

СЕРТИФИКАТ ЗА ТЪРГОВСКА ГАРАНЦИЯ

№ ДОГОВОР / КОД НА ПРОДУКТА:

Настоящата търговска гаранция се предоставя от: КИТЧЪН ШОП БЪЛГАРИЯ ЕООД, със седалище и адрес на управление: гр. Русе, ул. Стефан Караджа №10, партер, офис 4, регистрирано в Търговския Регистър, ЕИК 204502340, телефон: + 359877175203

СРОКЪТ НА ТЪРГОВСКАТА ГАРАНЦИЯ за продукти, продавани от КИТЧЪН ШОП е:

- 6 месеца за прибори и готварски инструменти (напр. черпаци, шпатули, преси за чесън, отварачки, белачки и др.); за стъклени, керамични, порцеланови и пластмасови изделия;
- 1 година за тигани, тави за печене с незалепащо или силиконово покритие и за марката Kesper;
- 2 години за съдове за готвене, тенджери, ножове и за марките Zwilling (с изключение на уплътненията, клапаните итапата за клапан за тенджерата под налягане); Miyabi, SodaStream, BSF, OXO, Lava, Microplane, Brita, Vitesse, Aladdin, Glasslock, Zokura, QVS, WMF, Zeroll, Tekno-tel, Grunweg, Demeyere - серията Resto и Young, Anysharp, Veritable, Curver, Campart, FireFriend, Smartwares, Ryrex, de Buyer (с изключение на гамите, посочени по-долу) както и други продукти (инюксови термоси, прибори за хранене и т.н.);
- 2 години за домакински електроуреди, с изключение на марката Cuisinat (3 години гаранция), Blendtec (8 до 10 години гаранция), Excalibur (5 години гаранция);
- Минимум 2 години за продуктите на Chef's Choice;
- 3 години за готварските съдове на AMT GastroGuss (с изключение на незалепащото покритие и уплътнението, клапана и на тапата за клапан на тенджерата под налягане);
- Между 2 и 5 години за продуктите на Imperia и Peugeot (вижте инструкциите на опаковката); механизмът на мелачките на Peugeot и Marlux имат доживотна гаранция;
- Между 2 и 10 години за продуктите на SimpleHuman (вижте инструкциите за продукта) и на Ballarini (серията Amalfi 3 години, серията Rialto 4 години, серията Alba 10 години);
- 5 години за продукти de Buyer от сериите Choc, Choc Extreme, Choc Resto Induction;
- 10 години за продуктите на Emile Henry, Brabantia, Demeyere (Atlantis, Apollo, Industry, Intense, Classicline, Proline, Multiline) и на тенджерите под налягане Demeyere и Zokura (с изключение на клапана, тапата на клапана и гуменото уплътнение);
- Доживотна гаранция на съдовете за готвене Staub, de Buyer от сериите Mineral B и Carbone Plus.

Продуктите са тествани и одобрени в съответствие с изискванията на европейското законодателство. За да може използването на тези продукти да се извършва в оптимални условия, се изисква употреба и поддръжка в съответствие със съответните инструкции за употреба.

За проблеми с обслужването или за сервиз можете да се свържете с персонала на магазините KitchenShop, по имейл на адрес office@kitchenshop.bg или по телефона на + 359877175203 или +40314088888. Адрес на сервиза: Централен склад Китчен Щоп - улица Синая 53-53В, пощенски код 077175, област Стефанец де Жос, село Стефанец де Жос, Илфов, Румъния (Comuna Ștefăneștii de Jos, sat Ștefăneștii de Jos, str. Sinaia nr. 53-53B, județul Ilfov, Romania).

1. ГАРАНЦИОННИ УСЛОВИЯ:

- 1.1 Продължителността на търговската гаранция за закупения продукт е посочената по-горе.
- 1.2 Гаранционният период започва да тече от датата на която потребителят или посочено от него трето лице, различно от превозвача, приеме продукта и важи само при представяне на оригиналния гаранционен сертификат и касовата бележка.
- 1.3 Престоят при нефункциониране, поради липса на съответствие в рамките на гаранционния период, удължава срока на законната гаранция за съответствие и този на търговската гаранция, и в зависимост от случая, започва да тече от момента, в който за несъответствието на продукта е бил уведомен продавача и / или от момента на представяне на продукта на продавача / сервизното звено, до момента, когато продуктът отново бъде въведен в нормална експлоатация и съответно до момента на уведомяване относно повторното взимане на продукта или действителната му доставка до потребителя.
- 1.4 Продукти за продължителна употреба са битовите електроуреди (като кухненски работи). Средната продължителност на използването им се равнява на срока на търговската гаранция, предлагана от Kitchen Shop, с изключение на продуктите, за които гаранцията е доживотна. Продуктите с доживотна търговска гаранция имат среден експлоатационен живот 50 години.
- 1.5 Продуктите за продължителна употреба с доказани дефекти, в рамките на законния гаранционен срок за съответствие, когато те не могат да бъдат поправени или когато кумулативната продължителност на неизправността, поради недостатъци в законния гаранционен период на съответствие, надвишава 10% от продължителността на този срок, при подадена заявка от страна на потребителя, ще бъдат заменени от продавача или той ще върне на потребителя стойността на продукта.
- 1.6 Потребителят има право да избира измежду мерките, представени по-горе, в зависимост от сериозността на несъответствието. Също така потребителят може да поиска намаляване на цената или прекратяване на договора за продажба при условията на приложимото законодателство.
- 1.7 Продуктите за лична хигиена, разпаковани от потребителя (като продукти за нокти, ножички, пинсети, пили за нокти, гъби за баня, гъби за грим, комплекти за маникюр, нокторезачки, клещи за кожички и др.), НЕ могат да бъдат връщани поради хигиенни и здравословни причини.

2. ГАРАНЦИОННИ ОГРАНИЧЕНИЯ

2.1 От гаранцията не се покрива:

- нормално износване на продукта;
- **ръждясване на железни, стоманени или чугунени продукти с немайлирано покритие и напукване на повърхността, в случай на неспазване на инструкциите. Прочетете инструкциите на гърба и на опаковката!**
- **използване на продукта за търговски цели или прекомерната му употреба (злоупотреба);**
- дефекти, причинени от небрежна употреба или при инциденти (напр. дракотини, пукнатини, счупвания, пукнатини по повърхността на керамика Flame® и уреди за хляб Emile Henry, изгаряния, огъване или счупване остриетата на ножове и др.);
- дефекти поради неправилна употреба (например: използване на ножове за рязане на кости или за рязане на нехранителни продукти, прегаряне на съдове чрез използване на прекалено силен котлон и др.);
- естетически дефекти (напр. обезцветяване, оцветяване, ефект на дъга и матиране, млечно оцветяване) или шумове, причинени от прекомерно нагряване на инюксови съдове;
- неудобства, причинени от миризма и дим, отделящи се в процеса на готвене;
- вкусът и консистенцията на продуктите, получени от използването на уредите (напр. сокоизстисквачка за плодове / зеленчуци, мелничка, филтър / еспресо машина, пасатор, кухненски робот, миксер)
- клапа, тапа за клапан и уплътнение на тенджерата под налягане;
- керамичен или незалепащ слой на незалепащите съдове. В зависимост от вида на готвенето или температурата, използвана за готвене, тези съдове могат постепенно да загубят своите незалепащи свойства;
- плесента, комарите и бълхите, които могат да се появят в органичната екосистема на домашната градина Veritable, нито led осветлението ѝ.

2.2 Гаранцията не ви дава право на обезщетение, различно от стойността на самия продукт, освен в предвидените в закона случаи.

2.3 Гаранцията е валидна само на територията на Република България.

2.4 Други разпоредби относно гаранциите:

В случай на несъответствие, но също така и в случай на търговска гаранция, потребителят има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба.

Марка за поправка се счита за неприложима, ако продавачът не може да предостави идентични заместващи продукти или резервни части за ремонт, включително поради липса на оборудване или съответна технология.

Търговската гаранция не оказва влияние върху правата на потребителите, произтичащи от гаранцията по чл. 112 - 115, и независимо от търговската гаранция продавачът отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно гаранцията по чл. 112 - 115.

Приложими разпоредби на Закона за защита на потребителите:

Чл. 112. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителят има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.

(2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:

1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;

2. значимостта на несъответствието;

3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113. (1) (Нова - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.

(2) (Предидна ал. 1 - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.

(3) (Предидна ал. 2, изм. - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

(4) (Предидна ал. 3 - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понеса значителни неудобства.

(5) (Предидна ал. 4 - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности:

1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума;

2. намаляване на цената.

(2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.

(3) (Нова - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.

(4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115. (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.

(2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.

(3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

ПРОДАВАЧ: Китчън Шоп България ЕООД

Получих инструкции на български език
КУПУВАЧ:

Сервизни ремонти

Пореден номер	Дата на въвеждане	Дефект	Извършен ремонт/ Сменени части	Дата на издаване	Брой дни на неизползване	Отговорно лице	Подпис



УКАЗАНИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ГОТВАРСКИТЕ СЪДОВЕ И ИНСТРУМЕНТИ

- Преди първа употреба отстранете всички етикети и измийте съдовете и готварските инструменти с вода и препарат за съдове, след което ги подсушете!

Инструкции за почистване и поддръжка на съдове с незалепащи повърхности

- Не прегрявайте съдовете с незалепаща повърхност. Не ги оставяйте на огъня повече от 3 минути, без да добавяте хранителни продукти. Не наливайте олио, след като съдът вече се е загреал, а от самото начало.
- За да запазят съдовете своите свойства, не използвайте остри кухненски прибори или твърди пособия, а само такива от дърво, пластмаса или силикон.
- Пластмасовите дръжки на съдовете с незалепаща вътрешност, издържат във фурната при температури между 160 и 240 градуса по Целзий. Защитете ги от пряк пламък!
- Съдовете с незалепаща вътрешна част се почистват с гореща вода и стандартен препарат за миене на съдове. Не използвайте телена гъба! Препоръчваме измиване на ръка.
- Наслояването (сив прах), което се появява от външната страна на съда, след измиване в съдомиялната машина, е естествено явление в резултат на химическа реакция от алкалните препарати, често съдържащи се в таблетките за съдомиялна машина и не оказва влияние върху свойствата на съда. За да го премахнете, използвайте стандартен препарат за миене на съдове.

Инструкции за почистване и поддръжка на съдове от неръждаема стомана или инокс

- По време на готвене избягвайте високите температури, тъй като те ще прегорят храната, а външната страна на съдовете ще пожелтее.
- За почистване на съдовете се използва фина гъба и препарат за съдове. Препоръчваме да не се почиства с телени гъби или абразивни препарати.
- Ако забележите петна, обезцветени зони или ефект на дъга върху повърхността, можете лесно да го почистите със смес от оцет и вода или лимонен сок. Те се появяват в резултат на минералите в храната или във водата.
- Препоръчително е да добавите готварска сол към врящата вода. Солта може да повреди неръждаемата стомана, ако не се разтвори веднага.

Инструкции за почистване и поддръжка на чугунени съдове

- Преди първа употреба намажете / поставете в съда малко олио, загрейте на слаб огън за няколко минути, след което отстранете излишната мазнина.
- Не поставяйте чугунената тенджера директно върху нагорещ котлон. Загрявайте постепенно, започвайки със слаб огън.
- **Не подлагайте съда на топлинен удар** (напр.: след употреба, не поставяйте горещия съд в студена вода) или на силен механичен удар, тъй като може да се получат пукнатини.
- Не поставяйте съдове с дървени дръжки във фурната.
- За почистване на съдовете се използва фина гъба и обикновен миелен препарат. Емайлираните чугунени съдове не се почистват с телени гъби.
- Почистването на съдовете може да се извършва и в миалната машина (само за емайлирани чугунени съдове), но препоръчваме измиване на ръка. При измиването им в съдомиялната машина, по повърхността им може да се получи млечен, матов ефект.
- Чугунените съдове без емайлирана повърхност се забърсват със суха кърпа веднага след измиване. След това се „напоават“ с олио след подсушаване. В противен случай ще се появи ръжда.

Инструкции за почистване и поддръжка на керамични съдове Emile Henry

- Керамичните съдове могат да се поставят директно от хладилника във фурната. Съдовете са устойчиви на високи температури и микровълни.
- Керамичните съдове **Flame®** лесно се почистват на ръка. При използване на съдомиялна машина те могат да получат млечен матов ефект.
- Керамични съдове, произведени по технологията Ceradon® **НЕ** се използват директно върху огъня, а само в стандартна и / или микровълнова фурна (тави, чинии, купички ramekin и др.)
- Керамични съдове, произведени по технологията **Flame®** могат да се използват на котлон и във фурната, но също така и върху керамичен халогенен или електрически плот.
- За керамиката **Flame®** (тенджери, тигани, касероли), преди първа употреба, се препоръчва достатъчно количество мляко, колкото да покрие дъното, да поври за известно време. Оставете съда да се охлади преди измиване.
- Винаги използвайте нисък или среден размер на котлон, който не надвишава обиколката на основата на съда. Използвайте продукта за бавно готвене.
- По време на употреба могат да се появят малки повърхностни пукнатини върху емайлираната повърхност на керамиката **Flame®** и по уредите за печене на хляб. Това е нормално и не влияе върху качеството на готварския съд.
- Серията **Delight** може да се използва на всякакъв вид котлони, включително индукционни.
- Керамиката **BVQ** се използва само на външната скара и във фурна. Не поставяйте продукта директно върху пламъка, тъй като той ще се напука!
- В случай че има остатъци от храна по основата на керамичните съдове **Flame®**, оставете да поври за известно време смес от вода и бял оцет / препарат за съдове / сода за хляб.
- Не поставяйте празна тенджера върху топлинен източник!

Инструкции за почистване и поддръжка на ножове

- Не използвайте кухненски ножове за други домакински дейности като рязане на кости, отваряне на консерви, рязане на дърво, развиване на винтове, а само и единствено за рязане на храна. Редовно заточвайте ножовете си. Гълтът на заточване на европейските ножове, върху пилата за точене или заточващия камък трябва да е 22-25 градуса. За японските ножове гълтът на заточване е между 10-20 градуса и препоръчваме използването на финозърнест заточващ камък (с грапавост от 1000 нагоре).
- Зеленчуците, месото, рибата или хлябът се различават значително по размер и структура. Използвайте правилния нож за всеки от тези видове храни.
- Не оставяйте ножовете в мивката! Не само, че можете да се нараните, докато миете чинии, но ръбът им би се повредил при контакт с други съдове.
- При рязане, използвайте само дървени или пластмасови дъски. Стъклените, керамичните или каменните дъски са много твърди и могат да повредят финото острие на ножовете.
- Почиствайте ножовете веднага след употреба. Дори ножовете от неръждаема стомана не са 100% неръждаеми, защото съдържат въглерод (за твърдост). Поради тази причина, киселини (от плодови сок и зеленчуци, от горчица, кетчуп и др.) трябва да се отстранят от острието веднага след употреба. След употреба, острието трябва да се почисти възможно най-бързо с влажна кърпа или не-абразивна гъба и да се подсуши. Ако все пак се появят ръждиви петна, те лесно могат да бъдат премахнати с помощта на мека кърпа или специален препарат за неръждаема стомана или инокс, който е неабразивен.
- Не оставяйте ножовете във вода за дълго време. Ножовете с дръжки от синтетична или неръждаема стомана, могат да се поставят в съдомиялната машина (на максимум 50 ° C).
Внимание: **Ножове с нит или дървена дръжка, не се мият в съдомиялна.** Рязката температурна разлика между дръжката и острието може да предизвика счупване на острието, а дървената дръжка абсорбира вода и се поврежда. По принцип, не препоръчваме да миете ножовете в съдомиялната машина!
- Леките дракотини и матовите петна по иноксовите дръжки могат да бъдат премахнати с помощта на грапава гъба, която не съдържа метални частици.

Инструкции за машини и аксесоари за приготвяне на паста (за талители, юфка, спагети и др.)

- Тези продукти се почистват със суха кърпа или мека четка. **НЕ** миете с вода или препарат, тъй като те ще ръждясат (стоманата в контакт с вода се окислява).

Инструкции за използване на касероли с капак

- Необходимо е да отстраните капака, преди да използвате касеролата в микровълновата или в стандартната фурна (отнася се за тези продукти, чиято употреба е разрешена в стандартна фурна).

Инструкции за употреба и поддръжка на стоманени съдове

- Стоманените съдове трябва да се омазняват редовно. За да омазните съда, изсипете 1 мм олио и го загрейте, докато започне леко да пуши, след това отстранете мазнината и избършете излишното с хартиена кърпа. При използване, съдът потъмнява. Колкото по-тъмен е цветът на съда, толкова по-ефективно е естественото незалепащо покритие и можете да започнете да готвите деликатни продукти като риба или яйца.
- Гответе на средна температура, не прегрявайте съда, докато е празен и не използвайте функцията PowerBoost за бързо нагряване на котлоните.
- Измива се на ръка, с гореща вода, без препарат и се забърсва с хартиена кърпа. След това леко се омазнява с кърпа или хартия, напоена с масло и се съхранява на сухо място, за да се избегне окисляване.
- Ако съдът е ръждясал, почистете го с телена гъба и възобновете препоръчания процес на омазняване.

Инструкции за употреба и поддръжка на медни съдове

- Медните съдове **НЕ** се мият в съдомиялна машина, нито с телена гъба. За да възстановите блясъка им, използвайте специална паста за почистване на медни съдове. Медта се окислява и променя цвета си в контакт с влага, въздух и топлина.

Инструкции за почистване и поддръжка на прибори за хранене

- Почистете приборите след употреба. Остатъците от храна могат да причинят петна от ръжда. Ако използвате съдомиялна машина, извадете приборите за хранене в рамките на максимум 20 минути след края на цикъла на измиване. Препоръчваме измиването им при макс. 50 °C.

Инструкции за поддръжка и почистване на колекциите Origin и Origin 2.0 - R2S

- Рустик видът на тази колекция се получава чрез нанасяне на лъскав емайл с напукан ефект. Не оставяйте съдовете във вода или с остатъци от храна за дълго време. След употреба те трябва да се измият и подсушат с кухненска кърпа.

Инструкции за употреба и поддръжка на мелнички за сол и черен пипер

- **Мелничка за сол** - използвайте суха сол, чиито кристали не надвишават 4 мм в диаметър. Не използвайте мелничката за сол, за мелене на пипер или за морска сол, тяхната влажност може да корозира механизма.
- **Мелничка за влажна сол** - използвайте мелничка със специален механизъм, предназначен за този вид сол.
- **Мелничка за пипер** - използвайте зърна черен, бял или зелен пипер, които са сухи, твърди, с максимален диаметър около 5 мм. Зърната от розов пипер могат да се използват само в смес (максимум 15% розов пипер) с един от видовете пипер, споменати по-горе. Изсушените семена кориандър също може да се използват в мелнички за пипер на Peugeot.
- Не поставяйте мелничката в съдомиялната машина.
- Съхранявайте мелничката в суха среда, далече от влага и топлина.