

PERFECT HOME KERÁMIA BBQ GRILLEZŐ MINIPLUS
typ:TQ0015

Kizárólag kültéri használatra faszén fűtéssel!



LFGB teszt:No.:1935/2004/EU

Gyártó/ Importőr: Itália Konyhastúdió Kft.

H. 1106. Budapest, Keresztúri út 198

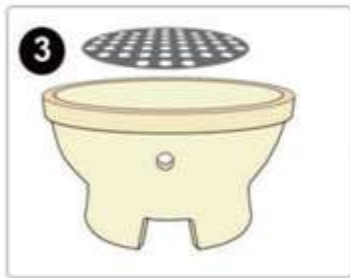
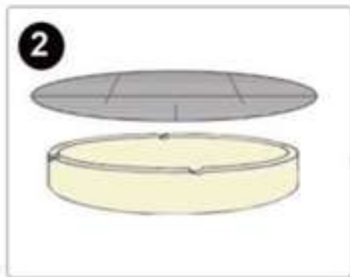
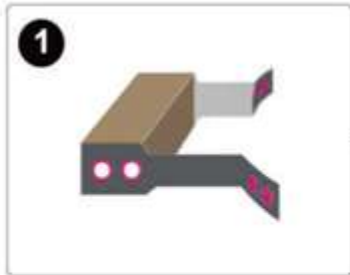
Vevőszolgálat: +36-1-433-6263; e-mail: konyhastudio@t-online.hu

www.italiakonyhastudio.hu






















Származási hely: Kína, I. osztályú termék



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



8

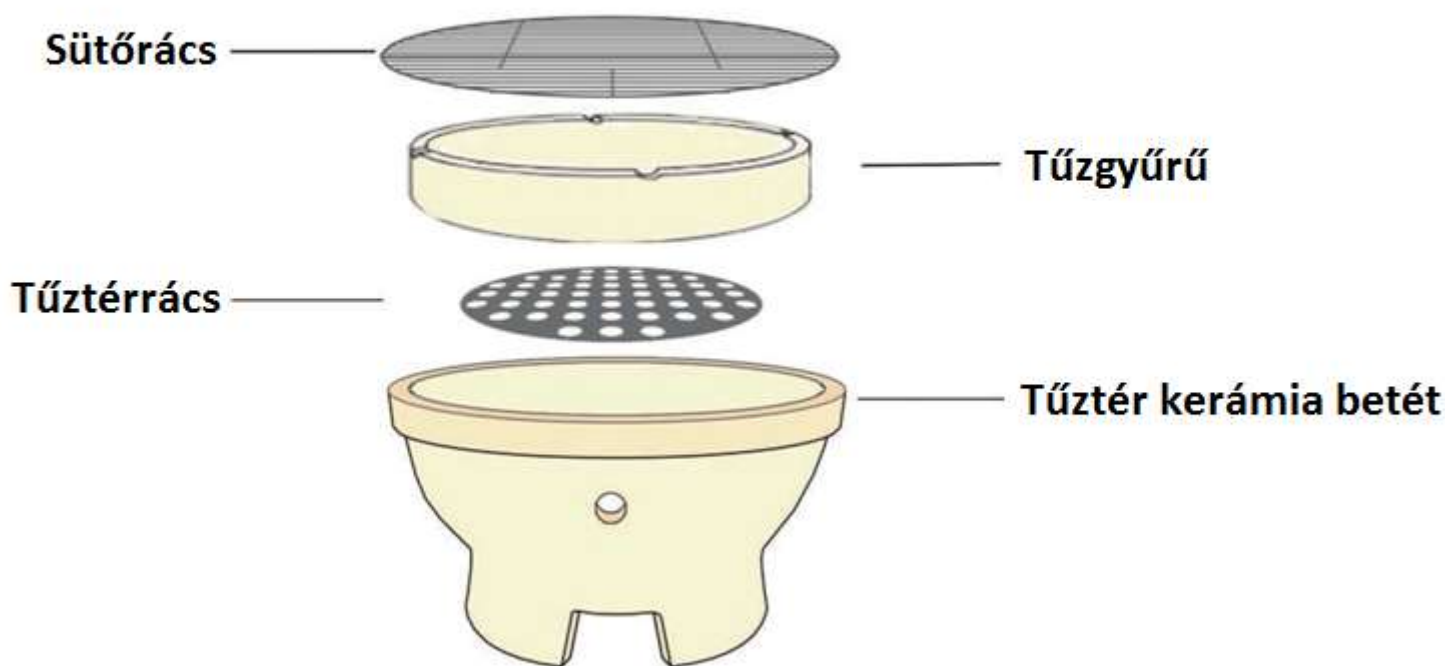
 1 1db	 2 1db	 2 1db	 3 1db
 3 1db	 4 1db	 5 1db	 6 1db
 7 1db	 8 1db	 9 2db	 9 1db
 9 1db	 9 1db	 9 4db	
 A M6-16 2db	 B 2db	 C M6-14 2db	 D 2db
 E 1db	 F 1db		

1. Bamusz fogantyú (x1)
2. Sütőrács (x1); Tűzgyűrű (x1)
3. Tűztérrács (x1); Tűztér kerámia betét (x1)
4. Alsó levegőszabályzó (x1)
5. Hőmérő mérőműszere (x1)
6. Felső szellőzőnyílás (x1)
7. Zsanérrendszer (x1)
8. Kerámia test (x1)
9. Oldalsó bamuszfogantyú (x2); Tartóváz elemei (x2); Vasgyűrű (x1); Gumi (x4)

- A. M6-16 (x2)
- B. Anyacsavar M6 (x2)
- C. M6-14 (x2)
- D. Anyacsavar M6 & Alátét (x2)
- E. Villáskulcs (x1)
- F. Csavarhúzó (x1)

Összeszerelés:





FONTOS-Használat előtt óvatosan csomagolja ki a készüléket. Őrizze meg a biztonsági utasításokat, és azokat a termékkel együtt tárolja.

- 1. lépés-** Illessze össze a tartóváz két részét a csavarokkal, alátétekkel és az anyákkal.
- 2. lépés-** Rögzítse a csavarokat az anyákkal és húzza meg azokat. Győződjön meg arról, hogy a váz biztonságos.
- 3. lépés-** Rögzítse a 2 oldalsó bambuszfogantyút a vasgyűrűhöz.
- 4. lépés-** Helyezze a vasgyűrűt a vázra.
- 5. lépés-** Helyezze a 4 gumit a tartóváz 4 lábára.
- 6. lépés-** Helyezze a bambusz fogantyút a kerámia testhez.
- 7. lépés-** Tegye a kerámia testet az összeszerelt tartóvázba.
- 8. lépés-** Helyezze a grillezőbe a tűztér kerámia betétet úgy, hogy a betéten kialakított levegő ablak előre, a grillező házon lévő levegő beömlő nyílás felé nézzen.
- 9. lépés-** Helyezze be a tűztérbe a tűztérrácsot úgy, hogy a jó levegő áramlás érdekében a szűkítő rácsfuratok felfelé álljanak.
- 10. lépés-** A grillrács behelyezésével a sütő üzemkész.

A termékről

Története 4000 évvel ezelőttre nyúlik vissza, ugyanis a régészek feltárásai alapján úgy gondolják, hogy a korai inkarnációja a kerámiagrillnek a nagy agyagedények lehetnek. 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. A 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 alacsonyabba 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 kerámia grill használata

- Tűzgyújtáshoz használjon feltekert újságpapírt néhány gyújtókockával vagy szilárd gyújtót, 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, mert ha a tűz túl intenzíven ég, az károsíthatja a grillező tömítését.
- Első használat után ellenőrizze a kapcsolódási pontokat. A fedőhöz kapcsolódó fém részek hő hatására tágulhatnak és meglazulhatnak.
- Javasolt a rendszeres ellenőrzés. Csavarkulccsal húzza meg, ha szükséges.

Sütés leállítása:

- Az egység eloltásához ne adjon több tüzelőanyagot, 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 grillezőt.



FIGYELMEZTETÉS:

- Olvassa el a használati útmutatót, minden biztonsági figyelmeztetést és instrukciót mielőtt összeállítja és működésbe helyezi a kerámia grillezőt.
- A terméket kizárólag **KÜLTÉREN HASZNÁLJA**
- Tilos beltéren, vagy zárt térben használni!
- **SOHA** ne hagyja a tüzet őrizetlenül.
- Szén-monoxid mérgezés **VESZÉLY-SOHA** ne gyújtsa be, ne hagyja parázslani vagy kihűlni zárt térben.
- **NE** használjon túl sok tüzelőanyagot.
- **TÜZVESZÉLYES**–Használat közben parázs szabadulhat ki. Minimum 3 méter távolság tartandó az éghető anyagoktól!
- **FIGYELEM-NE** használjon benzint, lakkbenzint, öngyújtóbenzint, alkoholt vagy más hasonló vegyi anyagokat begyújtásra vagy újragyújtásra.
- Javasoljuk, hogy használjon faszenet a kerámia grillezőhöz. 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 ÚTMUTATÓT** lásd a 4. oldalon.
- **NE** használja a kerámia grillezőt deszkán, vagy más gyúlékony felületen úgy, mint száraz gyepp, faforgács, falevelek, vagy dekorációs fakéreg.
- Biztosítsa, hogy a kerámia grill a gyúlékony tárgyaktól legalább 2 méter távolságban helyezkedjen el.
- **NE** használja a kerámia grillezőt fűtésre.
- **NE** mozgassa a kerámia grillezőt, 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 elhasználandó vagy sérült alkatrészeket szükség esetén cseréltesse ki szakemberrel.
- **NE** hagyja nyitva a fedelet miután a tartozékok el lettek távolítva.

Tárolás

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

Tisztítás

- A kerámia grill 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 kerámia grillezőben. 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 kerámia grill kihűl, és nedves ruhát használjon enyhe tisztítószerral.

Karbantartás

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

Tűzgyújtási, használati és kezelési információk

- Biztosítsa, hogy a kerámia grill egy állandó, sima, vízszintes, hőálló, nem gyúlékony felületre legyen elhelyezve, távol a gyúlékony tárgyaktól. Biztosítani kell a kerámia grillező felett legalább 2m-es szabad teret, valamint oldalirányban 2m távolságot más környező tárgyaktól.
- Tűzgyújtáshoz használjon feltekert újságpapírt néhány gyújtókockával vagy szilárd gyújtót, 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. Amint meggyulladt, hagyja az alsó nyílást és a 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. Ne 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, 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 percig, hogy parázs keletkezzen.

- Figyelje a grillezőt, amíg eléri a kívánt hőmérsékletet. Lásd a 4. oldalon a sütési hőmérséklet útmutatót. Teljesen zárja be az alsó nyílást, hogy megőrizze a hőmérsékletet.

- A kerámia grill 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 grillezőt, 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 kerámia grillező most már készen áll a használatra.

- **TIPP:** Áztassuk a faforgácsot 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.

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 kerámia grillezőt, 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 kerámia grillező 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.



Tüzelőanyag utánpótlása

- Zárt szellőző nyílásokkal a kerámia grillező 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 kerámia grillezőt.
- 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, 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-e sütvé.
- **FIGYELMEZTETÉS**–nyers vagy kevésbé átsült hús evése ételmérgezést okozhat.
- Hogy megbizonyosodjon arról, hogy a hús fogyasztható, vágja fel, hogy lássa, belülről is átsült-e.
- **FIGYELMEZTETÉS**–a megfelelően elkészített hús, leve tiszta, nem rózsaszín vagy piros színű.
- Nagyobb darabok elősütése ajánlott.
- Miután használta a kerámia grillezőt, 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 szeggy	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

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,

bizunk 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