

# WARUNKI GWARANCJI NA GARNKI ALUMINIOWE NATUR

1. „GERLACH” Spółka Akcyjna z siedzibą w Drzewicy (26-340) przy ul. Braci Kobyłańskich 41 (dalej Gerlach), udziela niniejszym gwarancji na oferowane garnki na zasadach określonych w niniejszym dokumencie.
2. Gerlach gwarantuje Państwu, że oferowane garnki są należytej jakości i produkowane są zgodnie z Normą Europejską PN-EN 12983- 1 (Domowe naczynia kuchenne użytkowane na piecu, kuchence lub płycie grzejnej).
3. Gwarancja udzielana jest na produkowane przez Gerlach garnki w zakresie zgodności z Normą Europejską.
4. W ramach gwarancji, Gerlach zapewnia nieodpłatne usunięcie wad wynikłych z niedotrzymania warunków Europejskiej Normy przy produkcji wyrobu.
5. 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.
6. 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.
7. 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,
  - zniszczeń części szklanych,
  - 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,
  - przyczyn innych niż niedotrzymanie warunków Europejskiej Normy.
8. Gwarancja zostaje udzielona nabywcy na zakupione garnki, a warunkiem jest przedstawienie w punkcie sprzedaży lub w siedzibie Gerlach dowodu zakupu wraz z reklamowanym wyrobem objętym gwarancją.
9. Gwarancja obowiązuje na terytorium Unii Europejskiej i Wielkiej Brytanii.
10. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza, ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
11. 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 GARNKÓW ALUMINIOWYCH NATUR

Garnki aluminiowe służą do przygotowania oraz gotowania posiłków na różnych rodzajach kuchenek. 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 gotowaniem i przygotowaniem posiłków w warunkach domowych. Uwaga! Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez dzieci bez opieki dorosłych. Używanie garnków niezgodnie z ich przeznaczeniem może skutkować uszkodzeniem lub zniszczeniem produktu oraz stanowić zagrożenie dla życia i zdrowia użytkownika.

Podczas używania naczyń kuchennych 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 odkleić naklejkę z oznaczeniem powłoki oraz umyć naczynie w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego środka myjącego, a następnie zagotować w nich wodę. Przed pierwszym użyciem zaleca się je natłuścić oliwą lub olejem.
2. Garnki przeznaczone do użycia na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, ceramicznych oraz gazowych. Z uwagi na zastosowany w uchwyt z drewna, pokrywki nie można używać w piekarniku.
3. Pamiętaj, by zawsze ustawiać garnki centralnie na źródle ciepła. Rozmiar naczynia powinien pasować do rozmiaru palnika. Jeśli korzystasz z kuchenki gazowej, zwróć uwagę, czy płomień nie obejmuje ścianek i rączek naczynia - może to spowodować odbarwienia naczynia.
4. Unikaj dużych skoków temperatury na kuchence. Nigdy nadmiernie nie rozgrzewaj pustych garnków. Nie przegrzewaj naczynia.
5. Pamiętaj, by nie dopuścić do wygotowania się potrawy z garnka, ponieważ może to zniszczyć Twoje naczynie.
6. Sól dodawaj do zagotowanej wody. Nie syp solid do zimnej wody, ani do pustych naczyń, gdyż może to spowodować korozję.
7. Gdy gotujesz, bądź odgrzewasz gęste potrawy, pamiętaj, by często je mieszać, aby uniknąć przypalenia.

8. Zaleca się używanie silikonowych, plastikowych bądź drewnianych akcesoriów kuchennych na powierzchni garnków. Narzędzia o ostrym zakończeniu mogą uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
9. Do podnoszenia pokrywek oraz przenoszenia garnków zawsze używaj rękawic kuchennych.
10. Nigdy nie przesuwaj produktów na kuchence ze szklaną płytą. Zawsze podnoś produkt, jeśli chcesz go przestawić.
11. Pamiętaj, że możesz używać garnków w piekarniku do 180°C, bez pokrywek (UWAGA! Temperatura powyżej 180°C może powodować odbarwienie naczyń).
12. Zanim umyjesz garnki, upewnij się, że ostygły i nigdy nie umieszczaj gorących naczyń pod zimną wodą.
13. Garnki myj po każdorazowym użyciu miękką stroną gąbki, w ciepłej wodzie stosując delikatne detergenty.
14. 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.
15. Staraj się zawsze dokładnie wycierać naczynia aluminiowe po ich umyciu miękką ściereczką. Możesz również natrzeć naczynia niewielką ilością oleju spożywczego, który utworzy na nich warstwę ochronną.
16. Specyfiką naczyń aluminiowych jest pokrycie materiału naczynia specjalną powłoką typu non-stick, ceramiczną lub emaliowaną, 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.
17. Przechowuj garnki 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 garnków bez ochrony, aby zapobiec uszkodzeniom powłoki wewnętrznej.