

WARUNKI GWARANCJI NA FORMY DO PIECZENIA SMART

1. „GERLACH” Spółka Akcyjna z siedzibą w Drzewicy (26-340) przy ul. Braci Kobyłańskich 41 (dalej Gerlach), udziela niniejszym gwarancji na oferowane formy do pieczenia na zasadach określonych w niniejszym dokumencie.
2. Gerlach gwarantuje Państwu, że oferowane formy do pieczenia są należytej jakości.
3. W przypadku pozytywnego rozpatrzenia reklamacji, w ciągu 21 dni od dnia dostarczenia przez klienta wadliwego wyrobu do punktu sprzedaży lub na adres wskazany w pkt 1 powyżej, Gerlach usuwa wady i dostarcza pod wskazany przez nabywcę adres na terenie Unii Europejskiej i Wielkiej Brytanii wyroby bez wad. Jeżeli wad nie uda się usunąć, klient może żądać wymiany wyrobu na nowy.
4. Gwarancja niniejsza udzielona jest wyłącznie na użytkowanie wyrobu zgodnie z jego przeznaczeniem, pod warunkiem zastosowania się do zaleceń producenta, zwłaszcza w zakresie mycia, konserwacji i przechowywania.
5. Gwarancja niniejsza nie obejmuje:
 - uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowego użytkowania, czyli niezgodnego z instrukcją użytkowania/bezpieczeństwa zawartą na/w opakowaniu,
 - wad powstałych w skutek uszkodzeń mechanicznych (np. zarysowania),
 - odbarwień, plam oraz zarysowań powstałych na całym naczyniu,
 - przebarwień lub uszkodzeń wynikających z przegrzania produktu,
 - uszkodzeń powstałych z powodu dalszego używania wyrobu po uprzednim ujawnieniu w nim wady,
 - zniszczeń wskutek napraw dokonywanych poza Gerlach.
6. Gwarancja zostaje udzielona nabywcy na zakupione formy do pieczenia, a warunkiem jest przedstawienie w punkcie sprzedaży lub w siedzibie Gerlach dowodu zakupu wraz z reklamowanym wyrobem objętym gwarancją.
7. Gwarancja obowiązuje na terytorium Unii Europejskiej i Wielkiej Brytanii.
8. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza, ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
9. Gwarancja Gerlach podlega prawu polskiemu. Miejscem wykonania zobowiązań z gwarancji Gerlach jest siedziba Gerlach w Drzewicy w Polsce. Sądem właściwym miejscowo jest sąd właściwy dla siedziby Gerlach.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA/BEZPIECZEŃSTWA FORM DO PIECZENIA GRANITEX

Formy do pieczenia służą do przygotowywania potraw w piekarniku, pieczenia różnych dań (np. ciasta, ciasteczka, tarty, zapiekanki czy pasztety). Należy ich używać zgodnie z informacjami zawartymi w karcie gwarancyjnej i instrukcji bezpieczeństwa. Produkt

przeznaczony do użytkowania przez osoby dorosłe, posiadające umiejętności do wykonywania prostych czynności związanych z przygotowaniem potraw w warunkach domowych. Uwaga! Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez dzieci bez opieki dorosłych. Używanie produktów niezgodnie z ich przeznaczeniem może skutkować uszkodzeniem lub zniszczeniem produktu oraz stanowić zagrożenie dla życia i zdrowia użytkownika.

Podczas używania form do pieczenia podlegających zmianom temperatury, należy zachować ostrożność i zwrócić uwagę na bezpieczeństwo osób postronnych, nieświadomych potencjalnych zagrożeń, w szczególności dzieci, ale także i zwierząt. Niewłaściwe obchodzenie się z produktem grozi ryzykiem poparzenia i uszkodzenia ciała lub mienia (zniszczenie naczyń lub elementów kuchni), dlatego zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności i wykorzystanie dodatkowych akcesoriów chroniących, np. rękawic, dodatkowych uchwytów, podkładek, czy fartuchów.

Aby jak najdłużej w pełni cieszyć się użytkowaniem naszych wyrobów, prosimy o zastosowanie się do poniższych wskazówek:

1. Przed pierwszym użyciem należy umyć naczynie w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego środka myjącego. Przed pieczeniem należy natłuścić wewnętrzną powierzchnię formy.
2. Formy przeznaczone do użycia w piekarniku oraz kuchence mikrofalowej. **Nie** są przeznaczone do użytku na kuchenkach indukcyjnych, ceramicznych, elektrycznych i gazowych.
3. Nadmiernie nie rozgrzewaj formy. Nie używać nad otwartym ogniem.
4. Upewnij się, że forma nie styka z grzałką lub ścianami piekarnika.
5. Zaleca się używanie silikonowych, plastikowych bądź drewnianych akcesoriów kuchennych na powierzchni form. Narzędzia o ostrym zakończeniu mogą uszkodzić powierzchnię.
6. Pamiętaj, że możesz używać form w piekarniku do 230°. Podczas wyciągania form z piekarnika zaleca się używanie rękawic kuchennych, aby uniknąć poparzenia.
7. Zanim umyjesz formy, upewnij się, że ostygły i nigdy nie umieszczaj gorących naczyń pod zimną wodą.
8. Formy myj po każdorazowym użyciu miękką stroną gąbki, w ciepłej wodzie stosując delikatne detergenty.
9. Wyroby z powłoką nieprzywierającą zalecamy myć ręcznie. Agresywne detergenty stosowane w zmywarkach, jak również czyszczenie powierzchni szorstkimi gąbkami do mycia naczyń lub metalowymi zmywakami prowadzi do zarysowania powłoki, wskutek czego może ona zostać uszkodzona.
10. Staraj się zawsze dokładnie wycierać formy po ich umyciu miękką ściereczką. Możesz również natrzeć naczynia niewielką ilością oleju spożywczego, który utworzy na nich warstwę ochronną.
11. Specyfiką form do pieczenia SMART jest pokrycie materiału naczynia specjalną powłoką, co wpływa na ich wygodę użytkowania, dzięki lekkości oraz nieprzywieraniu potraw, łatwości utrzymania w czystości. Niestety powłoka ulega czasami uszkodzeniu ze względu na niewłaściwe użytkowanie (uszkodzenia mechaniczne –

odpryski czy rysy), w takiej sytuacji naczynie należy bezwzględnie usunąć z kuchni i dalszego użytkowania – właściwie działająca powłoka jest gwarancją braku migracji składników z metalu do dania.

12. Przechowuj formy w suchym i bezpiecznym miejscu. Unikaj ekspozycji produktu na czynniki atmosferyczne (np. wilgoć, nadmierne nasłonecznienie), nie pozostawiaj naczyń na zewnątrz. Unikaj nakładania innych naczyń na powierzchnię form bez ochrony, aby zapobiec uszkodzeniom powłoki wewnętrznej.