

CERTIFICAT DE GARANȚIE COMERCIALĂ

NR. CONTRACT / COD PRODUS:

TERMENUL DE GARANȚIE COMERCIALĂ 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, ceramică, porțelan și plastic;
- 1 an pentru tigăi, tăvi de copt cu strat antiadeziv sau silikon și pentru brandul Kesper;
- 2 ani pentru vase de gătit, oale, cuțite și pentru brandurile Zwilling, Imperia, SodaStream, BSF, Lava, Brita, Glasslock, Demeyere – gama Resto, Anysharp, de Buyer (cu excepția ustensilelor și gamelor precizate mai jos) și alte produse (termosuri inox, storcătoare manuale de citrice, tacâmuri etc);
- 2 ani pentru electrocasnice, cu excepția brandului Cuisinart (garanție 3 ani), Blendtec (garanție între 8 și 10 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 de presiune);
- Între 2 și 5 ani pentru produsele Peugeot (consultați instrucțiunile de pe ambalaj); mecanismul rășnițelor Peugeot și Trudeau au garanție pe viață;
- Între 2 și 10 ani pentru produsele SimpleHuman (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;
- 10 ani pentru produsele Emile Henry, Brabantia, Demeyere (gamele Athena, Atlantis, Apollo, Industry, Classicline, Proline, Multiline) 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.

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@pentrugatit.ro sau telefonic la numărul 0314088888. Adresă service: Șos. București-Urșiceni nr. 31, complex Doraly, pavilion V, Afumați, jud. Ilfov.

CONDIȚII DE GARANȚIE

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

1.2 Termenul de garanție curge de la data vânzării produsului și numai prin prezentarea prezentului Certificat de Garanție și a bonului fiscal în original.

1.3 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, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului și/sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea de service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în vederea ridicării produsului sau predării efective către consumator.

1.4 Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție.

1.5 Produsele de folosință îndelungată defectate în termenul de garanție legală de conformitate, atunci când nu pot fi reparate sau când durata cumulată de nefuncționare din cauza deficiențelor apărute în termenul de garanție legală de conformitate depășește 10% din durata acestui termen, la cererea consumatorului, vor fi înlocuite de vânzător sau acesta va restitui consumatorului contravaloarea produsului respectiv.

1.6 Consumatorul are dreptul să aleagă dintre măsurile prezentate mai sus, în funcție de gravitatea neconformității. De asemenea, consumatorul poate solicita reducerea prețului ori rezoluțiunea vânzării, în condițiile legislației aplicabile.

1.7 Produsele de igienă personală, desigilate de consumator (de tipul unghiere, forfecuțe șamd), NU pot fi returnate din motive de protecție a sănătății sau din motive de igienă.

LIMITELE GARANȚIEI

2.1 Nu fac obiectul garanției:

- uzura normală a produsului;
- ruginirea produselor din fontă neemailată, fier, oțel, cupru în cazul nerespectării instrucțiunilor; Citiți instrucțiunile aflate pe verso și pe ambalajele produselor!
- **utilizarea produsului în scopuri comerciale sau utilizarea excesivă a acestora (abuzul);**
- deficiențele cauzate de manipulări neglijente sau accidente (ex: zgârieturi, spărturi, ciobiri, arsuri, îndoirea sau ciobirea lamelor cuțitelor etc);
- deficiențe datorate folosirii necorespunzătoare (ex: folosirea cuțitelor la tăiatul unor produse nealimentare sau arderea vaselor datorată folosirii unei flăcări prea mari) etc;
- deficiențele de ordin estetic (decolorări) sau cauzate de încălzirea excesivă;
- neplăcerile cauzate de mirosul și fumul degajat în procesul de gătit;
- valva, supapa și garnitura oalelor de presiune;
- stratul non-adeziv al vaselor anti-aderente. În funcție de tipul de gătit și temperatura folosite la gătit, aceste vase își pot pierde treptat calitățile non-adezive.

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.

O măsură reparatorie va fi considerată ca disproporționată, dacă ea impune vânzătorului costuri care sunt nerezonabile în comparație cu altă măsură reparatorie, luându-se în considerare: a) valoarea pe care ar fi avut-o produsele dacă nu ar fi existat lipsa de conformitate; b) importanța lipsei de conformitate; c) dacă cealaltă măsură reparatorie ar putea fi realizată fără un inconvenient semnificativ pentru consumator.

O măsură reparatorie va fi considerată ca imposibilă dacă vânzătorul nu poate asigura produse identice pentru înlocuire sau piese de schimb pentru reparare, inclusiv ca urmare a lipsei utilajelor sau a tehnologiei aferente.

GARANȚIA LEGALĂ DE CONFORMITATE este acordată potrivit dispozițiilor din Legea 449/2003 privind vânzarea produselor și garanțiile asociate acestora. **Răspunderea vânzătorului privind garanția legală de conformitate, potrivit prevederilor art. 9 – 14 din Legea 449/2003, este angajată dacă lipsa de conformitate apare într-un termen de 2 ani, calculat de la data livrării produsului.**

Lipsa de conformitate se remediază prin reparare sau înlocuire în mod gratuit, inclusiv pentru garanția comercială. Perioada de remediere pentru garanția legală de conformitate este de maxim **15 zile calendaristice** din momentul informării vânzătorului de către consumator. În cazul reparării produsului în temeiul garanției legale de conformitate, în acesta vor fi montate numai piese noi.

Perioada de remediere pentru garanția comercială va fi stabilită de comun acord, în scris, între vânzător și consumator, fără niciun inconvenient semnificativ pentru consumator, luându-se în considerare defectele semnalate, natura produselor, durata medie de utilizare, precum și specificațiile tehnice ale producătorului.

Prezentul certificat de garanție este întocmit conform prevederilor **Legii 449/2003** și nu afectează celelalte drepturi ale consumatorului, prevăzute de Legea 449/2003 privind vânzarea produselor și garanțiile asociate acestora, de Ordonanța 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

- Înainte de prima utilizare ștergeți vasul în interior cu puțin ulei, folosind o cârpă sau un șervețel. Această operațiune trebuie făcută și după fiecare spălare la mașina de spălat vase. Recomandăm însă spălarea de mână.
- **Nu supraîncălziți vasele cu material antiadeziv.** Nu lăsați vasele cu suprafață antiadezivă pe foc mai mult de 3 minute, fără a adăuga alimentele. Nu turnați ulei după ce vasul s-a încălzit, ci chiar de la început.
- Pentru ca vasele să își mențină proprietățile, nu folosiți ustensile de bucătărie ascuțite sau din materiale dure, ci doar unele din lemn, plastic sau silicon.
- Vasele cu interior non-adeziv se folosesc cu burete fin și un detergent pentru vase neabraziv. Nu folosiți bureți de sârmă!
- Mănerele din plastic ale vaselor cu interior antiadeziv rezistă la temperaturi între 160 și 240 grade Celsius, prin urmare feriți-le de flacăra directă.
- Pentru a proteja mănerele din lemn ale vaselor de gătit, înveliți mănerele în folie de aluminiu atunci când se introduc în cuptor.

Instrucțiuni privind curățarea și întreținerea vaselor din inox

- În timpul gătitului evitați temperaturile înalte deoarece acestea vor arde mâncarea și vor decolora partea exterioară a vasului.
- Pentru curățarea vaselor se folosește un burete fin și un detergent pentru vase. Vasele de inox nu se curăță cu bureți de sârmă sau cu detergenți abrazivi.
- Dacă observați pete sau zone decolorate pe suprafețe, este din cauza mineralelor din apă sau alimente. Acestea se elimină foarte ușor frecând zonele afectate cu suc de lămâie sau cu un amestec din apă și oțet.
- Se recomandă adăugarea sării de bucătărie în apa deja fierbinte. Sarea poate afecta inoxul dacă nu se dizolvă imediat.

Instrucțiuni privind curățarea și întreținerea vaselor din fontă

- Înainte de prima utilizare vasul se gresează cu puțin ulei, se încălzește apoi la foc mic timp de câteva minute, apoi se îndepărtează surplusul de ulei. Procesul se numește "asezonare".
- 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), deoarece pot apărea fisuri.
- Nu așezați vasul pe suprafețe neprotejate atunci când este încă fierbinte.
- Vasul se poate fisura sau sparge în cădere pe o suprafață tare.
- Pentru curățarea vaselor se folosește un burete fin și un detergent pentru vase. 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 emailate).
- Vasele de fontă fără suprafață emailată, se vor șterge cu o cârpă uscată după spălare. Apoi, se vor "asezona" cu ulei după uscare. În caz contrar, se va depune rugina. **Nu se acordă garanție pentru vasele de fontă neemailate, ruginite!**

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 pot fi curățate ușor manual, însă se pot spăla și în mașina de spălat vase.
- 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, halogen și electrică.
- Pentru Ceramica Flame® (oale, tagine, tarte tatin etc), înainte de prima utilizare se recomandă fierberea în clocot a unei cantități de lapte suficientă astfel încât să acopere fundul vasului. Apoi lăsați laptele 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® pot apărea mici fisuri superficiale. Acest lucru este normal.
- 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 după spălare, puneți în vas un amestec de apă și oțet alb și aduceți soluția astfel formată la fierbere;
- Nu folosiți vasul gol pe o sursă de caldură!

Instrucțiuni privind curățarea și întreținerea cuțitelor

- Nu folosiți cuțitele în alte scopuri decât pentru tăierea alimentelor. Nu folosiți cuțitele de bucătărie la alte activități casnice precum tăierea conservelor, lemnului, desfacerea șuruburilor etc. 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).
- Când nu îl folosiți, așezați cuțitul la vedere, cu mânerul îndreptat către dumneavoastră și departe de marginea blatului de preparare. Păstrați cuțitele într-un bloc special de cuțite sau pe suporturi magnetice de perete.
- 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 tăișul lor se va deteriora de la contactul cu alte vase.
- Întotdeauna ridicați cuțitul de mâner! Dacă vreți să înmânați cuțitul altcuiva, țineți mânerul îndreptat spre persoana respectivă.
- Pentru tăiat, folosiți numai tocătoare din lemn sau plastic, ușor de curățat și ușor flexibile. Tocătoarele de sticlă, ceramică sau piatră sunt foarte dure și strică lama fină a cuțitelor. Tocătoarele din lemn au calitățile necesare pentru păstrarea proprietăților lamei cuțitului.
- Curățați cuțitele imediat după folosire. Nici cuțitele din oțel inoxidabil nu sunt 100% inoxidabile deoarece conțin carbon (pentru duritate). Astfel, acizii (produsi de suc de fructe și legume, 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 un detergent de vase neabraziv.
- Nu lăsați cuțitele în apă timp îndelungat. Cuțitele cu mâner sintetic sau din oțel inoxidabil pot fi puse în mașina de spălat vase fără probleme (la maximum 50°C).
Atenție: **Cuțitele cu mâner cu nituri, nu se spală în mașina de spălat**, deoarece diferența bruscă de temperatură dintre mâner și lamă poate duce la ruperea lamei. Mânerul de lemn absoarbe apă și se deteriorează, de aceea este de preferat să îl spălați de mână. În general, nu recomandăm spălarea cuțitelor de calitate în mașina de spălat vase!
- Zgărieturile mici și petele mătuite de pe mânerul din inox pot fi îndepărtate folosind un prosop cu fibre de lână.

Instrucțiuni privind curățarea și întreținerea cuțitelor cu lamă ceramică

- Lama cuțitelor se curăță ușor cu un burete și un detergent pentru vase.
- Lama are duritate ridicată păstrându-se astfel ascuțită un timp îndelungat. **Se recomandă ascuțirea acestora numai cu piatră diamantată sau dispozitive de ascuțire cu roți diamantate.**
- Folosiți cuțitele pentru legume, fructe sau alte alimente moi. Nu le folosiți pe alimente tari, deoarece puteți deteriora lama cuțitului.
- Folosiți tocătoare din lemn sau plastic, nu suprafețe dure (ceramică, sticlă, granit), care tocesc sau pot ciobi lama cuțitului.
- Păstrați cuțitele în cutie sau în suporturi speciale pentru a feri lama acestora de eventualele șocuri mecanice.
- Lama cuțitelor ceramice este casantă, așadar vă recomandăm să aveți grijă la manevrarea acestora. **Nu se acordă garanție în cazul unei lame sparte sau ciobite!**

Instrucțiuni pentru mașinile și accesoriile pentru paste (pentru tagliatele, tăiței, spaghetti etc)

- Nu este recomandată spălarea acestor produse cu apă sau detergent, pentru evitarea apariției ruginii la contactul dintre oțel și umezeală. Aceste produse pot fi curățate cu o cârpă uscată sau cu o perie moale.

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 din oțel se asezonaază cu puțină grăsime (ulei) și devin negre după ce sunt folosite de câteva ori. Pentru evitarea oxidării, curățați aceste produse cu apă fierbinte, fără detergent lichid de vase, apoi uscați-le cu prosoape de bucătărie din hârtie.

Instrucțiuni pentru utilizarea și întreținerea vaselor din cupru

- Culoarea se va schimba după ce vasele sunt puse pe o sursă de caldură, iar pentru a da din nou stralucire trebuie folosită o cremă specială pentru cupru. Niciodată nu se folosesc bureți de sârmă pentru curățarea lor.