

CERTIFICAT DE GARANȚIE COMERCIALĂ

NR. CONTRACT / COD PRODUS:

TERMENUL DE GARANȚIE COMERCIALĂ aplicabil consumatorilor (orice persoană fizică sau grup de persoane fizice constituite în asociații, care acționează în scopuri din afara activității sale comerciale, industriale sau de producție, artizanale ori liberale), pentru produsele vândute de KITCHEN SHOP este de:

- 6 luni pentru ustensilele și instrumentele de gătit (ex: polonice, spatule, prese usturoi, desfăcătoare, decojitoare, etc), produsele din sticlă, material textil, ceramică, porțelan și plastic;
- 1 an pentru tigăi, tăvi de copt cu strat antiadeziv sau silicon și pentru brandurile Coravin și Kesper;
- 2 ani pentru vase de gătit, oale, cuțite și pentru brandurile Miyabi, SodaStream, BSF, OXO, Lava, Microplane, Brita, Aladdin, Glasslock, Zokura, QVS, Zeroll, Tekno-1el, Grunweg, Demeyere- gama Resto și Young, Veritable, Curver, Compart, FireFriend, Smartwares, Isi, Carpa Magica, Ooni, Polarbox, Pintinox, de Buyer (cu excepția gamelor precizate mai jos) și alte produse (termosuri inox, tacâmuri etc);
- 2 ani pentru brandurile Zwilling, Bra, Monix (cu excepția stratului antiadeziv și a garniturii, supapei și valvei oalei sub presiune);
- 2 ani pentru electrocasnice, cu excepția brandului Cuisinart (3 – 5 ani), Blendtec (garanție între 8 și 10 ani), Excalibur (5 ani);
- 2 ani minim pentru produsele Chef's Choice;
- 3 ani pentru vasele de gătit AMT GastroGuss (cu excepția stratului antiadeziv și a garniturii, supapei și valvei oalei sub presiune);
- Între 2 și 4 ani pentru produsele Kormaz (consultați instrucțiunile de pe ambalaj) - cu excepția stratului antiadeziv și a garniturii, supapei și valvei oalei sub presiune;
- Între 2 și 5 ani pentru produsele Imperia și Peugeot (consultați instrucțiunile de pe ambalaj); mecanismul rășnițelor Peugeot și Marlux au garanție pe viață;
- Între 2 și 10 ani pentru produsele SimpleHuman și AnySharp (consultați instrucțiunile produsului) și Ballarini (gama Amalfi 3 ani, gama Rialto 4 ani, gama Alba 10 ani);
- 5 ani pentru produsele de Buyer din gamele Choc, Choc Extreme, Choc Resto Induction, Emile Henry – gama Delight;
- 10 ani pentru produsele Emile Henry (excepție făcând gama Delight – 5 ani) ,Pyrex, Brabantia, Demeyere (tigăile 7-Ply și gamele Atlantis, Apollo, Industry, Intense, Classicline, Proline, Multiline, 5-Plus) și oalele de presiune Demeyere și Zokura (cu excepția valvei, supapei și a garniturii de cauciuc);
- Garanție pe viață pentru vasele de gătit marca Staub, de Buyer din gamele Mineral B și Carbone Plus.
- Pentru produsele necuprinse în lista de mai sus, termenul de garanție comercială este cel înscris pe ambalajul original.

Termenul de garanție comercială aplicabil comparativilor persoane juridice, pentru produsele KITCHEN SHOP, va fi egal cu termenul menționat mai sus dacă acestea sunt mai mici de un an. Pentru toate celelalte produse, termenul de garanție comercială aplicabil persoanelor juridice va fi de un an, calculat de la data achiziției.

Produsele au fost testate și avizate corespunzător exigențelor Directivelor Europene. Pentru ca utilizarea acestor produse să se desfășoare în condiții optime, sunt necesare o folosire și o întreținere în conformitate cu instrucțiunile de utilizare aferente.

Pentru orice problemă de service vă puteți adresa personalului din magazinele KitchenShop, prin email la adresa office@kitchenshop.ro sau telefonic la numărul 0314088888. Adresă service: Șoseaua Ștefănești Nr. 8-8a, cod postal 077175, comuna Ștefănești de Jos, sat Ștefănești de Jos, Ilfov

1.CONDIȚII DE GARANȚIE

1.1 Durata garanției comerciale pentru produsul achiziționat este cea menționată mai sus.

1.2 Termenul de garanție curge de la data vânzării produsului și numai prin prezentarea Certificatului de Garanție și a bonului fiscal sau a facturii fiscale, după caz.

1.3 Garanția Comercială acordată pentru Produs este aplicabilă doar cu privire la viciile de conformitate care au fost notificate Vânzătorului de către Consumator în termen de 2 (doua) luni de la data constatării viciului.

1.4 Garanția Comercială acordată pentru Produs este aplicabilă doar cu privire la viciile de conformitate care au fost notificate Vânzătorului de către cumpărătorul persoană juridică în termen de 2 (doua) zile de la data constatării viciului.

1.5 Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, din momentul la care a fost adusă la cunoștință garantului lipsa de conformitate până la predarea efectivă a bunului în stare de utilizare normală către consumator.

1.6 Produse de folosință îndelungată sunt aparatele electrice de uz casnic (precum roboți de bucătărie). Durata medie de utilizare a acestora este egală cu termenul de garanție comercială oferit de Kitchen Shop, cu excepția produselor la care garanția este pe viață. Produsele cu garanție comercială pe viață au durata medie de utilizare de 50 ani.

1.7 Reparațiile sau înlocuirile în perioada garanției comerciale se efectuează într-un termen rezonabil care nu poate depăși 15 zile calendaristice din momentul în care vânzătorul a fost informat de către consumator cu privire la neconformitate și care este stabilit de comun acord, în scris, între vânzător și consumator, luându-se în considerare natura și complexitatea bunurilor, natura și gravitatea neconformității și efortul necesar pentru finalizarea reparației sau înlocuirii. În cazul înlocuirii unui echipament sau unei piese, piesa nouă devine proprietatea beneficiarului, iar piesa defectă trece în proprietatea vânzătorului. Vânzătorul are aceleași obligații pentru produsul înlocuit ca și pentru produsul vândut inițial.

1.8 Produsele de igienă personală, desigilate de consumator (de tipul unghiere, forfecuțe, pensete, pile pentru unghii, bureți baie, bureți machiaj , chiurete manichiură , clești pentru unghii și cuticule șamd), NU pot fi returnate din motive de protecție a sănătății sau din motive de igienă.

2.LIMITELE GARANȚIEI

2.1 Nu fac obiectul garanției:

- uzura normală a produsului;
- **ruginirea produselor din fontă neemailată, fier, oțel și coclirea cuprului, în cazul nerespectării instrucțiunilor. Citiți instrucțiunile aflate pe verso și de pe ambalaje!**
- **utilizarea produsului în scopuri comerciale sau utilizarea excesivă a acestora (abuzul);**
- deficiențele cauzate de manipulari neglijente sau accidente (ex: zgărieturi, spărturi, ciobiri, fisuri superficiale apărute pe suprafața ceramicii Flame® și a vaselor de pâine Emile Henry, arsuri, îndoirea sau ciobirea lamelor cuțitelor etc);
- deficiențe datorate folosirii necorespunzătoare (ex: folosirea cuțitelor la tăierea oaselor sau produselor nealimentare, arderea vaselor prin folosirea unei flăcări prea mari etc);
- deficiențe de ordin estetic (ex: decolorare, pătare, efect de curcubeu și mătuire, aspectul lăptos) sau cauzate de încălzirea excesivă și mici zgomete normale în procesul de încălzire al vaselor din inox;
- neplăcerile cauzate de mirosul și fumul degajat în procesul de gătit;
- gustul și consistența preparatelor rezultate în urma folosirii aparatelor (ex : storcător fructe/legume, rășniță, filtru/espressor, blender, robot bucătărie, mixer)
- valva, supapa și garnitura oalelor de presiune;
- stratul ceramic sau non-adeziv al vaselor anti-aderente. În funcție de tipul de gătit sau temperatura folosită la gătit, aceste vase își pot pierde treptat calitățile non-adezive;
- mușcături, mușculițele și puricii care pot apărea în ecosistemul organic al grădinilor Veritable și nici lumina degajată de ledurile acestora.

2.2 Garanția nu dă dreptul la despăgubiri, altele decât valoarea produsului propriu-zis.

2.3 Garanția este valabilă numai pe teritoriul României.

2.4 Alte prevederi referitoare la garanții:

În cazul lipsei conformității dar și în cazul garanției comerciale, consumatorul are dreptul de a solicita vânzătorului în primul rând repararea produsului sau are dreptul de a solicita înlocuirea produsului, în fiecare caz fără plată, cu excepția situației în care măsura este imposibilă sau disproporționată.

GARANȚIA LEGALĂ DE CONFORMITATE este acordată doar Consumatorilor, potrivit dispozițiilor din OUG nr. 140/2021 privind vânzarea produselor și garanțiile asociate acestora. Răspunderea vânzătorului privind garanția legală de conformitate este angajată dacă lipsa de conformitate apare într-un termen de 2 ani, calculat de la data livrării produsului. Orice neconformitate care este constatată în termen de un an de la data la care bunurile au fost livrate este prezumată a fi existat deja în momentul livrării bunurilor, până la proba contrarie sau cu excepția cazului în care această prezumție este incompatibilă cu natura bunurilor sau cu natura neconformității.

În caz de neconformitate, consumatorul are dreptul de a beneficia de aducerea la conformitate a bunurilor, de a beneficia de o reducere proporțională a prețului sau de a obține încetarea contractului în condițiile prevăzute de OUG nr. 140/2021. Repararea sau înlocuirea bunurilor se va efectua fără costuri, într-un termen rezonabil care nu poate depăși 15 zile calendaristice din momentul în care vânzătorul a fost informat de către consumator cu privire la neconformitate și care este stabilit de comun acord, în scris, între vânzător și consumator, luându-se în considerare natura și complexitatea bunurilor, natura și gravitatea neconformității și efortul necesar pentru finalizarea reparației sau înlocuirii.

Prezentul certificat de garanție este întocmit conform prevederilor OUG nr. 140/2021 și nu afectează celelalte drepturi ale consumatorului prevăzute de Ordonanța nr. 21/1992 privind protecția consumatorilor ori de orice alte acte normative, inclusiv acte normative europene, ce privesc drepturile consumatorilor.

VÂNZĂTOR: Kitchen Shop SRL



**Am primit instrucțiuni în limba română
CUMPĂRĂTOR,**

Evidența intervențiilor de service

Nr. crt	Data intrării	Defect	Intervenția efectuată/ Piese înlocuite	Data ieșirii	Nr.zile de neutilizare	Persoana responsabilă	Semnătura

INTRUCȚIUNI PENTRU ÎNGRIJIREA VASELOR ȘI INSTRUMENTELOR DE GĂTIT

- Înainte de prima utilizare, îndepărtați toate etichetele și spălați vasele și instrumentele de gătit cu apă și detergent pentru vase, apoi uscați-le!

Instrucțiuni privind curățarea și întreținerea vaselor cu suprafață antiadezivă (AMT, Kitchen Craft, Ballarini, de Buyer, Korkmaz, Demeyere, Zokura, Zwilling, BRA, Monix)

- Nu supraîncălziți vasele cu suprafață antiadezivă. Nu le lăsați pe foc mai mult de 3 min, fără a adăuga alimentele sau uleiul alimentar, în caz contrar stratul antiadeziv se arde, schimbându-și culoarea.
- Pentru ca vasele să își mențină proprietățile, nu folosiți ustensile de bucătărie ascuțite sau din materiale dure, ci doar unele din lemn, plastic sau silikon.
- Mănerile din plastic ale vaselor cu interior antiadeziv rezistă în cuptor la temperaturi între 160 și 240 grade Celsius. Feriți-le de flacăra directă!
- Vasele cu interior antiadeziv se curăță cu apă fierbinte și detergent de vase obișnuit. Nu folosiți burete de sârmă! Recomandăm spălarea manuală.
- Sedimentul (pudra gri) care apare pe partea exterioară a bazei vasului după spălarea în mașina de spălat vase este o apariție naturală rezultată dintr-o reacție chimică a detergentilor alcalini, conținută adesea în tabletele pentru mașina de spălat vase și nu afectează proprietățile vasului. Pentru a-l îndepărta, folosiți detergent de vase obișnuit.

Instrucțiuni privind curățarea și întreținerea vaselor din inox

- În timpul gătitului, evitați temperaturile înalte deoarece acestea vor arde mâncarea și vor îngălbeni partea exterioară a vasului.
- Pentru curățarea vaselor se folosește un burete fin și detergent de vase. Recomandăm a nu se curăța cu bureți de sârmă sau cu detergenți abrazivi.
- Dacă observați pete, zone decolorate sau efect de curcubeu pe suprafețe, le puteți curăța foarte ușor cu un amestec de oțet și apă sau cu suc de lămâie. Acestea apar din cauza mineralelor din alimente sau din apă.
- Se recomandă adăugarea sării de bucătărie în apa deja fierbinte. Sarea poate afecta inoxidul dacă nu se dizolvă imediat.

Instrucțiuni privind curățarea și întreținerea vaselor din fontă

- Înainte de prima utilizare, vasul se gresează /asezonează cu puțin ulei alimentar, se încălzește la foc mic timp de câteva minute, apoi se îndepărtează surplusul de ulei.
- Nu puneți vasul de fontă direct pe flacăra mare. Încălziți treptat, începând cu flacăra mică.
- Nu supuneți vasul la șoc termic** (ex: după utilizare, nu introduceți vasul fierbinte în apă rece) sau șoc mecanic puternic, deoarece pot apărea fisuri.
- Nu introduceți la cuptor vasele cu mâner din lemn.
- Pentru curățarea vaselor, se folosește un burete fin și un detergent de vase obișnuit. Vasele din fontă emailate nu se curăță cu bureți de sârmă!
- Curățarea vaselor se poate face și la mașina de spălat vase (numai pentru vasele de fontă emailată), însă recomandăm spălarea manuală. Prin utilizarea mașinii de spălat vase, acestea pot căpăta un efect lăptos, de mătuire.
- Vasele de fontă fără suprafață emailată se vor șterge cu o cârpă uscată imediat după spălare. Apoi, se vor "asezona" cu ulei alimentar după uscare. În caz contrar, se va depune rugina.

Instrucțiuni privind curățarea și întreținerea vaselor din ceramică Emile Henry

- Vasele ceramice se pot pune direct din frigider în cuptor. Vasele sunt rezistente la temperaturi înalte și la microunde.
- Vasele ceramice **Flame®** se curăță ușor manual. Prin utilizarea mașinii de spălat vase, acestea pot căpăta un efect lăptos, de mătuire.
- Vasele ceramice fabricate cu tehnologia Ceradon® **NU** se folosesc direct pe flacăra, ci numai în cuptorul clasic și/sau cu microunde (tăvi, farfurii, boluri ramekin etc)
- Vasele ceramice fabricate cu tehnologia **Flame®** se pot folosi pe flacăra și în cuptor, dar și pe plita vitroceramică, cu halogen și electrică.
- Pentru Ceramica **Flame®** (oale, tagine, cratițe), înainte de prima utilizare, se recomandă fierberea în clocot a unei cantități suficiente de lapte, astfel încât să acopere baza vasului. Lăsați vasul să se răcească înainte de spălare.
- Folosiți întotdeauna o flacăra mică sau medie, care să nu depășească circumferința bazei vasului. Folosiți produsul pentru un gătit lent.
- În timpul folosirii, pe suprafața emailată a ceramicii **Flame®** și a vaselor de pâine pot apărea mici fisuri superficiale. Acest lucru este normal și nu afectează calitatea vasului.
- Gama **Delight** se poate folosi pe orice tip de plită, inclusiv inducție.
- Ceramica **BBQ** se folosește doar pe grătarul de exterior și în cuptor. Nu așezați produsul direct pe flacăra deoarece se va crăpa!
- În cazul în care rămân resturi alimentare întărite pe baza vaselor **Flame®**, aduceți la fierbere un amestec de apă și oțet alb / detergent vase / bicarbonat.
- Nu folosiți vasul gol pe o sursă de caldură!

Instrucțiuni privind curățarea și întreținerea cuțitelor

- Nu folosiți cuțitele de bucătărie la alte activități casnice precum tăierea oaselor, conservelor, lemnului, desfacerea șuruburilor, ci doar pentru tăierea alimentelor. Ascuțiți cuțitele în mod regulat. Unghiul de ascuțire al cuțitelor europene, pe pila de ascuțit (masat) sau piatra de ascuțit este de 22-25 grade. Pentru cuțitele japoneze, unghiul de ascuțire este între 10-20 grade și recomandăm folosirea pietrei de ascuțire cu granulație fină (de la 1000 în sus).
- Legumele, carnea, peștele sau pâinea diferă mult ca mărime și textură. Folosiți cuțitul potrivit pentru fiecare dintre aceste tipuri de alimente.
- Nu lăsați cuțitele în chiuvetă! Nu numai ca puteți să vă răniți în timp ce spălați vasele, dar tășul lor se va deteriora de la contactul cu alte vase.
- Pentru tăiat, folosiți numai tocătoare din lemn sau plastic. Tocătoarele de sticlă, ceramică sau piatră sunt foarte dure și pot deteriora lama fină a cuțitelor.
- Curățați cuțitele imediat după folosire. Nici cuțitele din oțel inoxidabil nu sunt 100% inoxidabile, deoarece conțin carbon (pentru duritate). Astfel, acizii (produsi de sucul fructelor și legumelor, de muștar, ketchup etc) trebuie îndepărtați de pe lamă imediat după utilizare. După folosire, lama trebuie curățată cât mai repede cu o cârpă umedă sau un burete non-abraziv și uscată cu un prosop. Dacă totuși apar pete de culoare ruginie, acestea pot fi îndepărtate cu ușurință folosind o cârpă din material moale sau un detergent special pentru inox, neabraziv.
- Nu lăsați cuțitele în apă timp îndelungat. Cuțitele cu mâner sintetic sau din oțel inoxidabil pot fi puse în mașina de spălat vase (la maximum 50°C).
- Atenție: **Cuțitele cu mâner cu nituri sau din lemn, nu se spală în mașina de spălat.** Diferența bruscă de temperatură dintre mâner și lamă poate duce la ruperea lamei, iar mânerul din lemn absoarbe apă și se deteriorează. În general, nu recomandăm spălarea cuțitelor în mașina de spălat vase!
- Zgăriturile mici și petele mătuite de pe mânerule din inox pot fi îndepărtate folosind un burete rugos care nu conține particule metalice.

Instrucțiuni pentru mașinile și accesoriile pentru paste (pentru tagliatele, tălței, spaghete etc)

- Aceste produse se curăță cu o cârpă uscată sau cu o perie moale. **NU** se spală cu apă sau detergent, deoarece vor rugini (oțelul în contact cu apa oxidează).

Instrucțiuni pentru utilizarea caserolelor cu capac

- Este necesară îndepărtarea capacului înaintea utilizării caserolelor în cuptorul cu microunde sau clasic (pentru acele produse a căror utilizare este permisă în cuptorul clasic).

Instrucțiuni pentru utilizarea și întreținerea vaselor din oțel

- Vasele de oțel trebuie asezonate în mod regulat. Pentru asezonare, turnați în vas 1 mm de ulei alimentar și încălziți-l până când începe să fumege ușor, după care scurgeți uleiul și ștergeți surplusul cu un prosop de hârtie. Pe măsură ce vasul este folosit, el va căpăta o culoare închisă. Cu cât culoarea vasului este mai neagră, cu atât stratul antiadeziv natural este mai eficient și puteți începe să gătiți produse delicate precum pește sau ouă.
- Pentru tigăile din gama **MINERAL B ELEMENT®** finisat cu ceară de albine, frecați toată tigaia bine pentru a îndepărta excesul de ceară apoi asezonați cu ulei alimentar.
- Gătiți la temperatură medie, nu supraîncălziți vasul cât este gol și nu folosiți funcția powerboost a plitelor.
- Se spală manual, cu apă fierbinte, fără detergent și se șterg cu un prosop de hârtie. Apoi se gresează ușor cu o cârpă sau hârtie îmbibată în ulei alimentar și se depozitează într-un loc uscat, pentru evitarea oxidării.
- Dacă a ruginit, curățați vasul cu un burete de sârmă și reluați procesul de asezonare recomandat.

Instrucțiuni pentru utilizarea și întreținerea vaselor din cupru

- Vasele din cupru **NU** se spală la mașina de spălat vase și nici cu burete de sârmă. Pentru a le reda strălucirea, folosiți pasta specială pentru curățarea cuprului. Cuprul oxidează și își schimbă culoarea în contact cu umiditatea, aerul și căldura.

Instrucțiuni pentru curățarea și întreținerea tacâmurilor

- Curățați tacâmurile după folosire. Resturile de mâncare rămase pot genera pete ruginii. Dacă folosiți mașina de spălat vase, scoateți tacâmurile în max. 20 min după terminarea ciclului de spălare. Recomandăm spălarea la max. 50°C.

Instrucțiuni de întreținere și curățare pentru colecțiile Origin și Origin 2.0 - R2S

- Aspectul rustic al acestei colecții este obținut prin aplicarea unui smalt lucios cu efect de crăpare. Nu lăsați vasele în apă sau cu resturi alimentare timp îndelungat. Ele trebuie spălate și uscate cu un prosop de bucătărie după folosire.

Instrucțiuni pentru utilizarea și întreținerea râșnițelor de sare și piper

- Râșnița pentru sare** – folosiți sarea uscată, a căror cristale nu depășesc 4 mm în diametru. Nu folosiți râșnița de sare pentru măcinarea piperului sau a sării de mare, umiditatea acestora putând coroda mecanismul.
- Râșnița pentru sare umedă** – folosiți râșnița cu mecanism special destinat pentru acest tip de sare.
- Râșnița piper** – folosiți boabe de piper negru, alb sau verde, uscate, dure, cu un diametru maxim de circa 5 mm. Boabele de piper roz pot fi folosite doar în amestec (maxim 15% piper roz) cu unul din tipurile de piper menționate anterior. Semințele uscate de coriandru pot fi de asemenea folosite în râșnițele de piper Peugeot.
- Nu introduceți râșnița în mașina de spălat vase.
- Păstrați râșnița într-un mediu uscat, ferit de umiditate și surse de caldură.