

KARTA GWARANCYJNA

WARUNKI GWARANCJI NA GARNKI STALOWE 18/10 ZE SKŁADANYMI, NIENAGRZEWAJĄCYMI SIĘ UCHWYTAMI

1. „GERLACH” Spółka Akcyjna z siedzibą w Drzewicy (26-340) przy ul. Braci Kobyłańskich 41, wpisana do rejestru przedsiębiorców pod numerem KRS: 0000055281, NIP: 7990003388, REGON: 67008142000000 (dalej Gerlach), udziela niniejszym gwarancji na oferowane garnki na zasadach określonych w niniejszym dokumencie.
2. Gerlach gwarantuje Państwu, że oferowane garnki ze stali 18/10 są należytej jakości i produkowane są zgodnie z polskim i europejskim prawem.
3. Gwarancja jest udzielona na okres dwóch lat licząc od dnia zakupu danego produktu. Niniejsza gwarancja obejmuje wyłącznie użytek domowy i prywatny. W przypadku innych zastosowań jest ona ograniczona do 1 roku liczonego od dnia zakupu.
4. W ramach gwarancji, Gerlach zapewnia nieodpłatne usunięcie wad powstałych w wyniku niezgodności z wymaganiami produkcyjnymi.
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 udzielona jest wyłącznie na użytkowanie wyrobu zgodnie z jego przeznaczeniem pod warunkiem zastosowania się do zaleceń producenta, zwłaszcza w zakresie mycia, przechowywania i konserwacji.
7. Gwarancja niniejsza nie obejmuje:
 - uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowego użytkowania, czyli niezgodnego z instrukcją użytkowania/bezpieczeństwa zawartą na/w opakowaniu,
 - wad powstałych wskutek 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,
 - uszkodzeń elementów z tworzywa sztucznego powstałych w wyniku działania zbyt wysokiej temperatury,
 - zniszczeń wskutek napraw dokonywanych poza Gerlach.
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 niezgodności towaru z umową, w szczególności z uprawnieniami wynikającymi z ustawy o prawach konsumenta.
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 OBSŁUGI I BEZPIECZEŃSTWA GARNKÓW STALOWYCH ZE SKŁADANYMI, NIENAGRZEWAJĄCYMI SIĘ UCHWYTAMI

Garnki stalowe służą do przygotowania, gotowania posiłków na różnych rodzajach kuchenek. Należy ich używać zgodnie z przeznaczeniem oraz zgodnie z informacjami zawartymi w karcie gwarancyjnej i instrukcji obsługi i bezpieczeństwa.

Produkt przeznaczony jest 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 i osoby niepełnosprawne bez opieki dorosłych. Używanie garnków niezgodnie z ich przeznaczeniem może skutkować uszkodzeniem lub zniszczeniem produktu oraz stanowić zagrożenie dla życia i zdrowia użytkownika lub osób trzecich.

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 domowych. Niewłaściwe obchodzenie się z produktem grozi ryzykiem poparzenia i uszkodzenia ciała lub mienia (zniszczenie naczyń lub elementów wyposażenia 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 są do użycia na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, ceramicznych oraz gazowych. Garnków nie można myć w zmywarce, ani używać ich w piekarniku z uwagi na zastosowany nienagrzewający się materiał uchwytów.
3. Przed każdym użyciem upewnij się, że mechanizm blokujący w składanych uchwytach działa płynnie i bez zacięć.
4. Aby rozłożyć uchwyt, podnieś ją do pozycji użytkowej, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie. Przed podniesieniem garnka zawsze sprawdź, czy uchwyty są w pełni rozłożone, prawidłowo zablokowane i nie wykazują luzów.
5. Nie podnoś ani nie przenoś garnka, jeśli uchwyty nie zostały całkowicie rozłożone i zabezpieczone w pozycji użytkowej.
6. Nie składaj uchwytów w trakcie gotowania ani bezpośrednio po jego zakończeniu (gdy garnek jest jeszcze gorący).
7. Aby złożyć uchwyty garnka, chwyć je stabilnie, następnie naciśnij i przesuń na zewnątrz jednocześnie przyciski znajdujące się na spodniej części rączki (w kierunku od korpusu) - mechanizm blokujący zostanie zwolniony. Trzymając wciśnięte przyciski, delikatnie złóż uchwyty w dół (w stronę korpusu garnka), aż do pozycji złożonej. Następnie zwolnij przyciski.
8. Systematycznie kontroluj stan przycisków oraz mechanizmu blokującego, aby zapewnić bezpieczne użytkowanie. W przypadku zauważenia uszkodzeń, luzów lub nieprawidłowego działania mechanizmu, zaprzestań użytkowania produktu do czasu usunięcia usterki.
9. Podczas składania i rozkładania uchwytów zachowaj ostrożność, aby uniknąć przytrzaśnięcia palców.

- 10.** 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 i uszkodzenia rączek.
- 11.** Unikaj dużych skoków temperatury na kuchence. Nigdy nadmiernie nie rozgrzewaj pustych garnków. Nie przegrzewaj naczynia.
- 12.** Pamiętaj, by nie dopuścić do wygotowania się potrawy z garnka, ponieważ może to zniszczyć Twoje naczynie.
- 13.** Sól dodawaj do zagotowanej wody. Nie syp soli do zimnej wody, ani do pustych naczyń, gdyż może to spowodować korozję.
- 14.** Gdy gotujesz, bądź odgrzewasz gęste potrawy, pamiętaj, by często je mieszać, aby uniknąć przypalenia.
- 15.** Powierzchnia wewnętrzna garnków jest odporna na zarysowania i dopuszcza używanie zarówno silikonowych, drewnianych, jak i metalowych przyborów kuchennych. Drobne ślady użytkowania nie wpływają na funkcjonalność produktu.
- 16.** Garnek oraz pokrywkę podnoś zawsze z zachowaniem szczególnej ostrożności.
- 17.** Nigdy nie przesuwaj produktów na kuchence ze szklaną płytą. Zawsze podnoś produkt, jeśli chcesz go przestawić.
- 18.** Zanim umyjesz garnki, upewnij się, że ostygły i nigdy nie umieszczaj gorących naczyń pod zimną wodą.
- 19.** Garnki myj po każdorazowym użyciu miękką stroną gąbki, w ciepłej wodzie stosując delikatne detergenty.
- 20.** 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.
- 21.** Jeśli na dnie garnków pojawią się jasne plamy, usuń je przy pomocy kwasku 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.
- 22.** Przechowuj garnki w suchym i bezpiecznym miejscu. Unikaj ekspozycji produktu na czynniki atmosferyczne (np. wilgoć, nadmierne nasłonecznienie), nie pozostawiaj naczyń na zewnątrz.