

# WARUNKI GWARANCJI NA PATELNIĘ ŻELIWNĄ NATUR IRON

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 patelnie na zasadach określonych w niniejszym dokumencie.
2. Gerlach gwarantuje Państwu, że oferowane patelnie żeliwne są należytej jakości i produkowane są zgodnie z polskim i europejskim prawem.
3. Gwarancja jest udzielona na okres dwóch lat.
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 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.
8. Gwarancja zostaje udzielona nabywcy na zakupione patelnie, 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.

# INSTRUKCJA OBSŁUGI I BEZPIECZEŃSTWA

## PATELNI ALUMINIOWYCH NATUR

Patelnie żeliwne służą do przygotowania oraz smażenia 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 ze smażeniem, duszeniem, pieczeniem i przygotowaniem posiłków w warunkach domowych. Uwaga! Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez dzieci i osoby niepełnosprawne bez opieki dorosłych. Używanie patelni 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 patelnię w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i lekko ją natłuścić.
2. Patelnie przeznaczone do użycia na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, ceramicznych oraz gazowych.
3. Pamiętaj, by zawsze ustawiać patelnie 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 patelni. Nie przegrzewaj naczynia, maksymalna temperatura smażenia wynosi 250°C.
5. Gdy smażysz, bądź odgrzewasz gęste potrawy, pamiętaj, by często je mieszać, aby uniknąć przypalenia.
6. Zaleca się używanie silikonowych, plastikowych bądź drewnianych akcesoriów kuchennych na powierzchni patelni. Narzędzia o ostrym zakończeniu mogą uszkodzić powłokę emaliowaną.
7. Do przenoszenia patelni zawsze używaj rękawic kuchennych.
8. Nigdy nie przesuwaj produktów na kuchence ze szklaną płytą. Zawsze podnoś produkt, jeśli chcesz go przestawić.

9. Pamiętaj, że możesz używać patelni w piekarniku do 250°. (UWAGA! Temperatura powyżej 180° może powodować odbarwienia naczyń). Wyjmując naczynia z piekarnika korzystaj z rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia.
10. Zanim umyjesz naczynia żeliwne, upewnij się, że ostygły i nigdy nie umieszczaj gorących naczyń pod zimną wodą.
11. Naczynia żeliwne 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 ścierak na żadne powierzchnie.
12. Naczynia żeliwne 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).
13. Po umyciu dokładnie wysusz produkt. Staraj się zawsze dokładnie wycierać naczynia po ich umyciu miękką ściereczką. Możesz również natrzeć anty patelni niewielką ilością oleju spożywczego, który utworzy na nich warstwę ochronną i zabezpieczy przed korozją.
14. Specyfiką naczyń żeliwnych jest pokrycie materiału naczynia specjalną powłoką emaliowaną, co wpływa na ich wygodę użytkowania, nieprzywieraniu potraw oraz łatwości utrzymania w czystości. Niestety powłoka ulega czasami uszkodzeniu ze względu na niewłaściwe użytkowanie (uszkodzenia mechaniczne – odpryski czy rysy), natomiast niewielkie odpryski emalii na zewnątrz naczynia nie dyskwalifikują produktu.
15. Przechowuj patelnie 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 patelni bez ochrony, aby zapobiec uszkodzeniom powłoki wewnętrznej.