

OLD SCHOOL Smoker



instrukcja obsługi do wędzarni

Drevos

Ten wyrób jest odpowiedni do użytku wewnętrznego oraz zewnętrznego (zadaszonego).

Należy jednak pamiętać, że podczas deszczu lub innych opadów atmosferycznych urządzenie powinno być przechowywane i używane w miejscach, w których wilgoć nie dostaje się do komory. Jest to ważne, ponieważ wpływ opadów atmosferycznych może skrócić ogólną żywotność urządzenia.

Zalecamy korzystanie z tego urządzenia w pomieszczeniu lub pod zadaszeniem czy wiatą.

Wymagania dotyczące pomieszczenia

Montaż urządzenia powinien być wykonany w specjalnie przygotowanym miejscu.

Ponieważ wędzarnia nie jest całkowicie szczelna, produkty spalania wraz z dymem mogą przedostawać się do powietrza wokół komory. Aby temu zapobiec, miejsce instalacji komory termicznej należy wyposażyć w wentylację. Posadzka pomieszczenia powinna być równa, aby wykluczyć samoczynne przemieszczanie się komory w trakcie eksploatacji.

Spis treści

1	Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	
2	Dane techniczne	
3	Przygotowanie do pracy	
4	Instrukcja obsługi	
5	Porady technologa	
6	Czyszczenie i konserwacja wędzarni TM „Drevos”	
7	Informacje dotyczące utylizacji	
8	Warunki gwarancji	
9	Świadectwo odbioru komory	

1. Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

UWAGA! Należy przeczytać wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa/ostrzeżenia, instrukcje, ilustracje oraz dane techniczne dołączone do urządzenia. Nieprzestrzeganie wszystkich poniższych instrukcji może prowadzić do poważnego zagrożenia zdrowia i życia użytkownika i/lub pożaru. Należy przeczytać i przestrzegać wszystkich instrukcji, nawet jeśli uważasz, że dobrze znasz produkt. Zachowaj instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

- Urządzenie może być używane wyłącznie przez osoby dorosłe;
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci;
- Urządzenie należy przechowywać w miejscach niedostępnych dla dzieci i zwierząt domowych;
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem i muszą pozostawać pod nadzorem osób dorosłych;
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi;
- Niniejszy wyrób jest przeznaczony do użytku domowego oraz komercyjnego;
- Nie używać urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem;
- Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że jest ono prawidłowo zamontowane;
- Nie zakrywać ani nie zasłaniać otworów wentylacyjnych/wlotowych urządzenia;
- Zawsze umieszczać urządzenie na twardej, równej powierzchni;
- Zawsze ustawiać urządzenie w pozycji pionowej. Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy. Podczas pracy urządzenie się nagrzewa. Aby uniknąć poparzeń, nie dopuszczać do kontaktu nagiej skóry z gorącą powierzchnią. Wyłączyć urządzenie i pozwolić mu ostygnąć przed przesunięciem lub dotknięciem;
- Nie używać urządzenia w miejscach, gdzie przechowywane są łatwopalne ciecze lub mogą być obecne łatwopalne opary;
- Używać urządzenia wyłącznie zgodnie z instrukcją obsługi. Jakiegolwiek inne użycie nie jest zalecane przez producenta i może prowadzić do pożaru lub obrażeń;
- Nie używać agresywnych środków czyszczących podczas mycia wnętrza komory;
- Optymalny zakres temperatur pracy wędzarni przy temperaturze otoczenia wynosi +5...+30 °C;
- Zaleca się nieprzekraczanie maksymalnej dopuszczalnej temperatury komorze +100 °C;
- Nie przesuwać komory podczas użytkowania;
- Po każdym użyciu zaleca się dokładne oczyszczenie wędzarni.

Uwaga: Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, należy używać wyłącznie suchego drewna, preferując gatunki owocowe, olchę, buk lub dąb. Używanie drewna sosnowego nie jest zalecane ze względu na powstawanie żywic i nieprzyjemnego zapachu.

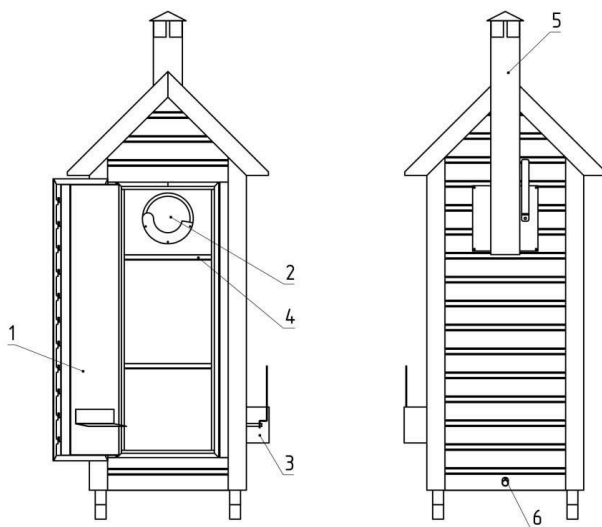
Ponadto wędzarnia może być wyposażona w generator pary, który znacznie poprawi proces przygotowania mięsa, zapewniając jego kruchość i skracając całkowity czas obróbki.

**PROSIMY O UWAŻNE ZAPOZNANIE SIĘ Z POWYŻSZYMI UWAGAMI, ZAPEWNI
TO BEZPIECZNĄ I KOMFORTOWĄ PRACĘ Z NOWYM URZĄDZENIEM.**

2. Dane techniczne

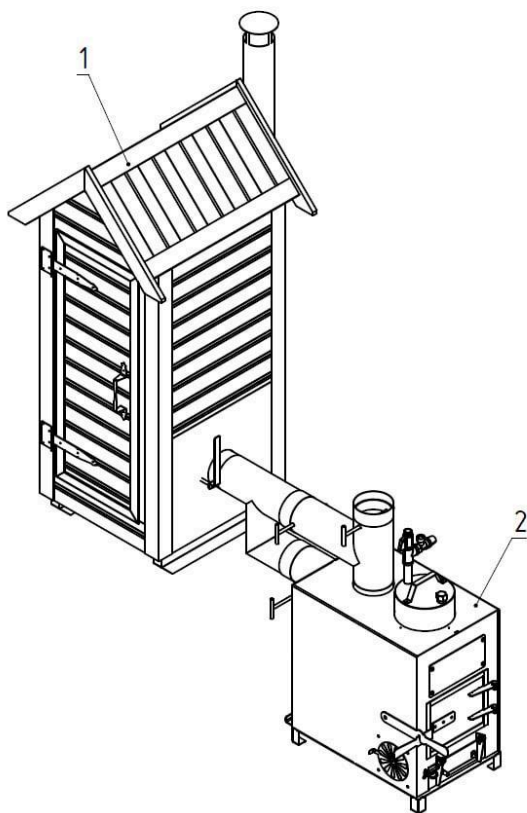
Seria wędzarni Old School obejmuje następujące modele:

- FAMILY OLD SCHOOL
- CLASSIC OLD SCHOOL



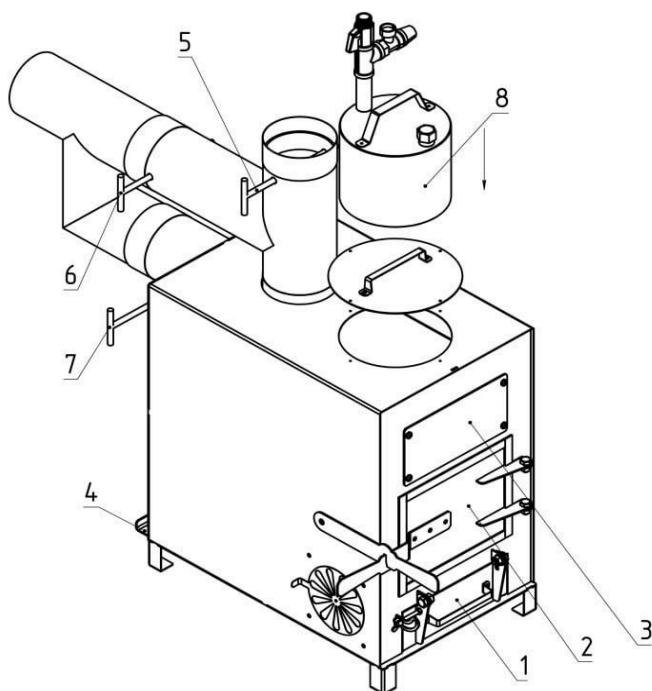
Rysunek 1. Główne elementy wędzarni Old School

1. Drzwi;
2. Przepustnica komina komory;
3. Przepustnica i kołnierz podawania dymu i ciepła;
4. Półki do zawieszania;
5. Komin wędzarni (wchodzi w skład zestawu przy zakupie pełnego kompletu);
6. Odpływ.



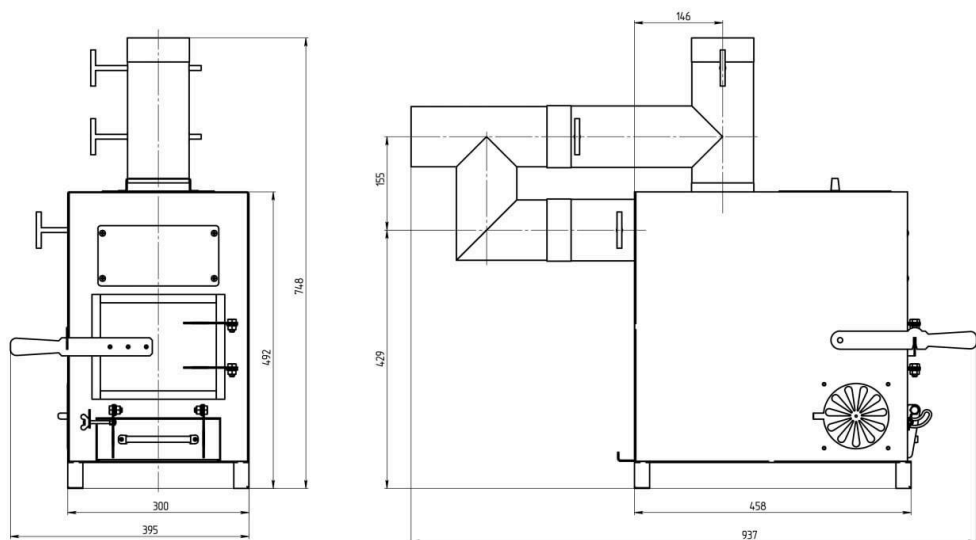
Rysunek 2. Schemat agregatu roboczego.

1. Wędzarnia;
2. Piec (koza).

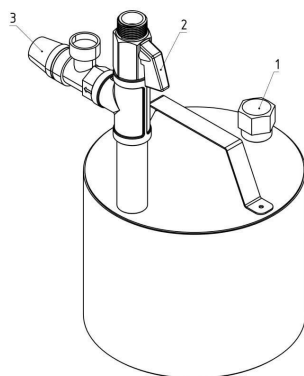


Rysunek 3. Piec (koza) z możliwością generowania pary.

1. Popielnik z regulacją dopływu powietrza;
2. Palenisko do załadunku i rozpalania;
3. Otwór techniczny;
4. Zasułka;
5. Przepustnica komina pieca;
6. Przepustnica podawania dymu;
7. Przepustnica podawania gorącego powietrza;
8. Generator pary.



Rysunek 4. Wymiary gabarytowe pieca (kozy).



Rysunek 5. Generator pary 2,17 litra.

1. Wlew wody;
2. Zawór podawania pary;
3. Zawór bezpieczeństwa.

3. Przygotowanie do pracy

Po otrzymaniu wędzarni użytkownik powinien przeprowadzić jej wizualną kontrolę. Należy upewnić się, że na wędzarni nie ma wgnieceń, odłamanych części ani innych uszkodzeń. Wyjąć z wnętrza wędzarni wszystkie elementy wyposażenia i sprawdzić ich kompletność zgodnie z zamówieniem. Następnie sprawdzić działanie przepustnic, obracając odpowiednie uchwyty oznaczone pozycjami 3 i 5 na rysunkach 1 i 2.

Kolejne kroki przygotowania:

- Ustawić wędzarnię na równej, poziomej powierzchni
- Wędzarnia powinna być umieszczona wyżej niż piec (koza) na podium (nie wchodzi w skład zestawu, jest wyposażeniem dodatkowym) lub na zbudowanym podium z cegły lub metalu
- Połączyć wędzarnię z piecem rurą ze stali nierdzewnej lub przewodem elastycznym (stosowanie przewodów aluminiowych jest zabronione)
- Przygotować surowiec do spalania (należy używać wyłącznie suchego drewna, preferując gatunki owocowe, olchę, buk lub dąb)
- Załadować surowiec do spalania do paleniska
- Umieścić produkt w komorze wędzarniczej
- Rozpalić w palenisku

4. Instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja pomoże prawidłowo korzystać z wędzarni do przygotowywania smacznych i wysokiej jakości produktów. Proces wędzenia obejmuje kilka ważnych etapów: ogrzewanie, suszenie, wędzenie i gotowanie. Każdy z tych etapów ma swoje cechy charakterystyczne, a prawidłowe ustawienie wędzarni na każdym z nich jest kluczem do pomyślnego rezultatu.

Etapy wędzenia na gorąco

Proces wędzenia na gorąco składa się z kilku kluczowych etapów, z których każdy wymaga szczególnej uwagi przy ustawianiu przepustnic i kontroli temperatury. Stosując się do poniższych zaleceń, można przygotować produkt o idealnym smaku, konsystencji i aromacie.

1. Etap „Ogrzewanie”

Cel: Stopniowe nagrzewanie wędzarni i produktu.

Ustawienia przepustnic:

Przepustnica 3: Otwarta w 50% dla umiarkowanej intensywności przekazywania ciepła z pieca do wędzarni

Przepustnica 6: Zamknięta dla kontroli przepływu dymu

Przepustnica 7: Otwarta w 50% dla stopniowego doprowadzania ciepła do wędzarni

Przepustnica 5: Otwarta dla uwolnienia przepływu dymu z pieca

Przepustnica 2: Otwarta dla zapewnienia cyrkulacji powietrza

Drewno: Używać porąbanego drewna, aby uniknąć gwałtownych skoków temperatury. Dokładać je stopniowo, tak aby temperatura podnosiła się równomiernie.

Kontrola temperatury: Używać sondy temperatury do kontroli temperatury wewnątrz produktu. Przechodzimy do następnego etapu, gdy temperatura

wewnątrz produktu osiągnie 18-20°C.

2. Etap „Suszenie”

Cel: Wytworzenie suchej skórki na powierzchni produktu, co umożliwi równomierne osadzanie się dymu.

Ustawienia przepustnic:

Przepustnica 3: Otwarta całkowicie dla intensywnego przekazywania ciepła

Przepustnica 6: Całkowicie zamknięta dla kontroli przepływu dymu

Przepustnica 7: Całkowicie otwarta dla doprowadzenia ciepła do wędzarni

Przepustnica 5: Otwarta dla odprowadzenia dymu z pieca

Przepustnica 2: Otwarta dla zapewnienia cyrkulacji powietrza

Temperatura: Należy dopilnować, aby temperatura wewnątrz produktu nie przekraczała 40°C.

Kontrola wilgotności: Zapewnić odpowiednią wentylację, aby uniknąć skraplania się wilgoci na produkcie.

3. Etap „Wędzenie”

Cel: Nadanie produktowi charakterystycznego smaku, koloru i aromatu.

Ustawienia przepustnic:

Przepustnica 3: Otwarta w stopniu zapewniającym wymaganą intensywność przekazywania ciepła

Przepustnica 6: Otwarta dla maksymalnego dopływu dymu do wędzarni

Przepustnica 7: Otwarta w celu utrzymania wymaganej temperatury

Przepustnica 5: Zamknięta, aby zatrzymać dym wewnątrz wędzarni

Przepustnica 2: Otwarta dla cyrkulacji dymu

Drewno: Używać suchego, drobno porąbanego drewna, które daje gęsty dym, stopniowo je dokładając w celu utrzymania stabilnego poziomu zadymienia.

Zaleca się, aby temperatura wewnątrz produktu nie przekraczała 60°C.

Dalszy proces: Jako funkcja dodatkowa, wędzarnia może być wyposażona w generator pary – w takim przypadku przechodzimy do następnego etapu. Jeżeli korzystamy z wersji podstawowej bez generatora pary, po uzyskaniu odpowiedniego koloru należy podnieść temperaturę i jak najszybciej doprowadzić produkt do temperatury gotowości (68-74°C, w zależności od rodzaju produktu).

4. Etap „Gotowanie”

Cel: Doprowadzenie produktu do pełnej gotowości w temperaturze 85°C z wykorzystaniem generatora pary.

Ustawienia przepustnic:

Przepustnica 3: Całkowicie otwarta dla przekazywania ciepła

Przepustnica 6: Całkowicie otwarta dla zapewnienia równomiernego rozkładu temperatury

Przepustnica 7: Zawsze otwarta dla doprowadzenia ciepła

Przepustnica 5: Całkowicie otwarta w celu kontroli odprowadzania pary

Przepustnica 2: Zamknięta w celu zapewnienia możliwie szczelnej przestrzeni

Co dzieje się z produktem podczas obróbki termicznej?

Temperatura wewnątrz produktu podnosi się dzięki obecności wilgoci. Woda jest doskonałym przewodnikiem ciepła i to właśnie wilgoć w produkcie umożliwia jego równomierne nagrzewanie podczas obróbki termicznej.

Im dłużej mięso poddawane jest obróbce cieplnej, tym mniej wilgoci w nim pozostaje. Oznacza to, że przy zbyt długim nagrzewaniu mięso może stać się suche, co negatywnie wpływa na jego konsystencję i walory smakowe.

Aby osiągnąć bezpieczną temperaturę gotowości (60-68°C dla większości wyrobów, 74°C dla drobiu), a jednocześnie uniknąć nadmiernej denaturacji białka (która zachodzi przy temperaturach od około 60°C wzwyż), stosujemy gotowanie z parą. W środowisku wilgotnym (zapewnianym przez generator pary) ciepło przenika do wnętrza produktu znacznie szybciej i bardziej równomiernie.

Gotowanie w środowisku wilgotnym pozwala szybciej osiągnąć wymaganą temperaturę wewnątrz produktu, zachowując więcej wilgoci i zapobiegając jego przesuszeniu. Zapewnia to również delikatną teksturę wyrobu, ogranicza straty cieplne i skraca całkowity czas obróbki.

5. Porady technologa

Sondy temperatury

Sonda do pomiaru temperatury wewnątrz produktu to nie tylko opcja, ale obowiązkowe narzędzie do osiągnięcia wysokiej jakości rezultatu. Umieszczaj sondę w najgrubszej części produktu, aby uzyskać dokładne dane.

Rozkład drewna

Warto używać drobno porąbanego drewna, aby temperatura podnosiła się stopniowo. Jest to szczególnie ważne na etapach „Ogrzewanie” i „Suszenie”. Użytkownicy powinni zawsze mieć w pogotowiu niewielką ilość drewna, aby na bieżąco korygować reżim cieplny.

Obsługa przepustnic

Podczas etapu „Suszenie”, gdy ważne jest, aby temperatura nie przekraczała 40°C, nie wystarczy po prostu otworzyć wszystkie przepustnice – należy również obserwować, jak wpływa to na temperaturę wewnątrz produktu. Jeśli zauważysz, że temperatura rośnie zbyt szybko, możesz częściowo przymknąć przepustnice lub zmniejszyć ilość drewna.

Kontrola skoków temperatury

Jeśli temperatura zaczyna gwałtownie rosnąć, należy przymknąć część przepustnic i poczekać na stabilizację temperatury lub zmniejszyć intensywność spalania drewna.

Nauka przez praktykę

Kontrola temperatury w wędzarni to umiejętność wymagająca praktyki. Użytkownicy mogą na początku przeprowadzić niewielkie próbne wędzenia, aby nauczyć się kontrolować temperaturę, zanim przystąpią do przetwarzania dużych partii produktów.

6. Czyszczenie i konserwacja wędzarni TM „Drevos”

UWAGA! Nie używać twardych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia drzwi komory wędzarniczej lub samej komory, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co doprowadzi do nieodwracalnych uszkodzeń.

UWAGA! Nie używać do czyszczenia wędzarni agresywnych środków kwasowych, gdyż może to doprowadzić do zniszczenia wykładziny wewnętrznej wędzarni.

Obowiązkowe czyszczenie po każdym wędzeniu:

Usuwanie dodatkowych elementów:

Wyjąć z wędzarni ruchome półki, poprzeczki i haki. Należy je myć osobno zwykłym detergenciem za pomocą gąbki.

Mycie powierzchni wewnętrznych:

Nałożyć na wilgotną gąbkę środek myjący lub rozpylić środek myjący za pomocą spryskiwacza na wewnętrzne ściany, dach i sufit wędzarni. Pozostawić środek myjący na powierzchni na kilka minut, aby działał skutecznie. Zmyć roztwór za pomocą wilgotnej ściereczki lub myjki ciśnieniowej.

Przestrzegając tych wskazówek, zapewnisz trwałość i efektywność pracy swojej wędzarni.

7. Możliwe usterki i sposoby ich usuwania

1. Temperatura nadal rośnie po zmniejszeniu intensywności ognia

Przyczyna: Temperatura może przez pewien czas wzrastać z bezwładności ze względu na ciepło resztkowe zgromadzone w konstrukcji wędzarni.

Działania: Zamknąć przepustnicę dopływu gorącego powietrza. Poczekaj kilka minut, aż gorące powietrze opuści komorę i temperatura się ustabilizuje. Sprawdzić również, czy prawidłowo przeprowadzono proces wstępnego ogrzewania, ponieważ wykładzina ze stali nierdzewnej również może akumulować i oddawać ciepło.

2. Dym ucieka z dolnej części komory

Przyczyna: Przepustnica komina jest zbyt mocno zamknięta, co uniemożliwia prawidłowy odpływ dymu.

Działania: Wyregulować przepływ dymu za pomocą przepustnicy wylotowej (pozycja 3 na rysunkach 1, 2). Stopniowo otwierać przepustnicę aż do uzyskania prawidłowego przepływu.

3. Brak dymu wychodzącego z wędzarni

Przyczyna: Niewystarczający ciąg, wygaśnięcie ognia lub przepustnica dopływu dymu nie jest otwarta.

Działania: Ponownie rozpalic ogień w palenisku. Sprawdzić i otworzyć przepustnicę dopływu dymu. Upewnić się, że wszystkie połączenia między piecem a wędzarnią są szczelne.

Dodatkowe informacje

W przypadku braku możliwości samodzielnego usunięcia problemu należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem lub dealerem.

8. Informacje dotyczące utylizacji



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

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.

9. 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.

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.

10. 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:

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

III. Zgłaszanie reklamacji

- Reklamacje należy zgłaszać:

1. na adres e-mail: sales@wedzarnia-drevos.pl, lub

2. 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.

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.

1. Wysyłka pobraniowa lub na koszt DREVOS Sp. z o.o. nie zostanie odebrana.
2. 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