

WARUNKI GWARANCJI NA PATELNIIE ALUMINIOWE

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

Patelnie aluminiowe 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 z gotowaniem, smażeniem 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 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 nieprzywierającą.
7. Nie używaj patelni w piekarniku.
8. Zanim umyjesz patelnię, upewnij się, że ostygła i nigdy nie umieszczaj gorącej patelni pod zimną wodą.
9. Patelnie myj po każdorazowym użyciu miękką stroną gąbki, w ciepłej wodzie stosując delikatne detergenty.

10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. 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 garnków bez ochrony, aby zapobiec uszkodzeniom powłoki wewnętrznej.