

## GARANCIALEVÉL

### SZERZŐDÉSSZÁM / TERMÉK KÓD:

A FOGYASZTÓK - azaz a szakmájuk, önálló foglalkozásuk vagy az üzleti tevékenységük körén kívüli eljáró természetes személyek - esetében ALKALMAZANDÓ KERESKEDELMI GARANCIA IDŐTARTAMA a KITCHEN SHOP által értékesített termékekre vonatkozóan:

- 2 év a konyhai edényekre, konyhai eszközökre, termoszkokra, rozsdamentes acél evőeszközökre és az alábbi márkákra: Aladdin, Benriner, Bra, Brita, BSF, Campart, Carpa Magica, Coravin, Cuitisan, Curver, de Buyer (kivéve az alább felsorolt termékeket), Demeyere-Resto és Young sorozat, Glasslock, Grunberg, Hydro Flask, Isi, Kesper, Kitchen Craft, Lava, Leifheit, Microplane, Miyabi, Monix, Niimbot, Ooni, Opinel, OXO, Pinox, Polarbox, Smartwares, SodaStream, Stanley, Tekno-tel, Veritable, Zeroll, Zokura, Zwilling;
- 2 év a háztartási készülékekre – kivéve a Cuisinart márkát (3 és 5 év közötti garancia), Blendtec (8 és 10 év közötti garancia);
- 2 év a Chef's Choice termékekre (kérjük olvassa el a csomagoláson foglalt útmutatót);
- 3 év az AMT GastroGuss konyhai edények esetében;
- 2 és 4 év között a Kormaz termékekre (kérjük olvassa el a csomagoláson foglalt útmutatót);
- 2 és 10 év között az Imperia és Peugeot termékekre (kérjük olvassa el a csomagoláson foglalt útmutatót); Peugeot és Marlux darálók/őrölők szerkezete, gépezete életre szóló garanciával rendelkezik;
- 2 és 10 év között a SimpleHuman, Ballarini és az AnySharp termékekre (kérjük olvassa el a csomagoláson foglalt útmutatót)
- 5 év a következő Buyer termékek esetén - Choc, Choc Extreme és Choc Resto Induction terméksalád, Emile Henry - a Delight és a Sublime+ termékválasztékai, Demeyere (Alu Industry 3 Duraslide és Alu Industry Ceraforce terméksalád)
- 10 év az Emile Henry termékekre (kivéve a Delight és SUBLIME+ terméksaládok – 5 év), Pyrex, Brabantia, Demeyere (5-Ply, 7-Ply serpenyők és Atlantis, Apollo, Intense, Proline, 5-Plus, Commercial, Mini terméksalád, Resto 3)
- Életre szóló garancia a Staub konyhai edényekre, de Buyer's Mineral B és Carbone Plus terméksaládokra, valamint a Peugeot, Marlux és de Buyer só- és borsőrök mechanizmusára.
- Kukták: Monix, Bra, Zwilling, Korkmaz (2 év), AMT (3 év) - (kivéve a tömítőgyűrűt, a gőzkiengedő szelepet és a lebegő szelepet);
- A fent nem felsorolt termékekre vonatkozóan a kereskedelmi garanciális idő a gyári csomagoláson szereplő garanciaidőtartam.

A KITCHEN SHOP termékek vásárlói esetében – ha ezek **jogi személyek** – a kereskedelmi jótállásra vonatkozó idő megegyezik a fent említett feltételekkel, ha azok egy évnél rövidebbek idő tartamuk. Minden más termék esetében a **jogi személyekre** vonatkozó kereskedelmi garancia időtartama egy év, a beszerzés időpontjától számítva.

A termékek az Európai Unió követelményeinek / irányelveinek megfelelően voltak tesztelve és engedélyezve. Ahhoz, hogy ezeknek a termékeknek a használata optimális körülmények között történjen, az erre vonatkozó használati utasításoknak megfelelően kell használni és karbantartani őket.

A termékekkel kapcsolatos bármilyen szolgáltatási probléma megoldásához kérjük forduljon a KitchenShop üzletek munkatársaikhoz, valamint e-mailben az [office@kitchenshop.hu](mailto:office@kitchenshop.hu) e-mail címen érhet el bennünket, telefonon pedig a: **0036-1/345.8019 (Mammuth I); 0036 – 1/434 8683 (Árkád) és 0036-1/300 9520 (online raktár)** telefonszámon.

### JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK

- 1.1 A megvásárolt termékre vonatkozó kereskedelmi jótállás időtartama a fent említett.
- 1.2 A jótállási idő a termék eladásának napjától számít, és csak a jótállási jegy (Garancialevél) és az eredeti kasszablock vagy a számla együttes bemutatása esetén érvényes.
- 1.3 A Termékre biztosított Kereskedelmi jótállás csak azokra a megfelelőségi hibákra vonatkozik, amelyeket a Fogyasztó a hiba felfedezésétől számított 2 (két) hónapon belül az Eladónak bejelentett.
- 1.4 A Termékre biztosított Kereskedelmi jótállás csak azokra a megfelelőségi hibákra vonatkozik, amelyeket a jogi személy vásárló a hiba felfedezésétől számított 2 (két) napon belül az Eladónak bejelentett.
- 1.5 A meghibásodás ideje - a jótállási időn belül felmerülő hiba miatt - meghosszabbítja a megfelelőségi törvényi és a kereskedelmi jótállás időtartamát, és attól a naptól számít, amikor a hibáról a garanciavállaló tudomást szerzett, és addig tart amíg a kijavított termék átadása meg nem történik e rendeltetészerűen használó fogyasztó fele.
- 1.6 Hosszú távú használatra készült termékek kategóriájába tartoznak a háztartási elektromos készülékek (például a konyhai robotok). Használatuk átlagos időtartama megegyezik a Kitchen Shop által vállalt kereskedelmi garancia időtartamával, kivéve azokat a termékeket, amelyekre a garancia élethosszig tartó. Az élethosszig tartó kereskedelmi garanciával rendelkező termékek átlagos élettartama 50 év.
- 1.7 A jótállás időtartama alatt a javításokat vagy kicseréléseket ésszerű időn belül kell elvégezni, amely nem haladhatja meg a 15 naptári napot, attól a naptól számítva amikor a fogyasztó tájékoztatta az eladót a hibáról, és amelyről az eladó és a fogyasztó közösen – írásban – megállapodott, figyelembe véve az áru jellegét és összetettségét, a hiba jellegét és súlyosságát, valamint a javítás vagy csere befejezéséhez szükséges erőfeszítéseket. Készülék vagy alkatrész cseréje esetén az új készülék vagy alkatrész a kedvezményezett tulajdonába kerül, míg a hibás készülék vagy alkatrész az eladó tulajdonába kerül. Az eladót ugyanazok a kötelezettségek terhelik a kicserélt termékre vonatkozóan, mint az eredetileg értékesített termékekre.
- 1.8 A fogyasztó által kibontott személyes higiéniai termékeket, mint például (körömvágók, ollók, csipeszek, körömszelők, fűrdőszivacsok, sminkszivacsok, manikűrhengerek, körömcspók, bőrcsipeszek és körömágybőr vágók stb.) egészségügyi/orsói okokból valamint higiéniai okokból NEM visszaküldhetők.

### GARANCIA KORLÁTOZÁSOK:

#### 2.1 A következőkre nem terjed ki a garancia:

- A termék normál kopása;
- A nem zománcozott öntöttvas termékek, vas-, acél- és rézbevonat rozsdásodása, az utasítások be nem tartása esetén. Olvassa el a hátoldalon és a csomagoláson található utasításokat!
- A termék kereskedelmi célú használata vagy túlzott használata (mértéktelen, túlhajtott használat);
- Gondatlan kezeléssel vagy balesetből eredő hiányosságok (pl. karcolások, törések, forgácsolások, felületi repedések a Flame® kerámiai és Emile Henry kenyérsütő formák felületén, égési sérülések, késpengék elhajlása vagy kitöredezése stb.);
- A nem rendeltetészerű használatból eredő hiányosságok (pl.: kések használata csontok vagy nem élelmiszeripari termékek vágására, edények melegeitése túl nagy láng használatával stb.);
- Esztétikai jellegű hibák (pl.: elszíneződés, foltosodás, szivárványos és maszatoló hatás, tejszerű megjelenés), vagy túlzott melegítés és kis normál zajok okozta károk, rozsdamentes acél edények melegítési folyamatában;
- A főzési folyamat során felszabaduló illat és füst okozta kellemetlenség;
- A készülékek használatából származó készítmények íze és állaga (pl. gyümölcs/zöldsgéfcasáró, daráló, szűrő/eszpresszó, turmixgép, konyhai robotok, keverők);
- A kukták szelepe és ezeknek a tömítése;
- A tapadásmentes edények kerámia vagy nem tapadó rétege. A főzés típusától vagy a főzéshez használt hőmérséklettől függően ezek az edények fokozatosan elveszítik tapadásmentes tulajdonságaikat.
- A Veritable növényládák organikus ökoszisztémájában megjelenő penész, muslicák és bolhák, de a LED-ek által kibocsátott fény sem.

#### 2.2 A garancia a termék értékén kívül más kártérítésre nem jogosít.

#### 2.3 A garancia csak Magyarország területén érvényes.

#### 2.4 A A garanciákra vonatkozó egyéb rendelkezések:

A megfelelő hiánya esetén, de a kereskedelmi jótállás esetén is a fogyasztónak joga van minden esetben fizetés nélkül kérni az eladótól a termék kijavítását, vagy a termék cseréjét igényelni, kivéve azt az esetet, amikor az intézkedés lehetetlen vagy ha az az eladónak - másik kellékszavatossági igény teljesítésével összehasonlítva - aránytalan többletköltséget eredményezne.

Egyéb megoldások, a fentiekben említett helyzetekre, figyelembe véve a következőket:

- a) Mekkora lett volna a termék értéke, hogy ha megfelelt volna a fogyasztó elvárásainak;
- b) Fontos a termék elvárás / megfelelés aránya;
- c) El lehet-e érni a másik megoldást a fogyasztó számára hátrány nélkül.

Az eladó megtéríti a termék árát a vásárló részére, amennyiben az eladó nem tudja biztosítani a termék kicserélését egy azonos termékre vagy a megjavításához való alkatrészeket, beleértve a felszerelést is vagy a megfelelő technológiát. A termék hibájának megoldása ingyenes javítással vagy a termék kicserélésével jár. A termék hiba kijavítása vagy a termék kicserélésének időtartama maximum 15 nap.

### AZ EDÉNYEK ÉS A KONYHAI ESZKÖZÖK gondozására vonatkozó utasítások:

Az első használat előtt távolítsa el az összes címkét, mossa el az edényeket és a konyhai eszközöket vízzel és mosogatószerrel, majd törölje át gondosan és szárítsa meg !

#### Útmutató a tapadásmentes edények tisztításához és karbantartásához

- Ne melegítse túl a tapadásmentes felületű edényeket. Ne hagyja a tapadásmentes felületű edényeket több mint 3 percig a lángon - élelmiszer vagy étolaj hozzáadásával nélkül.
- Annak érdekében, hogy az edények megőrizzék tulajdonságaikat, ne használjunk éles vagy kemény anyagú konyhai eszközöket, hanem csak fából, műanyagból vagy szilikontól készületeket.

- A tapadásmentes edényeket forró vízzel és hagyományos mosogatószerrel kell tisztítani. Ne használjon drótmosogatót vagy durva szivacsot! Csak a kézi elmosás ajánlott.
- A tapadásmentes belsővel rendelkező edények műanyag fogantyú 160 és 240 Celsius fok közötti hőmérsékletig ellenállnak a sütőben. Tartsa távol a közvetlen lángtól!
- A mosogatógépben történő mosogatás után az edény aljának külső oldalán megjelenő üledék (szürke por) természetes jelenség, amely a gyakran mosogatógép-tablettákban található lúgos tisztítószer kémiai reakciójából adódik, és nem befolyásolja az edény tulajdonságait. Az eltávolításához használjon szokásos mosogatószert.

#### Útmutató a rozsdamentes acél edények tisztításához és karbantartásához

- Főzés közben kerülje a magas hőfokot, mivel odaéghet az étel és kifakulhat az edény külső része (besárgulhat).
- Az edények tisztításához használjon puha szivacsot és mosogatószert. A rozsdamentes acélból készült edényeket nem szabad drótmosogatóval vagy durva szemcséjű mosogatószerrel (súrolószerrel) tisztítani.
- Ha foltokat, elszíneződött területeket vagy szivárvány hatást észlel a felületeken, akkor nagyon könnyen tisztíthatja ezeket, ecet és víz keverékével vagy citromlével. Az élelmiszerekben vagy a vízben lévő ásványi anyagok miatt fordulnak elő.
- Ajánljuk, hogy a konyhasót csak a már felforrósodott vízbe lehet adagolni. A konyhasó károsíthatja a rozsdamentes acélt, ha nem oldódik fel azonnal.

#### Útmutató az öntöttvas edények tisztításához és karbantartásához

- Az első használat előtt kenje be az edény belsejét kevés olajjal, konyharuha vagy papírtörülő használatával, ezután néhány percig helyezze alacsony láng fölé és a főlöleges olajat távolítsa el. Ez a folyamat az öntöttvas edény rétegének megvédéséhez szükséges.
- Ne helyezze az öntöttvas edényt közvetlenül nagy lángra. Fokozatosan kell melegíteni, kis lánggal kezdve.
- Használat után ne tegye ki az edényt hirtelen hőmérsékletváltozásnak (pl. használat után ne helyezze a forró edényt hideg vízbe), vagy erős mechanikai sokkoknak, mivel repedések jelenhetnek meg rajta.
- Ne helyezzen fa fogantyúval ellátott edényeket a sütőbe.
- Az edények tisztításához csak puha szivacsot és hagyományos mosogatószert használjon. A zománczott öntöttvas edények nem tisztíthatók drótszivacsokkal.
- Az edény tisztítása mosogatógépben is elvégezhető (csak zománczott öntöttvas edények esetében), viszont inkább a kézi mosást javasoljuk. A mosogatógép használatával tejszerű, mattosító hatást érhetnek el.
- A zománczott felülettel nem rendelkező öntöttvas edényeket a mosás után azonnal száraz ruhával át kell törölni. Ezután pedig be kell kenni étolajjal. Ellenkező esetben rozsdá képződhet ezen a felületeken. **Nem nyújtunk garanciát azon öntöttvas termékekre, amelyekről lepattogott a zománc és rozsdások!**

#### Útmutató az Emile Henry kerámia edények tisztításához és karbantartásához

- A kerámia edények közvetlenül a hűtőszekrényből a sütőbe helyezhetőek. Az edények ellenálló képesek a magas hőmérsékletnek és a mikrohullámú sütőben is használhatóak.
- A Flame® kerámia edények, kézzel könnyen tisztíthatóak, de mosogatógépben is elmoshatóak, viszont a mosogatógép használatával tejszerű, mattosító hatást érhetnek el.
- A Ceradon® technológiával gyártott kerámia edényeket NEM szabad közvetlenül a lángon használni, csak a klasszikus és / vagy mikrohullámú sütőben (tálca, tányérok, ramekin tálak stb.).
- A Flame® technológiával gyártott kerámia edények a lángon és a kemencében (sütőben) is használhatóak, de a kerámia főzőlapon valamint halogén és elektromos főzőlapon is használhatóak.
- A Flame® kerámia (fazekak, tagin-ek, serpenyők) esetében az első használat előtt ajánlatos megfelelő mennyiségű tejet felforralni, hogy ellepje az edény alapját. Mosás előtt hagyja kihűlni az edényt.
- Mindig alacsony vagy közepes lángot használjon, amely nem haladja meg az edény aljának kerületét. Használja a terméket lassú főzéshez.
- Használat közben apró felületi repedések jelenhetnek meg a Flame® kerámiák és a kenyérsütők zománczott felületén. Ez normális, és nem befolyásolja az étel minőségét.
- **A Delight és a SUBLIME+ sorozat mindenféle főzőlapon alkalmas, beleértve az indukciót is.**
- A Delight termékcsalád bármilyen típusú főzőlapon használható, beleértve az indukciós főzőlapot is.
- BBQ kerámiákat csak a kültéri grillen és a sütőben használhatóak. Ne helyezze a terméket közvetlenül a lángra, mert megreped!
- Ha megmaradt ételmaradékok tapadnak a Flame® edények aljára, akkor forraljon fel egy: víz és fehérecet / mosogatószer / szódabikarbóna keveréket.
- Ne használja az üres edényt hőforráson.

#### Útmutató a kések tisztításához és karbantartásához

- Ne használja a késeket más célra, mint az élelmiszerek feldarabolására. Ne használja a késeket más háztartási tevékenységekre, mint például: csontvágás, konzervek felbontása, fa vágása, csavarhúzóként való használat, stb. Élezze rendszeresen a késeit. Az európai kések élezési szöge a reszelőn vagy a fenékövön 22-25 fok. A japán késeknek a élezési szöge pedig 10 és 20 fok között van, és finom szemcséjű fenékö használatát javasoljuk (1000-tól felfele).
- A zöltségek, a húsok, a halak vagy a kenyér mérete és állaga nagyban különbözik. Használja a megfelelő kést minden ilyen típusú ételhez.
- Ne hagyjon kést a mosogatóban! Mosogatás közben nemcsak megsérülhet, hanem a szélük is megromlik a más edényekkel való érintkezéstől.
- A vágáshoz csak fa vagy műanyag aprítót használjon. Az üveg-, kerámia- vagy kő aprítók nagyon kemények, és károsíthatják a kések finom pengéjét.
- Használat után azonnal tisztítsa meg a késeket. A rozsdamentes acélból készült kések sem 100%-an rozsdamentesek, mivel szén tartalmazznak (a keménység érdekében). Így a savakat, amelyek a gyümölcsök és zöltségek levéből, a mustárból és a ketchupból keletkeznek, azonnal el kell távolítani a pengéről használat után. Használat után, a kés élet minél hamarabb meg kell tisztítani egy vizes kendővel vagy egy puha mosogatószivaccsal és szárazra kell törölni. Ha azonban rozsdafoltok jelennek meg, könnyen eltávolíthatók puha ruhával vagy speciális, rozsdamentes acélhoz készült, nem súroló hatású tisztítószerrel.
- Ne hagyja a késeket hosszú ideig vízben. A szintetikus vagy rozsdamentes acél nyelű (markolatú) kések mosogatógépbe is moshatóak (maximum 50°C).

**Figyelem: A szegecsel vagy fa nyelű késeket nem szabad a mosogatógépbe helyezni,** mivel a nyel és a penge közötti hirtelen hőmérséklet-különbség miatt a penge eltörhet, a fa nyel pedig felszívja a vizet és tönkremegy, ezért, a hagyományos mosogatást ajánljuk. Általában nem ajánljuk, a jó minőségű kések mosogatógépben történő mosását!

- A rozsdamentes acél fogantyúkon lévő apró karcolásokat és szennyeződések (tomba foltokat) ~ fémrészecskéket nem tartalmazó durva szivaccsal lehet eltávolítani.

#### Útmutató a térsztagépekhez és tartozékokhoz (tagliatele, tészta, spagetti stb.):

- Ezeket a termékeket száraz ruhával vagy puha kefével tisztítsa meg. NE mossa le vízzel vagy tisztítószerrel, mert rozsdásodnak (a vízzel érintkező acél oxidálódik).

#### Útmutató a fedéllel ellátott ételtároló dobozok használatához

- Az edények mikrohullámú vagy klasszikus sütőben való használatára előtt le kell venni a fedőt (azoknál a termékeknél, amelyek használatára megengedett a klasszikus sütőben).

#### Útmutató az acél edények tisztításához és karbantartásához

- Az acél edényeket rendszeresen elő kell készíteni. Előkészítéshez öntsön 1 mm étolajat az edénybe, és melegítse fel, amíg enyhén füstölni kezd, majd töltsé le az olajat, és törölje le a felesleget papírtörülővel. Az edény a használat során sötét színű lesz. Minél sötétebb az edény színe, annál hatékonyabb a természetes tapadásmentes bevonat, és elkezdheti főzni a finom termékeket, mint például a halat vagy a tojást.
- A MINERAL B ELEMENT® termékcsalád méhviasszal bevont serpenyőinél alaposan dörzsölje be az egész serpenyőt, hogy eltávolítsa a felesleges viaszt, majd végezze el az előkészítést a fentiek alapján - étolajjal.
- Közepes hőfokon használja, ne hevítse túl az edényt, ha az üres, és ne használja a főzőlapok powerboost funkcióját.
- Ajánlott a kézi mosás forró vízzel, mosószer nélkül, majd törölje szárazra egy papírtörülővel. Ezután enyhén kenje meg étolajban áztatott ruhával vagy papírral, és tárolja száraz helyen az oxidáció elkerülése érdekében.
- Ha megrozsdásodott, tisztítsa meg az edényt egy drót szivaccsal, majd ismétlje meg az ajánlott előkészítési folyamatot a fenti leírás szerint.

#### Útmutató a réz edények tisztításához és karbantartásához

- A rézből készült edényeket nem lehet mosogatógépben és drót mosogató szivaccsal tisztítani. Fényük helyreállításához használjon speciális réz tisztító pasztát. A réz nedvességgel, levegővel és hővel érintkezve oxidálódik és megváltoztatja a színét.

#### Útmutató az evőeszközök tisztításához és karbantartásához

- Használat után tisztítsa meg az evőeszközöket. A rajta maradt szennyeződések (ételmaradékok) rozsdásodást okozhatnak. Ha mosogatógépet használ, távolítsa el az evőeszközöket max. 20 perccel a mosási ciklus vége után. Javasoljuk hogy a mosás max. 50 C-fokon történjen.

#### Útmutató az R2S - Origin és az Origin 2.0 kollektio karbantartásához és tisztításához

- A kollektio rusztikus megjelenését egy repedéshatású fényes zománc felvitele biztosítja. Az edényeket ne hagyja túl sokáig vízben vagy ételmaradékok jelenlétében. Használat után konyharuhával át kell mosni és szárítani.

#### Útmutató a só- és borsdaralók használatához és karbantartásához

- **Sódaráló** – használjon száraz sót, amelynek kristály átmérője nem haladja meg a 4 mm-t. Ne használja a sódarálót bors vagy tengerisó őrlésére, mivel nedvességtartalmuk korodálhatja a mechanizmust.
- **Nedves sódaráló** – használja a speciális mechanizmussal rendelkező darálót az ilyen típusú só esetében.
- **Borsőrölő** – használjon száraz és kemény, legfeljebb 5 mm átmérőjű fekete, fehér vagy zöld színű bors szemeket. A rózsaszínű bors szemeket csak a fent említett bors típusok egyikével keverve (legfeljebb 15% rózsaszín bors) lehet használni. A szárított koriander magokat a Peugeot bors darálóban is őrlheti.
- Ne tegye a darálót a mosogatógépbe.
- Tárolja a darálót (őröt) száraz környezetben, nedvességtől és hőforrásoktól távol.

**Jelen garancia nem érinti a fogyasztó jogszabályon alapuló jogait (kellékszavatosság, termékszavatosság, jótállás, kártérítés stb.)!**