

WARUNKI GWARANCJI NA GARNKI EMALIOWANE NATUR ENAMEL

1. „GERLACH” Spółka Akcyjna z siedzibą w Drzewicy (26-340) przy ul. Braci Kobyłańskich 41 (dalej Gerlach), udziela niniejszym gwarancji na oferowane naczynia emaliowane na zasadach określonych w niniejszym dokumencie.
2. Gerlach gwarantuje Państwu, że oferowane naczynia 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 naczynia 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 naczynia, 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 GARNKÓW EMALIOWANYCH NATUR ENAMEL

Garnki emaliowane 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 umyć naczynia w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego środka myjącego, a następnie zagotować w nich wodę.
2. Naczynia przeznaczone do użycia na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, ceramicznych oraz gazowych. Naczynie można używać w piekarniku.
3. Pamiętaj, by zawsze ustawiać naczynia 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. Nagrzewaj naczynia stopniowo, zaczynając od średniej mocy i stopniowo zwiększaj. Zabezpiecza to naczynie przed zbyt szybkim nagraniem i pęknięciem warstwy emaliowanej. Nigdy nadmiernie nie rozgrzewaj pustych garnków.
6. Pamiętaj, by nie dopuścić do wygotowania się potrawy z garnka, ponieważ może to zniszczyć Twoje naczynie.
7. Sól dodawaj do zagotowanej wody. Nie syp solid do zimnej wody, ani do pustych naczyń, gdyż może to spowodować korozję.
8. Gdy gotujesz, bądź odgrzewasz gęste potrawy, pamiętaj, by często je mieszać, aby uniknąć przypalenia.

9. Zaleca się używanie silikonowych, plastikowych bądź drewnianych akcesoriów kuchennych na powierzchni garnków. Narzędzia o ostrym zakończeniu mogą uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
10. Do podnoszenia pokrywek oraz przenoszenia garnków zawsze używaj rękawic kuchennych.
11. Nigdy nie przesuwaj produktów na kuchence ze szklaną płytą. Zawsze podnoś produkt, jeśli chcesz go przestawić.
12. Pamiętaj, że możesz używać garnków w piekarniku do 200°, bez pokrywek. (UWAGA! Temperatura powyżej 180° może powodować odbarwienia naczyń). Z uwagi na drewniany uchwyt rondla, bezwzględnie zabrania się użycia go w piekarniku.
13. Zanim umyjesz naczynia, upewnij się, że ostygły i nigdy nie umieszczaj gorących naczyń pod zimną wodą, nie zaleca również stawiać gorącego naczynia na zimnej lub mokrej powierzchni. Jeśli naczynie zostanie schłodzone zbyt szybko, może ulec uszkodzeniu.
14. Przebarwienia na jasnych powłokach wewnątrz naczyń, mogą powstać podczas gotowania w nich potraw, jest to zjawisko naturalne. Barwniki spożywcze sztuczne oraz naturalne występują np. w burakach, kaszy czy kurkumie. Odbarwienia występują na wszystkich naczyniach, jednak widoczne są najbardziej na jasnych powierzchniach. Przebarwienia należy systematycznie czyścić. Można usunąć je w domowych warunkach - wodnymi roztworami sody oczyszczonej, kwasu cytrynowego czy octu albo sokiem z cytryny.
15. Naczynia emaliowane z powłoką myj po każdorazowym użyciu. Aby dłużej zachować najwyższe walory estetyczne produktu zalecamy mycie ręczne. W przypadku mycia ręcznego naczyń należy używać gąbki i delikatnych środków czyszczących. Nie stosuj silnych (ściernych) środków czyszczących, ani metalowych, bardzo szorstkich lub twardych szczotek lub ścierek na żadnej powierzchni.
16. W przypadku trudnych do usunięcia zabrudzeń lub przypaleń zaleca się namaczanie garnka w wodzie przez kilka godzin a następnie zagotowaniu w nim wody z solą lub sodą oczyszczoną i zostawienie aż wystygnie. Następnie przemyć wodą z płynem.
17. Naczynia z powłoką emaliowaną można myć w zmywarce wyłącznie w przypadku gdy powierzchnia wewnętrzna jest nieuszkodzona. Regularne czyszczenie w zmywarce może spowodować pewne zmatowienie powłoki emaliowanej (nie ma to negatywnego wpływu na właściwości naczyń). Z uwagi na drewniany uchwyt zabrania się mycia w zmywarce rondla – silne detergenty oraz woda może spowodować pęknięcie drewna.
18. Po umyciu dokładnie wysusz produkt. Staraj się zawsze dokładnie wycierać naczynia po ich umyciu miękką ściereczką. Możesz również natrzeć naczynia niewielką ilością oleju spożywczego, który utworzy na nich warstwę ochronną.
19. Specyfiką naczyń emaliowanych 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.

20. 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.