

Półautomatyczna wędzarnia

do wędzenia na zimno i na gorąco

Big 2.0



Paszport i instrukcja obsługi do
wędzarni

revos

Ten produkt nadaje się tylko do użytku wewnątrz i na zewnątrz pod zadaszeniem.

Należy jednak pamiętać, że podczas deszczu lub innych opadów atmosferycznych sprzęt należy przechowywać i używać w miejscach, gdzie wilgoć nie dostaje się do komory. Jest to ważne, ponieważ wpływ opadów atmosferycznych może skrócić ogólny okres eksploatacji sprzętu.

Zalecamy używanie tego sprzętu w pomieszczeniach.

Wymagania dotyczące pomieszczenia

Montaż sprzętu powinien być wykonywany w specjalnie przygotowanym miejscu. Ponieważ komora termiczna nie jest całkowicie szczelna, produkty tlenienia z generatora dymu mogą przedostawać się do powietrza wokół komory. Aby temu zapobiec, należy wyposażyć miejsce instalacji komory termicznej w wentylację wyciągową. Podłoga pomieszczenia powinna być równa, aby wykluczyć samoczynne przemieszczanie się komory podczas eksploatacji.



Big 2.0

Wyprodukowano przez firmę Drevos



Spis treści

1.	Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa pracy.....	1
2.	Specyfikacja techniczna.....	2
3.	Przygotowanie do pracy.....	4
4.	Instrukcja montażu.....	5
5.	Instrukcja obsługi.....	8
6.	Czyszczenie i konserwacja.....	10
7.	Informacje dotyczące utylizacji.....	11
8.	Warunki gwarancji	11
9.	Świadectwo odbioru kamery.....	12

1. Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

1.1 Ogólne zalecenia

- W przypadku uszkodzenia mechanicznego należy natychmiast zaprzestać użytkowania urządzenia (w celu uzyskania odpowiedniej pomocy technicznej należy skontaktować się z serwisem).
- Zabrania się używania sprzętu niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby posiadające odpowiednie przeszkolenie techniczne.
- Aby uniknąć awarii, należy zapewnić montaż urządzenia w pozycji ściśle pionowej.
- Urządzenie należy umieszczać wyłącznie na twardej, równej powierzchni, aby zapewnić jego stabilność.
- Zabrania się pozostawiania urządzenia bez nadzoru przez cały okres jego funkcjonowania.

1.2 Normy bezpieczeństwa elektrycznego

- Urządzenie można podłączać wyłącznie do sieci elektrycznej o napięciu 220-230 V.
- Należy unikać kontaktu wody z wtyczką i kablem zasilającym.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzeń kabla należy skontaktować się z centrum serwisowym w celu jego wymiany.
- Odłączenie urządzenia od sieci elektrycznej powinno nastąpić dopiero po jego całkowitym wyłączeniu. Zawsze trzymaj wtyczkę, a nie kabel zasilający.
- Używanie niesprawnych lub uszkodzonych przedłużaczy jest surowo zabronione.
- Samowolne otwieranie obudowy urządzenia i dostęp do jego wewnętrznych elementów jest zabroniony. Konserwacja powinna być przeprowadzana wyłącznie pod nadzorem wykwalifikowanego personelu centrum serwisowego.
- Urządzenie należy podłączyć do uziemionego gniazdka.

1.3 Parametry temperatury eksploatacji

- Zalecany zakres temperatur otoczenia: od +5 do +30°C.
- Nie wolno przekraczać maksymalnej dopuszczalnej temperatury w komorze (+100°C).
- Wewnętrzna komora i generator dymu mogą osiągać wysokie temperatury podczas pracy. Należy unikać kontaktu z ich powierzchniami, aby zapobiec uszkodzeniom termicznym.

1.4 Wymagania dotyczące umiejscowienia

- Zabrania się używania urządzenia w środowiskach, w których występują łatwopalne ciecze lub opary.
- Wyklucz możliwość umieszczenia w pobliżu źródeł promieniowania ciepłego.
- Przenoszenie urządzenia podczas jego użytkowania jest surowo zabronione.
- Nie należy stosować agresywnych środków chemicznych do czyszczenia powierzchni urządzenia.
- Po zakończeniu każdego cyklu eksploatacji należy wyczyścić urządzenie.
- Należy zachować odległość od ścian i innych przedmiotów, która powinna wynosić min. 0,5 m.



Uwaga!

Przestrzeganie podanych norm i zasad eksploatacji jest gwarancją bezpiecznego funkcjonowania i długiej żywotności sprzętu do wędzenia.

2. Specyfikacja techniczna

DREVOS BIG 2.0

Wędzarnie wykonane są z drewnianą okładziną zewnętrzną i nierdzewną okładziną wewnętrzną.



**Rys. 1 Główne elementy konstrukcji wędzarni
BIG 2.0**

1- Panel sterowania; 2- zasuwka wylotowa; 3- półki do zawieszania produktu; 4- wentylator wlotowy z zasuwką; 5 – obudowa; 6- wentylator konwekcyjny z grzałką; 7 – drzwiczki; 8 – kabel zasilający; 9 – regulator mocy kompresora generatora dymu; 10 – rura z uchwytem do sterowania kominem; 11 – uchwyt do sterowania zaworem wlotowym; 12 – generator dymu; 13 – otwór spustowy; 14 – uszczelka drzwi.

2.1 Wędzarnia ma postać szafy (rys. 1), na której przedniej części znajdują się drzwi załadownicze **poz. 7** oraz panel sterowania **poz. 1**, który jest wbudowany w wędzarnię. Zasułka wylotowa z uchwytem **poz. 4** pozwala regulować ciąg. Generator dymu **pozycja 12** znajduje się po prawej stronie u dołu ścianki. Wentylator nawiewny z zasuwą **pozycja 11** umożliwia suszenie. Wewnątrz komory znajdują się półki **poz. 3**, na których można zawieszać produkty. Wentylator konwekcyjny z grzałką **poz. 6** jest zamontowany na tylnej wewnętrznej ścianie komory. Uszczelka drzwi **poz. 14** jest materiałem eksploatacyjnym, należy ją wymieniać co pół roku, niezależnie od intensywności użytkowania wędzarni.

Rura kominowa rury przyłączeniowej poz. 10 nie wchodzi w skład zestawu. (jest dodatkową opcją na zamówienie).



Rys. 2 Komin

1. Zaślepka; 2. Trójnik; 3. Rura; 4. Grzybek.

2.2 Komin pełni kilka funkcji: Zapewnia odprowadzanie produktów spalania (dymu) z komory, co zapobiega przesyceniu produktów żywicami. Tworzy ciąg niezbędny do równomiernego rozprowadzenia dymu i temperatury w komorze. Pozwala regulować intensywność wędzenia za pomocą przepustnic. Bez komina wędzenie może być nierównomierne, a produkty mogą nabrać niepożądanego posmaku.

Montaż komina. Zamontuj trójnik poz. 2 rys. 2 w otworze wędzarni poz. 10 rys. 1: Jest on mocno zamocowany, aby dym nie wydostawał się w miejscu połączenia. Podłącz pionową rurę komina poz. 3: Górna część trójnika łączy się z pionową rurą komina. Wystarczy ją włożyć i zamocować, aby była stabilna. Zamknij dolną część trójnika pokrywą na skropliny poz. 1: W dolnej części trójnika gromadzą się skropliny (ciecz z dymu). W tym celu zakłada się pokrywę, którą można łatwo zdjąć w celu czyszczenia. Zamontuj „grzybek” poz. 4 na górnej części komina. Jest on potrzebny do ochrony rury przed bezpośrednim działaniem wiatru i poprawy ciągu (aby dym lepiej się wydostawał).

Sprawdź, czy wszystko jest dobrze zamocowane: Upewnij się, że wszystkie części są dobrze zamocowane. Regularnie czyść: Od czasu do czasu otwieraj pokrywę pod trójnikiem i wylewaj kondensat. Okresowo czyść również rurę z żywic, które się w niej gromadzą.

Dodatkowo każdą część komina można połączyć ze sobą za pomocą wkrętów i dodatkowo uszczelnić taśmą aluminiową lub klejącą.

**Każda wędzarnia może być wyposażona w generator pary.
Generator pary można dokupić i zainstalować samodzielnie.**

3. Przygotowanie do pracy

Po otrzymaniu wędzarni użytkownik powinien przeprowadzić jej oględziny. Upewnić się, że na wędzarni nie ma wgnieceń, odłamanych części i innych uszkodzeń. Wyjąć z wnętrza wędzarni wszystkie elementy i sprawdzić kompletność zgodnie z zamówieniem, w razie potrzeby zdjęć folię transportową ze wszystkich elementów. Podłączyć do wędzarni komin, generator dymu z kompresorem zgodnie z **rys. 1**. Sprawdzić działanie przepustnic, obracając odpowiednie pokręta oznaczone **pozycjami 10 i 11 na rysunku 1**.

Wędzarnie są dostarczane z wbudowanym blokiem sterującym. Aby sprawdzić sprawność węzłów wędzarni, należy:

- Ustawić wędzarnię na równej, poziomej powierzchni;
- Podłączyć przewód zasilający z wtyczką do gniazdka 220 V;
- Jeśli jest, otworzyć przepustnicę wentylatora nawiewnego **poz. 11 rys. 1**, nacisnąć przycisk **poz. 6 rys. 3**, wentylator powinien zacząć pracować, co będzie widoczne z wnętrza komory przy podniesionej przepustnicy. Wyłączyć wentylację, zamknąć przepustnicę.
- Ustawić temperaturę 50°C na termostacie **poz.1 rys.3** zgodnie z opisem podanym w rozdziale 5.
- Włączyć przycisk TEN **poz. 4 rys. 3**. Jednocześnie włącza się przycisk wentylacji konwekcyjnej dla lepszego rozkładu temperatury. Wewnątrz komory słychać charakterystyczny dźwięk. Zamknąć drzwi i odczekać 5 minut. W tym czasie na wyświetlaczu termostatu **poz. 1 rys. 3** zacznie zmieniać się temperatura. Wyłączyć przycisk grzałki z konwekcją.
- Włączyć przycisk zasilania 220 V kompresora generatora dymu **poz. 3 rys. 3**. Kompresor powinien zacząć pracować. Z rur zacznie wydobywać się powietrze. Wyłączyć przycisk.



Rys. 3 – Ogólny widok panelu sterowania

1. blok sterowania temperaturą (termoregulator);
2. kod kreskowy do przejścia do przeglądu wędzarni;
3. przycisk zasilania kompresora generatora dymu;
4. przycisk włączania ogrzewania grzałki;
5. automatyczny wyłącznik;
6. przycisk włączania wentylatora suszącego;
7. przycisk włączania wentylatora konwekcyjnego.

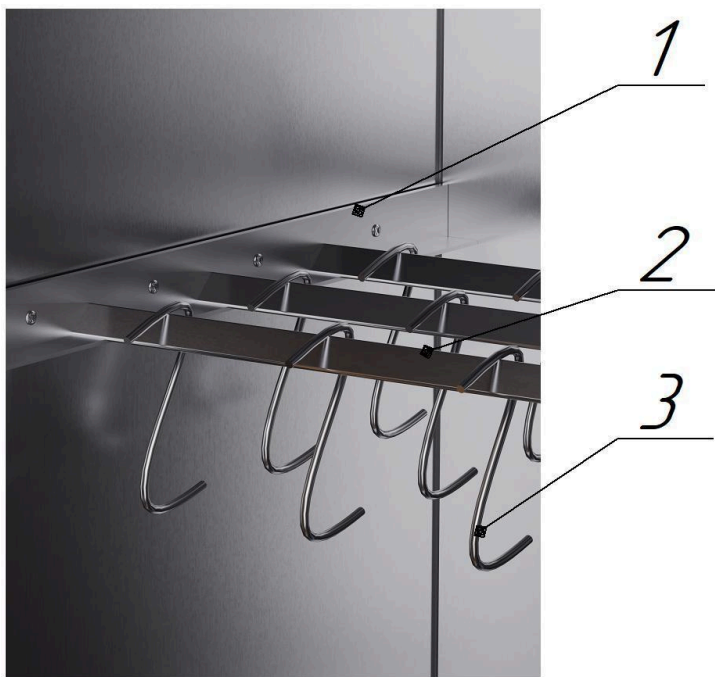


UWAGA! Zawory zasurowe mogą zakwaszać się tłuszczem po przygotowaniu produktu. Po każdym użyciu należy je wyczyścić. Zaleca się również używanie ich po rozgrzaniu wędzarni, dzięki czemu tłuszcz zmiękcza się i sprawia, że zasuwy stają się ruchome.

4. Instrukcja montażu

4.1 Aby rozpocząć użytkowanie wędzarni dowolnego modelu, należy:

- Rozpakować i przetrzeć wilgotną szmatką lub umyć pod bieżącą wodą półki, haczyki i poprzeczki, patrz **rys. 4**. Wyrzeć wewnętrzną powierzchnię wędzarni suchą serwetką lub przedmuchać sprężonym powietrzem. Dopuszcza się mycie wnętrza wędzarni za pomocą myjki wysokociśnieniowej z odległości nie mniejszej niż 40 cm od powierzchni ścianek. Spuścić wodę przez króciec do spuszczenia kondensatu **poz. 13 rys. 1** i wytrzeć suchą szmatką. Pod spust należy podłożyć pojemnik do zbierania wody lub podłączyć spust do kanalizacji.
- Na bocznych ściankach zamontowane są trójkątne stałe półki **poz. 1 rys. 4**.
- Prostopadle do półek umieszczone są trójkątne poprzeczki **poz. 2 rys. 4**, na których można bezpośrednio zawieszać produkty typu kielbasy (parówki) lub za pomocą haczyków **poz. 3 rys. 4** (mięso, ryby, drób itp.).



Rys. 4 Schemat montażu poprzeczek do zawieszania

1. Półka stacjonarna.
2. Trójkątna poprzeczka;
3. Haczyk.

4.2 W zależności od wyposażenia wędzarnia może być dostarczana z różnymi generatorami dymu. Istnieją dwa rodzaje generatorów dymu:

- generator dymu zwykły;
- generator dymu z filtrem.

W celu ich montażu na bocznej ścianie wędzarni wykonano otwory montażowe. Każdy generator dymu ma odpowiednio swoje mocowanie.

W generatorze dymu można stosować wióry z dowolnego gatunku drewna, ale należy zwrócić uwagę, że drewno iglaste wytwarza duże ilości żywicy, co może negatywnie wpływać na smak produktu, dlatego w przypadku takich gatunków drewna zaleca się stosowanie generatora dymu z filtrem. Frakcja wiórów powinna wynosić od 2 do 7 mm. W przypadku stosowania innej frakcji należy zwiększyć moc kompresora, zastępując go bardziej wydajnym, od 5 l/min, lub podłączając równolegle kolejny kompresor.

4.2.1 Podłączenie zwykłego generatora dymu:

Złóż generator dymu zgodnie z rys. 5. Za pomocą śrub mocujących przymocuj wspornik **poz. 6** do ścianki wędzarni w otworze w wędzarni, tak aby rura **poz. 8** znajdowała się pośrodku otworu. Wyżej na ścianie zamocować kompresor **poz. 9** i rurkami połączyć go z króćcem **poz. 3**. Po zawieszeniu generatora dymu na uchwycie mocującym, zamocować go klinem **poz. 5**, który wkłada się w pakiet uchwytu **poz. 6**. Kompresor podłączyć do gniazdka znajdującego się na wędzarni. Intensywność pracy kompresora reguluje się za pomocą pokrętki na nim. Samą pracę kompresora steruje się za pomocą przycisku na panelu sterowania. **Rys. 3. poz. 3.**

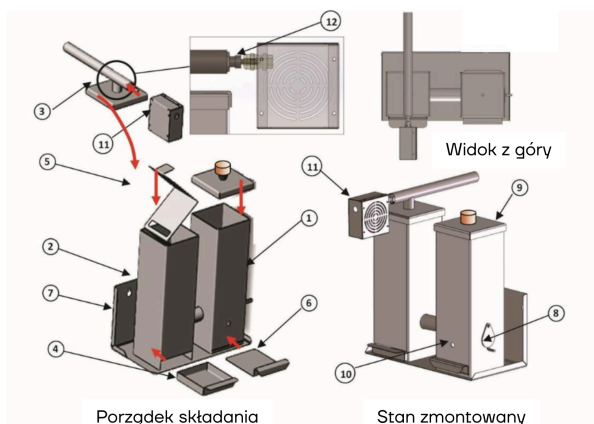


Rys. 5 Generator dymu zwykły

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. Pokrywa; | 5. Klin mocujący generator dymu; |
| 2. Obudowa generatora dymu; | 6. Uchwyt mocujący; |
| 3. Przyłącze wtryskiwacza; | 7. Rurka doprowadzająca powietrze; |
| 4. Otwór do podpalenia trocin; | 8. Rurka doprowadzająca dym; |
| | 9. Kompresor. |

4.2.2 Podłączenie generatora dymu z filtrem:

Złóż generator dymu zgodnie z **rys. 6**. Za pomocą śrub mocujących przymocuj wspornik **poz. 7** do ścianki wędzarni w otworze w wędzarni, tak aby rura pokrywy **poz. 3** znajdowała się pośrodku otworu. Wyżej na ścianie zamocować kompresor **rys. 5 poz. 9** i rurkami połączyć go z króćcem **poz. 12**. (Jeśli w zestawie znajduje się ślimak **poz. 11**, kompresor nie jest potrzebny). Podłącz kompresor do gniazdka (lub zasilacza ślimaka, ślimak może również działać z powerbankiem) znajdującego się na wędzarni. Praca kompresora jest sterowana przyciskiem na panelu sterowania. **Rys. 3. poz. 3**. Generator dymu wymaga czyszczenia po każdym użyciu. Obudowa generatora dymu jest mocowana do wspornika **poz. 7** za pomocą rowka we wsporniku i występu na obudowie.



Rys. 6 Schemat montażu i instalacji generatora dymu

- 1 – zbiornik do ładowania węgla drzewnego;
- 2 – zbiornik do chłodzenia dymu z wężownicą;
- 3 – pokrywa z rurką doprowadzającą dym do wędzarni;
- 4 – zbiornik do zbierania kondensatu;
- 5 – wężownica (wkładana do środka **poz. 2**);
- 6 – kłapa rozładownicza;
- 7 – półka do umieszczenia generatora dymu;
- 8 – kłapa do czyszczenia rury łączącej;
- 9 – pokrywa zbiornika załadowniczego;
- 10 – otwór do podpalania wiórów;
- 11 – wentylator generatora dymu (może pracować z powerbankiem, jeśli jest podłączony do złącza USB (nie należy jednocześnie włączać zasilania z wędzarni i powerbanku), może również pracować z zwykłym kompresorem dostarczonym wraz ze zwykłym generatorem dymu);
- 12 – rura wlotowa pokrywy pojemnika z kolektorem kondensatu.

Uwaga: Możliwa jest wymiana jednego generatora dymu na inny, w tym celu należy wykonać otwór F25 w wędzarni, pod rurką generatora dymu w odpowiednim miejscu. Każdy generator dymu jest wyposażony w kompresor lub ślimak.

5. Instrukcja obsługi

Za pomocą wędzarni TM „Drevos” można wykonywać następujące czynności związane z przygotowywaniem produktów: suszenie, smażenie, wędzenie na zimno (pod warunkiem, że temperatura otoczenia nie przekracza $+28^{\circ}\text{C}$), wędzenie na gorąco, gotowanie (pod warunkiem dodatkowego zainstalowania generatora pary), suszenie.

Opis ustawień termostatu REX C100:

Ogólnie rzecz biorąc, termoregulator jest fabrycznie skonfigurowany i nie wymaga dodatkowych ustawień, z wyjątkiem ustawienia temperatury na różnych etapach przetwarzania produktu, **rys. 7**.

Po włączeniu bloku sterującego przez 1 minutę nastąpi automatyczna regulacja czujnika temperatury, dlatego rzeczywista wartość temperatury wewnątrz komory będzie się różnić od rzeczywistej temperatury.



Rys. 7 - Przeznaczenie przycisków termostatu

1. Automatyczna regulacja czujnika temperatury:
 - o Po włączeniu bloku sterującego przez 1 minutę nastąpi automatyczna regulacja czujnika temperatury.
 - o Rzeczywista wartość temperatury wewnątrz komory może różnić się od rzeczywistej temperatury podczas tego procesu.
2. Włączenie trybu „Ustawianie temperatury w komorze”:
 - o Po naciśnięciu przycisku „SET” cyfry na ekranie SV (ustawiona temperatura) zaczynają migać.
 - o Ustawianie odbywa się za pomocą przycisków z obrazkami strzałek:
 - ▲ - zwiększa temperaturę. ▼ - zmniejsza temperaturę.
 - o Potwierdzenie ustawionej temperatury następuje poprzez ponowne naciśnięcie przycisku „SET” lub odczekanie 3 sekundy, a urządzenie zrobi to automatycznie.

Bardziej szczegółowe informacje na temat konfiguracji termostatu można znaleźć w instrukcji obsługi urządzenia, korzystając z kodu QR na bloku sterującym i obejrzeć film „REX-C100 instrukcja”.

Po sprawdzeniu sprawności elementów wędzarni można przystąpić do jej montażu. W przypadku wykrycia usterek (nieprawidłowego działania poszczególnych mechanizmów) należy zapoznać się z rozdziałem 7 „Instrukcja usuwania usterek” lub skontaktować się z serwisem technicznym.



UWAGA! Termoregulator REX-C100 działa w zakresie 0-999 ° C, ale maksymalna temperatura w wędzarni nie może być ustawiona powyżej 100 ° C.

Dlatego ze względów bezpieczeństwa przeciwpożarowego nie wolno ustawiać temperatury wewnątrz komory wędzarni powyżej 100 ° C.

UWAGA! Dym nie osadza się na nieosuszonej powierzchni produktu.

Poniżej przedstawiono procedurę uruchamiania i wyłączania generatora dymu.

1. Załadunek wiórów:
 - o Załaduj wióry do zbiornika (**poz. 2 rys. 5**).
 - o Zamknąć zbiornik pokrywą (**poz. 1 rys. 5**).
2. Ustawienie zasuwy:
 - o Całkowicie otworzyć zasuwę (**poz. 2 rys. 1**).
 - o Całkowicie zamknąć zasuwę (**poz. 4 rys. 1**).
3. Włączenie wentylatora:
 - o Naciśnij przycisk (**poz. 3 rys. 3**), aby włączyć kompresor generatora dymu.
4. Podpalenie wióra:
 - o Podpal wióry za pomocą zapalniczki lub palnika gazowego.
 - o Oczekaj do 5 minut, aż dym zacznie się stabilnie wydzielać.
5. Regulacja zasuwy:
 - o Zamknij zasuwę generatora dymu w 2/3, aby zmniejszyć zużycie wiórów, lub wyreguluj moc kompresora.



UWAGA! Wszystkie części generatora dymu podczas pracy i przez długi czas po ugaszeniu podpałki mają podwyższoną temperaturę i mogą spowodować oparzenia przy dotknięciu! NIE DOTYKAJ CZĘŚCI GENERATORA DYMU BEZ ŚRODKÓW OCHRONNYCH.

UWAGA: Proces wędzenia musi być pod stałą kontrolą.

UWAGA! Dzieciom poniżej 8 roku życia i zwierzętom nie wolno przebywać w pomieszczeniu z urządzeniami, jeśli nie są pod stałym nadzorem.

Gaszenie generatora dymu

1. Gaszenie podpałki:
 - o Podłóż metalowy pojemnik pod klapkę rozładowniczą (poz. 6 rys. 5).
 - o Należy ostrożnie wyciągnąć korpus poz. 2 rys. 5 generatora dymu, pociągając go do siebie.
 - o Niedopalone wióry wysypują się do pojemnika, należy je ugasić wodą.
2. Wentylacja komory:
 - o Jeśli zgodnie z przepisem po wędzeniu następuje etap gotowania, należy dokładnie przewietrzyć komorę.
 - o W tym celu otwórz obie zasuwy (poz. 4 i 2 rys. 1) i włącz wentylator nawiewny na 5-7 minut.

6. Czyszczenie i konserwacja wędzarni Drevos



UWAGA! Nie używaj twardych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia drzwi komory wędzarniczej lub samej komory wędzarniczej, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co spowoduje nieodwracalne skutki.

UWAGA! Wędzarnia musi być wyłączona przed zdjęciem osłony wentylatora, a po czyszczeniu osłona musi zostać ponownie zamontowana.

UWAGA! Nie używaj do czyszczenia wędzarni agresywnych środków kwasowych, ponieważ może to doprowadzić do zniszczenia okładziny wewnątrz wędzarni.

UWAGA! Podczas każdego czyszczenia wnętrza wędzarni elementy grzejne muszą być zimne.

Konieczne należy przeprowadzać czyszczenie po każdym wędzeniu:

1. Usuwanie dodatkowych elementów:
 - Wyjmij z wędzarni ruchome półki, poprzeczki i haczyki. Należy je umyć osobno zwykłym środkiem czyszczącym za pomocą gąbki.
2. Mycie powierzchni wewnętrznych:
 - Nałóż środek czyszczący na wilgotną gąbkę lub spryskaj środek czyszczący za pomocą rozpylacza na wewnętrzne ścianki, dach i sufit wędzarni.
 - Pozostaw środek czyszczący na powierzchni na kilka minut, aby uzyskać bardziej skuteczne działanie.
 - Zmyj roztwór za pomocą wilgotnej szmatki lub myjki wysokociśnieniowej, ale zachowaj odległość od dyszy do powierzchni, która nie powinna być mniejsza niż 30 cm. Nieprzestrzeganie tego spowoduje utratę szczelności wędzarni, izolacja może nasiąknąć wilgocią, a tym samym pogorszyć ogrzewanie wędzarni.
3. Czyszczenie generatora dymu:
 - Wyczyść generator dymu za pomocą środka czyszczącego, gąbki i szczotki.
 - Rozłóż zgodnie z **rys. 5** i wyczyść każdą część szczotką.
 - Umyj je przy użyciu środka czyszczącego.
 - Oczyszć króćce za pomocą cienkiego drutu.
 - Wytrzyj wszystkie elementy generatora dymu i złóż go zgodnie ze schematem na **rys. 5**. Przestrzegając tych wskazówek, zapewnisz trwałość i wydajność pracy swojej wędzarni

7. Informacje dotyczące utylizacji

Europejska dyrektywa 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) wymaga, aby stare urządzenia gospodarstwa domowego nie były wyrzucane wraz z normalnymi, niesortowanymi odpadami komunalnymi.

Stare urządzenia należy zbierać oddzielnie, aby zoptymalizować odzyskiwanie i recykling materiałów, które zawierają, oraz zmniejszyć wpływ na zdrowie ludzi i środowisko naturalne.



Przekreślony symbol „kosza na śmieci na kółkach” na produkcie przypomina o konieczności selektywnej zbiórki zużytych urządzeń. Aby uzyskać informacje na temat prawidłowej utylizacji starego urządzenia, konsumenci powinni zwrócić się do lokalnych władz lub sprzedawcy.

8. Warunki gwarancji

- Podstawowy okres gwarancji: Producent udziela 12 miesięcy gwarancji na wędzarnię od daty zakupu.
- Grzałki elektryczne (TEN) i dmuchawy powietrza: Gwarancja na te komponenty wynosi 3 miesiące.
- Uszczelka drzwi: Gwarancja nie obejmuje tego elementu.

Zgłaszanie wad

- Wszelkie informacje o wadach związanych z wyposażeniem lub materiałami nieobjętymi gwarancją należy zgłaszać nie później niż 14 dni od momentu rozpoczęcia eksploatacji wędzarni, ale nie później niż 2 miesiące od momentu zakupu.
- Materiały należy zawsze przysyłać w formie pisemnej do dealera lub bezpośrednio do przedsiębiorstwa.
- W opisie należy wskazać, co dokładnie nie działa, datę wykrycia wad, a także dołączyć zdjęcia wykrytych wad.



UWAGA! Producent ma prawo wprowadzać zmiany w konstrukcji wędzarni w ramach modernizacji produktu. Zmiany te mogą nie być odzwierciedlone w niniejszej instrukcji, przy czym główne właściwości produktu pozostają niezmienione.

Konsument traci prawo do naprawy gwarancyjnej wędzarni, a producent nie ponosi odpowiedzialności w następujących przypadkach:

- braku w karcie gwarancyjnej komory następujących danych: numeru komory, daty zakupu, pieczęci i podpisów, danych użytkownika (imię, nazwisko, adres), numeru telefonu;
- naruszenia zasad montażu, eksploatacji, konserwacji, transportu i przechowywania wędzarni, określonych w niniejszej instrukcji;
- wprowadzenia zmian w konstrukcji wędzarni i wykonania przeróbek, a także użycia elementów, części, komponentów, które nie są przewidziane w konstrukcji.
- Szkody wynikające z nieprzestrzegania powyższych warunków nie mogą być przedmiotem roszczeń z tytułu zobowiązań gwarancyjnych.

9. Świadcstwo odbioru komory

KARTA GWARANCYJNA

pieczęć Producenta

Sporządzona w dniu r.;

Producent: **DREVOS Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością**

Kupujący:

.....

Numer zamówienia.....

Dane Towaru

Nazwa Towaru:

Model:

Data wydania Towaru:

I. Okres i zakres gwarancji

1. DREVOS Sp. z o.o., jako Producent Towarów, udziela Kupującemu gwarancji jakości na okres 12 (dwunastu) miesięcy, liczony od dnia wydania Towaru Kupującemu.
2. Gwarancja obejmuje wyłącznie wady wynikające z ukrytych wad materiałowych lub wad produkcyjnych, istniejących w chwili wydania Towaru.
3. Gwarancja nie przechodzi na osoby trzecie.

II. Wyłączenia odpowiedzialności gwarancyjnej

Gwarancja nie obejmuje szkód oraz wad powstałych w szczególności na skutek:

- użytkowania Towaru niezgodnie z jego przeznaczeniem lub instrukcją obsługi,
- samodzielnych napraw, przeróbek lub ingerencji osób trzecich,
- eksploatacji w warunkach niewłaściwych, zawilgoconych, agresywnych chemicznie lub narażonych na korozję,
- zaniedbań, braku konserwacji lub czyszczenia,
- naturalnego zużycia eksploatacyjnego wynikającego z normalnego użytkowania.

III. Zgłaszanie reklamacji

1. Reklamacje należy zgłaszać:
 - na adres e-mail: sales@wedzarnia-drevos.pl, lub
 - telefonicznie pod numerem: +48 579 775 572. Jednak zgłoszenie telefoniczne wymaga obowiązkowego potwierdzenia w formie pisemnej na adres e-mail: sales@wedzarnia-drevos.pl.

Zgłoszenie reklamacyjne musi zawierać:

- imię i nazwisko osoby zgłaszającej,
 - adres, telefon kontaktowy,
 - nazwę i ilość reklamowanego towaru,
 - szczegółowy opis wady,
 - kopię dokumentu zakupu z wyraźną nazwą produktu,
 - oryginał karty gwarancyjnej. Kopie lub skany Karty Gwarancyjnej nie stanowią podstawy do rozpatrzenia zgłoszenia, chyba że DREVOS Sp. z o.o. wyrazi zgodę.
2. Reklamowany Towar należy dostarczyć na koszt i ryzyko nadawcy (Kupującego), na adres magazynu DREVOS Sp. z o.o.: ul. Wrocławska 45, 55-220 Jelcz-Laskowice:
 - w oryginalnym opakowaniu lub opakowaniu zastępczym zapewniającym bezpieczny transport,
 - kompletny i odpowiednio zabezpieczony.
 3. Wysyłka pobraniowa lub na koszt DREVOS Sp. z o.o. nie zostanie odebrana.
 4. Rozpatrzone reklamacja jest odsyłana do Kupującego na koszt DREVOS Sp. z o.o.

IV. Terminy realizacji zgłoszenia

1. DREVOS Sp. z o.o. zobowiązuje się rozpatrzyć zgłoszenie gwarancyjne w terminie 14 dni od dostarczenia reklamowanego Towaru.
2. Naprawa lub wymiana realizowana jest w terminie do 30 dni roboczych, licząc od momentu przyjęcia Towaru do serwisu.
3. W przypadku nieuzasadnionej reklamacji (gdy wada nie występuje), Kupujący może zostać obciążony kosztami diagnostyki, ekspertyzy oraz przesyłki.
4. W przypadku uznania reklamacji DREVOS Sp. z o.o. zobowiązuje się do usunięcia wady Towaru poprzez jego naprawę, wymianę wadliwej części lub jeżeli naprawa okaże się niemożliwa lub nieopłacalna - wymianę Towaru na sprawny w terminie 30 dni od dnia rozpatrzenia reklamacji.

V. Ograniczenia odpowiedzialności

1. Uprawnienia z tytułu gwarancji nie obejmują prawa do żądania zwrotu utraconych korzyści.
2. DREVOS Sp. z o.o. nie odpowiada za szkody w mieniu lub osobie powstałe w wyniku użytkowania wadliwego produktu.
3. DREVOS Sp. z o.o. nie odpowiada za szkody lub straty wynikające z niemożności korzystania z Towaru podczas procedury reklamacyjnej.
4. DREVOS Sp. z o.o. nie jest zobowiązana do zapewnienia produktu zastępczego na czas rozpatrywania reklamacji lub naprawy.
5. Wadliwy Towar, po wymianie, przechodzi na własność DREVOS Sp. z o.o.
6. Zgodnie z art. 558 § 1 Kodeksu cywilnego, Strony wyłączają odpowiedzialność Sprzedawcy z tytułu rękojmi wobec Kupującego będącego przedsiębiorcą.
7. Karta gwarancyjna bez podpisu oraz pieczęci Sprzedawcy jest nieważna i nie stanowi podstawy do rozpatrzenia zgłoszenia reklamacyjnego.

Podpis Producenta