

KARTA GWARANCYJNA DLA GARNKÓW YATO*

ver: 2018.07.20



***GWARANCJA WYDŁUŻONA DO 60 MIESIĘCY OBOWIĄZUJE WYŁĄCZNIE DLA GARNKÓW ZE STALI NIERDZEWNEJ YATO, OZNACZONYCH NUMERAMI KATALOGOWYMI:**

YG-00001, YG-00002, YG-00003, YG-00004, YG-00005, YG-00006, YG-00007, YG-00008, YG-00009, YG-00010, YG-00021, YG-00022, YG-00023, YG-00024, YG-00025, YG-00026, YG-00027, YG-00028, YG-00029, YG-00040, YG-00041, YG-00042, YG-00043, YG-00044, YG-00045, YG-00055.

NAZWA URZĄDZENIA:

NR ARTYKUŁU: **NR SERYJNY:**

DATA SPRZEDAŻY:

DATA WYDANIA (jeśli jest inna niż data sprzedaży):

Zakres gwarancji:

TOYA SA z siedzibą: ul. Sołtysowicka 13-15, 51-168 Wrocław udziela pisemnej gwarancji, co do jakości sprzedanego produktu oznaczonego powyżej. Gwarancja obowiązuje i jest stosowana na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Gwarancja zostaje udzielona na okres **60 miesięcy** licząc od daty wydania produktu, wskazanej w niniejszej karcie gwarancyjnej.

Gwarancja obejmuje wyłącznie uszkodzenia powstałe w okresie obowiązywania gwarancji, które wyniknęły z przyczyn tkwiących w sprzedanym produkcie lub nieprawidłowości spowodowanych złą technologią wykonania i nie wyniknęły z działania użytkownika. W okresie obowiązywania gwarancji TOYA SA zapewni wymianę wadliwego produktu na wolny od wad. Reklamowany produkt powinien zostać dostarczony do miejsca, w którym rzecz została wydana przy udzieleniu gwarancji. Rozpatrzenie zgłoszenia gwarancyjnego nastąpi na podstawie ważnej i prawidłowo wypełnionej karty gwarancyjnej. Gwarancja na sprzedany produkt nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej. Rozpatrzenie zgłoszenia gwarancyjnego produktu objętego niniejszą gwarancją nastąpi w terminie 14 dni roboczych od dnia zgłoszenia wady i przekazania produktu do serwisu. Uznaje się, że dniami roboczymi są dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem przypadających w dni świąteczne, o których mowa w ustawie z dnia 18 stycznia 1951 roku – o dniach wolnych od pracy (Dz.U. Nr 4, poz. 28 ze zm.). Adres serwisu: TOYA SA, ul. Sołtysowicka 13-15, 51-168 Wrocław.

Gwarancja nie obejmuje:

- czyszczenia i innych czynności związanych z bieżącą konserwacją produktu, do wykonania których zobowiązany jest kupujący we własnym zakresie,
- uszkodzeń będących wynikiem nieprawidłowego użytkowania, konserwacji lub przechowywania produktu, w tym w szczególności powstałych w wyniku przegrzania produktu
- uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, spowodowanych siłami i czynnikami zewnętrznymi
- uszkodzeń będących skutkiem wcześniej zaistniałej, niezgłoszonej i nieusuniętej w skutek zaniechania nabywcy usterki,
- elementów zużywających się w trakcie normalnej eksploatacji produktu- uszkodzenia elementów produktu wykonanych ze szkła, ich wymiany bądź naprawy
- uszkodzenia i wady produktu powstałej w czasie transportu.

Gwarancja traci ważność w wypadku:

- stwierdzenia przez Serwis TOYA SA przeróbek lub zmian konstrukcyjnych produktu
- użytkowania produktu niezgodnie z dołączoną instrukcją lub w sposób niezgodny z przeznaczeniem

Użytkownik zobowiązany jest do:

- nie używania uszkodzonego produktu,
- dostarczenia do naprawy produktu kompletnego wraz z osprzętem i dokumentami.

UWAGA:

Uprawnionym podmiotem do wypełnienia karty gwarancyjnej jest wyłącznie punkt sprzedaży.

Nieprawidłowe wypełnienie karty gwarancyjnej powoduje jej nieważność.

Dokonanie wpisów do karty gwarancyjnej przez osoby nieuprawnione lub wprowadzenie zmian w istniejących wpisach spowoduje utratę gwarancji.

.....
(pieczęćka punktu sprzedaży i podpis osoby uprawnionej)

.....
(podpis użytkownika)

wypełnia sprzedający:
data zgłoszenia do naprawy:
opis uszkodzenia:
wypełnia serwis:
data przyjęcia do naprawy:
data i podpis serwisanta:
data odbioru i podpis użytkownika:

wypełnia sprzedający:
data zgłoszenia do naprawy:
opis uszkodzenia:
wypełnia serwis:
data przyjęcia do naprawy:
data i podpis serwisanta:
data odbioru i podpis użytkownika:

wypełnia sprzedający:
data zgłoszenia do naprawy:
opis uszkodzenia:
wypełnia serwis:
data przyjęcia do naprawy:
data i podpis serwisanta:
data odbioru i podpis użytkownika:

wypełnia sprzedający:
data zgłoszenia do naprawy:
opis uszkodzenia:
wypełnia serwis:
data przyjęcia do naprawy:
data i podpis serwisanta:
data odbioru i podpis użytkownika:

YATO



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA GARNKÓW ZE STALI NIERDZEWNEJ

Charakterystyka produktu

Produkt służy do przygotowywania i podgrzewania potraw. Możliwe jest użytkowanie produktu na każdym rodzaju kuchenek: gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych. Użycie stali nierdzewnej pozwala zachować niezmienione właściwości potraw. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się z całą treścią instrukcji. Instrukcję należy zachować do przyszłego użycia.

Przygotowanie do użycia

Przed pierwszym użyciem należy odkleić i odczepić wszelkie etykiety dostarczone wraz z produktem. Ewentualne ślady po kleju należy wyczyścić za pomocą wody z dodatkiem płynnego detergentu lub za pomocą ściereczki zwilżonej alkoholem etylowym. Produkt należy dokładnie umyć za pomocą wody z dodatkiem płynnego detergentu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki. Przed pierwszym użyciem należy zagotować w produkcie wodę z niewielkim dodatkiem płynu do mycia naczyń. Po ostygnięciu wodę wylać i przepłukać produkt czystą wodą.

Użytkowanie

Uwaga! Podczas użytkowania produkt może nagrzać się do wysokiej temperatury. Należy stosować rękawice ochronne (termoizolacyjne), aby zapobiec poparzeniom. Uwaga! Nie podgrzewać pustego produktu. Uwaga! Produkt nie jest przystosowany do użytku w piekarnikach. Wielkość produktu należy dopasować do wielkości miejsca grzewczego. Miejsce grzewcze nie powinno być większe niż dno naczynia. W przypadku kuchenek gazowych średnica płomienia nie powinna być większa niż średnica dna produktu. Ochroni to ścianki i uchwyty produktu przed opaleniem. Produkt stawiać na środku miejsca grzewczego. Sól oraz przyprawy zawierające sól należy dodać do wody dopiero po jej zagotowaniu. Jeżeli produkt został dostarczony z pokrywą, zaleca się używanie jej, jako najbardziej dopasowanej do wielkości produktu.

W przypadku stosowania innych pokryw, należy je dobrać pod względem rozmiaru tak, aby pokrywa opierała się o brzeg produktu i nie wystawała nadmiernie poza jego brzeg. Należy się upewnić, że pokrywa nie zsunie się samoistnie podczas użytkowania produktu.

Przed gotowaniem mleka i produktów mlecznych, a także przecierów, kaszek, budyniów, należy wnętrze produktu przepłukać czystą wodą.

Gęste potrawy należy podgrzewać powoli często mieszając, zapobiegnie to przywieraniu potrawy do ścianek i dna produktu.

Do mieszania zaleca się używać przyrządów wykonanych z tworzyw sztucznych lub drewna.

Zaleca się zmniejszyć intensywność nagrzewania po doprowadzeniu do wrzenia potraw, które wymagają dalszego podgrzewania.

Nie przegrzewać produktu. Przegrzany produkt odbarwi się na kolor niebieski, żółty lub brązowy. Przebbarwienia nie mogą zostać usunięte, ale nie mają wpływu na jakość produktu i przygotowywanych w nim potraw.

Jeżeli produkt został wyposażony w dwa uchwyty, należy używać obu podczas przenoszenia produktu.

Produktu nie należy używać po stwierdzeniu uszkodzeń, ubytków lub pęknięć.

Nie używać produktu do przechowywania żywności.

Konserwacja

Uwaga! Przed rozpoczęciem czynności konserwacyjnych produkt należy wystudzić.

Produkt czyścić za pomocą wody z dodatkiem detergentów do mycia naczyń o neutralnym odczynniku. Nie stosować środków żrących i ściernych. Nie stosować ostrych narzędzi (np. tzw. „druciaków”) do czyszczenia produktu. Produkt jest dostosowany do mycia w zmywarkach.

Szczególnie trudne do usunięcia zanieczyszczenia np. przypalone resztki potraw należy zalać wodą z niewielkim dodatkiem płynu do mycia naczyń i pozostawić do odmoknięcia. W celu przyspieszenia procesu odmakania można wodę podgrzać, ale nie należy dopuścić do jej zagotowania.

Podczas użytkowania produktu mogą się pojawić na nim plamy w różnych kolorach. Oznacza to wytrącanie się soli mineralnych z wody i potraw przygotowywanych w produkcie. Plamy nie mają wpływu na jakość produktu, ale można je usunąć za pomocą środków czyszczących do stali nierdzewnej lub przez zagotowanie wody z dodatkiem kwasu cytrynowego lub dodatkiem octu. W podobny sposób można usunąć białe osady wapienne wytracające się z wody.

Przechowywanie

Produkt przechowywać w zacienionym miejscu o dobrej wentylacji. Przed rozpoczęciem przechowywania produktu należy go dokładnie oczyścić, a następnie osuszyć. W przypadku przechowywania produktów umieszczonych jeden w drugim, należy je oddzielić za pomocą papierowych ręczników. Pozwoli to zmniejszyć ryzyko uszkodzenia produktu.