

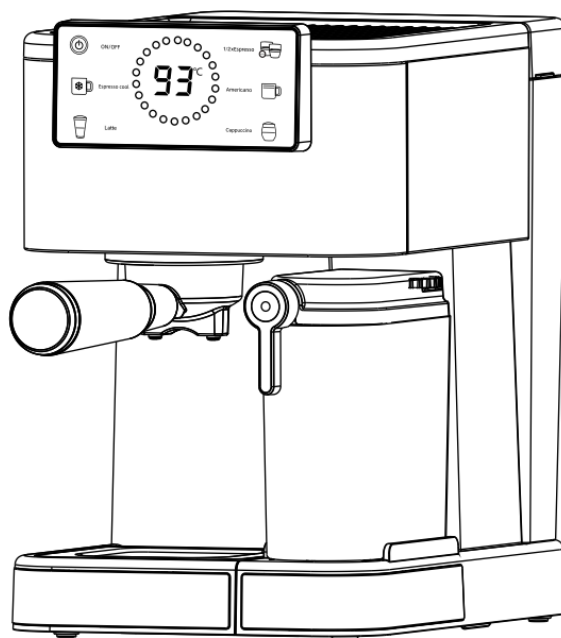
KRAFT&DELE

PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

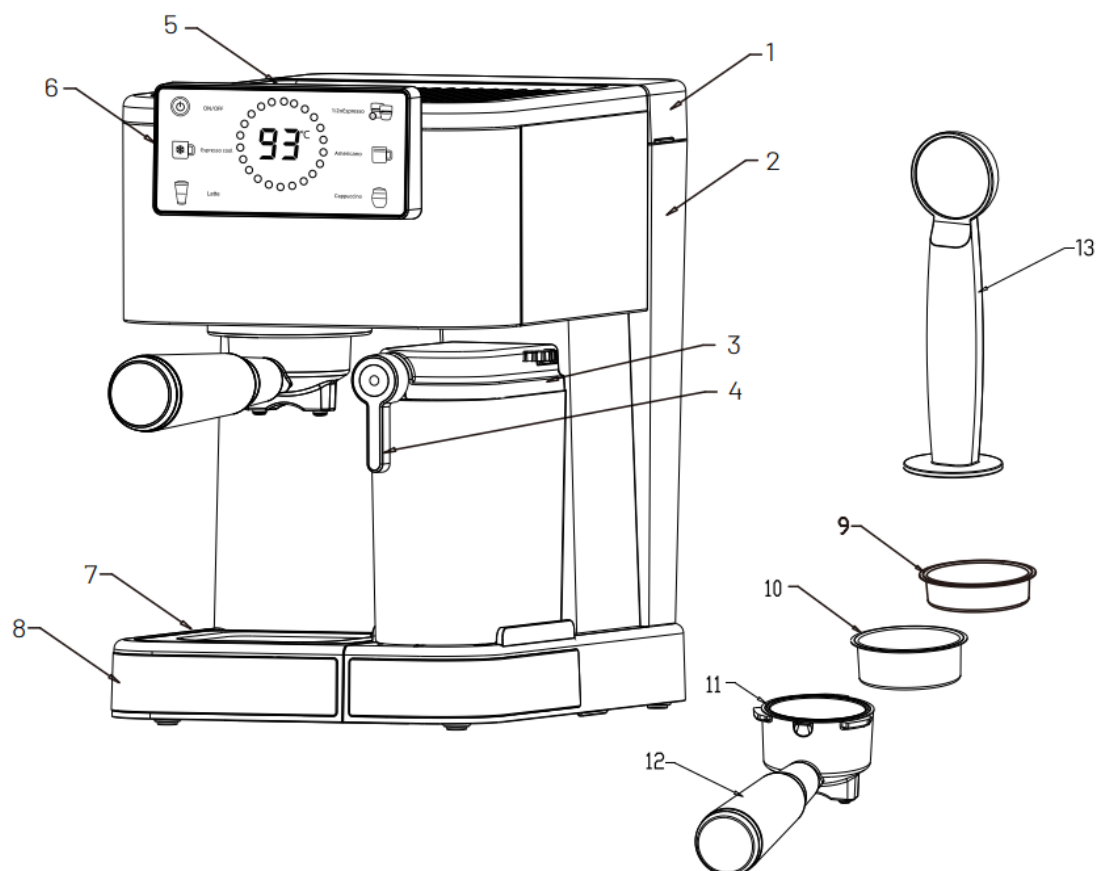
Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

EKSPRES DO KAWY CIŚNIENIOWY



KD4292

POZNAJ SWÓJ EKSPRES DO KAWY



- | | | |
|-------------------------------|----------------------|-----------------------|
| 1. Pokrywa zbiornika na wodę | 5. Płyta górna | 10. Filtr 2-strzałowy |
| 2. Zbiornik na wodę | 6. Panel sterowania | 11. Uchwyt filtra |
| 3. Pokrywa zbiornika na mleko | 7. Talerz kubkowy | 12. Uchwyt filtra |
| 4. Pręt do obracania | 8. Tacka ociekowa | 13. Łyżeczka do kawy |
| | 9. Filtr jednorazowy | |

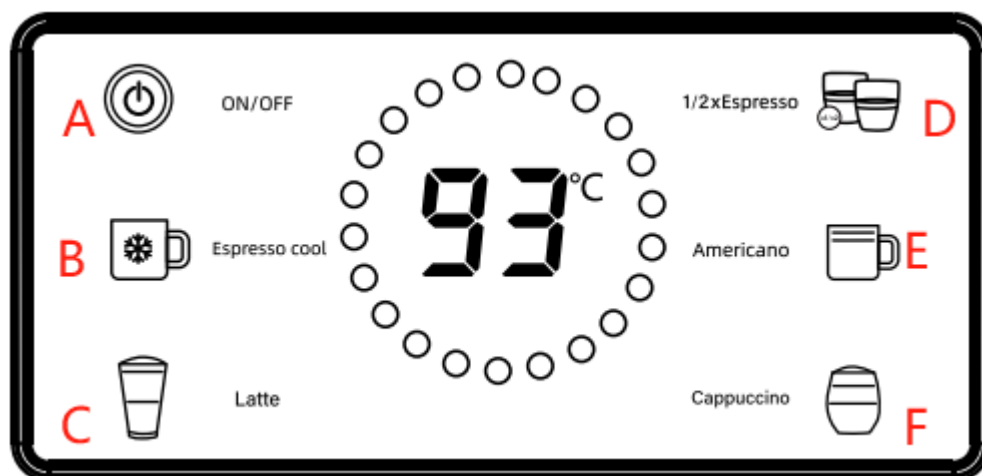
WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby zminimalizować ryzyko pożaru, porażenia prądem lub obrażeń ciała, w tym:

1. Przed użyciem należy sprawdzić, czy napięcie w gniazdku ściennym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej ekspresu do kawy.
2. Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia i że wtyczka jest uziemiona.
3. Jeśli z urządzenia korzystała dzieci, konieczny jest ścisły nadzór.
4. Aby zapobiec porażeniu prądem w przypadku pożaru, nie umieszczaj przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innej cieczy. Nie uszkadzaj, nie zginaj ani nie rozciągaj przewodu zasilającego. Nie kładź na nim ciężkich przedmiotów.
5. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy umieszczać przewodu zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani innych cieczach.
6. Nie używaj urządzenia w wysokich temperaturach, silnym polu magnetycznym i wilgotnym otoczeniu. Nie stawiaj ekspresu do kawy na gorącej powierzchni, w pobliżu źródeł ognia ani innych urządzeń elektrycznych, takich jak lodówka.
7. Nie należy włączać urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, ekspres do kawy jest zepsuty lub w jakikolwiek sposób uszkodzony. Należy zwrócić się do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego w celu przeprowadzenia przeglądu i konserwacji lub skontaktować się ze sprzedawcą.
8. Proszę używać oryginalnych akcesoriów.
9. Ekspresu tego należy używać wyłącznie do parzenia kawy. Nie należy używać go do innych celów. Należy przechowywać go w suchym miejscu.
10. Postaw ekspres do kawy na płaskiej powierzchni lub na stole. Nie wieszaj przewodu zasilającego na krawędzi stołu ani blatu.
11. Nie pozwól, aby kabel zwiisał z krawędzi stołu lub blatu.
12. Podczas korzystania z ekspresu do kawy nie należy bezpośrednio dotykać gorących części znajdujących się na jego powierzchni.
13. Regularnie czyść i konserwuj części ekspresu do kawy, aby zapewnić jakość kawy i wydłużyć żywotność ekspresu.
14. Nie przenoś i nie włączaj zasilania ekspresu do kawy, gdy jest włączony.
15. Nie używać bez wody.

16. Aby zachować bezpieczeństwo, należy uważnie przeczytać instrukcję i zapoznać się z prawidłową metodą użytkowania.
17. Nie włożyć ekspresu do kawy ani przewodu zasilającego w wodzie ani innych płynach.
18. Tylko do użytku domowego, nie używać na zewnątrz.
19. Przed pierwszym użyciem należy przepłukać urządzenie dwukrotnie czystą wodą, aby usunąć nieprzyjemny zapach.
20. Zachowaj tę instrukcję, aby móc do niej wrócić w przyszłości.
21. Ekspresu do kawy nie należy umieszczać w szafce podczas użytkowania.
22. Dzieciom nie wolno czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.
23. Dzieci w wieku od 8 lat mogą używać tego urządzenia, jeśli będą nadzorowane lub otrzymają instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieją zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają ukończone 8 lat i są nadzorowane. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
24. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
25. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
26. Ostrzeżenie: niewłaściwe użycie może spowodować potencjalne obrażenia. Powierzchnia elementu grzejnego jest narażona na ciepło resztkowe po użyciu.
27. TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Panel sterowania



A: Włączanie/wyłączanie zasilania

B: Espresso schłodzone

C: Latte

D: 1/2x Espresso

E: Długi czarny

F: Cappuccino

Ciepłe wskazówki: Napełnij zbiornik na wodę i zbiornik na mleko wodą oczyszczoną w 2/3. Jeśli wystąpią poniższe sytuacje, naciśnij i przytrzymaj przycisk Cappuccino przez około 3 sekundy, aby wypuścić wodę z rurki dozującej spieniacz (około 30 sekund) i z wylewki kawy (około 30 sekund). Po zakończeniu cyklu ostrożnie wylej wodę z filiżanki i zbiornika na mleko. Urządzenie jest teraz napełnione i gotowe do użycia.

1. Przed pierwszym użyciem nowej maszyny.

2. Gdy nie używasz urządzenia przez dłuższy czas.

3. Po każdym ponownym włożeniu zbiornika na wodę.

Normalna praca

1. Upewnij się, że ekspres do kawy jest wyłączony i odłączony od głównego gniazdka elektrycznego.
2. Trzymając za uchwyt do przenoszenia zbiornik na wodę, wyjmij zbiornik na wodę do góry.
3. Napełnij zbiornik świeżą i zimną wodą. NIE przekraczaj maksymalnego poziomu napełnienia oznaczonego symbolem „MAX”.
4. Wlej mleko do zbiornika. Poziom mleka NIE powinien przekraczać oznaczenia MAX.

Napełnianie zbiornika na wodę

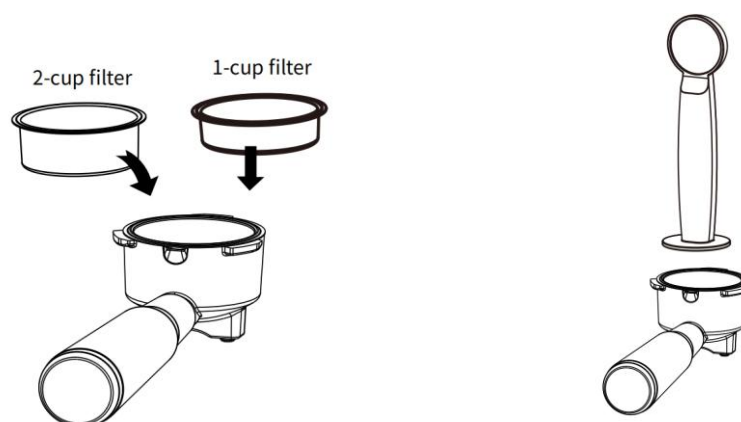
- Napełnij zbiornik wodą. Możesz napełnić go szklanką lub wyjąć go z urządzenia i napełnić pod kranem. Jeśli wyjąłeś go z urządzenia, aby napełnić wodą, upewnij się, że jest dobrze osadzony.
- Napełnij pojemnik odpowiednią ilością wody, upewniając się, że NIE przekracza ona poziomu MAX. Do pojemnika na wodę wlewaj wyłącznie zimną wodę.
- Zamknij pokrywę zbiornika na wodę i włóż go z powrotem do urządzenia. Upewnij się, że jest dobrze zamocowany.

Napełnianie zbiornika na mleko

Jeśli planujesz przygotować cappuccino lub latte, wyjmij pojemnik na mleko z ekspresu, otwórz pokrywę i wlej odpowiednią ilość zimnego mleka. Upewnij się, że poziom mleka mieści się w oznaczeniach MAX. Włóż pojemnik na mleko z powrotem do ekspresu i upewnij się, że jest dobrze osadzony.

Notatka: Można używać zarówno mleka pełnego, jak i mrożonego.

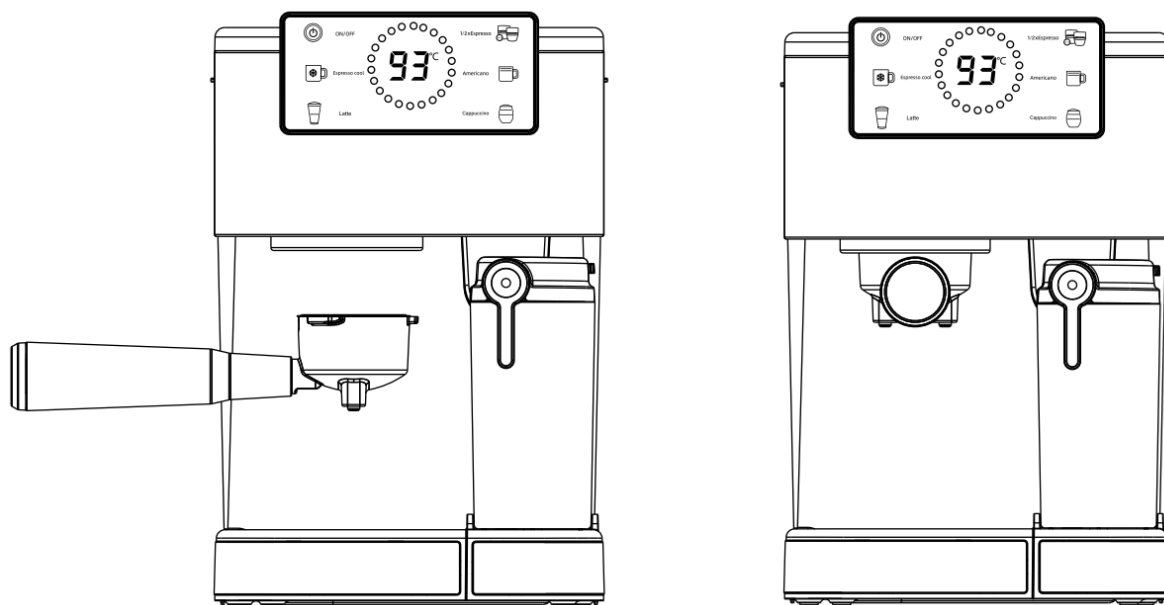
5. Włóż filtr do uchwytu filtra. Wsyp mieloną kawę espresso do filtra do parzenia za pomocą dołączonej miarki. Nacisk w filtrze do parzenia jest równie ważny, jak rodzaj kawy i stopień jej zmielenia, co decyduje o dobrym espresso. Dlatego zawsze upewnij się, że filtr do espresso jest czysty i nie zawiera resztek mielonej kawy.



- Jeśli zmielenie będzie zbyt drobne, może dojść do nadmiernej ekstrakcji i goryczki, a na wierzchu powstanie nierównomierna, nierównomierna piana.

- Jeśli kawa będzie zmielona zbyt grubo, woda będzie przepływać zbyt szybko i na wierzchu espresso będzie niewystarczająca ilość śmietanki
- W razie potrzeby dodaj więcej mielonego espresso, tak aby filtr zaparządzający był pełny.
- Ponownie ubij proszek espresso za pomocą ubijaka.
- Wyczyść krawędź pojemnika z nadmiaru kawy, aby zapewnić jego właściwe dopasowanie do głowicy zaparządzającej i uniknąć przecieków.
- Kompresja proszku espresso jest ważnym procesem w przygotowywaniu espresso.
- Jeśli moc espresso zostanie mocno ściśnięta, espresso będzie przepływać wolniej i będzie więcej pianki.
- Jeśli espresso nie zostanie mocno ściśnięte, napój wypłynie szybciej i będzie w nim mniej pianki.

5. Zamocuj uchwyt filtra w głowicy zaparządzającej. Przesuń uchwyt w lewo, a następnie obróć go w prawo, aż się zablokuje. Puść uchwyt. Uchwyt filtra musi być pewnie osadzony w głowicy zaparządzającej i skierowany do przodu pod kątem 90°.



6. Jeśli używasz większego kubka do zaparzania latte, odwróć tackę na kubki.

Uwaga: Podczas parzenia cappuccino lub latte należy upewnić się, że dźwignia rurki ze spieniaczem jest tak ustawiona, aby koniec rurki ze spieniaczem mlecznym znajdował się w filiżance.

7. Po podłączeniu, przycisk WŁ./WYŁ. jest włączony. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., a wszystkie wskaźniki będą stabilne. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. ponownie, a wszystkie wskaźniki zgasną.

8. **Cool Espresso (filtr jednoporcjowy):** Wrzuć kostki lodu do zbiornika na wodę i naciśnij raz przycisk Cool Espresso, aby uzyskać chłodne espresso. Pojemność wyjściowa wynosi około 60 ml.

9. **Cool Espresso (2-shot filter):** Wrzuć kostki lodu do zbiornika na wodę i naciśnij dwukrotnie przycisk Cool Espresso, aby uzyskać chłodne espresso. Pojemność wyjściowa wynosi około 60 ml.

Wskazówka: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zawsze używaj lodowatej wody.

10. **Pojedyncze gorące espresso:** Naciśnij przycisk raz, a kontrolka zacznie migać, co oznacza, że ekspres się nagrzewa. Gdy kontrolka przestanie migać i zacznie świecić światłem ciągłym, ekspres jest gotowy do parzenia i nalewania kawy. Wydajność wynosi około 50 ml.

11. **Podwójne gorące espresso:** Naciśnij i przytrzymaj przycisk dwa razy, a kontrolka zacznie migać, co oznacza, że ekspres się nagrzewa. Gdy kontrolka przestanie migać i zacznie świecić światłem ciągłym, ekspres jest gotowy do parzenia i nalewania kawy. Pojemność wyjściowa wynosi około 80 ml.

Porady: Najlepiej sprawdza się ciemne, karmelowe wino z czerwonymi refleksami.

Wskazówki: 1. Po zaparzeniu gorącego espresso, przed zaparzeniem espresso metodą cold brew, odczekaj, aż ekspres całkowicie ostygnie. 2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Espresso cool” przez 3 sekundy, aby wypuścić gorącą wodę i schłodzić urządzenie. Po chwili naciśnij go ponownie, aby zatrzymać. Ekspres jest gotowy do ponownego użycia.

12. **Długa czerń (filtr jednorazowy):** Naciśnij przycisk, na wyświetlaczu LED pojawi się cyfra 1, a kontrolka zacznie migać, co oznacza, że ekspres się nagrzewa. Gdy kontrolka przestanie migać i zacznie świecić światłem ciągłym, ekspres jest gotowy do parzenia i nalewania kawy. Pojemność wyjściowa wynosi około 120 ml.

13. **Długa czerń (filtr 2-shot):** Naciśnij przycisk dwukrotnie, a na wyświetlaczu LED pojawi się cyfra 2, a kontrolka zacznie migać, co oznacza, że ekspres się nagrzewa. Gdy kontrolka przestanie migać i zacznie świecić światłem ciągłym, ekspres jest gotowy do parzenia i nalewania kawy. Pojemność wyjściowa wynosi około 180 ml.

14. **Cappuccino (filtrowane jednorazowo):** Przed przygotowaniem cappuccino dostosuj ilość spienionego mleka, przesuwając suwak do przodu, aby uzyskać więcej pianki, lub do tyłu,

aby uzyskać mniej. Naciśnij przycisk Cappuccino raz, aby zaparzyć pojedyncze cappuccino. Ekspres rozpocznie przygotowywanie cappuccino zgodnie z wybranym ustawieniem. Objętość wyjściowa wynosi około 120 ml, a urządzenie podaje mleko (około 80 ml), a następnie espresso (około 40 ml) bezpośrednio do filiżanki, przygotowując tylko jedną filiżankę na raz.

15. Cappuccino (filtr 2-shot):Przed przygotowaniem cappuccino dostosuj ilość spienionego mleka, przesuwając suwak do przodu, aby uzyskać więcej pianki, lub do tyłu, aby uzyskać mniej. Naciśnij przycisk Cappuccino dwukrotnie, aby zaparzyć podwójne cappuccino. Ekspres rozpocznie przygotowywanie cappuccino zgodnie z wybranym ustawieniem. Objętość wyjściowa wynosi około 240 ml, a urządzenie podaje mleko (około 160 ml), a następnie espresso (około 80 ml) bezpośrednio do filiżanki, przygotowując tylko jedną filiżankę na raz.

Uwaga: Intensywność piany można regulować w trakcie cyklu parzenia.

16. Latte (filtr jednorazowy): Zanim przygotujesz latte, dostosuj ilość spienionego mleka do swoich potrzeb, przesuwając trzpień do spieniania do przodu, aby uzyskać więcej pianki, lub do tyłu, aby uzyskać mniej. Naciśnij przycisk latte raz, aby zaparzyć pojedynczą latte. Ekspres rozpocznie przygotowywanie latte zgodnie z Twoim wyborem. objętość wyjściowa wynosi około 160 ml, powstaje poprzez dostarczenie mleka (około 120 ml), a następnie dodanie espresso (około 40 ml) bezpośrednio do filiżanki, przy czym przygotowywana jest tylko jedna filiżanka na raz

17. Latte (filtr 2-shot): Zanim przygotujesz latte, dostosuj ilość spienionego mleka do swoich potrzeb, przesuwając trzpień do spieniania do przodu, aby uzyskać więcej pianki, lub do tyłu, aby uzyskać mniej. Naciśnij przycisk latte dwa razy, aby zaparzyć jedno latte. Ekspres rozpocznie przygotowywanie latte zgodnie z Twoim wyborem. objętość wyjściowa wynosi około 360 ml, powstaje poprzez dodanie mleka (około 240 ml), a następnie espresso (około 80 ml) bezpośrednio do filiżanki, przy czym przygotowywana jest tylko jedna filiżanka na raz

Uwaga: Intensywność piany można regulować w trakcie cyklu parzenia.

Pianka mleczna:Urządzenia można używać również do przygotowywania wyłącznie pianki mlecznej.**Naciśnij i przytrzymaj przycisk LATTE przez 3 sekundy**Aby dodać więcej pianki do napoju lub przygotować piankę mleczną do innego napoju, takiego jak gorąca czekolada, latte chai itp. Urządzenie zatrzyma się automatycznie po około 25 sekundach.

Po przygotowaniu napojów z mlekiem

Po przygotowaniu napoju z mlekiem możesz albo włożyć zbiornik na mleko do lodówki (patrz zdjęcie), albo wylać resztę mleka.

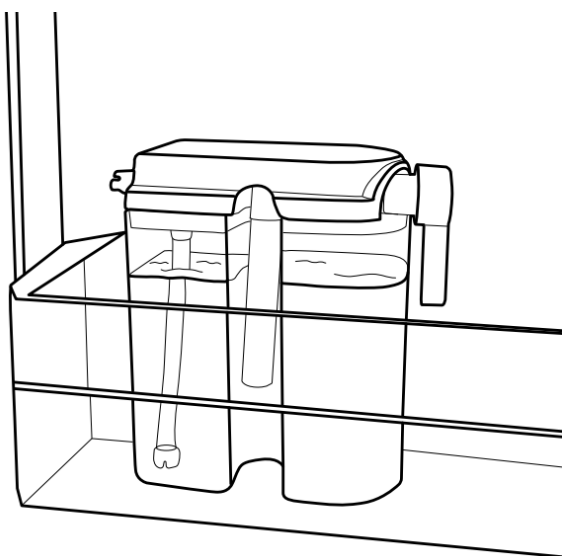
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie zbiornika na mleko i rurki spieniającej mleko

Chociaż zbiornik na mleko z resztkami mleka można przechowywać w lodówce, ważne jest regularne czyszczenie zbiornika i rurki spieniającej mleko, aby uniknąć zatorów i osadów.

Aby wyczyścić zbiornik na mleko, wykonaj następujące czynności:

1. Wyjmij zbiornik na mleko z urządzenia



2. Zdejmij pokrywę zbiornika.

3. Wylej pozostałe mleko. Dokładnie umyj zbiornik na mleko i jego pokrywkę ciepłą wodą z mydłem. Opłucz części czystą wodą i dobrze je osusz. Nie używaj szorstkich środków czyszczących ani gąbek szorujących, ponieważ porysują powierzchnię.

4. Podstaw dużą, pustą filiżankę pod rurkę ze spieniaczem mlecznym.

5. Naciśnij i przytrzymaj przycisk [Cappuccino] przez 3 sekundy. Przyciski

[Cappuccino] i [Latte] zaczną migać. Urządzenie zacznie wypuszczać wodę przez rurkę dozującą speniacz (30 sekund) i kranik kawy (30 sekund). Pozostaw urządzenie włączone na kilka sekund, aż w filiżance nie będzie już mleka. Proces zatrzyma się automatycznie po 1 minucie.

6. Usuń resztki wody ze zbiornika na mleko i włóż go ponownie do urządzenia.

Czyszczenie głowicy zaparzającej, uchwytu filtra i filtrów

1. Wyłącz urządzenie całkowicie, naciskając przełącznik z boku. Następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.

2. Poczekaj, aż rozgrzane metalowe części maszyny ostygną.

3. Wyjmij uchwyt filtra i wyrzuć fusy z kawy lub zużyte saszetki. Umyj uchwyt filtra i filtr ciepłą wodą z mydłem i opłucz części czystą wodą. Nie myj uchwytu filtra i filtrów w zmywarce.

4. Wytrzyj dolną część głowicy zaparzającej urządzenia wilgotną ściereczką lub ręcznikiem papierowym, aby usunąć resztki zmielonej kawy.

5. Załóż uchwyt filtra (bez filtrów) na głowicę zaparzającą ekspresu.

6. Podstaw pod uchwyt filtra dużą, pustą filiżankę.

7. Włącz ponownie maszynę, naciśnij raz przycisk espresso i pozwól maszynie parzyć tylko wodę, aż zatrzyma się automatycznie.

Czyszczenie zbiornika na wodę

Pozostałą wodę należy usunąć, wyjmując zbiornik i opróżniając go do zlewu. Zaleca się opróżnianie zbiornika między użyciami. Umyj zbiornik wodą z mydłem, dokładnie wypłucz i wytrzyj do sucha. Zbiornik można myć w zmywarce.

Czyszczenie powierzchni urządzenia

- Przetrzyj obudowę miękką, wilgotną ściereczką. Nie używaj szorstkich środków czyszczących ani gąbek szorujących, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię.
- Nie należy mocować uchwytu filtra do zaparzacza na czas dłuższego przechowywania. Może to wpłynąć na szczelność między głowicą zaparządzającą a uchwytem sitka.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.

Funkcja chłodzenia

Musisz poczekać, aż ekspres ostygnie, jeśli chcesz ponownie zaparzyć kawę po procesie spieniania mleka lub zaraz po spienieniu mleka. W przeciwnym razie kawa się przypali i rozprysnie. Po ostygnięciu ekspresu możesz kontynuować parzenie nowej kawy.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Powód	Metoda
Nie ma nalewania kawy	Powietrze wewnątrz układu	Przed każdym użyciem/napętnieniem zbiornika na wodę naciśnij i przytrzymaj przycisk Cappuccino przez 3 sekundy, aby puścić wodę przez 1 minutę i przeprowadzić samoczyszczenie.
	Brak wody w zbiorniku na wodę	Napełnij zbiornik wodą i uruchom przez urządzenie bez filtr do kawy, aby upewnić się, że jest w pełni zagruntowany
	Fusy z kawy są zbyt drobny lub ubity za trudne	Opróżnij filtr i opłucz go pod wodą, aby go wyczyścić. Wytrzyj filtr szmatką. Napełnij filtr mieloną kawą i ubij.

Brak pary z dyszy parowej	Rurka dyszy parowej jest zablokowana	Sprawdź „Czy wylot pary jest zablokowany”
	Brak wody w zbiorniku na wodę	Napełnij zbiornik wodą i przepuść przez dyszę parową gorącą wodę, aby zapewnić przepływ wody
Z zewnętrznej strony filtra wycieka woda	<ol style="list-style-type: none"> 1. W filtrze jest za dużo zmielonej kawy 2. Na krawędzi filtra znajduje się odrobina zmielonej kawy 3. Temperatura jest zbyt wysoka po wielokrotnych, ciągłych operacjach, woda paruje 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz urządzenie, odczekaj aż ostygnie, a następnie wyczyść je i napełnij odpowiednio zmieloną kawą. 2. Wyłącz maszynę i odczekaj, aż ostygnie, wyczyść krawędź filtra i pierścień uszczelniający wylotu. 3. Wyłącz i pozostaw maszynę do ostygnięcia.
Z zewnętrznej strony filtra wycieka woda	Na krawędzi filtra znajduje się odrobina zmielonej kawy	Wyczyść to
Zepsuty smak kawy	Pozostawienie wody zbyt długo, niewłaściwe czyszczenie	Czyszczenie i usuwanie kamienia
Z dyszy parowej wydobywa się mało pary lub jej brak	Dysza parowa jest zatkana	Czyszczenie i usuwanie kamienia
Słabe spienianie mleka	Używanie odtłuszczonego mleka	Najlepiej sprawdza się mleko pełnotłuste

UTYLIZACJA

Prosimy o przestrzeganie lokalnych przepisów dotyczących utylizacji opakowań. W miarę możliwości odpady należy posegregować i poddać recyklingowi.

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie należy wyrzucać go do zwykłych odpadów domowych. Informacja o tym znajduje się na produkcie lub opakowaniu w postaci przekreślonego kosza na śmieci. Sprzęt elektroniczny należy poddać odpowiedniej utylizacji w celu recyklingu.

Aby uzyskać więcej informacji na temat odzysku i recyklingu zużytego sprzętu elektronicznego oraz aby znaleźć najbliższy autoryzowany punkt zbiórki, skontaktuj się z lokalną organizacją zajmującą się recyklingiem.

Prosimy o utylizację urządzenia w sposób przyjazny dla środowiska.



KRAFT&DELE

DEKLARACJA ZGODNOŚCI
Według ISO/IEC Guide 22 i EN 45014

Producent: FOREINTRADE S.A

Adres producenta: Janówek, ul. Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

DEKLARUJEMY, ŻE PRODUKT JEST ZGODNY Z NORMAMI EUROPEJSKIMI

Nazwa Produktu: Ekspres do kawy ciśnieniowy

Model (oznaczenia handlowe): KD4292

Deklaracja:

Wyrób do którego odnosi się niniejsza deklaracja spełnia wymagania Dyrektyw WE:

1. 2014/35/EU LV Directive
2. 2014/30/EU EMC Directive
3. 2011/65/UE ROHS 2 Directive
4. Rozporządzenie 2023/2006 w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
5. Rozporządzenie 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
6. Rozporządzenie 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Według norm:

EN 60335-2-15: 2016 + A11: 2018 + A1: 2021 + A2:2021 + A12: 2021

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017 + A1:2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15: 2021 + A16:2023

EN 62233: 2008

Osoba odpowiedzialna za prowadzenie dokumentacji technicznej: Ma Dong Hui, Janówek, ul.Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

Tarczyn, Ma Dong Hui, 20.05.2025

Foreintrade S.A
Janówek, ul. Modrzewiowa 54
05-555 Tarczyn
NIP: 521-36-76-752; Regon: 147383292

