

**INSTRUKCJA OBSŁUGI WĘDZARNI Z
PALENISKIEM TRADYCYJNYM PIETRZYK
WPT-125/90, WPT-175/140**



WĘDZARNIE OGRODOWE PIETRZYK

Spis treści

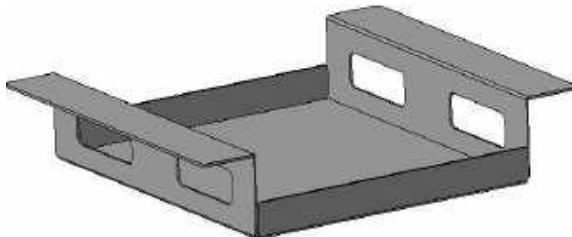
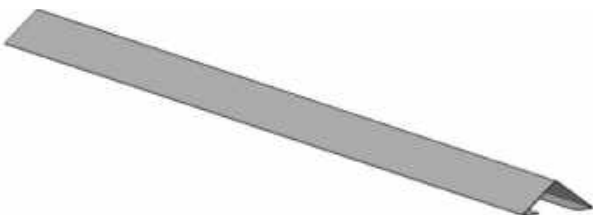
1. Informacje ogólne.....	3
2. Zalecenia bezpieczeństwa.....	5
3. Wymagania dotyczące przepisów.....	5
4. Dane techniczne wędzarni.....	7
5. Budowa wędzarni.....	7
6. Montaż/instalacja wędzarni oraz pierwsze rozpaleniem.....	7
6.1 Montaż krok po kroku.....	8
6.2 Pierwsze uruchomienie.....	9
7. Instrukcja obsługi dla użytkownika.....	9
7.1 Prawidłowe przeprowadzenie procesu wędzenia.....	9
7.1.1 Przed rozpoczęciem wędzenia.....	9
7.1.2 Proces wędzenia – opis oraz instrukcja krok po kroku.....	9
7.2 Nadzór procesu wędzenia.....	10
7.3 Czyszczenie wędzarni oraz przechowywanie.....	10
8. Usuwanie awarii.....	11
9. Wsparcie techniczne.....	11
10. Likwidacja wędzarni po okresie użytkowania.....	11
11. Klauzula informacyjna ochrony danych osobowych.....	12
12. Warunki gwarancji i odpowiedzialności.....	13

WĘDZARNIE OGRODOWE PIETRZYK

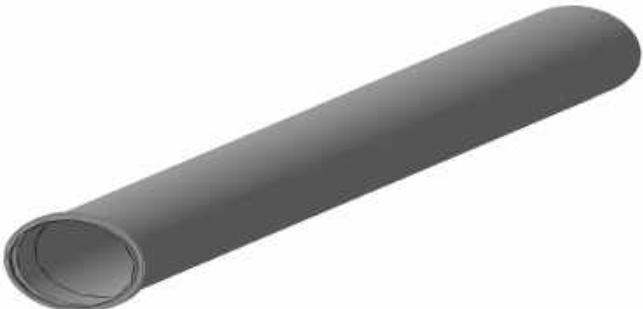
1. Informacje ogólne

Dziękujemy za wybór naszej wędzarni. Wędzarnie z paleniskiem tradycyjnym marki Pietrzyk są sprawdzonymi urządzeniami do wędzenia produktów spożywczych (ryb, mięs, serów oraz innych wyrobów wędliniarskich). Stworzyliśmy wędzarnie której obsługa jest procesem wyjątkowo prostym a co za tym idzie, będziecie mogli cieszyć się smakiem własnych wyrobów.

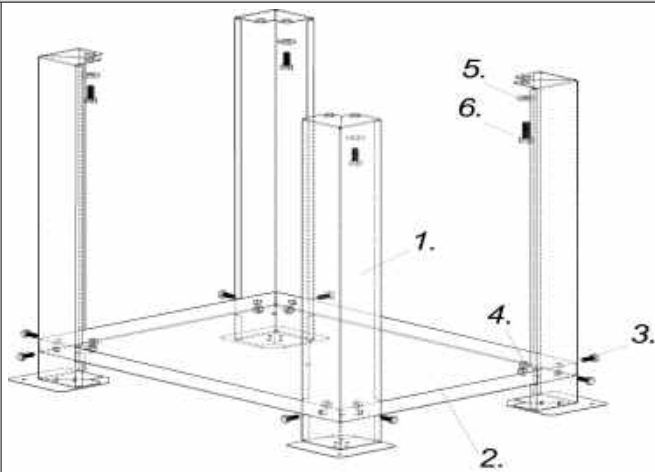
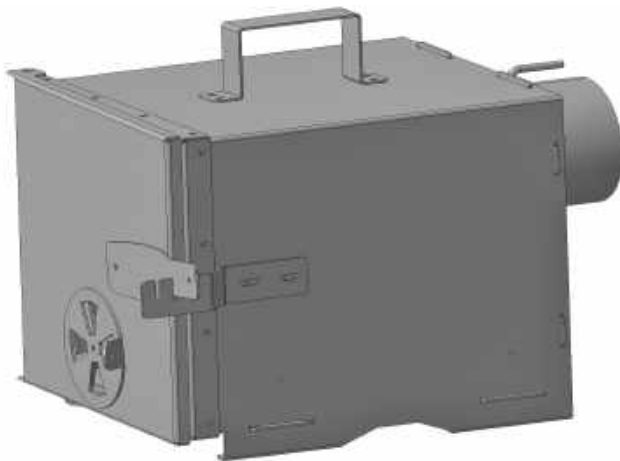
Dostarczony zestaw zawiera:

1. Komora wędzarnicza WPT-125/90 lub WPT-175/140 * 1kpl		*w zależności od zamówienia	
			
Uwaga ! po wyjęciu wędzarni z kartonu ustaw ją na styropianie do góry nogami lub na tylnej ścianie			
2. Instrukcja obsługi wraz z karta gwarancyjną	1 kpl	3. Kominiek wentylacyjny z regulacją 1 szt.	
			
4. Tacka ociekowa kominka	1 szt.	5. Belki	4 szt.
			

WĘDZARNIE OGRODOWE PIETRZYK

6. Ruszt	1 szt.	7. Hak wędzarniczy duży	4 szt.
			
8. Hak wędzarniczy mały	4 szt.	9. Hak wędzarniczy do ryb	2 szt.
			
10. Taca ociekowa	1 szt.	11. Miska ociekowa na skropliny	1 szt.
			
12. Kolano /stal nierdzewna/ fi 100mm	2 szt.	13. Rura prosta /stal nierdzewna/ 1,0 m fi 100mm	1 szt.
		13. Rura prosta /stal nierdzewna/ 0,5 m fi 100mm	1 szt.
			

WĘDZARNIE OGRODOWE PIETRZYK

14. Podstawa wędzarni z półką			1 kpl.																		
<table><tr><th>Nr</th><th>Elementy kompletu</th><th>Ilość/ szt</th></tr><tr><td>1</td><td>Noga</td><td>4 szt.</td></tr><tr><td>2</td><td>Półka *</td><td>1 szt.</td></tr><tr><td>3</td><td>Śruba M 5 x 12 /nierdzewna/</td><td>8 szt.</td></tr><tr><td>4</td><td>Nakrętka M 5 /nierdzewna/</td><td>8 szt.</td></tr><tr><td>5</td><td>Śruba M 10 x 20</td><td>4 szt.</td></tr></table>				Nr	Elementy kompletu	Ilość/ szt	1	Noga	4 szt.	2	Półka *	1 szt.	3	Śruba M 5 x 12 /nierdzewna/	8 szt.	4	Nakrętka M 5 /nierdzewna/	8 szt.	5	Śruba M 10 x 20	4 szt.
Nr	Elementy kompletu	Ilość/ szt																			
1	Noga	4 szt.																			
2	Półka *	1 szt.																			
3	Śruba M 5 x 12 /nierdzewna/	8 szt.																			
4	Nakrętka M 5 /nierdzewna/	8 szt.																			
5	Śruba M 10 x 20	4 szt.																			
* półka może być zamontowana zagięciami do góry jak i do dołu																					
																					
15. Palenisko wędzarnicze tradycyjne model PWT 30 lub PWT 50* 1 szt / *w zależności od zamówienia/			1 szt.																		
																					
16. Ruszt paleniska dla modelu PWT 30* lub PWT 50* 1 szt / * w zależności od zamówienia			1 szt.																		
																					

2. Zalecenia bezpieczeństwa

- Przed rozpoczęciem użytkowania uważnie przeczytaj instrukcję i zachowaj ją do wglądu;
- Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi wędzarni na przyszłość. W razie przekazania wędzarni innej osobie należy dołączyć do niej instrukcję;
- Pierwsze rozpalenie wędzarni należy wykonać zgodnie z wytycznymi zawartymi w dalszej części instrukcji. Aby wędzarnia pracowała bezawaryjnie należy ją systematycznie czyścić/konserwować;

3. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie służy wyłącznie do użytku zewnętrznego ze względu na emitujący podczas spalania drewna tlenek węgla;
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do zastosowania w warunkach przemysłowych;
- Ustaw urządzenie w odpowiednim miejscu z dala od materiałów łatwopalnych na równym nie palnym podłożu – wypoziomuj wędzarnię;
Uwaga! Wypadający popiół/żar z paleniska może spowodować pożar!

WĘDZARNIE OGRODOWE PIETRZYK

- **Uwaga!** Obudowa urządzenia, palenisko oraz rury podczas pracy mogą nagrzać się do temperatury, która podczas dotknięcia może powodować oparzenia;



- Podczas obsługi wędzarni używaj rękawic ochronnych najlepiej ze skóry – ryzyko poparzenia;
- Zabrania się demontowania osłon oraz oznaczeń ostrzegawczych;
- Nie wystawiaj wędzarni na działanie opadów atmosferycznych;
- Nie użytkuj wędzarni podczas burzy;
- **Pamiętaj!** Wędzarnię mogą obsługiwać tylko osoby pełnoletnie nie znajdujące się pod wpływem alkoholu lub środków odurzających;
- Pracując w wędzarni nie wolno zostawić bez nadzoru;
- **Pamiętaj!** Jeżeli podczas pracy wędzarni w jej okolicy znajdują się dzieci lub zwierzęta – powinieneś ciągle ją nadzorować;
- Dzieci nie powinny bawić się wędzarnią. Dzieci nie zdają sobie sprawy z niebezpieczeństw, które mogą powstać podczas używania wędzarni;
- Nie przenoś wędzarni podczas jej pracy;
- Niewłaściwe użytkowanie wędzarni może spowodować obrażenia ciała;
- Gotowe wyroby wędzarnicze wydłuj ostrożnie, ponieważ po zakończeniu wędzenia przez pewien czas urządzenie pozostaje gorące;
- Do wędzenia używaj drewna do tego przeznaczonego;
- Do rozpalenia używaj wyłącznie szczap drewnianych i papieru;
- **Uwaga!** Nie wolno używać rozpuszczalników do rozpalania ognia. **Pamiętaj!** W palenisku nie stosujemy płynnych materiałów palnych (ropy, benzyny oraz innych ciekłych substancji łatwopalnych);
- Nie wkładaj do wędzarni żadnych przedmiotów poza wędzonymi produktami i wyposażeniem wędzarni przeznaczonym do umieszczania w jej wnętrzu;
- Nie obciążaj zbyt ciężkimi produktami umieszczanymi w niej produktami ze względu na możliwość znacznego wydłużenia procesu wędzenia oraz obciążenie statyczne urządzenia;



UWAGA! GORĄCE POWIERZCHNIE

UWAGA! W trakcie obsługi wędzarni z paleniskiem tradycyjnym model WPT-125/90 oraz modelu WPT-175/140 należy zachować szczególną ostrożność aby nie dopuścić do poparzenia rąk i palców w trakcie korzystania z w/w. wędzarni.

Obsługa wędzarni z paleniskiem tradycyjnym wyłącznie w rękawicach ochronnych.

O zaistniałym zagrożeniu należy poinformować obsługę wędzarni z paleniskiem tradycyjnym model WPT-125/90 oraz modelu WPT -175/140

4. Dane techniczne wędzarni

Parametr	Jednostka	Model	Model
		WPT – 125/90	WPT – 175/140
Wymiary zewnętrzne:			
Wysokość	mm	805	1085
Szerokość	mm	500	500
Głębokość	mm	435	435
Wysokość z podstawą podstawa wysokość 480mm	mm	1285	1565
Wymiary komory wędzarniczej			
Wysokość	mm	735	1015
Szerokość	mm	450	450
Głębokość	mm	373	373
Pojemność całkowita	L (Litr)	120	170
Pojemność robocza*		100*	150*
Średnica kominka	mm	80	80
Waga całego urządzenia**	kg (kilogramy)	39,6	46
Maksymalna temperatura w komorze	°C (Stopnie Celsjusza)	120	120
* liczona do tacy ociekowej			
Parametr	Jednostka	Model	Model
		Panisko tradycyjne PWT 30	Panisko tradycyjne PWT 50
Wysokość	mm	235	285
Szerokość	mm	237	287
Głębokość	mm	280	403
Średnica wylotu dymu	mm	100	100
Waga całego urządzenia**	kg (kilogramy)	8,5	13,3
Długość polan drewna	mm	260	380

** w zależności od wyposażenia

5. Budowa wędzarni

Wędzarnię stanowi sztywna konstrukcja stalowa. Płaszcz zewnętrzny stanowi blacha stalowa malowana proszkowo, płaszcz wewnętrzny wykonany jest natomiast z blachy w gatunku 1.4016 oraz 1.4301. Przestrzeń pomiędzy blachami wypełniona jest izolacją z wełny skalnej o grubości od 25-50mm.

6. Montaż/instalacja urządzenia oraz pierwsze uruchomienie

- Sprawdź czy dostarczona przesyłka oraz wędzarnia i jej podzespoły nie są uszkodzone;
- Po wyjęciu wędzarni z kartonu pozbadź się elementów zabezpieczających oraz zbędnych opakowań.

WĘDZARNIE OGRODOWE PIETRZYK

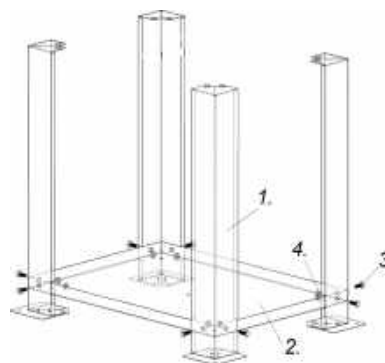
Uwaga! Ustaw komorę wędzarniczą na styropianie do góry nogami lub na tylnej ścianie;

- Sprawdź kompletność przesyłki (pakowanie produktów do wysyłki odbywa się pod nadzorem kamer);
- Zapoznaj się z instrukcją obsługi;

6.1 Montaż krok po kroku

1. Zmontuj elementy podstawy

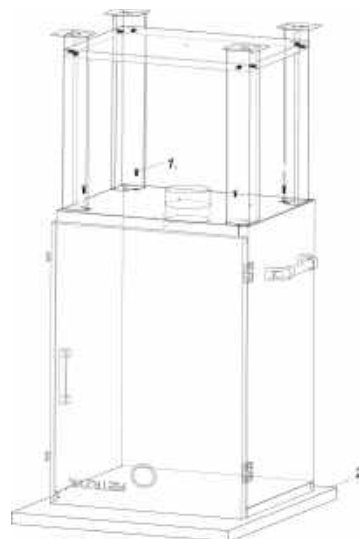
Nr	Elementy kompletu	Ilość/ szt
1	Noga	4 szt.
2	Półka	1 szt.
3	Śruba M 5 x 12 /nierdzewna/	8 szt.
4	Nakrętka M 5 /nierdzewna/	8 szt.



- Za pomocą śrub skręć nogi z półką - półka może być zamontowana zagięciami do dołu jak do góry

2. Skręć podstawę z komorą wędzarniczą

- Ustaw komorę wędzarniczą na płycie styropianowej do góry nogami.
- Za pomocą śrub M 10x20 i podkładek skręć podstawę z wędzarnią
- Następnie postaw wędzarnię na podstawie
- Ustaw wędzarnię w odpowiednim miejscu z dala od materiałów łatwopalnych na równym nie palnym podłożu
- Wypoziomuj wędzarnię



3. Zmontuj elementy wyposażenia komory wędzarniczej

1. Zmontuj kolano i rury z paleniskiem

Pierwsze kolano pod komorą wędzarniczą blokujemy za pomocą zawleczonej znajdującej się w zestawie wkładając ją w otwory aż przejdzie na drugą stronę (kolano można montować co 90° w zależności z której strony chcemy mieć palenisko)

UWAGA! Ze względów bezpieczeństwa nie lokalizować paleniska przed drzwiami komory wędzarniczej.

Następnie zmontuj palenisko, rury i kolana za pomocą wsunięcia w kielichy

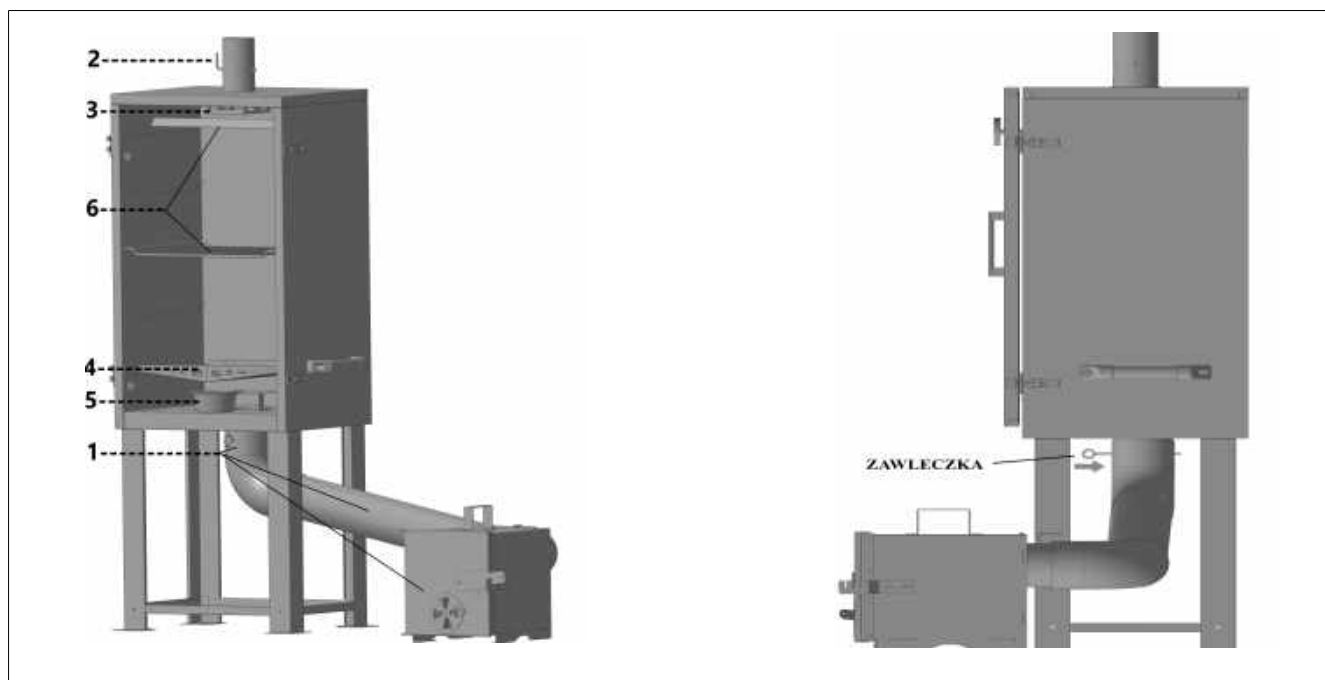
2. Włóż kominek wentylacyjny w otwór

3. Wsuń tackę ociekową pod kominek

4. Włóż tacę ociekową otworem spustowym od przodu

5. Włóż miskę pod tacę ociekową tak żeby otwór spustowy tacy ociekowej znajdował się nad miską

6. Włóż ruszt do paleniska i belki według potrzeby



6.2 Pierwsze uruchomienie

- Ustaw wędzarnię w odpowiednim miejscu z dala od materiałów łatwopalnych na równym nie palnym podłożu;
Uwaga! Wypadający popiół/żar z paleniska może spowodować pożar;
- Wypoziomuj wędzarnię;
- Wygrzej wędzarnię wg wytycznych: umieść drewno w palenisku, podpal je i wygrzej wędzarnię w temperaturze około 80°C przez 180 minut. **PAMIĘTAJ!** Wygrzanie nowej wędzarni wykonujemy w pustej komorze – bez produktów spożywczych. Wygrzewanie ma na celu wypalenie pozostałości zanieczyszczeń produkcyjnych;

7. Instrukcja obsługi dla użytkownika

7.1 Prawidłowe przeprowadzenie procesu wędzenia

7.1.1 Przed rozpoczęciem wędzenia:

- Sprawdź czy palenisko jest wyczyszczone z resztek drewna;
- Sprawdź drożność rur i kolan;
- Sprawdź czy wędzarnia jest ustawiona prawidłowo na równym stabilnym podłożu;
- Sprawdź czy palenisko z komorą wędzarniczą jest odpowiednio połączone rurami;
- Włóż kominek do wędzarni jeśli był zdemontowany;
- Wsuń tackę ociekową pod wylot kominka;
- Włóż tacę ociekową;
- Włóż miskę ociekową na skropliny;

7.1.2 Proces wędzenia – opis oraz instrukcja krok po kroku

- Wykonaj wszystkie czynności z punktu 7.1.1
- Napełnij palenisko suchym drewnem – nigdy nie ładuj do paleniska zbyt dużo drewna;
- Otwórz kominek wentylacyjny na pełny przepływ;
- Ustaw pełny przepływ na regulatorze ciągu paleniska i rozpal palenisko;
- Wstępnie nagrzej komorę i rury doprowadzające dym;

WĘDZARNIE OGRODOWE PIETRZYK

- Po przepaleniu drewna otwórz drzwi w celu ochłodzenia komory wędzarniczej;
- Włóż mięso do wędzarni zawieszając je na poprzeczkach za pomocą sznurków, haków, umieszczając je na ruszcie, tak aby nie dotykało się wzajemnie i nie blokowało przepływu dymu;
UWAGA! Mięso włożone do wędzarni musi być już okapane i wstępnie osuszone.
- Otwórz komin wentylacyjny na pełny przepływ;
- Ustaw pełny przepływ na regulatorze ciągu paleniska, rozpal palenisko do żądanej temperatury, w której będziesz suszył wędliny itd. Temperaturę reguluj przepływem powietrza przez palenisko oraz ilością paliwa;
- Rozpoczynamy proces suszenia mięsa, który powinien trwać około 2-3 godziny;
- Po upływie czasu suszenia sprawdzamy czy powierzchnia mięsa jest sucha;
- Po zakończeniu suszenia mięsa rozpoczynamy proces jego wędzenia;
- Mięso wędzimy przez określony czas, a następnie podpiekamy w wyższej temperaturze;
- Ze względu na wysoką temperaturę panującą we wędzarni otwieraj ją powoli. Gwałtowne otwarcie nagrzanej wędzarni niesie ze sobą ryzyko oparzeń;

Temperatura wędzenia, czas wędzenia, gęstość dymu oraz wybór gatunku drewna użytego do wędzenia zależy od naszych indywidualnych upodobań.

Uwaga !

- * Podczas wędzenia tłustych potraw kontroluj poziom tłuszczu i skroplin w miseczce ociekowej;
- * Drewno wędzarnicze musi być suche – im wilgotniejsze tym dym będzie gęstszy i może powodować, że wędlina będzie kwaśna i mocno odymiona oraz może być problem z osiągnięciem oczekiwanej temperatury;
- * Drewno używane do wędzenia musi być bez kory;
- * Sznurki do zawieszania mięsa muszą być przeznaczone do tego celu;

7.2 Nadzór procesu wędzenia

- **Uwaga!** Pracującej wędzarni nie wolno zostawić bez nadzoru;
- Kontroluj wielkość i intensywność ognia w palenisku;
- **Uwaga!** Nigdy nie ładuj do paleniska zbyt dużo drewna;
- W przypadku wędzenia tłustych potraw należy monitorować ilość tłuszczu w misce ociekowej, w razie potrzeby wyczyść ją;
- Podczas obsługi wędzarni używaj rękawic ochronnych (najlepiej z skóry) – ryzyko poparzenia;

7.3 Czyszczenie wędzarni oraz przechowywanie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wędzarni upewnij się czy nie jest gorąca, wyjmij tacki ociekowe;
- Po wędzeniu komora wędzarni i wyposażenie jest zabrudzone ciemnym osadem i resztkami tłuszczu;
- Przed każdym wędzeniem opróżnij resztki drewna oraz powstałe zabrudzenia z paleniska;
- Wyczyść rury i kolana;
- Koniecznie wyczyść wędzarnię oraz palenisko po każdym wędzeniu w celu przedłużenia żywotności. Do tego celu użyj wody z płynem do naczyń – przetrzyj delikatnie szmatką wnętrze wędzarni;
- Nie szoruj wędzarni ani nie używaj żrących środków chemicznych;
- Do czyszczenia wędzarni nigdy nie używaj substancji łatwopalnych (benzyny, spirytusu, nafty, itd.);
- Nie myj wędzarni strumieniem wody;
- Nie używaj do mycia myjek ciśnieniowych;

Wędzarnię należy przechowywać w czystym i suchym miejscu. Przed schowaniem należy je wyczyścić i wysuszyć. Wędzarnię należy przechowywać w opakowaniu zabezpieczającym je przed wilgocią, kurzem i uszkodzeniami mechanicznymi. Miejsce przechowywania powinno być niedostępne dla dzieci.

8. Usuwanie awarii

Opis awarii	Możliwe przyczyny	Zalecenia
Nie można rozpaścić ognia	Zamknięty kominiek wentylacyjny	Sprawdź i otwórz kominiek na pełny przepływ
	Zamknięta przepustnica paleniska	Sprawdź i otwórz przepustnicę na pełny przepływ
	Zbyt mały dopływ powietrza do paleniska	Zwiększ dopływ powietrza otwierając dopływ w drzwiczkach lub uchyl drzwiczki paleniska
	Zanieczyszczona rura lub kolano	Uwaga wygaś ogień i poczekaj do wystygnięcia ! Sprawdź drożność w razie zanieczyszczenia usuń przyczynę
	Zbyt niskie ciśnienie atmosferyczne lub deszczowa pogoda	Dlatego zalecamy wstępne nagrzanie komory, kolan i rur doprowadzających dym, przed rozpoczęciem wędzenia Patrz 7.1.2 Proces wędzenia
Złe wskazania termometru	Uszkodzony termometr	Wymień na nowy
Nieszczelność drzwi komory wędzarniczej	Zbyt słaby docisk drzwi	Wyreguluj napięcia
	Uszkodzona uszczelka	Wymień na nową

9. Wsparcie techniczne

E-mail kontaktowy – kontakt@pietrzykwedzarnie.eu
Telefon kontaktowy – 699 892 518

10. Likwidacja urządzenia po okresie użytkowania

	Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego
---	---

Opakowanie i elementy wędzarni składają się z różnych materiałów, należy je oddawać do punktu skupu surowców wtórnych, zapewniającego odpowiednią utylizację stali, tworzyw sztucznych, itp. lub oddać do punktu selektywnej zbiórki odpadów.

11. Klauzula informacyjna ochrony danych osobowych Pietrzyk Wędzarnie Sp z o o

- 11.1 Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest firma **Pietrzyk Wędzarnie Sp z o o** z siedzibą w Skoczowie przy ulicy Góreckiej 49, zwana dalej Administratorem. Administrator prowadzi operacje przetwarzania Pani/Pana danych osobowych:
- imię i nazwisko;
 - adres miejsca zamieszkania;
 - numer telefonu, adres e-mail;
- 11.2 Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji obowiązków gwarancyjnych i z tytułu rękojmi za wady przez Pietrzyk Wędzarnie Sp z o o i mogą być udostępnione innym odbiorcom, to jest biurowi rachunkowemu, biurowi prawnemu – w oparciu o umowę powierzenia przetwarzania danych osobowych.
- 11.3 Podstawą przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest udzielona przez Panią/Pana zgoda na przetwarzanie danych osobowych oraz niezbędność danych osobowych do zawarcia i wykonania umowy.
- 11.4 Podanie danych jest niezbędne do zawarcia umowy oraz wykonywania obowiązków gwarancyjnych i z tytułu rękojmi za wady, rozpatrywania reklamacji, prowadzenia ewidencji serwisowej przez producenta urządzenia – Pietrzyk Wędzarnie Sp z o o. W przypadku nie podania danych niemożliwe jest zawarcie umowy gwarancyjnej oraz wykonania obowiązków gwarancyjnych przez producenta urządzenia. Podanie danych w celach marketingowych jest całkowicie dobrowolne.
- 11.5 Posiada Pani/Pan prawo do:
- żądania od Administratora dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania danych osobowych;
 - wniesienia sprzeciwu wobec takiego przetwarzania;
 - przenoszenia danych;
 - wniesienia skargi do organu nadzorczego;
 - cofnięcie zgody na przetwarzanie danych osobowych;
- 11.6 Pani/Pana dane osobowe nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.
- 11.7 Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez 5 lat od upływu okresu gwarancji i wygaśnięcia roszczeń gwarancyjnych oraz z tytułu rękojmi za wady.

12. Warunki gwarancji i odpowiedzialności

Karta Gwarancyjna i Poświadczenie o jakości i kompletności wędzarni

Model wędzarni	Numer produkcyjny
WPT – 125/90*	
WPT-175/140*	
Użytkownik	(nazwisko, imię)

* niepotrzebne skreślić

..... Data produkcji
..... Pieczęć firmowa
..... Kontrola jakości (podpis)

Warunki gwarancji i odpowiedzialności

- 12.1 Firma Pietrzyk Wędzarnie Sp z o o udziela 36 miesięcznej gwarancji na towar eksploatowany na użytek domowy lub 12 miesięcznej gwarancji na towar związany z prowadzoną działalnością gospodarczą.
- 12.2 Gwarancja obowiązuje na terenie Polski.
- 12.3 Gwarancji nie podlegają uszkodzenia powstałe na skutek oddziaływania czynników zewnętrznych (atmosferycznych, uderzeń pioruna, przepięć w linii energetycznej, pożar, zalanie), mechanicznych, termicznych, chemicznych.
- 12.4 Gwarancja nie obejmuje wad powstałych podczas użytkowania i przechowywania urządzenia niezgodnie z instrukcją obsługi.
- 12.5 Gwarancja nie obejmuje urządzeń, które było naprawiane lub modyfikowane na własną rękę przez użytkownika.
- 12.6 Wędzarnie, w których już wędzono wyłączone są z prawa wymiany lub zwrotu.
- 12.7 Producent może zwrócić pieniądze za wadliwy wyrób, ale w wysokości nie większej niż jego wartość w dniu zakupu.
- 12.8 Przed wysyłką należy mailowo skontaktować się z serwisem (patrz punkt 10 Wsparcie techniczne).
- 12.9 Odsyłając produkt do producenta, użytkownik produktu zobowiązany jest dołączyć do przesyłki wypełniony formularz zwrotu.
- 12.10 Uszkodzenia i braki towarowe w zamówieniach realizowanych za pośrednictwem Poczty Polskiej lub firm kurierskich będą rozpatrywane na podstawie protokołu sporządzonego przez kuriera w momencie dostarczenia paczki.
- 12.11 Gwarant zobowiązuje się wykonać obowiązki wynikające z gwarancji w terminie do 14 dni od dnia dostarczenia przedmiotu.