

Furniture you'll love
GLOBERO.HU



VEVŐTÁJÉKOZTATÓ

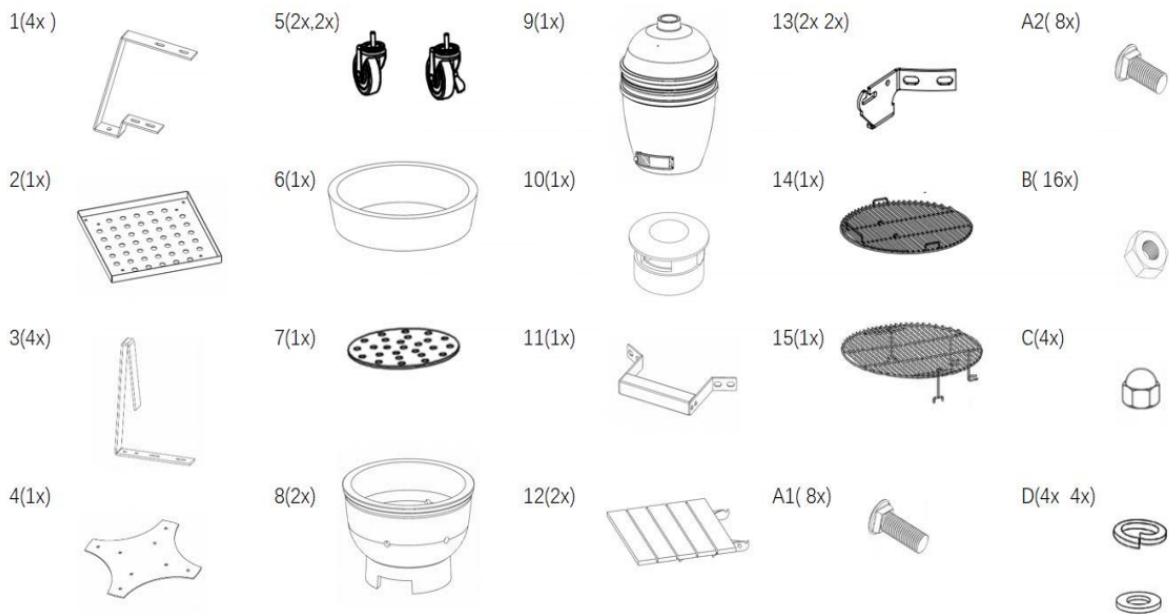
Kamado Faszenes BBQ

Használati útmutató

Alkatrészlista:

Összeszerelés előtt, ellenőrizze az összes alkatrészt a listából. Az összeszerelést puha felületen végezze, hogy megóvja a termék festését a karcolódástól. A könnyebb összeállítás érdekében először csak lazán húzza meg a csavarokat, majd az összeszerelés befejeztével húzza meg véglegesen őket.

Figyelem: NE húzza túl a csavarokat! Az összes csavart csak mérsékelt nyomással húzza meg, hogy elkerülje a Kamado Grill csavarjainak és/vagy alkatrészeinek sérülését.



A Kamadoról:

A régészek 4000 évvel ezelőttre datálják azoknak a nagy agyagedényeknek a korát, melyek a kezdetleges elődei a Kamado kerámia grillnek. Azóta rengeteget fejlődtek ezek az edények. Pl.: Nyitható tető, állítható nyílás került bele a hőmérséklet valamint a fa és széntüzelés szabályozásához. Japánban a Mushikamado például egy olyan rizsgőzöléshez kialakított kerek edény, aminek a kupola alakú teteje levehető. A „Kamado” név a japán „tűzhely” szóból ered. Miután Amerikában is elterjedt ez a japán elnevezés, ez lett az általános megnevezés az ilyen típusú kerámia eszközökre világszerte.

A Kamado tűzhelyek rendkívül sokoldalúak. Grillezésen és füstölésen kívül könnyedén használható pizzák, piték, kenyerek és sütemények sütésére is. Kiváló hőmegtartó képessége miatt rendkívül magas hőmérséklet érhető el benne, és ez megtartható az alsó és felső állítható nyílások segítségével, amikkel szabályozni tudjuk a levegő áramlását. A magas hőmérséklet ideális gyors sütéshez, hamburgerek vagy kolbászok elkészítéséhez, míg az alacsonyabb hőfok optimális nagyobb húsok, hosszabb ideig tartó sütéséhez. A húsok ízének fokozásához próbáljon meg különböző faforgácsokat vagy faforgács keverékeket hozzáadni a szénhez.

Figyelem! Vigyázat!

Ez a termék kizárólag **kültéren használható! NE** használja beltérben, zárt terekben. **SOHA** ne hagyja felügyelet nélkül az égő tüzet. **MINDIG** tartsa kellő távolságra a gyermekeket és állatokat az üzemelő terméktől.

TŰZVESZÉLY! Használat közben forró parazsat bocsájthat ki.

Szénmonoxid **MÉRGEZÉS VESZÉLY!** Soha ne gyújtsa be, hagyja parázslani vagy hűtse ki a terméket zárt térben.

VIGYÁZAT! NE használjon benzint, lakkbenzint, öngyújtót, alkoholt vagy más vegyi anyagot a begyűjtáshoz vagy újra izzításhoz. CSAK EN1860-3 szabványnak megfelelő gyújtóeszközt használjon.

Erősen ajánljuk, hogy faszénnel használja Kamadóját. Tovább ég és kevesebb hamu keletkezik, ami gátolná a megfelelő levegőáramlást. NE használjon sima szenet a készülékben.

FONTOS! Magas hőmérséklet esetén a fedelet csak lassan nyissuk fel, hogy elkerüljük a levegő hirtelen beáramlását. A gyors beáramlás következtében lángok csaphatnak fel a tűztérből, ami sérüléshez vezethet. **NE** használja a terméket napernyő vagy pavilon alatt.

MINDIG tartsa be az itt feltüntetett **sütési hőmérséklet útmutató** leírását.

NE használja a terméket fa padlón vagy más éghető felületen, mint száraz fű, fűrészporos talaj, levéltakaró vagy famulcsón. Bizonyosodjon meg arról, hogy a Kamado legalább 2 méterre van éghető anyagoktól.

VIGYÁZAT! A termék nagyon meleggé válik! **MINDIG** használjon hőálló kesztyűt mikor a forró kerámiához vagy a sütőfelülethez nyúlna. Áthelyezés/ elrakás előtt hagyja teljesen kihűlni az eszközt. Használat közben **SOHA** ne helyezze át a sütőt.

Használat előtt győződjön meg az alkatrészek épségéről, szükség esetén cserélje ki őket.

A Kamado izzítása:

Tűz gyújtásához helyezzen összegyűrt újságpapírt és faszéngyújtós kockát vagy szilárd gyújtóanyagot a faszén tálcára (7), a Kamado alján. Helyezzen a papírra még 2-3 maréknyi faszén.

NE használjon gázolajat, benzint, lakkbenzint vagy más hasonló vegyi anyagot begyűjtáshoz vagy újra gyújtáshoz.

Nyissa meg a termék alján lévő szellőzőt, majd gyújtsa meg a papírt biztonsági gyufával vagy hosszú csövű öngyújtóval.

NE töltse túl a terméket tüzelőanyaggal. A túl intenzív égés általi hő kárt tehet a termékben. A tüzelőanyagot a kialvásig égesse.

Ha az első begyűjtásokkor túl nagy tüzet gyújtunk, az könnyen kárt tehet a tömítésekben, mivel nem tudnak megfelelően alkalmazkodni a használathoz.

Az első használat után ellenőrizze a csavarok állapotát. Az A fedelet az aljzathoz rögzítő elem kitágul a hőtől és meglazulhat. Javasoljuk, hogy ellenőrizze, és ha szükséges húzza meg az elemet, csavarhúzó segítségével.

Ezek után, normál módon használhatja Kamadoját.

Lehűtés/Oltás:

Az eloltáshoz zárja be a szellőzőket és csukja le a fedelet, hogy a tűz/parázs magától kialudjon.

NE használjon vizet az oltáshoz, mivel ezzel roncsolhatja a kerámia felületeket.

Tárolás:

Használaton kívül, kültéri tárolás esetén, takarja le a teljesen kihűlt Kamadot egy arra tervezett, vízlepergető ponyvával. A teljes védelem érdekében javasoljuk, hogy télen garázsban vagy fedél alatt tárolja Kamadoját.

Tisztítás és karbantartás:

A Kamado Grill Öntisztuló! Fűtse fel 260 – 300 Celsius fok közé, és a magas hőtől minden szennyeződés, zsír, ételmaradék leég a belső felületekről.

NE használjon vizet vagy más folyékony tisztítószer a Kamado belső felületeinek tisztítására. A felület anyaga porózus, így bármilyen, folyadékkal történő érintkezés, repedéshez és töréshez vezethet.

A Kamado kihűlése után, ha koromképződést vesz észre a belső felületeken, akkor használja a hamuzó eszközt. Óvatosan kaparja le a kormot, majd az alsó nyílás megnyitása után ürítse azt egy edénybe.

A rácsok tisztításához használjon nem koptató mosószert és eszközöket a teljes kihűlés után. A krómozott felületű főzőgrill nem mosogatógép kompatibilis. A mosogatásához használjon meleg vizet kevés mosószerrel.

A külső felületek tisztításához várja meg amíg teljesen kihűl a termék, majd kevés tisztítószerszel és langyos vizes ronggyal törölje át. Fontos ellenőrizni a pántokat, valamint megolajozni a zsanérokat legalább évente két alkalommal. Ellenőrizze a csavarok és anyák meghúzását is.

Égetési, használati és ápolási információk:

A Kamado használata előtt minden alkalommal nyomja le a kerékrögzőt, ezzel elkerülve a termék elmozdulását a használat közben!

Győződjön meg arról, hogy a Kamado egybefüggő, sík, hőálló és nem gyúlékony felületen áll, távol minden gyúlékony dologtól.

Biztosítson legalább 2 méteres szabad területet a Kamadonak, minimum 2 méteres távolságra a körülötte lévő dolgoktól.

1. Tűz gyújtásához helyezzen összegyűrt újságpapírt és faszéngyújtós kockát vagy szilárd gyújtóanyagot a faszén tálcára (7), a Kamado alján. Helyezzen a papírra még 2-3 maréknyi faszenet.
2. **NE** használjon gázolajat, benzint, lakkbenzint vagy más hasonló vegyi anyagot begyújtáshoz vagy újra gyújtáshoz.
3. Nyissa meg a termék alján lévő szellőzőt, majd gyújtsa meg a papírt biztonsági gyufával vagy hosszú csövű öngyújtóval. A gyulladást követően hagyja kb. 10 percre nyitva az alsó szellőzőt és a fedelet, hogy forró parázság képződhessen.
4. Hagyja a faszenet vörösen izzani legalább 30 percre az első sütés előtt. **NE** használja a Kamadot addig, amíg vékony hamuréteg nem képződik a széken. Javasoljuk, hogy a beizzás után ne fojtsa el vagy forgassa a szenet, mivel úgy nem tudod tovább izzani egyenletesen.
5. A begyújtás után használjon hőálló kesztyűt a forró kerámia és sütőfelületek miatt.

Olvassa el ezt a kézikönyvet a grillezési hőmérsékletek megismeréséhez.

Alacsony hőmérsékletű sütés/főzés útmutató:

Mindig tartsa be az itt leírt hőmérsékleti ajánlásokat. Mindig használjon hőálló kesztyűt az égési sérülések elkerüléséhez.

1. Gyújtsa be a faszenet a fent leírtak alapján. Az izzást követően ne forgassa, mozgassa a parazsat.
2. Kb. 10 percre tartsa nyitva a fedelet valamint az alsó szellőzőt, hogy izzó parázsréteg alakulhasson ki.
3. Figyelje a Kamadot amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet. Amikor eléri, zárja be teljesen az alsó szellőzőt a hőmérséklet megtartásához. Sütési hőmérsékletet lásd.: Hőmérsékleti útmutató.

Készen áll a Kamado használatára!

FONTOS! Magas hőmérséklet esetén a fedelet csak lassan nyissuk fel, hogy elkerüljük a levegő hirtelen beáramlását. A gyors beáramlás következtében lángok csaphatnak fel a tűztérből, ami sérüléshez vezethet.

Füstölés:

Kövesse a fent leírt utasításokat, mintha lassú sütéshez készülne. Felügyelje a Kamadot a kívánt füstölési hőmérséklet eléréséig. Lásd.: Sütési hőmérséklet útmutató.

1. Az alsó szellőzőt résznyire hagyja nyitva. A felső szellőzőt teljesen zárja be és felügyelje a Kamadot pár percre.
2. Hőálló kesztyűben szórja körbe a faforgácsot a forró faszékre. **MINDIG** használjon hőálló kesztyűt a forró kerámia és grill felületek miatt, az égési sérülések elkerülése végett.

Készen áll a Kamado a füstölésre!

Tipp! Áztassa a fát vagy faforgácsot 15 percre vízbe. Ezzel növelheti a füstölés időtartamát.

FONTOS! Magas hőmérséklet esetén a fedelet csak lassan nyissuk fel, hogy elkerüljük a levegő hirtelen beáramlását. A gyors beáramlás következtében lángok csaphatnak fel a tűztérből, ami sérüléshez vezethet.

Magas hőmérsékletű sütés:

Felügyelje a Kamadot amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet. Lásd. Sütési hőmérséklet útmutató. Mindig használjon hőálló kesztyűt a forró kerámia és sütési felületek miatt.

1. Gyútsa be, és izzítsa a fent leírtak szerint. Ezt követően csukja le a fedelet és teljesen nyissa ki az alsó és felső szellőzőket is.
2. Csukja be félig a felső szellőzőt és felügyelje a hőmérsékletet néhány percig.

Készen áll a Kamado a használatra.

FONTOS! Magas hőmérséklet esetén a fedelet csak lassan nyissuk fel, hogy elkerüljük a levegő hirtelen beáramlását. A gyors beáramlás következtében lángok csaphatnak fel a tűztérből, ami sérüléshez vezethet.

Tudnivalók ételkészítéshez:

Olvassa el és kövesse a lenti utasításokat a Kamado használatához:

- NE kezdje meg a használatot, amíg vékony hamuréteg nem keletkezik az izzó faszénen.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a termék és a használandó eszközök is tiszták és ételmaradéktól mentesek.
- Mindig mosson kezet mielőtt és miután nyers húshoz ér, valamint étkezés előtt.
- SOHA ne használja ugyanazt az edényt a nyers és sült ételek tárolására. MINDIG tartsa távol a sült és nyers ételeket egymástól.
- Győződjön meg róla, hogy a húsok jól átsültek. FIGYELEM! Nyers hús fogyasztása ételmérgezést okozhat. MINDIG vágja fel a húst a fogyasztás előtt, hogy ellenőrizze átsült-e.
- FIGYELEM! Ha a hús megfelelően át lett sütve, akkor a húslé tiszta és nem tartalmaz rózsaszín, véres vagy hússzínű folyadékot. Nagyobb húsok esetén javasoljuk, hogy süsse elő és vágja kisebb darabokra a húst a megfelelő átsütés érdekében.
- A Kamado használata után mindig tisztítsa el a sütőfelületeket, eszközöket és edényeket.

Grill újratöltése:

A felső és alsó szellőzők zárva tartásával órákon át magas hőmérséklet tartható.

Ha hosszabb sütési időre van szükség, (pl.: nagy húsok sütése, lassú füstölés) akkor elképzelhető, hogy pótolni kell a leégett faszénét. Óvatosan szórjon friss faszénét az izzó parázsra, majd folytassa a sütést.

SÜTÉSI ÚTMUTATÓ:

VESZÉLY! Használat közben ne állítsa a felső és alsó szellőzőket, mert a forró alkatrészek miatt súlyos égési sérüléseket szenvedhet. Javasoljuk, hogy **MINDIG** viseljen hőálló kesztyűt, amikor forró eszközökkel dolgozik.

Lassú sütés / Füstölés (83°C - 108°C / 180°F - 225°F)

Marhaszegy	4 Óra/kg
Pulled pork.....	4 Óra/kg
Egész csirke.....	3-4 Óra
Oldalas	3-5 Óra
Egész húsok	9+ Óra



TOP VENT



BOTTOM VENT

OPEN



CLOSED



Grillezés/ Sütés (163°C - 191°C / 325°F - 375°F)

Tenger gyümölcsei (rák, homár, garnéla).....	Amíg szép színe nem lesz, és meg nem puhul
Tenger gyümölcsei (kagyló)	Amíg a héj kinyílik
Hal.....	15-20 Perc
Sertésszűz.....	15-30 Perc
Csirke darabok	30-45 Perc
Egész csirke.....	1-1.5 Óra
Báránny lábszár.....	3-4 Óra
Pulyka.....	2-4 Óra
Sonka.....	2-5 Óra



TOP VENT



BOTTOM VENT

OPEN



CLOSED



Pirítás (260°C - 330°C / 500°F - 625°F)

Fésűkagyló	Puhulásig
Steak.....	5-8 Perc
Sertésszelet.....	6-10 Perc
Hamburger hús	6-10 Perc
Kolbászok	6-10 Perc



TOP VENT



BOTTOM VENT

OPEN ●

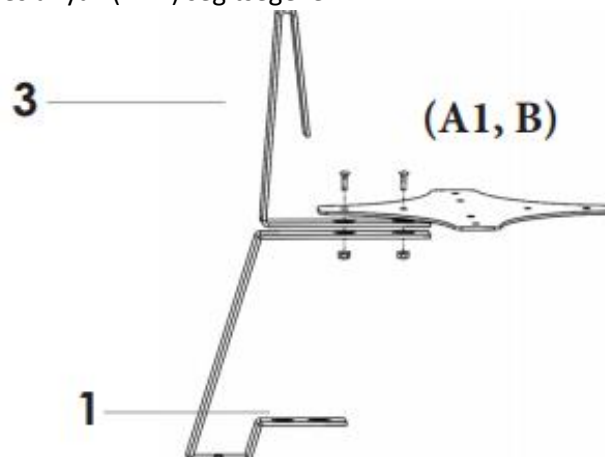
CLOSED ○

Összeszerelési Útmutató

Fontos: Használat előtt minden csomagolást távolítson el a termékről, de tartsa meg ezt az útmutatót a későbbi használatokhoz is. Bizonyosodjon meg róla, hogy a fedél csukva van az összeszerelés előtt.

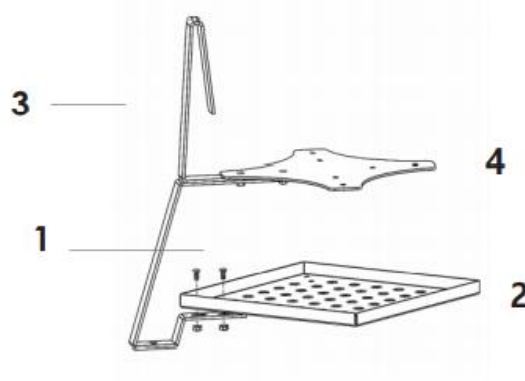
1. Lépés

Az váz összeállításához szorosan rögzítse a kereszttartóhoz a láb (1) és az állvány (3) elemeit a csavarok (A1 x 2) és anyák (B x 2) segítségével.



2. Lépés

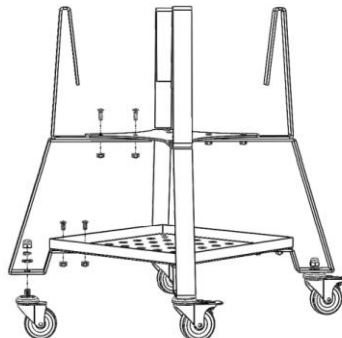
A váz összeállításához a **láb elemének** (1) aljára rögzítse az **állvány alsó elemét** (2) és rögzítse csavarokkal (A1 x 2) és anyákkal (B x 2).



3. Lépés

Folytassa az **állvány elemeinek** (1)(3) rögzítését a kereszttartóhoz. Húzza meg a csavarokat, majd rögzítse a kerekeket (5) az alátétek (D) és anyák (C) segítségével.

Kérjük, vegye figyelembe az ábrán látható pozíciót.



4. Lépés

Győződjön meg arról, hogy a váz elemei megfelelően vannak rögzítve és a csavarok meg vannak- e húzva. A Kamado behelyezése előtt nyomja fékező állásba a kerekeken a féket, hogy a váz ne mozoghasson.

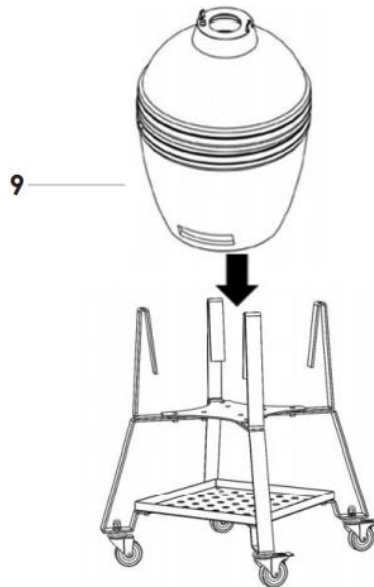
5. Lépés

A vázba helyezés előtt minden felszerelést vegyen ki a Kamadoból a könnyebb mozgathatóság érdekében. Helyezze egyik kezét az alsó szellőzőhöz a másikat pedig a grill alá.

Figyelem! Legalább két ember szükséges a Kamado emeléséhez. A fogantyúknál vagy az oldalsó asztalkáknál való emelés a termék sérüléséhez vezet, ezért ezt kerülje.

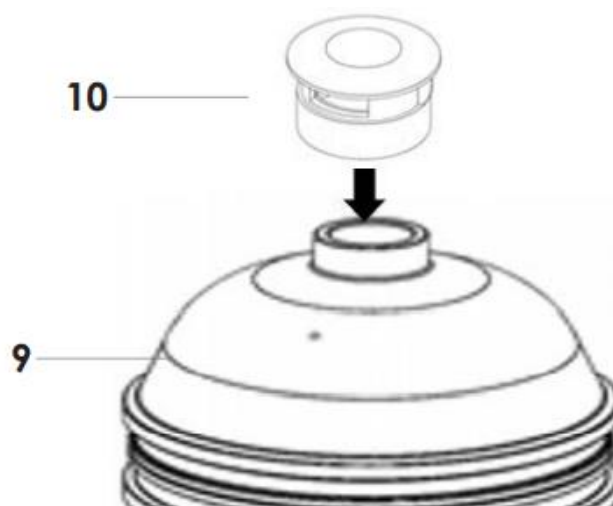
6. Lépés

Helyezze a Kamado grillt az állványra úgy, hogy az alsó szellőzőnyílás nyitása és zárása akadálymentes legyen.



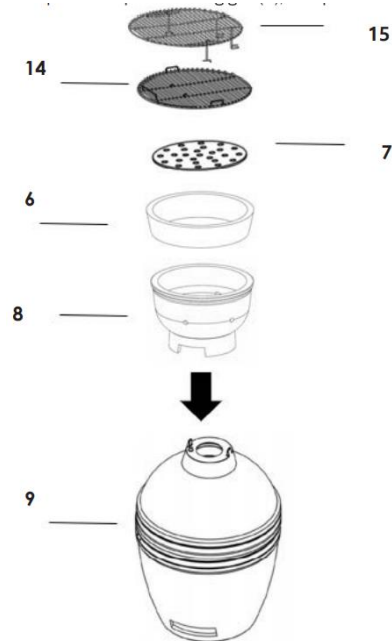
7. Lépés

Ha a grill biztonságosan az állványba van helyezve, tegye fel a felső szellőzőt (10). Állítsa előfelé az oldalsó rést a hőmérővel, és helyezze a felső nyílás fölé. Rögzítse az előre odakészített csavarral és anyával.



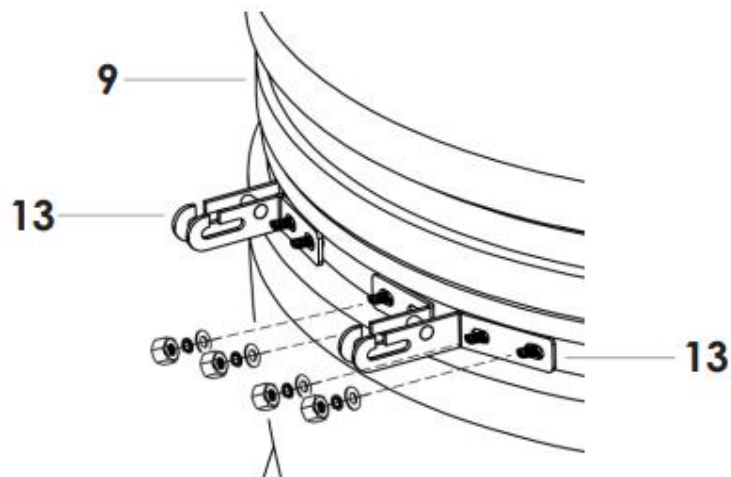
8. Lépés

Helyezze a tűzteret (8), faszén tálcát (7), és grill lap (6) a Kamado belsejébe. Kérjük kövesse a lenti ábra sorrendjét. A magasított rács (15) szükség esetén a grill lap (6) tetejére helyezhető.



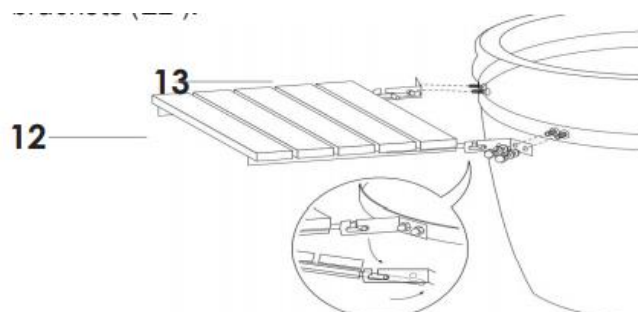
9. Lépés

Csatlakoztassa (2x) az asztali konzolokat a Kamado oldalára és rögzítse őket az előre elhelyezett csavarokkal, alátétekkel és anyákkal (8x). Kérjük kövesse az ábrán látható rögzítést.



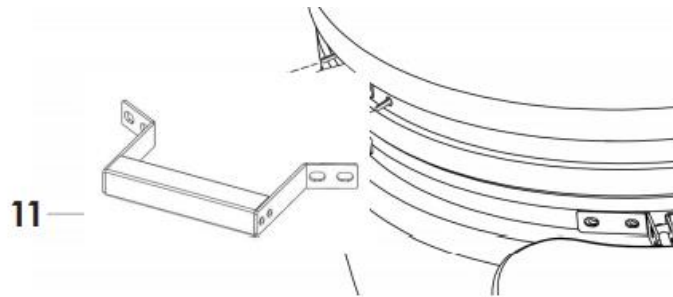
10. Lépés

Rögzítse az oldalsó asztalokat a konzolokhoz (2x)



11. Lépés

Használja az előre elhelyezett csavarokat, alátéteket és anyákat a fogantyúk fedélhez való rögzítéséhez.



12. Lépés

A Kamado grill használatra kész. Meg egyszer győződjön meg arról, hogy minden utasítást betartott-e az összeszerelés során.



Elérhetőségek:

Globero Kft.

E-mail: rendeles@globero.hu

Tel.: +36 30 898 9547

www.globero.hu

Mintaterem: 7622 Pécs, Batthyány u. 9.



Furniture you'll love
GLOBERO.HU

JÓTÁLLÁSI JEGY - Fontos. Ajánlott megőrizni. Figyelmesen olvassa el!

1. Vállalkozás neve és címe:

2. Termék megnevezése: Kerámia légkeveréses faszenes grillsütő

3. Termék típusa: MY27TT003, MYMY21.5TT03/meteorit/, MYMY21.5TT03/piros/ (a megfelelő aláhúzendó!)

4. Termék gyártási száma (ha van):

5. Gyártó neve és címe (ha nem azonos a Vállalkozóval): Wuxi M. Y. Advanced Grill CO., LTD. Jiangsu, China

6. Vásárlás (termék átadás) időpontja:.....Eladó(PH):.....

7. Üzembe helyezés időpontja:.....Üzembe helyezõ vállalkozó(PH):.....

7/a. JAVÍTÁS (csere) ESETÉN TÖLTENDŐ KI!

A jótállási igény bejelentésének időpontja:
Javításra átvétel időpontja:.....

Hiba oka:.....
Javítás módja:.....

A termék fogyasztó részére való visszaadásának időpontja:
A jótállás – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje:.....

Csereigény érvényesítése esetén:kicsérélve.....(csere időpontja)

7/b. JAVÍTÁS (csere) ESETÉN TÖLTENDŐ KI!

A jótállási igény bejelentésének időpontja:
Javításra átvétel időpontja:.....

Hiba oka:.....
Javítás módja:.....

A termék fogyasztó részére való visszaadásának időpontja:
A jótállás – kijavítás időtartamával meghosszabbított – új határideje:.....

Csereigény érvényesítése esetén:kicsérélve.....(csere időpontja)

TÁJÉKOZTATÓ A JÓTÁLLÁSI JOGOKRÓL

8. A jótállás határideje a termék fogyasztó részére való átadásától vagy az üzembe helyezéstől (amennyiben azt a forgalmazó vagy annak megbízottja végezte el) számított 1 vagy 2 vagy 3 év a hatályos jogszabály szerint.

9. FIGYELEM! E jótállási jegy szerinti KÖTELEZŐ JÓTÁLLÁS HATÁLYA ALÁ csak a 97/2014.(III.25). Kormányrendelettel módosított **151/2003 (IX.22.)** Kormányrendelet Mellékletében felsorolt termékek tartoznak.

10. Aki a szerződés teljesítéséért jótállást vállal vagy jótállásra kötelezett, köteles helytállni a hibás teljesítésért. Mentésül a jótállási kötelezettség alól, ha bizonyítja, hogy a hiba oka a teljesítés után keletkezett

11. A jótállás a jogosultnak jogszabályból eredő jogait nem érinti.

12. Nem tartozik jótállás alá a hiba, ha annak oka a terméknek a fogyasztó részére való átadását követően keletkezett, így például, ha a hibát

- szakszerűtlen üzembe helyezés (kivéve, ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végezte el, illetve ha a szakszerűtlen üzembe helyezés a használati-kezelési útmutató hibájára vezethető vissza), vagy a karbantartás elmulasztása okozta
- rendeltetésellenes használat, a használati-kezelési útmutatóban foglaltak, előírt karbantartások nem megfelelő elvégzése,
- helytelen tárolás, helytelen kezelés, rongálás,
- elemi kár, természeti csapás okozta.

13. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető, kivéve, ha elmaradt a jótállási jegy rendelkezésére bocsátása. Ebben az esetben is bizonyítottan tekinthető a szerződés megkötése (jótállásra való jogosultság) ha a fogyasztó bemutatja a fizetési bizonylatot (számlát, vagy nyugtát).

14. Jótállás keretében tartozó hiba esetén a fogyasztót megillető jogok:

14/1. A jótállásból eredő jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősül.

14/2. A kötelező jótállás érvényességéhez, valamint a jótállásból eredő jogok érvényesítéséhez a vállalkozás a rendeletben foglaltakon túl további követelményt nem támaszthat a fogyasztóval szemben, kivéve, ha a fogyasztási cikk megfelelő üzembe helyezése más módon nem biztosítható és a követelmény teljesítése nem jelent aránytalan terhet a fogyasztó számára. Ilyen esetekben az előírt üzembe helyezés várható díjairól a fogyasztó az eladás helyén és/vagy az interneten tájékozódhat (irányár-tájékoztató). A vállalkozás közreműködésével történő üzembe helyezés kalkulálható díjtétele az eladási hely vevőszolgálatánál tekinthető meg. A fogyasztó garanciális jogainak érvényesítése során – választása szerint –

14/3. kijavítást vagy kicserélést igényelhet, kivéve, ha a választott jótállási igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a kötelezettnek a másik jótállási igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne (figyelembe véve a termék (szolgáltatás) hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát, a fogyasztó érdeksértelemét

14/4. az ellenszolgáltatás arányos leszállítását igényelheti, a hibát a kötelezett költségére maga is kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja, vagy a szerződéstől elállhat, ha a kötelezett a kijavítást vagy a kicserélést nem vállalta, vagy nem tudott eleget tenni a kötelezettségének megfelelő határidőn belül a dolog rendelkezésére figyelemmel a jogosult érdekeit kímélve, vagy ha a jogosultnak a kijavításhoz vagy kicseréléshöz fűződő érdeke megszűnt. Jelentéktelen hiba miatt a jogosult nem állhat el a szerződéstől.

14/5. ha a termék nem felel meg a forgalomba hozatalkor hatályos minőségi követelményeknek, vagy nem rendelkezik a gyártó által leírt tulajdonságokkal, akkor a fogyasztó a gyártótól közvetlenül is követelheti (Ptk. 6:168.§), hogy a terméket javítsa ki, vagy ha ez a fogyasztó érdeksértele nélkül nem valósítható meg, cserélje ki.

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

16. A jótállási igény a kötelező jótállási határidőben a jótállásra kötelezettől (vállalkozás) érvényesíthető. Ha a jogosult (fogyasztó) felhívására a jótállási igényt a kötelezett nem teljesíti megfelelő határidőben, a kitűzött határidőt követő 3 hónapon belül bíróság előtt akkor is érvényesíthető a jótállás, ha a jótállási idő már lejárt

Nem számít bele a jótállási időbe a kijavítási időnek az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetészerűen használni. A jótállási idő a terméknek vagy jelentősebb részének kicserélése (kijavítása) esetén a kicserélt (kijavított) termékre (termékrészre), valamint a kijavítás következményeként jelentkező hiba tekintetében újból kezdődik.

17. Ha a fogyasztó a termék meghibásodása miatt a vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesít csereigényét, a forgalmazó nem hivatkozhat aránytalan többletköltségre, hanem köteles a terméket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetészerű használatot akadályozza.

18. A kijavítást vagy kicserélést megfelelő határidőn belül, a fogyasztó érdekeit kímélve kell elvégezni. A vállalkozásnak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrészt kerülhet beépítésre Ha a forgalmazó a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja.

19. A jótállási kötelezettség teljesítésével és a szerződésszerű állapot megteremtésével kapcsolatos költségek – ideértve különösen az anyag-, munka- és továbbítási költségeket – a jótállásra kötelezettet (vállalkozást) terhelik.

20. 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 forgalmazó gondoskodik.

21. Amennyiben a kötelező jótállással, kellek- és termékszavatossággal kapcsolatos szolgáltatások során a fogyasztók jogai sérülnek, úgy a fogyasztó kezdeményezheti a megyei (fővárosi) kereskedelmi kamarák mellett tevékenykedő **békéltető testület eljárását** is. A testületek pontos elérhetőségéről a vállalkozás is köteles tájékoztatni a fogyasztót.

22. A fogyasztó igényét a vállalkozónál (forgalmazónál) jelentheti be, de ezzel az igényével az alábbi javítószolgálathoz közvetlenül is fordulhat. (javítószolgálat /szerviz/ megadása nem kötelező.) Figyelem! A nevesített javítószolgálatok kizárólag javítást végeznek, vagy az eladónál beváltható cseretulványt (vagy csereigényesítő forgalmazói tájékoztatót) állítanak ki.

Név:.....

Cím:.....

Telefonszám:.....

E-mail cím:.....

23. FIGYELEM! A forgalmazó a minőségi kifogás bejelentésekor a fogyasztói szerződés keretében érvényesített szavatossági és jótállási igények intézéséről szóló 19/2014 (IV.29) NGM rendelet 4.§. szerint köteles – meghatározott tartalommal – jegyzőkönyvet felvenni és annak másolatát a fogyasztó részére átadni. A forgalmazó, illetve a szerviz a termék javításra való átvételekor az NGM rendelet 6. §-a szerinti elismervény átadására köteles. 24. Telefonon is fogadott bejelentett panaszok jegyzőkönyvezésére vonatkozóan az 1997 évi CLV törvény (Fogyasztóvédelmi Törvény) rendelkezései kell követni. Egyéb kérdésekben a 2013 évi V. törvény (Ptk.) előírásai az irányadók.