INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

SZAFKA PODGRZEWANA (ciągi) serii	DM-94523
SZAFKA PODGRZEWANA Z PŁYTĄ GRZEWCZĄ (ciągi) serii	DM-94473.x DM-94474.x
SZAFKA PODGRZEWANA Z BEMAREM WODNYM (ciągi) serii ……	DM-9441x DM-9441x/x
SZAFKA PODGRZEWANA Z BEMAREM POWIETRZNYM (ciągi) serii	DM-94563
SZAFKA NEUTRALNA Z BEMAREM WODNYM (ciągi) serii	DM-9451x DM-9451x/x
SZAFKA NEUTRALNA Z PŁYTĄ GRZEWCZĄ (ciągi) serii	DM-94573.X DM-94574.X
STOŁY PODGRZEWANE serii	DM-9437x DM-S-9437x
SZAFY PODGRZEWANE serii	DM-9438x
SZAFA BANKIETOWA GRZEJNA	DM-94390 DM-94391

ISO 9001: 2000

UWAGI:



Tym znakiem oznaczone są informacje o szczególnym znaczeniu dla bezpieczeństwa użytkownika oraz prawidłowej eksploatacji urządzenia. Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem należy dokładnie zaznajomić się z niniejszą instrukcją użytkowania

SPIS TREŚCI

ZASADY PRAWIDŁOWEJ I BEZPIECZNEJ PRACY 3

Prosimy o zachowanie tej instrukcji w celu wykorzystania jej w przyszłości lub przekazania ewentualnemu następnemu użytkownikowiPRZEZNACZENIE 3

DZIAŁANIE INSTALACJI GRZEWCZEJ 4

NASTAWA TEMPERATURY 4

PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 4

PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ 5

EKSPLOATACJA 6

KONSERWACJA CODZIENNA 7

TRANSPORT 7

TABLICZKA ZNAMIONOWA 8

DANE TECHNICZNE 8

Tabela 1. Stoły i szafki podgrzewane DM- i DM-S- 9

Tabela 2. Szafy podgrzewane DM- 9

Tabela 3. Szafka podgrzewana z bemarem wodnym jedno i wielokomorowym DM- 10

Tabela 4. Szafka grzana z płytą grzewczą: nierdzewną, ceramiczną i bemarem powietrznym DM-10

Tabela 5. Szafki neutralne: z bemarem wodnym, płytą nierdzewną i płytą ceramiczną DM- 11

SCHEMATY INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ 12

Schemat nr 1. Stoły podgrzewane DM-94371 i DM-94372, Szafka podgrzewana DM-94523 12

Schemat nr 2. Stoły podgrzewane DM-94373 i DM-94374 12

Schemat nr 3. Stół podgrzewany (z płytą granitową) DM-94473 13

Schemat nr 4. Szafy podgrzewane DM-94381 i DM-94382 13

Schemat nr 5. Szafa bankietowa grzejna DM-94391 (z termostatem) 14

Schemat nr 6. Szafa bankietowa grzejna DM-94391 (ze sterownikiem elektronicznym) 15

Schemat nr 7. Szafka podgrzewana z bemarem jednokomorowym DM-9441x z ręcznym napełnianiem wody 16

Schemat nr 8. Szafka podgrzewana z bemarem jednokomorowym DM-9441x z automatycznym napełnianiem wody. 17

ZASADY PRAWIDŁOWEJ I BEZPIECZNEJ PRACY



W celu zapewnienia bezpieczeństwa pracy obsługi oraz długotrwałej i bezawaryjnej pracy urządzenia, należy przestrzegać poniższych zasad:

- ***Zaznajomić obsługę z podstawowymi przepisami dotyczącymi eksploatacji urządzeń elektrycznych, z zasadami bezpiecznej pracy i udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach***
- ***Praktycznie zaznajomić obsługę z zasadami prawidłowej eksploatacji***
- ***Zabrania się włączania urządzenia do sieci zasilającej, której nie sprawdzono uprzednio pod względem prawidłowości wykonania ochrony przeciwporażeniowej.***
- ***Zabrania się włączania urządzenia do gniazda wtykowego nieposiadającego kołka zerującego***
- ***Zabrania się mycia, czyszczenia oraz wszelkich napraw urządzenia podłączonego do sieci zasilającej***
- ***Wszelkie naprawy urządzenia może dokonywać jedynie osoba do tego uprawniona, przestrzegając zasady wymiany uszkodzonych części na identyczne***
- ***Za użytkowanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem lub zaleceniami niniejszej instrukcji, producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności***
- ***W przypadku wyeksploatowania urządzenia należy pamiętać o jego ekologicznej utylizacji. Przy pracach związanych z utylizacją i złomowaniem należy przestrzegać aktualnie obowiązujących w danym kraju przepisów. Przed złomowaniem należy urządzenie całkowicie zabezpieczyć przez odcięcie przewodu zasilającego.***

Prosimy o zachowanie tej instrukcji w celu wykorzystania jej w przyszłości lub przekazania ewentualnemu następnemu użytkownikowi

PRZEZNACZENIE

Urządzenia podgrzewane produkowane przez firmę DORA METAL należą do grupy profesjonalnych urządzeń grzewczych. Przeznaczone są głównie do magazynowania, podgrzewania i utrzymywania w ciepłym stanie produktów spożywczych oraz zastawy stołowej.

Stół z płytą grzewczą przeznaczony jest do ekspozycji i dystrybucji uprzednio przygotowanych potraw na gorącej płycie. Stół wyposażony jest również w nagrzewnicę podgrzewającą szafkę.

Szafa bankietowa przeznaczona jest do podgrzewania i utrzymywania w ciepłym stanie potraw w zastawach stołowych. Wyposażona jest w koła jezdne do swobodnego przemieszczania się po obiekcie. Standardowo w każdej szafie bankietowej instalowane są dwa koła jezdne skrętne z blokadą ruchu.

DZIAŁANIE INSTALACJI GRZEWCZEJ

W urządzeniach przekazywanie ciepła odbywa się od grzałek elektrycznych. W zależności od wyrobu zastosowane są same grzałki lub grzałki z wentylatorami. Temperatura grzanej przestrzeni regulowana jest przy pomocy termostatu elektromechanicznego lub elektronicznego.

NASTAWA TEMPERATURY

Czujnik termostatu umieszczony jest wewnątrz komory. Termostat dobrany jest tak, aby urządzenie osiągało temperaturę pracy podaną w danych technicznych.

PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Pierwsze uruchomienie i konserwacja codzienna może być wykonywana przez obsługę pod warunkiem ścisłego przestrzegania poniżej wymienionych zaleceń. Producent urządzenia odrzuci odpowiedzialność, za jakiekolwiek operacje, wykonywane przy urządzeniu bez przestrzegania zaleceń podanych w niniejszej instrukcji.



Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych, należy urządzenie bezwzględnie odłączyć od sieci elektrycznej. Nie wolno usuwać jakichkolwiek układów zabezpieczających.

Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną. Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego, stosowanego do mycia naczyń kuchennych, używając delikatnej ściereczki zgodnie z kierunkiem szlifu, nigdy ruchami okrężnymi. Folię ochronną usuwać powoli aby uniknąć pozostawiania resztek kleju. Gdyby jednak klej pozostał, można go usunąć za pomocą odpowiedniego nie powodującego korozji rozpuszczalnika, następnie powierzchnie opłukać i wytrzeć do sucha.

Do codziennego czyszczenia należy używać neutralnego mydła, środków do czyszczenia szyb lub detergentu płynnego w 90 % ulegającego biodegradacji, (dla zminimalizowania ilości zanieczyszczeń odprowadzanych do otaczającego środowiska) oraz delikatnej ściereczki zawsze zgodnie z kierunkiem szlifu, nigdy ruchami okrężnymi.



Nie wolno stosować środków szorujących, materiałów zawierających wełnę stalową, które mogłyby zarysować powierzchnię oraz środków zawierających agresywne kwasy. Do mycia nie używać strumienia wody a jedynie wilgotnej ściereczki.

Po umyciu wyrobu, przed podłączeniem do sieci elektrycznej, urządzenie pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Konstrukcja urządzenia jest wykonana zgodnie z odpowiednimi dyrektywami i normami zharmonizowanymi:

- dyrektywa niskiego napięcia 2006/95/WE
- dyrektywa zgodności elektromagnetycznej 2004/108/WE
- normy PN-EN 60335-2-49, PN-EN 60335-2-50, PN-EN 60335-1
- normy PN-EN 55014-1, PN-EN-55014-2, PN-EN 61000-3

Urządzenia 1-fazowe (szafki, szafy, stoły podgrzewane) są przystosowane do zasilania z sieci 230V 50Hz i powinny być zasilane z osobnego obwodu niskiego napięcia. Uziemione gniazdo wtykowe musi posiadać zabezpieczenie przed porażeniem elektrycznym dobranym zgodnie z wymaganiami lokalnych norm i przepisów wg. parametrów podanych na tabliczce znamionowej. Parametry wyłącznika różnicowo-prądowego należy dobrać w zależności od wartości prądu, podanego na tabliczce znamionowej urządzenia.
Urządzenia wyposażone są w giętki przewód zasilający o olejoodpornej powłoce typu HO5RN-F (3x1,5mm², w tym żyła ochronna). W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę przez specjalistę z serwisu technicznego, lub przez wykwalifikowaną osobę z odpowiednimi uprawnieniami.
Urządzenia 3-fazowe (szafka podgrzewana z bemarem wodnym) wyposażone są w listwę przyłączeniową, do której należy podłączyć przewód zasilający 5x1,5mm²

Urządzenia wyposażone są w zacisk do przyłączenia zewnętrznych żył wyrównawczych oznaczony symbolem  . Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić prawidłowość wykonania i skuteczność działania połączeń wyrównawczych zgodnie z PN-IEC-60364-4-41



Uruchomienie urządzenia, może nastąpić tylko po potwierdzeniu skuteczności ochrony przeciwporażeniowej wynikami z pomiarów, przeprowadzonymi zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Po stwierdzeniu, że instalacja elektryczna spełnia ww. wymagania, można do niej przyłączyć urządzenie. Przyłączenia dokonuje się przez włożenie wtyczki przewodu przyłączeniowego urządzenia do gniazda wtykowego. Tak przygotowane urządzenie

jest gotowe do pracy. W przypadku awarii użytkownik musi mieć łatwy dostęp w celu wyjęcia przewodu z gniazdka.

EKSPLOATACJA

Szafki, stoły, szafy, płyty podgrzewane

Po włożeniu wtyczki do gniazdka sieciowego należy załączyć zasilanie poprzez obrót pokrętła termostatu z wyłącznikiem na wspólnej osi w prawo do momentu wyczuwalnego przeskoku styków wyłącznika, co zostanie zasygnalizowane lampką koloru zielonego.

Temperatura grzanej przestrzeni utrzymywana jest automatycznie przy pomocy osobnego termostatu w zakresie podanym w danych technicznych.. Temperaturę max uzyskuje się przez maksymalny obrót pokrętła w prawo. Wyłączenie urządzenia odbywa się w odwrotnym kierunku przez obrót pokrętła w lewo do pozycji „O".

W stołach i szafach podgrzewanych temperatura może ulegać wahaniom, ponieważ zależy ona od: temperatury otoczenia, ilości wstawionych zimnych naczyń oraz napływu zimnego powietrza z zewnątrz. Dlatego należy unikać niepotrzebnego otwierania oraz nie domykania drzwi. Pierwszego zapełnienia zaleca się dokonać po uprzednim wygrzaniu wnętrza urządzenia. Zasada ta powinna być przestrzegana także po dłuższej przerwie w eksploatacji.

W szafie bankietowej regulacja temperatury odbywa się za pomocą sterownika elektronicznego. Wnętrze szafy przygotowane jest do umieszczenia rusztów 2/1GN na 11 poziomach. Maksymalne obciążenie szafy wynosi 100 kg.

Szafa bankietowa przystosowana jest do do eksploatacji wewnątrz obiektów do jazdy po równych nawierzchniach. Należy zwrócić szczególną uwagę na progi i uskoki, które należy pokonywać ze szczególną ostrożnością z minimalną prędkością. Uszkodzenia kół wynikające z nieprawidłowej eksploatacji nie podlegają gwarancji.

Przed przyłączeniem szafy do sieci należy bezwzględnie pamiętać o zablokowaniu kół poprzez wciśnięcie płytki hamulca. Uchroni to urządzenie przed przypadkowym przemieszczaniem, które może spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub wyrwanie przewodu z gniazda.

Producent nie bierze odpowiedzialności za trwałe wydłużenie spirali po rozciągnięciu jej na długość większą niż 2-krotna długość spirali w stanie spoczynku.

Bieżąca obsługa

Konserwację w postaci codziennego czyszczenia przeprowadza się na bieżąco przy odłączonym urządzeniu

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać strumienia wody, a jedynie wilgotnej ściereczki. Stopień ochrony przed wnikaniem wody IPX4

Szafka podgrzewana z bemarem wodnym

Przed załączeniem bemara należy sprawdzić zamknięcie zaworu spustowego i uzupełnić ilość wody w wannie do poziomu wybitego na ściance.

W celu skrócenia czasu podgrzewania wody w wannie oraz zmniejszenia niekorzystnego zjawiska odparowywania, zaleca się przykrycie wanny podczas procesu grzania wody.
Po osiągnięciu w wannie żądanej temperatury wody, można do niej wkładać pojemniki GN z gorącymi produktami spożywczymi
W bemarach z opcją automatycznego napełniania ciśnienie wody w instalacji powinno wynosić 1,5 – 3 bar.
Załączenie urządzenia dokonuje się wyłącznikiem głównym przez przekręcenie pokrętła w pozycję „I". Po napełnieniu misek wodą możliwe jest załączenie grzania poprzez obrót pokrętła termostatu z wyłącznikiem na wspólnej osi w prawo do momentu wyczuwalnego przeskoku styków wyłącznika.

Bieżąca obsługi
Ogranicza się do utrzymania urządzeń w odpowiedniej czystości oraz uzupełniania w miarę potrzeby ilości wody w wannie bemarowej do poziomu oznaczonego linią poziomą .



Do czyszczenia urządzenia nie należy używać strumienia wody, a jedynie wilgotnej ściereczki. Stopień ochrony przed wnikaniem wody IPX4

KONSERWACJA CODZIENNA

Konserwację w postaci codziennego czyszczenia przeprowadza się na bieżąco. Po zakończeniu pracy należy odłączyć urządzenie, usunąć ewentualne odpadki i oczyścić powierzchnie.

Do codziennego czyszczenia należy używać neutralnego mydła, środków do czyszczenia szyb lub detergentu płynnego w 90 % ulegającego biodegradacji, (dla zminimalizowania ilości zanieczyszczeń odprowadzanych do otaczającego środowiska) oraz delikatnej ściereczki zawsze zgodnie z kierunkiem szlifu, nigdy ruchami okrężnymi.



Nie wolno stosować środków szorujących, materiałów zawierających wełnę stalową, które mogłyby zarysować powierzchnię oraz środków zawierających agresywne kwasy. Do mycia nie używać strumienia wody a jedynie wilgotnej ściereczki.

Po umyciu wyrobu, przed podłączeniem do sieci elektrycznej, urządzenie pozostawić do całkowitego wyschnięcia

TRANSPORT

Producent wysyła urządzenie na palecie zabezpieczone tekturowymi kątownikami oraz folią. W czasie transportu należy zabezpieczyć urządzenie przed przesuwaniem się.

Urządzenie należy transportować w pozycji pracy. Po otrzymaniu przesyłki z urządzeniem (przed rozpakowaniem) należy sprawdzić czy podczas transportu nie powstały jakieś uszkodzenia. Wszelkie zauważone uszkodzenia należy natychmiast zgłosić przewoźnikowi. W żadnym wypadku uszkodzone urządzenie nie może zostać zwrócone do jego producenta, bez powiadomienia, oraz bez wcześniej otrzymanej od niego pisemnej zgody.



Producent nie ponosi odpowiedzialności za urządzenie, które uległo uszkodzeniu w czasie transportu.

TABLICZKA ZNAMIONOWA

DORA METAL	Dane dotyczące producenta	Miejsce na oznaczenie wyrobu

Nazwa i typ wyrobu			
Nr fabryczny		Napięcie znamionowe	
Masa		Częstotliwość prądu	
Temperatura płyty		Moc urządzenia	
Temperatura komór		Max moc oświetlenia	
Temperatura szafki		Moc układów grzejnych	
Stopień ochrony			

DANE TECHNICZNE

Tabela 1. Stoły i szafki podgrzewane DM- i DM-S-

Dane		94371 [1] 94372 [2]	94373 [1] 94374 [2] /94375/*	DM-94473.2 [3] DM-94473.3 DM-94473.4	DM-94523 [4]
Długość	mm	1000 ÷ 1500 [5]	1600 ÷ 2000 [5] /600,800/*	865 1204 1543	1000 ÷ 1500 [5]
Szerokość	mm	600, 700, /790/*		700	700 (705,800)
Wysokość	mm	850, (900), /720/*		850 (900)	
Temperatura szafki	^{O}C	30 – 60, /30 - 65/*		30 – 60	30 – 60 (30 – 90)
Temperatura płyty	^{O}C	Nie dotyczy		60	Nie dotyczy
Napięcie zasilania	V / Hz	230 / 50		400 / 50	230 / 50
Moc zainstalowana	W	1400	2800, /1400/*	3000 3800 4600	1400

Objaśnienia do tabeli:

[1] Stół przelotowy [4] Stół do ciągów wydawczych *szafka z 3 szufladami

[2] Stół nieprzelotowy [5] Gradacja wymiarów - co 100 mm

[3] Stół z płytą ze stali nierdzewnej do ciągów wydawczych (opcja – płyta z granitu)

Tabela 2. Szafy podgrzewane DM-

Dane		94381 [1]	DM-94382 [2]	DM-94390, 94391 [3]
Długość	mm	1000, 1100, 1200		1560/900
Szerokość	mm	600, 700		860
Wysokość	mm	1800		1850
Temperatura komory	^{O}C	30 - 60		30 - 90
Napięcie zasilania	V / Hz	230 / 50		
Moc	W	2800		2800/1900

Objaśnienia do tabeli:

[1] Szafa przelotowa [2] Szafa nieprzelotowa [3] Szafa bankietowa

Tabela 3. Szafka podgrzewana z bemarem wodnym jedno i wielokomorowym DM-

Dane		94412 94412/2	94413 94413/3	94414 94414/4
Długość	mm	865 (895)	1204 (1234)	1543 (1573)
Szerokość	mm	700 (705, 800)		
Wysokość	mm	850 (900)		
Temperatura w szafce	^{O}C	30…60 (30…90)		
Temperatura w wannie	^{O}C	30..95		
Napięcie zasilania	V / Hz	400 / 50		
Moc zainstalowana	W	3000	3800	4600

Tabela 4. Szafka grzana z płytą grzewczą: nierdzewną, ceramiczną i bemarem powietrznym DM-

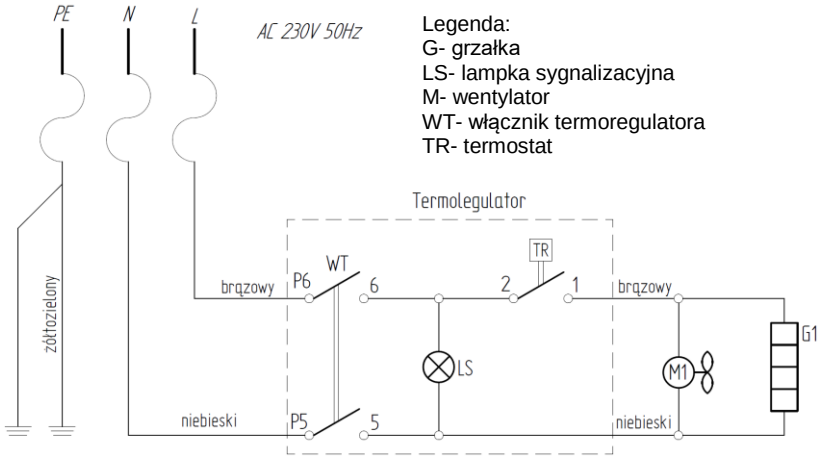
Dane		94473.2 94473.3 94473.4	94474.2 94474.3 94474.4	94563.2 94563.3 94563.4
Długość	mm	895	1234	1573
Szerokość	mm	705, 800		
Wysokość	mm	900		
Temperatura w szafce	^{O}C	30…90		
Temperatura w wannie/ płyty	^{O}C	30…60	30…120	30…95
Napięcie zasilania	V / Hz	400 / 50	230 / 50	400 / 50
Moc zainstalowana	W	3000 3800 4500	2280 2720 3120	2900 3700 4500

Tabela 5. Szafki neutralne: z bemarem wodnym, płytą nierdzewną i płytą ceramiczną DM-

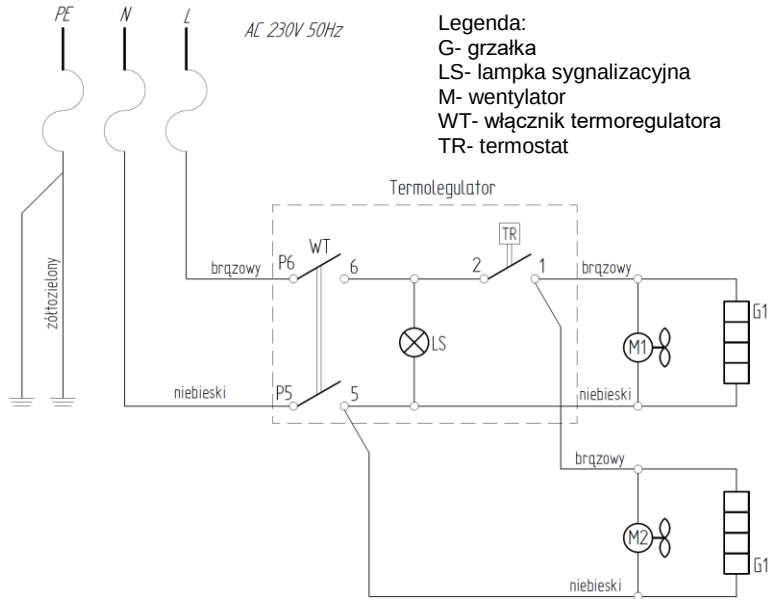
Dane		94512 94513 94514	94512/2 94513/3 94514/4	94573.2 94573.3 94573.4	94574.2 94574.3 94574.4
Długość	mm	895 1234 1573			
Szerokość	mm	705/800			
Wysokość	mm	900			
Temperatura w wannie	^{O}C	30 - 95		-	-
Temperatura płyty	^{O}C	-		30 - 60	30 - 120
Napięcie zasilania	V / Hz	230 / 50			
Moc zainstalowana	W	1600 2400 3200			880 1320 1760

SCHEMATY INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

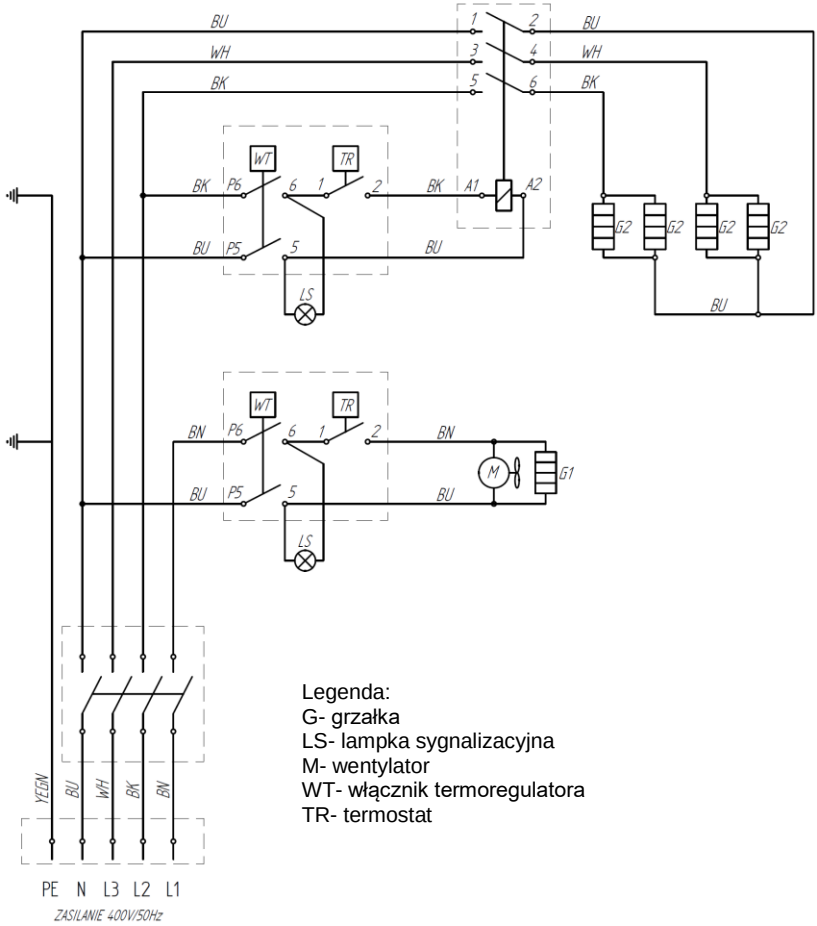
Schemat nr 1. Stoły podgrzewane DM-94371 i DM-94372, Szafka podgrzewana DM-94523



Schemat nr 2. Stoły podgrzewane DM-94373 i DM-94374

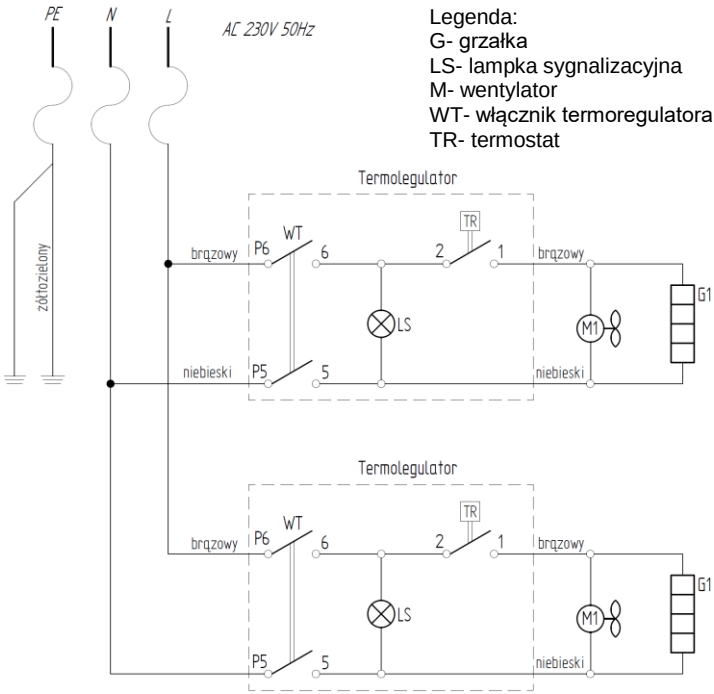


Schemat nr 3. Stół podgrzewany (z płytą granitową) DM-94473



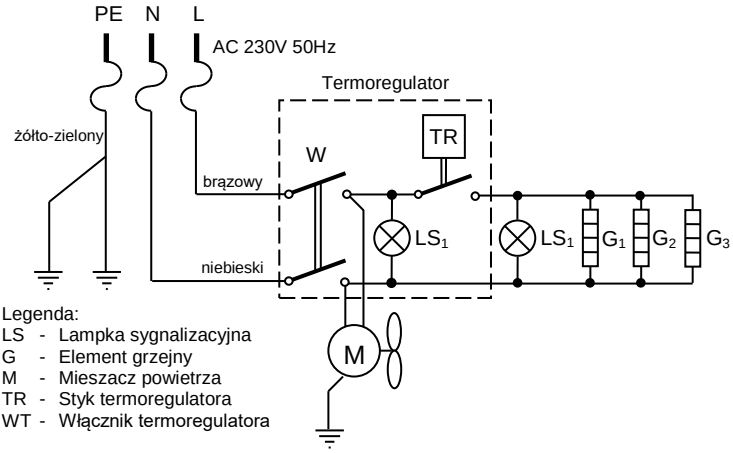
Legenda:
G- grzałka
LS- lampka sygnalizacyjna
M- wentylator
WT- włącznik termoregulatora
TR- termostat

Schemat nr 4. Szafy podgrzewane DM-94381 i DM-94382



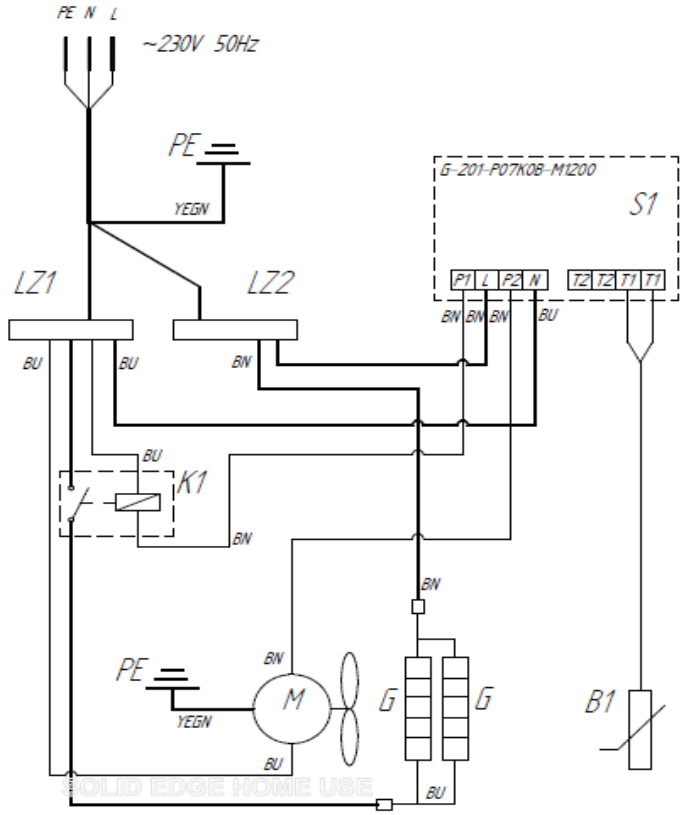
Legenda:
G- grzałka
LS- lampka sygnalizacyjna
M- wentylator
WT- włącznik termoregulatora
TR- termostat

Schemat nr 5. Szafa bankietowa grzejna DM-94391 (z termostatem)



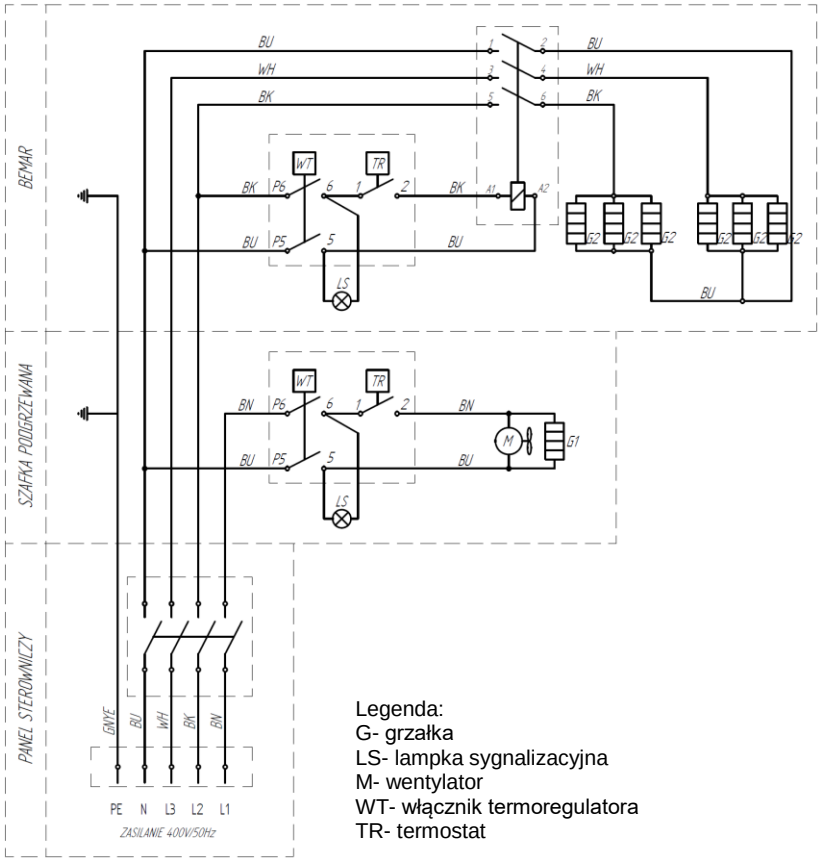
Legenda:
LS - Lampka sygnalizacyjna
G - Element grzejny
M - Mieszacz powietrza
TR - Styk termoregulatora
WT - Włącznik termoregulatora

Schemat nr 6. Szafa bankietowa grzejna DM-94391 (ze sterownikiem elektronicznym)



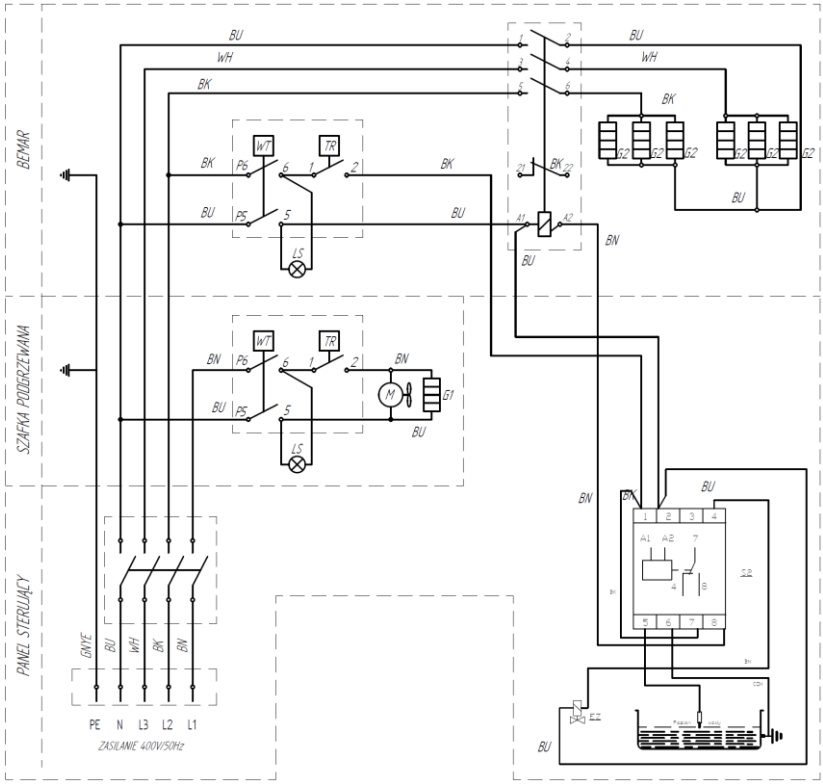
Legenda:
S1 – sterownik
K1 – przekaźnik
M- wentylator
G – grzałki
B1 – czujnik temperatury

Schemat nr 7. Szafka podgrzewana z bemarem jednokomorowym DM-9441x z ręcznym napełnianiem wody



Legenda:
G- grzałka
LS- lampka sygnalizacyjna
M- wentylator
WT- włącznik termoregulatora
TR- termostat

Schemat nr 8. Szafka podgrzewana z bemarem jednokomorowym DM-9441x z automatycznym napełnianiem wody.



OBSŁUGA PODSTAWOWA STEROWNIKA G-201-P07 (szafa bankietowa grzewcza DM-94391)

Włączenie zasilania dokonujemy wyłącznikiem klawiszowym znajdującym się na panelu sterującym urządzenia bądź też naciskając przycisk ⏻ sterownika. Stan załączenia sygnalizowany jest pojawieniem się na wyświetlaczu sterownika wartości temperatury powietrza w komorze.

W celu zaprogramowania żądanej temperatury komory należy:

- Nacisnąć przycisk P. Obok przycisku zaświeci się kontrolka a na wyświetlaczu pojawi się na sekundę nazwa parametru u1, potem jej zaprogramowana wartość temperatury.
- Naciśnij przycisk ▲, aby zwiększyć wartość temperatury.
- Naciśnij przycisk ▼, aby zmniejszyć wartość temperatury.
- Naciśnij ponownie przycisk P w celu zatwierdzenia wprowadzonej wartości temperatury. Kontrolka obok przycisku zagaśnie a na wyświetlaczu pojawi się wartość temperatury w komorze.

Od tej chwili sterownik rozpocznie realizację nowego programu. Jeżeli po zmianie wartości temperatury przycisk P nie zostanie naciśnięty, sterownik po około 5 sekundach samoczynnie wyjdzie z procedury programowania. W takim przypadku nowe ustawienia nie zostaną zapamiętane, a sterownik będzie realizował dotychczasowy program.

1. Alarmy:

Znaczenie napisów mogących pojawić się na wyświetlaczu:

A1 – Uszkodzenie komorowego czujnika temperatury. Sterownik będzie załączał urządzenie w cyklu czasowym, według czasów zaprogramowanych przez producenta. W celu usunięcia usterki wezwać serwis.

NOTATKI

DORA METAL Spółka z o.o.
ul. Chodzieska 27
64-700 Czarnków
tel. +48 (067) 255 20 42
fax +48 (067) 255 25 15
http://www.dora-metal.pl
e-mail: info@dora-metal.pl
serwis@dora-metal.pl

serwis tel. 602 286 179

Informacje zawarte w tym dokumencie mogą być zmieniane przez DORA METAL bez powiadomienia użytkownika. Żadna część tego dokumentu nie może być reprodukowana ani rozpowszechniana w jakiejkolwiek formie albo przez jakiekolwiek środki, bez pisemnego zezwolenia DORA METAL

Prawa autorskie © 2013 dla DORA METAL Sp. z o.o.
Wszelkie prawa zastrzeżone