

# WARUNKI GWARANCJI NA PATELNIĘ STALOWE

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 STALOWYCH

Patelnie stalowe 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 pamiętać o odpowiednim zahartowaniu patelni stalowej, w celu uzyskania jak najlepszych rezultatów smażenia. Najlepszym sposobem jest zagotowanie filiżanki wody wraz z obierkami z ziemniaków na patelni przez 15 minut. Następnie należy wylać wodę, usunąć obierki i wypłukać patelnię. Na koniec zalać patelnię cienką warstwą oleju i smażyć do pięciu minut.
2. Patelnie przeznaczone do użycia na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, ceramicznych oraz gazowych. Można ich używać w zmywarce oraz w piekarniku.
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. Stalowe patelnie są odporne na zarysowania, więc możesz używać narzędzi metalowych, drewnianych lub silikonowych.
7. Konstrukcja stalowa patelni umożliwia mycie w zmywarce oraz użycie w piekarniku. Można używać naczynia w piekarniku do 220° (UWAGA! Temperatura powyżej 180° może powodować odbarwienia naczyń).
8. Podczas używania patelni w piekarniku (a także w trakcie długotrwałego smażenia), rączka może ulec nagrzananiu, zaleca się korzystanie z rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia.
9. Zanim umyjesz patelnię, upewnij się, że ostygły i nigdy nie umieszczaj gorącej naczyni pod zimną wodą.

10. Patelnie myj po każdorazowym użyciu miękką stroną gąbki, w ciepłej wodzie stosując delikatne detergenty.
11. Myjąc patelnie w zmywarce, nie umieszczaj ich w tej samej komorze, co wyroby wykonane ze srebra.
12. Staraj się zawsze dokładnie wycierać patelnie po ich umyciu miękką ściereczką. Możesz również natrzeć naczynia niewielką ilością oleju spożywczego, który utworzy na nich warstwę ochronną.
13. Jeśli na dnie patelni pojawią się jasne plamy, usuń je przy pomocy kwasu cytrynowego lub octu. Jeśli plamy będą ciemne, użyj środka do czyszczenia stali nierdzewnych. Nalot na patelniach jest efektem osadzania się składników mineralnych zawartych w wodzie i jest całkowicie nieszkodliwy.
14. Przechowuj patelnie w suchym i bezpiecznym miejscu. Unikaj ekspozycji produktu na czynniki atmosferyczne (np. wilgoć, nadmierne nasłonecznienie), nie pozostawiaj naczyń na zewnątrz.