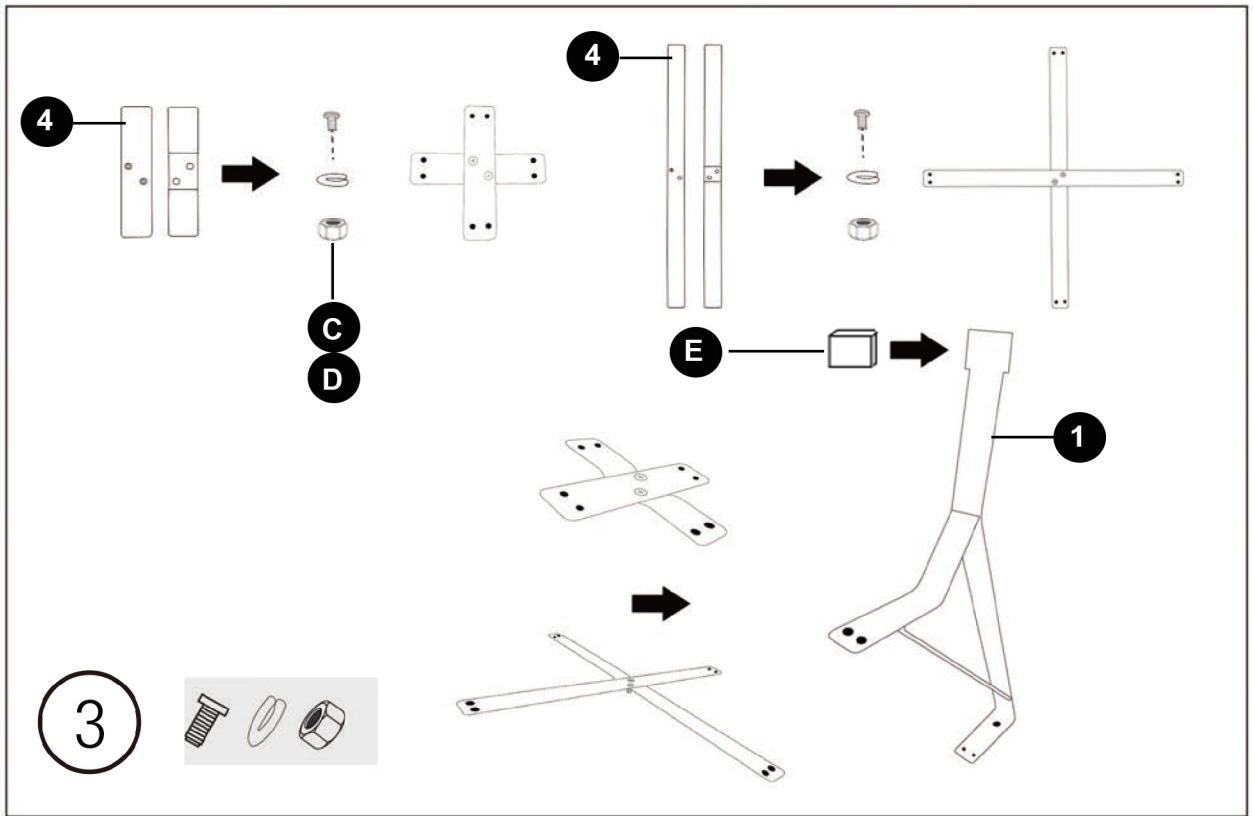


 1 4 db	 2 2 db	 3 2 db	 4 4 db
 5 1 db	 6 1 db	 7 1 db	 8 1 db
 9 1 db	 10 2 db	 11 1 db	 12 1 db
 13 2 db	 14 2 db		
 A M6-14 2 db	 B M6 2 db	 C M6-20 22 db	 D M6 22 db
 E 4 db	 F 1 db	 G 1 db	 H 1 db

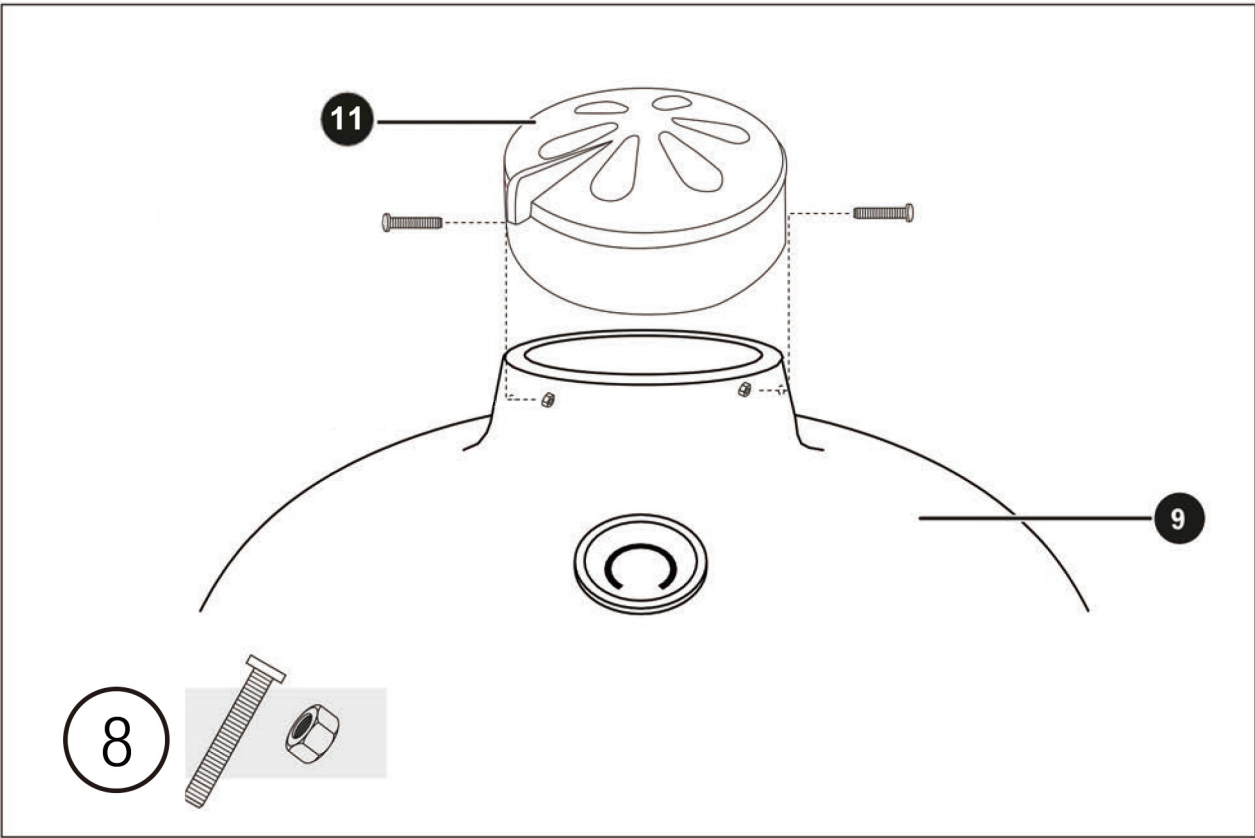
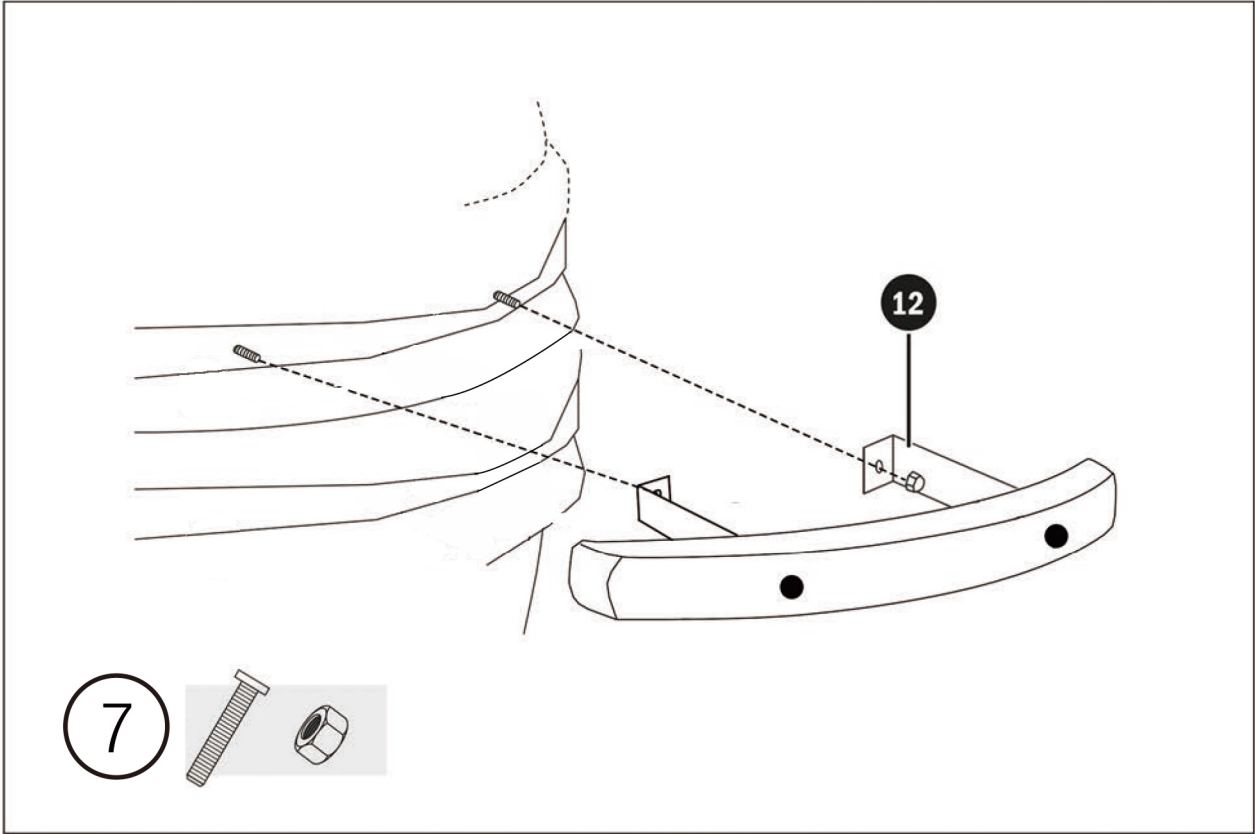
- 1 Lábak (x4)
- 2 Fékező kerék (x2)
- 3 Normál kerék (x2)
- 4 Merevítő (x4)
- 5 Rács (x1)
- 6 Tűzgyűrű (x1)
- 7 Tűztér rács (x1)
- 8 Tűztér (x1)
- 9 Kerámia fedő & test (x1)
- 10 Oldalsó asztal (x2)
- 11 Felső szellőző (x1)
- 12 Fogantyú (x1)
- 13 Oldal asztal konzol (x2)
- 14 Oldal asztal konzol (x2)

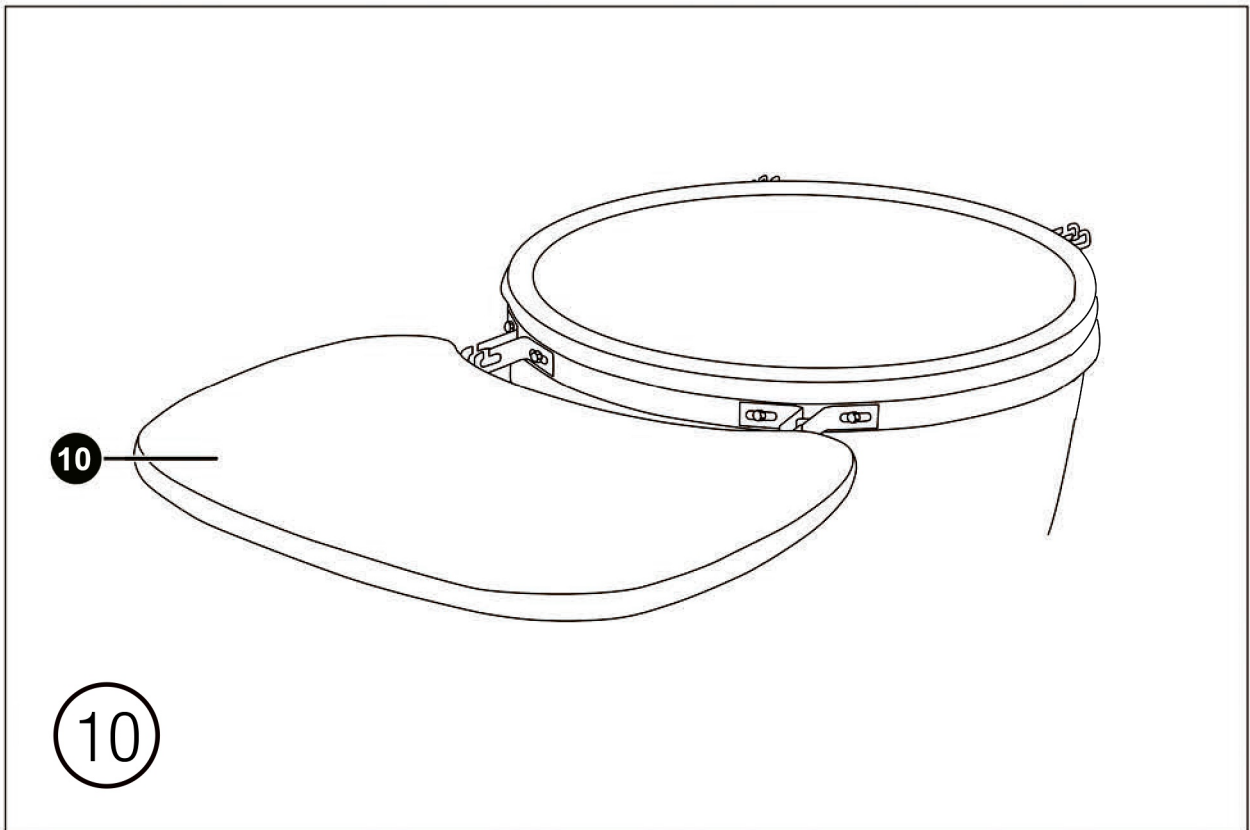
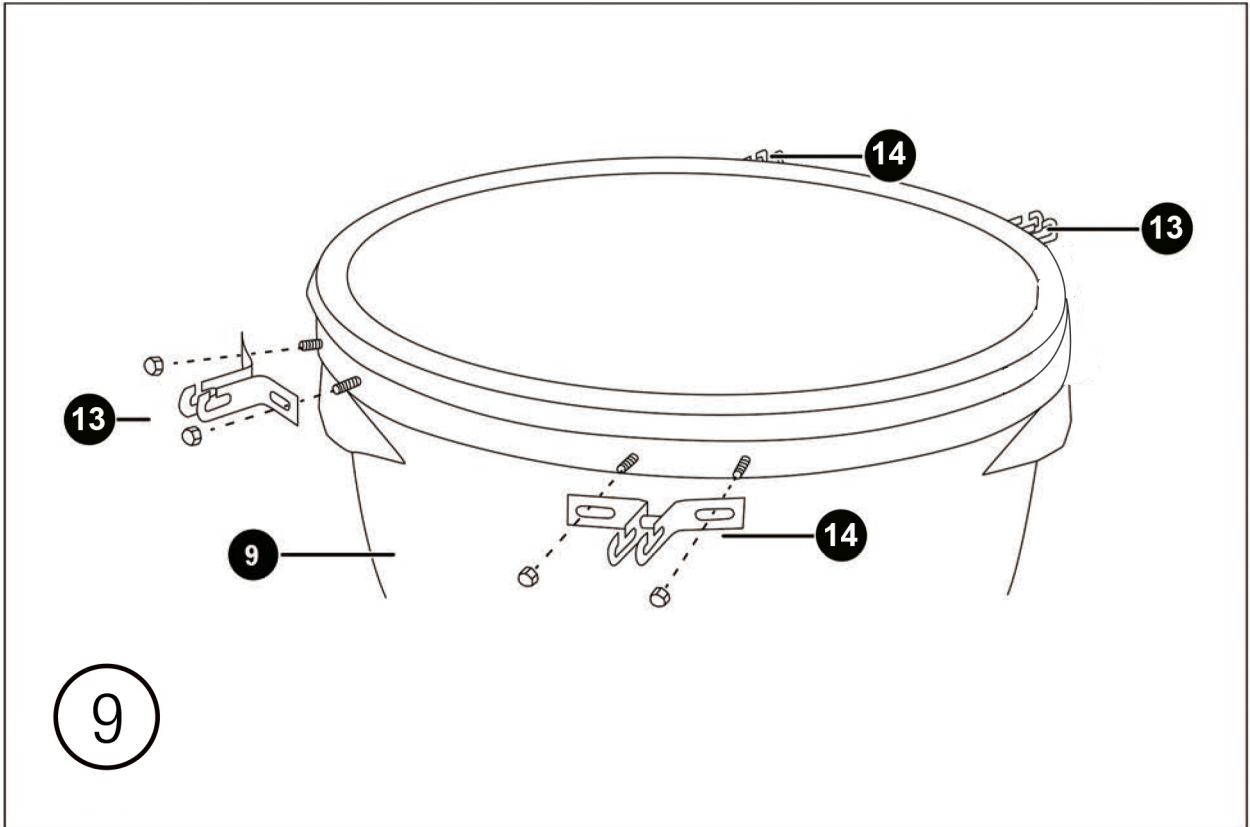
- A Csavar M6-14 (x2)
- B Anyacsavar M6 (x2)
- C Csavar M6-20 (x22)
- D Anyacsavar M6 & alátét (x22)
- E Gumihüvely (x4)
- F Multifunkcionális csavarkulcs (x1)
- G Csavarkulcs (x1)
- H Csavarhúzó (x1)





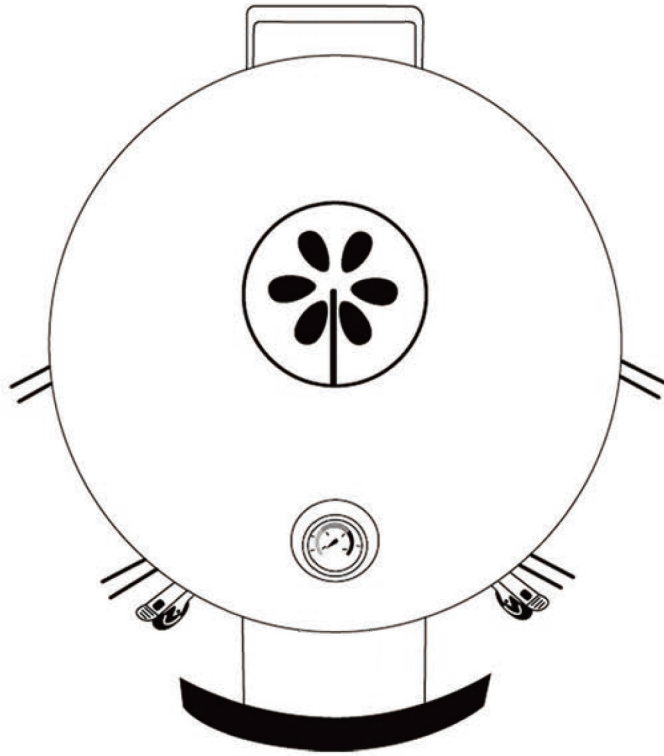




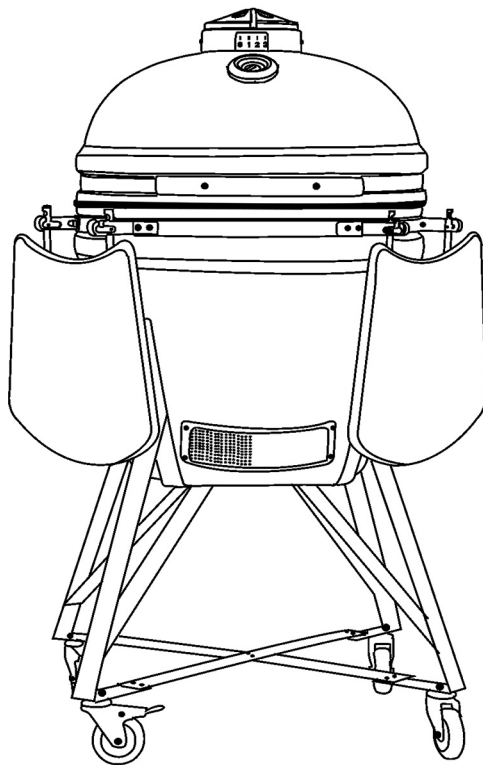




11



12





## KEZELÉSI ÉS BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

### Olvassa el figyelmesen!

- FIGYELEM! NE mozgassa a kamadot, mikor már meggyújtotta a parazsat, mert forró.
- A terméket kizárólag KÜLTÉREN HASZNÁLJA! Tilos beltéren, vagy zárt térben használni!
- FIGYELEM! NE használjon benzint, lakkbenzint, öngyújtóbenzint, alkoholt vagy más hasonló vegyi anyagokat begyújtásra vagy újragyújtásra. Kizárólag az EN 1860-3 szabálynak megfelelő tüzelési anyagokat használjon!
- Mindig tartsa biztonságos távolságban a gyermekeket és házi állatokat, mikor a sütőt használja.

### Figyelmeztetés!

- Olvassa el a használati útmutatót és minden biztonsági figyelmeztetést illetve instrukciót mielőtt összeállítja és működésbe helyezi a kamado grilljét.
- Figyeljen a megfelelő összeszerelésre. Kizárólag a használati utasításban leírtak szerint szerelje össze. Csak azután kezdje használni a grillezőt, miután meggyőződött róla, hogy helyesen összeszerelte.
- 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.
- Hagyjuk, hogy a szén felmelegedjen és izzon legalább 30 percig az első használat előtt.
- Ne kezdje el a grillezést, mielőtt a tüzelőanyagon nem keletkezik hamu bevonat.
- Ne használja a grillezőt élelmiszer sütésén kívül más anyagok melegítésére.
- Ne használja a grillezőt fűtési eszközként!
- A fékkel ellátott keréknek mindig elől kell lennie!
- Soha ne használja zárt szobában, garázsban, sátorban vagy más zárt helyeken, mert a keletkező hő és szikrák tüzet okozhatnak. A szén-monoxid keletkezése fulladást okozható zárt térben!
- Soha ne hagyja a tüzet őrízetlenül!



## KEZELÉSI ÉS BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

- Figyelem! Mielőtt a grillezőt letakarja, elmozdítja hagyja teljesen kihűlni. Ellenkező esetben tűz és tűzveszély áll fenn.
- Mindig használjon tűzálló kesztyűt, mikor a forró kerámia vagy a sütő felület közelében dolgozik.
- Ne használja a grillezőt, esős, szeles időjárásban
- Ne használjon vizet, hogy eloltsa az égő faszenet, mert ez szétrepesztheti a kerámia kamadot. Zárja el a szellőzőnyílásokat illetve a grillező tetejét csukja le, amíg a tűz el nem alszik.



## 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 japánszó, jelentése "kályha", vagy "főzési tartomány". Ezt a nevet vették át az amerikaiak, és mára egy általános kifejezésként használják az ilyen kerámia grillekre. 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 az illatosított faforgácsot, hogy az elkészült húsok még ízletesebbek legyenek.

### A kamado használata

- Tűzgyújtáshoz használjon feltekert újságpapírt néhány gyújtókockával vagy szilárd gyújtóssal a faszén tálcára a kamadoban. Majd helyezzen 2-3 marék faszenet az újságpapír tetejére.
- Ne használjon benzint, lakkbenzint, öngyújtóbenzint, alkoholt vagy más hasonló vegyi anyagokat begyújtásra vagy újragyújtásra.
- Ne használjon túl sok tüzelőanyagot.– ha a tűz túl intenzíven ég, károsíthatja a kamado tömitését.
- Nyissa ki az alsó nyílást és gyújtsa meg az újságpapírt egy hosszú öngyújtóval vagy biztonsági gyufával.
- Ne nyissa ki teljesen a grillező fedelét.
- Várjon míg a parázs lesz a tüzelőanyagból.
- Mindig ellenőrizze a készüléket használat előtt és az elhasználdott vagy sérült alkatrészeket szükség esetén cseréltesse ki szakemberrel.
- A Kamado most már készen áll a használatra.



## KEZELÉSI ÉS BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

### Sütés leállítása

- 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 szétrepesztheti a kerámia kamadot.

### Tárolás

- Ha kültéren tartja és nem használja a Kamado-t, takarja le, egy erre alkalmas esővédő ponyvával, amikor teljesen kihűlt.
- Javasoljuk a kamadot a teljes védelem érdekében téli időszakban tároljaponyva alatt a garázsban vagy fészkerben.
- Ha használja a kamadot, nyomja le mindkét kerékszárat, hogy a készülék ne mozogjon a használat során.

### Tisztítás

- Mindig tisztítsa meg a kamadot, ha teljesen kihűlt.
- A kamado öntisztító. Melegítse fel 260°C-ra 30 percre és a hő 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 kamadoban.
- Ha túl sok korom halmozódik fel, akkor drótkefével 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 kihül és nedves ruhát használjon enyhe tisztítószerrel.



## KEZELÉSI ÉS BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

### Karbantartás

- Rendszeresen ellenőrizze a csatlakozásokat és szükség esetén húzza meg őket.

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

Ügyeljen a bambusz asztal szárazon tartására, különben megrepedhet.

### 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 gyújtóssal a faszén tálcán a kamadoban. Majd helyezzen 2-3 marék faszenet az újságpapír tetejére.

Ne használjon benzint, lakkbenzint, öngyújtóbenzint, alkoholt vagy más hasonló vegyi anyagokat begyújtásra vagy újragyújtásra.

Ne kezdje el a grillezést, mielőtt a tüzelőanyag nem keletkezik hamu bevonat.

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.

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 kirázólag hőálló kesztyű használata mellett, nyúljon forró a kerámiákhoz, vagy a grillező felületekhez.

### Sütés alacsony hőfokon

Gyújtsa meg a szenet a fenti utasítások szerint.

Nyissa ki teljesen az alsó szellőzőt és hagyja a fedelet nyitva körülbelül 10 percig, hogy parázs keletkezzen.

Figyelje a kamadot, amíg eléri a kívánt hőmérsékletet

Teljesen zárja be az alsó nyílást, hogy megőrizze a hőmérsékletet.



## KEZELÉSI ÉS BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

- 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** használjon tűzálló kesztyűt, mikor a forró kerámia vagy a sütő felület közelében dolgozik.

### Füstölési útmutató

Kövesse a fenti utasításokat, mintha alacsony hőfokon sütné (Sütés alacsony hőfokon bekezdés)

Figyelje a Kamado-t, amíg eléri a kívánt 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.

### Magas hőmérsékletű sütési útmutató

Gyújtsa meg a szenet a “Tűzgyújtási, használati és kezelési információk” alatti utasítások szerint.

Zárja le a fedelet és teljesen nyissa ki az alsó és felső szellőző nyílást.

Figyelje a Kamado-t, amíg eléri a kívánt hőmérsékletet

Zárja be félig a felső szellőzőt és figyelje a következő néhány percben a hőmérsékletet.

A Kamado most már készen áll a használatra.

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 <sup>13</sup>hús sütése vagy lassú füstölés esetén), szükséges lehet további faszén hozzáadása. Pótolja a kívánt mennyiséget és folytassa a fentebb leírtak szerint.



## BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

### Sütési hőfok útmutató

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

● Zárva ○ Nyitva



## 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 – Minimax, 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 kötelezettnek, - 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 érvényesíthetők.

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 beavatkozás

### **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**