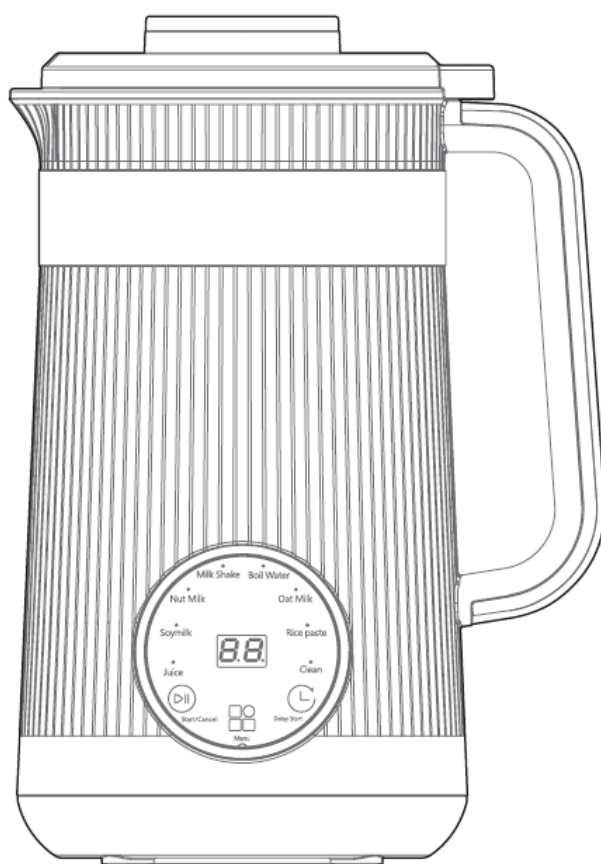


KRAFT&DELE

PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

**Tłumaczenie instrukcji oryginalnej
WIELOFUNKCYJNE URZĄDZENIE DO
ROBIENIA MLEKA ROŚLINNEGO**



KD4313

WAŻNE INFORMACJE

Podczas korzystania z tego urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Sprawdź zgodność napięcia: Przed użyciem upewnij się, że napięcie jest zgodne z napięciem znamionowym podanym na tabliczce znamionowej.
3. Wymiana uszkodzonego przewodu zasilającego: Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na dedykowany przewód lub komponenty dostępne u producenta lub w autoryzowanym punkcie serwisowym.
4. Trzymaj z dala od dzieci: Umieść produkt w miejscu niedostępnym dla dzieci podczas użytkowania.
5. Używaj na równej powierzchni: Używaj produktu na płaskiej, stabilnej powierzchni. Nie używaj na dywanach, ręcznikach ani tkaninach i trzymaj go z dala od krawędzi powierzchni, aby zapobiec przewróceniu.
6. Unikaj środowisk o wysokiej temperaturze: Nie używaj produktu w pobliżu źródeł wysokiej temperatury, takich jak kuchenki gazowe lub kuchenne.
7. Trzymaj z dala od materiałów łatwopalnych: Nie umieszczaj produktu w pobliżu przedmiotów łatwopalnych, takich jak zasłony czy firanki.
8. Unikaj materiałów wybuchowych: Nie używaj tego produktu w pobliżu substancji wybuchowych, takich jak benzyna.
9. Używaj oryginalnych akcesoriów: Używaj wyłącznie akcesoriów dostarczonych przez firmę dla tego modelu produktu (np. pokrywki kubka), aby uniknąć potencjalnych zagrożeń.
10. Montaż pokrywki: Upewnij się, że pokrywka jest prawidłowo zamontowana przed podłączeniem zasilania.
11. Unikaj powierzchni o wysokiej temperaturze: Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia podczas pracy; dotykaj tylko uchwytu i panelu sterowania, które mają niższą temperaturę.
12. Unikaj przesuwania urządzenia podczas pracy: Nie przesuwaj urządzenia podczas pracy, aby uniknąć rozlania, oparzeń lub porażenia prądem.
13. Zakaz wrzucania ciał obcych: Nie wkładaj żadnych przedmiotów do urządzenia podczas pracy, ponieważ mogą one zetknąć się z ostrzami, silnikiem lub ruchomymi częściami, powodując obrażenia lub uszkodzenia.
14. Bezpieczeństwo pokrywki: Ze względu na mechanizm zabezpieczający pokrywkę, nie otwieraj jej podczas pracy; urządzenie przestanie działać. 15. Poczekał, aż ostrza się zatrzymają: Po zakończeniu miksowania poczekaj, aż silnik i ostrza całkowicie się zatrzymają, zanim otworzysz pokrywę, aby wysypać jedzenie.
16. Pozostaw do ostygnięcia przed czyszczeniem: Przed montażem lub demontażem elementów w celu czyszczenia poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
17. Zakaz zanurzania: Nie zanurzaj urządzenia w wodzie podczas czyszczenia.
18. Zaplamienie pokrywki: Po przygotowaniu niektórych napojów owocowych i warzywnych, pokrywka może z czasem ulec zaplamieniu; jest to normalne i bezpieczne w użyciu.
19. Ostrzeżenie dotyczące ostrych ostrzy: Ostrza blendera są ostre; nie dotykaj ich rękami podczas opróżniania lub czyszczenia.
20. Przerywany hałas: Produkt wykorzystuje silnik wysokoobrotowy z inteligentną regulacją prędkości. Przerywane zmiany prędkości blendera są normalne.
21. Unikaj nagłego ochłodzenia: Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio w lodówce ani zamrażarce, ponieważ szybkie chłodzenie i niskie temperatury mogą spowodować kondensację i uszkodzenie wewnętrznych podzespołów elektrycznych. 22. Środki ostrożności dotyczące poziomu wody: Nie należy przekraczać maksymalnego poziomu wody (około 950–980 ml) podczas dodawania składników i wody w trakcie miksowania, aby uniknąć przypalenia, niedogotowania lub przelania.
23. Limit mieszania na zimno: Podczas miksowania na zimno (bez podgrzewania) nie należy przekraczać 400 g owoców.
24. Unikanie dodawania przypraw: Nie należy dodawać przypraw (cukru, brązowego cukru itp.) bezpośrednio do kubka podczas miksowania, aby zapobiec przypaleniu.

25. Przerwa w schładzaniu: Aby zapobiec przegrzaniu, należy odczekać co najmniej 30 minut między cyklami pracy.

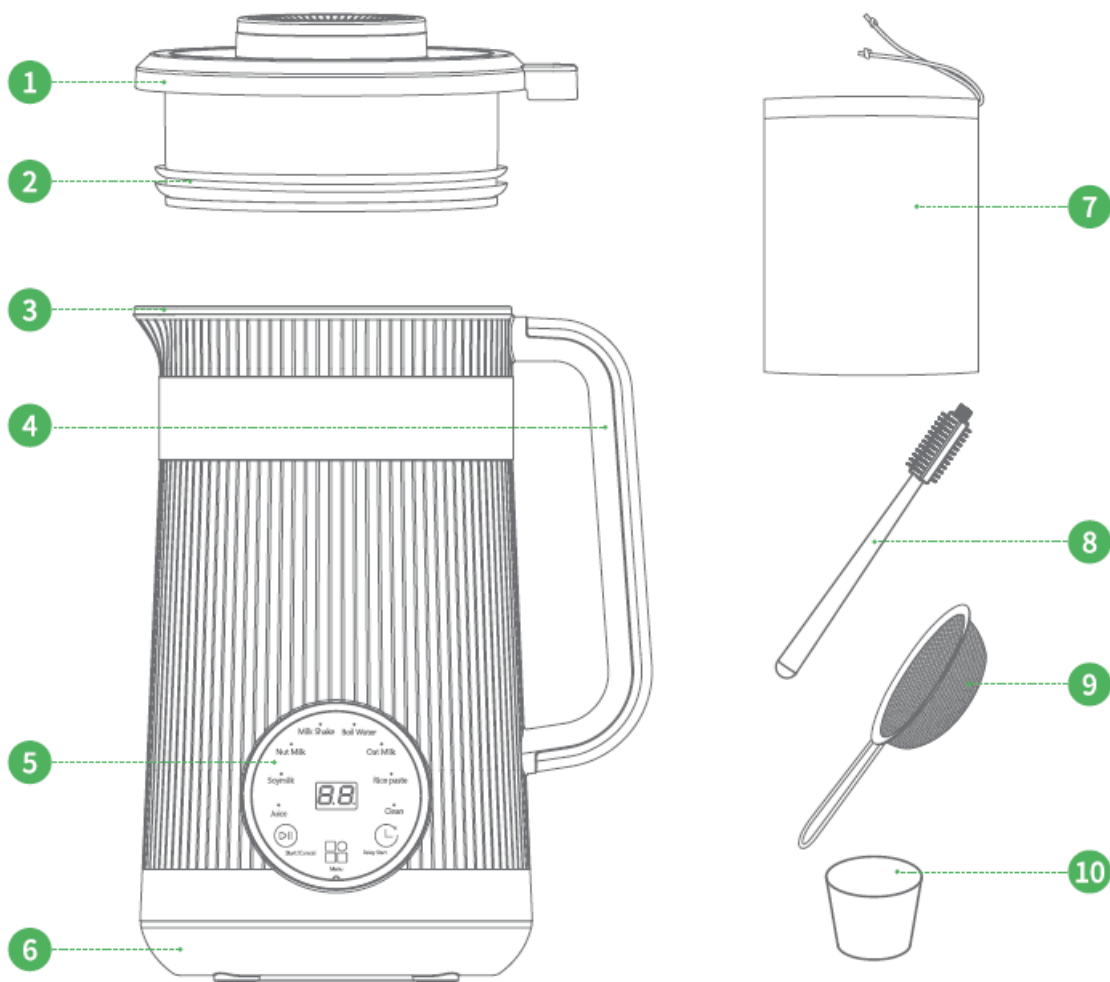
26. Nie modyfikować: Nie demontować ani nie modyfikować urządzenia, ponieważ może to prowadzić do problemów z montażem oraz nieprzewidzianych awarii lub wypadków.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

Specyfikacja

UWAGA: Specyfikacje mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

Model	KD4313
Power Supply	220V-240V~50/60Hz
Stirring Power	250W
Heating Power	1000W



1 – Pokrywka

2 – Uszczelka pokrywki

3 – Kubek ze stali nierdzewnej

4 – Uchwyt

5 – Panel sterowania

6 – Podstawa

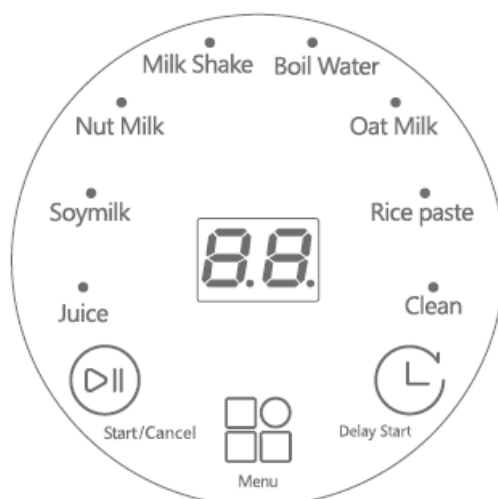
7 – Woreczek na mleko roślinne

8 – Szczoteczka do czyszczenia

9 – Droбноziarnista sitka

10 – Miarka

Panel kontrolny



Menu: Naciskaj przycisk Menu, aż zaświeci się kontrolka żądanej funkcji. Następnie naciśnij przycisk „Start/Anuluj”, aby rozpocząć program, a urządzenie przejdzie w tryb pracy.

Start/Anuluj: Podczas pracy urządzenia naciśnij przycisk „Start/Anuluj”, aby zatrzymać program i powrócić do trybu czuwania.

Opóźniony start: Po naciśnięciu przycisku „Menu” w celu wybrania żadanego programu, naciśnij przycisk „Opóźniony start”, aby przejść do harmonogramu. Naciśnij ponownie przycisk „Opóźniony start”, aby wybrać godzinę rozpoczęcia programu. Po ustawieniu godziny naciśnij przycisk „Start/Anuluj”, aby rozpocząć program, a urządzenie przejdzie w tryb pracy.

INFORMACJA

1. Po zakończeniu programu przygotowywania gorących napojów urządzenie automatycznie przejdzie w tryb podtrzymywania ciepła. Temperatura podtrzymywania ciepła wynosi 60°C i będzie utrzymywana przez 2 godziny. Funkcje te obejmują mleko sojowe, przegotowaną wodę i pastę ryżową.
2. Funkcja miksowania pojedynczego nie obejmuje funkcji opóźnionego startu ani podtrzymywania ciepła. Funkcje te obejmują soki, mleko orzechowe, koktajle mleczne, mleko owsiane i czyszczenie.
3. Funkcja opóźnionego startu obejmuje mleko sojowe, przegotowaną wodę i pastę ryżową. Czas harmonogramu nie obejmuje czasu zakończenia programu.

Sok:

Umieść do 400 g owoców w urządzeniu wraz z wodą do poziomu maksymalnego.

Naciśnij „Menu”, wybierz „Sok” i naciśnij „Start/Anuluj”, aby rozpocząć.

Zajmie to około 3 minuty. Urządzenie wyda 10 sygnałów dźwiękowych po zakończeniu procesu.

Mleko sojowe:

Użyj 60 g soi i wody do poziomu maksymalnego.

Naciśnij „Menu”, wybierz „Mleko sojowe” i naciśnij „Start/Anuluj”, aby rozpocząć.

Zajmie to około 35 minut, a następnie urządzenie będzie utrzymywało temperaturę 60°C przez 2 godziny.

Urządzenie wyda 10 sygnałów dźwiękowych po zakończeniu procesu.

Mleko orzechowe:

Użyj do 60 g orzechów (np. orzeszków ziemnych, migdałów) i wody do poziomu maksymalnego.

Naciśnij „Menu”, wybierz „Mleko orzechowe” i naciśnij „Start/Anuluj”, aby rozpocząć.

Zajmie to około 8 minut. Po zakończeniu usłyszysz 10 sygnałów dźwiękowych.

Koktajl mleczny:

Użyj do 400 g owoców i jogurtu/lodów, a następnie dopełnij mlekiem do poziomu maksymalnego.

Naciśnij „Menu”, wybierz „Koktajl mleczny” i naciśnij „Start/Anuluj”, aby rozpocząć. Zajmie to około 3 minuty. Po zakończeniu urządzenie wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych.

Zagotuj wodę:

Napełnij wodą do poziomu maksymalnego.

Naciśnij „Menu”, wybierz „Zagotuj wodę” i naciśnij „Start/Anuluj”, aby rozpocząć.

Zajmie to około 10 minut, a następnie urządzenie będzie utrzymywało temperaturę 60°C przez 2 godziny. Po zakończeniu urządzenie wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych.

Mleko owsiane:

Użyj 60 g płatków owsianych i wody do poziomu maksymalnego.

Naciśnij „Menu”, wybierz „Mleko owsiane” i naciśnij „Start/Anuluj”, aby rozpocząć.

Zajmie to około 6 minut. Po zakończeniu urządzenie wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych.

Rice Paste:
Use **2.1oz(60g)** of rice and water up to the max level.

Press "Menu,"select "Rice Paste,"and press "Start/Cancel"to start.

It takes about **23 minutes** and then **keeps warm at 140 °F** for 2 hours.It'll beep 10 times when done.

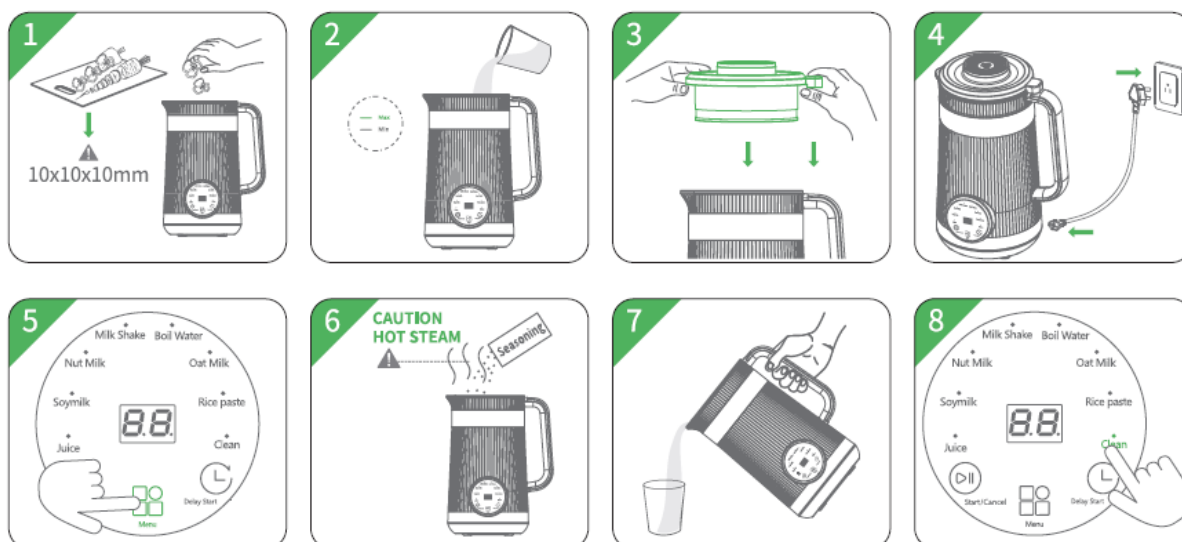
Czyszczenie:

Napełnij wodą do maksymalnego poziomu.

Naciśnij „Menu”, wybierz „Czyszczenie” i naciśnij „Start/Anuluj”, aby rozpocząć.

Zajmie to około 11 minut. Po zakończeniu usłyszysz 10 sygnałów dźwiękowych.

Jak używać?



1. Przygotowanie składników: Przygotuj wymaganą ilość składników zgodnie z przepisem i pokrój je na kawałki.

2. Dolej wody: Upewnij się, że dolana woda nie przekracza maksymalnego poziomu.

3. Zamknij pokrywę: Dopasuj pokrywę do wskaźnika i bezpiecznie ją zamknij.

4. Włączanie: Podłącz przewód zasilający, aby włączyć urządzenie. Urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

5. Wybór funkcji: Naciśnij przycisk „Menu”, aby wybrać żądany program. Jeśli wymagane jest zaprogramowanie, ustaw czas opóźnienia po wybraniu napoju, naciskając przycisk „Opóźniony start”. Następnie naciśnij przycisk „Start/Anuluj”, aby rozpocząć miksowanie.

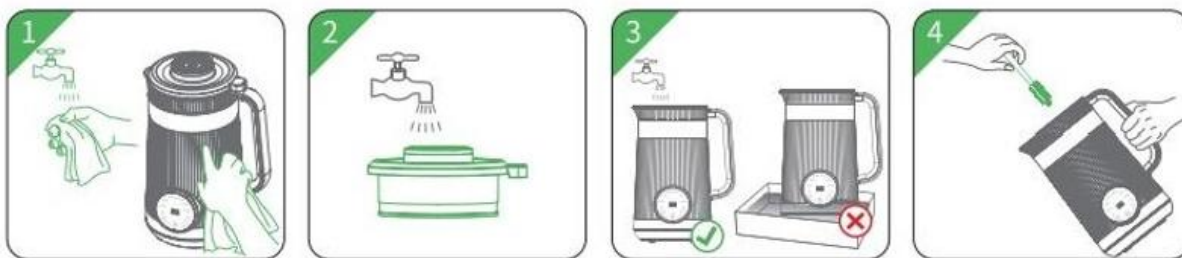
Uwaga: Po zakończeniu programu urządzenie wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych. W przypadku programów z funkcją izolacji urządzenie wyemituje 3 sygnały dźwiękowe i wyświetli symbol „bb” dla 2-godzinnego programu izolacji. Urządzenie ma funkcję pamięci; podniesienie pokrywy tymczasowo wstrzymuje program, a jej zamknięcie wznowia proces.

6. Dodaj przyprawy (w razie potrzeby): Po zakończeniu programu otwórz pokrywę i dodaj cukier lub inne przyprawy.

7. Wyłącz i podawaj: Odłącz zasilanie, otwórz pokrywę i przelej napój do kubka.

8. Czyszczenie: Wlej odpowiednią ilość wody do kubka, naciśnij przycisk „Menu” i wybierz funkcję „Czyszczenie”, aby automatycznie wyczyścić w wysokiej temperaturze.

Czyszczenie i konserwacja



Czyszczenie

1. Przed czyszczeniem odłącz blender od zasilania i wyjmij go z gniazdka.
2. Wyczyść części natychmiast po użyciu, zwłaszcza te, które mają kontakt z żywnością.
3. Przetrzyj jednostkę silnikową wilgotną ściereczką i dokładnie osusz. Usuń uporczywe plamy, pocierając je nieściernym środkiem czyszczącym. (Rys. 1)
4. Pokrywkę kubka można płukać bezpośrednio. (Rys. 2)
5. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie podczas czyszczenia. (Rys. 3)
6. Jeśli na dnie kubka znajdują się uporczywe zabrudzenia, możesz namoczyć go w ciepłej wodzie, a następnie użyć szczoteczki do czyszczenia, aby wyszorować w tym samym kierunku. Dokładnie spłucz czystą wodą. (Rys. 4)
7. Nie używaj drutu stalowego ani ostrych przedmiotów do czyszczenia wnętrza kubka.
8. Przed użyciem funkcji automatycznego czyszczenia w wysokiej temperaturze, wyszczotkowanie wnętrza urządzenia szczoteczką może pomóc skuteczniej usunąć uporczywe plamy.

Zapobieganie przywieraniu:

Podczas gotowania fasoli lub składników, które trudno się obracają, może dojść do przywierania do dna.

1. Aby zapobiec przywieraniu, należy przestrzegać zalecanych proporcji składników i wybrać odpowiednie inteligentne menu.
2. Przygotowując gorące napoje, należy powstrzymać się od dodawania cukru lub słodkich składników w proszku na początku.
3. Dodać cukier lub aromaty po przygotowaniu potrawy, a następnie użyć funkcji „Sok” do szybkiego zmiksowania.
4. Jeśli dodajesz cukier do gorącego napoju, zrób to po zakończeniu programu, aby uniknąć przywierania.

Techniki zapobiegające przywieraniu:

1. Wybierz predefiniowane programy z funkcjami grzania, takie jak „Pasta ryżowa”.
2. Uruchom program na 10 sekund, aby odparować nadmiar wody, a następnie go zatrzymaj.
3. Za pomocą małego pędzelka nałóż cienką warstwę oleju kuchennego na płytę grzewczą.
4. Ważna uwaga: Dodając składniki, umieść te, które są mniej podatne na przywieranie (np. soję, czarną fasolę) na dole, a te, które są bardziej podatne na przywieranie (np. bataty, dynię) na górze.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Zapach pojawia się przy pierwszym użyciu	Zapach znika po kilku użyciach. Aby rozproszyć zapach, zaleca się umieszczenie urządzenia w przewiewnym miejscu.
Przepełnienie cieczy	Dodaj zbyt dużo płynu lub składników, które mogą się pienić. Uważaj, aby nie przepełnić miksera i uważnie kontroluj proces mieszania.
Napój nie taki, jakiego oczekiwano	Podane przepisy mają charakter poglądowy. Możesz dostosować funkcje i składniki do swoich osobistych preferencji smakowych. Wstępne namoczenie niektórych składników może poprawić smak.
Przerywany hałas	To normalne. Ekspres pracuje z różnymi prędkościami i różnymi funkcjami, aby przygotować optymalne napoje.
Powolna filtracja z workiem filtracyjnym	Dołączony woreczek filtrujący ma drobne oczka. Jeśli nie jesteś osobą wyjątkowo wrażliwą na smak, napoje przygotowane za jego pomocą powinny być na tyle gładkie, że można je od razu pić.
Funkcja usuwania pozostałości po czyszczeniu	Do dalszego czyszczenia użyj dołączonej szczoteczki czyszczącej. Więcej szczegółów znajdziesz w instrukcji obsługi, w części poświęconej czyszczeniu.
Błąd E2	Sprawdź, czy pokrywa jest prawidłowo wyrównana z uchwytem.
Błąd E3	Wysoka temperatura. Oczekaj co najmniej 30 minut i spróbuj ponownie.
Inne kody błędów (E1, E5, E7, E8) lub problemy	Skontaktuj się ze sprzedawcą

PRZEPISY

 Soy Milk Series	
	Mleko sojowe z żurawiną i różą Składniki: 40 g soi, 3 żurawiny, 1 suszona róża. Instrukcje: 1. Umyj składniki i umieść je w kubku, a następnie dolej wody do maksymalnego poziomu. 2. Przykryj kubek, podłącz do zasilania i wybierz funkcję „Mleko sojowe”. 3. Po zakończeniu programu dodaj przyprawy do smaku.
	Mleko sojowe z jęczmieniem i orzechami włoskimi Składniki: 40 g soi, 10 g jęczmienia, 10 g orzechów włoskich. Instrukcje: 1. Umyj składniki i umieść je w kubku, a następnie dolej wody do maksymalnego poziomu. 2. Przykryj kubek, podłącz do zasilania i wybierz funkcję „Mleko sojowe”. 3. Po zakończeniu programu dodaj przyprawy do smaku.
	Mleko sojowe z owsem i orzeszkami ziemnymi Składniki: 40 g soi, 10 g orzeszków ziemnych, 10 g owsa. Instrukcje: 1. Umyj składniki i umieść je w kubku, a następnie dolej wody do maksymalnego poziomu. 2. Przykryj kubek, podłącz do zasilania i wybierz funkcję „Mleko sojowe”. 3. Po zakończeniu programu dodaj przyprawy do smaku.



Mleko sojowo-migdałowe

Składniki: 40 g soi, 20 g migdałów.

Instrukcje:

1. Umyj składniki i umieść je w kubku, a następnie dolej wody do poziomu maksymalnego.
2. Przykryj kubek, podłącz do zasilania i wybierz funkcję „Mleko sojowe”.
3. Po zakończeniu programu dodaj przyprawy do smaku.



Mleko sojowe z czerwoną fasolą i orzeszkami ziemnymi

Składniki: 40 g soi, 10 g orzeszków ziemnych, 10 g czerwonej fasoli.

Instrukcje:

1. Umyj składniki i umieść je w kubku, a następnie dolej wody do maksymalnego poziomu.
2. Przykryj kubek, podłącz do zasilania i wybierz funkcję „Mleko sojowe”.
3. Po zakończeniu programu dodaj przyprawy do smaku.



Mleko sojowe z gruszką i lilią

Składniki: 40 g soi, 2 g suszonych lilii, 1/4 gruszki (obranej, wydrążonej i pokrojonej w kostkę).

Instrukcje:

1. Umyj składniki i umieść je w kubku, a następnie dolej wody do maksymalnego poziomu.
2. Przykryj kubek, podłącz do zasilania i wybierz funkcję „Mleko sojowe”.
3. Po zakończeniu programu dodaj przyprawy do smaku.



Rice Paste Series



Pasta ryżowo-dyniowa

Składniki:

40 g dyni (pokrojonej w kostkę), 15 g prosa, 2 czerwone daktyle (bez pestek).

Instrukcje:

1. Umyj składniki i umieść je w kubku, a następnie dolej wody do maksymalnego poziomu. 2. Przykryj kubek, podłącz do zasilania i wybierz funkcję „Pasta ryżowa”.
3. Po zakończeniu programu dodaj przyprawy do smaku.



Pasta ryżowa dla niemowląt

Składniki: 40 g ziaren kukurydzy, 5 g kawałków batatu, 15 g prosa.

Instrukcje:

1. Umyj składniki i umieść je w kubku, a następnie dolej wody do maksymalnego poziomu. 2. Przykryj kubek, podłącz do zasilania i wybierz funkcję „Pasta ryżowa”.
3. Po zakończeniu programu dodaj przyprawy do smaku.



Pasta ryżowa z fioletowych batatów

Składniki:

40 g fioletowych batatów (obrane i pokrojone w kostkę), 15 g ryżu.

Instrukcje:

1. Umyj składniki i umieść je w kubku, a następnie dolej wody do maksymalnego poziomu. 2. Przykryj kubek, podłącz do zasilania i wybierz funkcję „Pasta ryżowa”.

3. Po zakończeniu programu dodaj przyprawy do smaku.



Pasta ryżowa z wartościami odżywczymi

Składniki: 10 g czarnej fasoli, 5 g orzechów włoskich (posiekanych), 5 g nasion sezamu, 5 g jęczmienia, 1 czerwona daktylowa (bez pestek), 5 g orzeszków ziemnych, 20 g ryżu.

Instrukcje:

1. Umyj składniki i umieść je w kubku, a następnie dolej wody do maksymalnego poziomu. 2. Przykryj kubek, podłącz do zasilania i wybierz funkcję „Pasta ryżowa”.

3. Po zakończeniu programu dodaj przyprawy do smaku.



Pasta ryżowo-sezamowa

Składniki: 20 g czarnego sezamu, 20 g kleistego ryżu,
20 g orzeszków ziemnych.

Instrukcje:

1. Umyj składniki i umieść je w kubku, a następnie dolej wody do poziomu maksymalnego. 2. Przykryj kubek, podłącz do zasilania i wybierz funkcję „Pasta ryżowa”.

3. Po zakończeniu programu dodaj przyprawy do smaku.



Pasta ryżowa do pielęgnacji włosów i urody

Składniki: 15 g czarnego sezamu, 5 g posiekanych orzechów włoskich, 5 g migdałów, 30 g brązowego ryżu.

Instrukcja:

1. Umyj składniki i umieść je w kubku, a następnie dolej wody do maksymalnego poziomu.
2. Przykryj kubek, podłącz do zasilania i wybierz funkcję „Pasta ryżowa”.
3. Po zakończeniu programu dodaj przyprawy do smaku.



Sok pomidorowo-miodowy

Składniki: Pomidory (pokrojone w kostkę), miód, woda pitna.

Instrukcje:

1. Umyj składniki i umieść je w kubku, a następnie dolej wody pitnej do poziomu maksymalnego.
2. Przykryj kubek, podłącz do zasilania i wybierz funkcję „Sok”.
3. Po zakończeniu programu dodaj miód lub inne przyprawy do smaku.



Sok z arbuza

Składniki:

Arbuz (obrazy, pozbawiony pestek i pokrojony w kostkę), woda pitna.

Instrukcje:

1. Umieść kawałki arbuza w kubku, a następnie dolej wody pitnej do maksymalnego poziomu na skali.
2. Przykryj kubek, podłącz do zasilania i wybierz funkcję „Sok”.
3. Po zakończeniu programu sok jest gotowy do podania.



Sok z mango

Składniki: Mango (obrane i pokrojone w kostkę), woda pitna.

Instrukcje:

1. Umieść kawałki mango w kubku, a następnie dolej wody pitnej do maksymalnego poziomu.
2. Przykryj kubek, podłącz do zasilania i wybierz funkcję „Sok”.
3. Po zakończeniu programu sok jest gotowy do podania.



Sok truskawkowo-grejpfrutowy

Składniki:

Truskawki, miąższ grejpfruta, woda pitna.

Instrukcje:

1. Umieść truskawki i miąższ grejpfruta w kubku, a następnie dolej wody pitnej do poziomu maksymalnego.
2. Przykryj kubek, podłącz do zasilania i wybierz funkcję „Sok”.
3. Po zakończeniu programu sok jest gotowy do podania.

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: WIELOFUNKCYJNE URZĄDZENIE DO ROBIENIA MLEKA ROŚLINNEGO

Model (oznaczenia handlowe): KD4313

Deklaracja:

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

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

Według norm:

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021+A2:2024

EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

EN 60335-

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

EN 60335-2-14:2006+A1:2008+A11:2012+A12:2016EN 60335-2-

15:2016+A11:2018+A1:2021+A2:2021+A12:2021EN 62233:2008

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

Tarczyn, Ma Dong Hui, 20.02.2025

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

