

WARUNKI GWARANCJI NA GARNKI STALOWE

18/10

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. Miejszem 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 STALOWYCH 18/10

Garnki stalowe służą do przygotowania, 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. Garnki przeznaczone do użycia na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, ceramicznych oraz gazowych. Naczynie można używać w zmywarce oraz 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. Stalowe garnki są odporne na zarysowania, więc możesz używać narzędzi metalowych, drewnianych lub silikonowych.

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 220°, a pokrywek do 180° (UWAGA! Temperatura powyżej 180° może powodować odbarwienia naczyń). Podczas używania naczyń w piekarniku zaleca się korzystanie z rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia.
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. Myjąc garnki w zmywarce, nie umieszczaj ich w tej samej komorze, co wyroby wykonane ze srebra.
15. Staraj się zawsze dokładnie wycierać garnki po ich umyciu miękką ściereczką. Możesz również natrzeć naczynia niewielką ilością oleju spożywczego, który utworzy na nich warstwę ochronną.
16. Jeśli na dnie garnków pojawią się jasne plamy, usuń je przy pomocy kwasu cytrynowego lub octu. Jeśli plamy będą ciemne, użyj środka do czyszczenia stali nierdzewnych. Nalot na garnkach jest efektem osadzania się składników mineralnych zawartych w wodzie i jest całkowicie nieszkodliwy.
17. Przechowuj garnki w suchym i bezpiecznym miejscu. Unikaj ekspozycji produktu na czynniki atmosferyczne (np. wilgoć, nadmierne nasłonecznienie), nie pozostawiaj naczyń na zewnątrz.