

IsEasy

**Kuchenka
indukcyjna IsEasy
LI5-01
pięciostrefowa
Instrukcja obsługi**



Specyfikacja płyty ceramicznej Vitro

Model: LI5-01

Wymiar produktu : 900x520 mm.

Rozmiar do zabudowy: 870x490 mm.

Napięcie: 220 - 240V , 50/60 Hz.

Moc (całkowita) : 8600W

Waga netto : 13.5 kg

PRZED UŻYCIEM

WAŻNE: Pola grzejne nie włączą się, jeśli garnki nie mają odpowiedniego rozmiaru. Należy używać wyłącznie garnków oznaczonych symbolem „INDUCTION SYSTEM” (rysunek poniżej) lub garnków emaliowanych. Umieść garnek na odpowiedniej wybranej części płyty przed jej włączeniem.



POSIADANE GARNKI I PATELNIE

Użyj magnesu, aby sprawdzić, czy garnek nadaje się do płyty indukcyjnej: garnki i patelnie są nieodpowiednie, jeśli nie są wykrywalne magnetycznie.

-Upewnij się, że garnki mają gładkie dno, w przeciwnym razie mogą porysować płytę grzejną.
-Nigdy nie stawiaj gorących garnków lub patelni na powierzchni panelu sterowania płyty. Może to spowodować uszkodzenie



- Średnica dna garnków lub patelni powinna wynosić co najmniej 10 cm.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

BEZPIECZEŃSTWO TWOJE I INNYCH JEST BARDZO WAŻNE

Niniejsza instrukcja oraz samo urządzenie zawierają ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z których należy się zapoznać i których należy zawsze przestrzegać.



Jest to symbol ostrzeżenia/ostrzeżenia dotyczącego bezpieczeństwa, ostrzegający o potencjalnych zagrożeniach dla użytkowników i innych osób.

Wszystkie informacje związane z bezpieczeństwem określają potencjalne ryzyko, do którego się odnoszą i wskazują, jak zmniejszyć ryzyko obrażeń, uszkodzeń i porażenia prądem w wyniku nieprawidłowego użytkowania urządzenia. Należy przestrzegać poniższych zaleceń:

-Urządzenie musi być odłączone od zasilania przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności instalacyjnych.

-Instalacja i konserwacja muszą być wykonywane przez wyspecjalizowanego technika, zgodnie z instrukcjami producenta i obowiązującymi lokalnymi przepisami bezpieczeństwa. Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że zostało to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.

-Urządzenie musi być uziemione.

- Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić podłączenie urządzenia zamontowanego w szafce do źródła zasilania.

- Aby instalacja była zgodna z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, wymagany jest przełącznik wielobiegunowy z minimalną przerwą między stykami wynoszącą 3 mm.

- Nie używaj gniazdek wielokrotnych ani przedłużaczy.

- Nie ciągnąć za kabel zasilający urządzenia.

- Części elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika po instalacji.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do gotowania żywności. Niedozwolone jest jakiekolwiek inne użytkowanie (np. ogrzewanie pomieszczeń). Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe użytkowanie lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterujących.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

- Dostępne części mogą się bardzo nagrzewać podczas użytkowania. Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia i pilnować, aby się nim nie bawiły.

- Nie wolno dotykać elementów grzejnych urządzenia podczas i po zakończeniu użytkowania. Nie należy dopuszczać do kontaktu urządzenia z tkaninami lub innymi materiałami łatwopalnymi, dopóki wszystkie elementy nie ostygną.

- Nie umieszczać materiałów łatwopalnych na urządzeniu lub w jego pobliżu.

- Przegrzane oleje i tłuszcze łatwo się zapalają. Należy zachować ostrożność podczas gotowania produktów spożywczych bogatych w tłuszcze i oleje.

-To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

-W komorze pod urządzeniem należy zainstalować wyłącznik powietrzny lub wyłącznik automatyczny (brak w zestawie).

- Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.

Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni kuchenki.

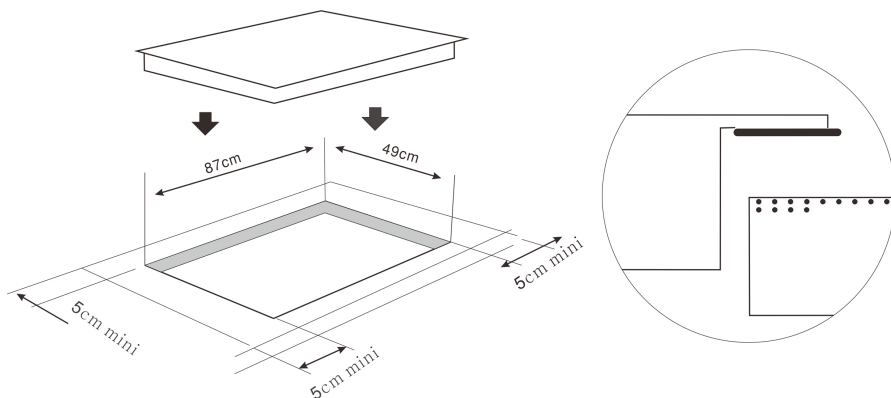
- Nie używaj myjek parowych.

- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się rozgrzać.
 - Po użyciu należy wyłączyć płytę za pomocą elementu sterującego i nie korzystać z czujnika patelni.
-  **UWAGA!** Powierzchnia pozostaje gorąca po użyciu! Nie dotykaj górnej płyty zaraz po zdjęciu garnka lub patelni, ponieważ górna płyta będzie nadal bardzo gorąca.

INSTALACJA

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W razie problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub serwisem posprzedażnym.

Wymiary urządzenia i instrukcje montażu znajdują się na poniższych rysunkach



- Odległość między spodem urządzenia a panelem separatora musi być zgodna z wymiarami podanymi na rysunku (min. 50 mm).
- Aby zapewnić prawidłowe działanie produktu, nie należy blokować minimalnej wymaganej wolnej przestrzeni (min. 20 mm) na blacie roboczym w celu odprowadzania powietrza.
- Jeśli zainstalowano piekarnik podblatowy, należy upewnić się, że jest on wyposażony w system chłodzenia.
- Nie należy instalować płyty nad zmywarką lub pralką, aby obwody elektroniczne nie miały kontaktu z parą lub wilgocią, które mogłyby je uszkodzić.

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



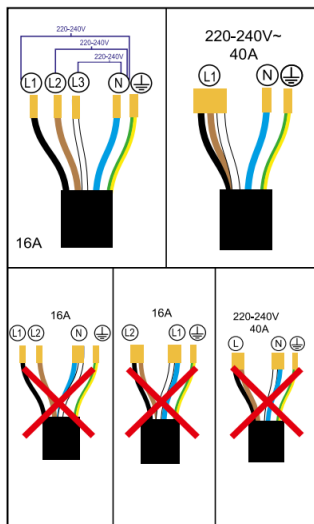
-Odłącz urządzenie od źródła zasilania.

-Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowany personel znający obowiązujące przepisy bezpieczeństwa i instalacji.

-Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia osób lub zwierząt oraz za szkody materialne wynikające z nieprzestrzegania przepisów zawartych w niniejszym rozdziale.

-Przewód zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić zdjęcie płyty z blatu kuchennego.

-Należy upewnić się, że napięcie podane na etykiecie znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia jest takie samo jak napięcie w domu.



Czarny przewód Fire Wire: zasilanie górnej i dolnej płyty po lewej stronie.

Brazowy przewód Fire Wire: zasilanie środkowej płyty.

Biały (lub szary) przewód zasilania: zasilanie górnej i dolnej płyty po prawej stronie.

Płyta sterowania: Zasilanie 5 V z prawej dolnej płyty zasilania.

Jeśli chodzi o problem z okablowaniem (sprawdź, który z poniższych problemów dotyczy płyty grzejnej):

a.Górna i dolna płyta po lewej stronie zgłaszają „E8” lub nie działają jednocześnie. Sprawdź, czy czarny przewód przeciwpożarowy nie ma słabego styku. Jeśli okablowanie jest luźne, podłącz je ponownie. Jeśli okablowanie jest prawidłowe, skontaktuj się z nami, aby przesłać zdjęcia lokalizacji okablowania i film z awarii płyty grzejnej.

b.Płyta środkowa zgłasza „E8” lub nie działa, sprawdź, czy brązowy przewód przeciwpożarowy jest w złym kontakcie. Jeśli okablowanie jest luźne, należy je ponownie podłączyć. Jeśli nie ma słabego kontaktu, płyta zasilania może być uszkodzona. Jeśli okablowanie jest prawidłowe, skontaktuj się z nami, aby przesłać zdjęcia lokalizacji okablowania i film przedstawiający awarię płyty.

c. Płyta sterowania nie jest włączona i nie świeci się. Sprawdź biały (lub szary) przewód przeciwpożarowy pod kątem złego kontaktu, jeśli przewód jest luźny, podłącz go ponownie. Jeśli okablowanie jest prawidłowe, skontaktuj się z nami, aby przesłać zdjęcia lokalizacji okablowania i film z awarii płyty.

d. Górna i dolna płyta po lewej stronie oraz jeden z górnych i dolnych palników po prawej stronie zgłaszają „E8”. Płyta zasilająca może być uszkodzona i przepalona. Prosimy o kontakt w celu przesłania zdjęć lokalizacji okablowania i filmu z awarii płyty.

e. Inne sytuacje: prosimy o kontakt w celu przesłania zdjęć lokalizacji okablowania i filmu z awarii płyty.

Inne powiązane usterki płyty indukcyjnej

Błąd E1: Przerwany obwód szpuli przewodu. (Problem z płytą główną).

E2 Błąd: Nastąpiło przerwanie obwodu lub zwarcie NTC sondy powierzchniowej pieca na szpuli drutu.

(Problem z płytą główną, układ NTC sondy powierzchni pieca nie jest włożony do czarnej sekcji lub układ NTC sondy powierzchni pieca jest uszkodzony).



Błąd E3: awaria wysokiego napięcia. (Najpierw upewnij się, że napięcie w obwodzie domowym wynosi 220V-240V. Jeśli napięcie jest prawidłowe, problem może dotyczyć płyty głównej).

E4 Błąd: awaria niskiego napięcia. (Najpierw upewnij się, że napięcie w obwodzie domowym wynosi 220V-240V. Jeśli napięcie jest prawidłowe, problem może dotyczyć płyty głównej).

E8 Błąd: błąd komunikacji. (Płyta główna jest uszkodzona).

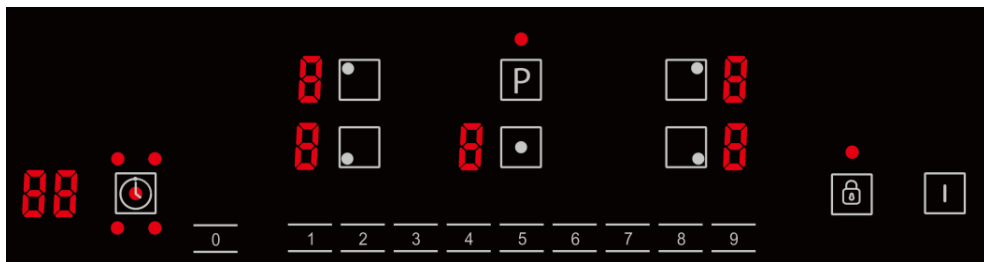
ZASADY OBSŁUGI



Aby uniknąć trwałego uszkodzenia szklano-ceramicznego blatu, nie należy używać:

- Garnków z dnem, które nie jest idealnie płaskie.
- Garnków metalowych z emaliowanym dnem.

UKŁAD PANELU STEROWANIA



I Włączanie/wyłączanie płyty

Aby włączyć płytę, naciśnij przycisk **I** a wskaźniki pola grzejnego zaświecą się.

Jeśli chcesz wyłączyć płytę naciśnij ten sam przycisk do momentu wyłączenia wyświetlaczy. Wszystkie pola grzejne zostaną wyłączone. Jeśli płyta była używana, wskaźnik ciepła resztkowego „H” świeci się do momentu ostygnięcia pól grzejnych.

Jeśli w ciągu 120 sekund od włączenia nie zostanie wybrana żadna strefa grzejna, płyta wyłączy się automatycznie.

Włączanie i regulacja stref gotowania

Po włączeniu płyty grzewczej i umieszczeniu naczynia na wybranym polu grzejnym należy wybrać pole grzejne za pomocą odpowiedniego przycisku: na wyświetlaczu pojawi się poziom 0.

Każda strefa gotowania ma różne poziomy mocy, regulowane poprzez przyciski

1 2 3 4 5 6 7 8 9 od „1”: poziom minimalny, do „9”: poziom maksymalny.

Wyłączanie stref gotowania

Wybierz pole grzejne, które chcesz wyłączyć. Naciśnij odpowiedni przycisk.

Naciśnij przycisk **0**, aby ustawić poziom na „0”. Pole grzejne wyłączy się i zaświeci się wskaźnik ciepła resztkowego „H”.

Blokada rodzicielska

Ta funkcja blokuje elementy sterujące, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu płyty. Aby aktywować funkcję blokady rodzicielskiej, włącz płytę grzejną i przytrzymaj przycisk **0** przez trzy sekundy; zegar wyświetli Lo. Aby wyłączyć blokadę panelu sterowania, należy powtórzyć procedurę aktywacji. Wskaźnik Lo zgaśnie i płyta będzie ponownie aktywna.

Timer

Timera można użyć do ustawienia czasu gotowania na maksymalnie 99 minut (1 godzina i 39 minut) dla wszystkich stref gotowania.

Wybierz strefę grzejną, która ma być używana z minutnikiem, naciśnij przycisk z symbolem zegara **0**, a następnie ustaw żądany czas gotowania za pomocą przycisków

1 2 3 4 5 6 7 8 9

funkcji minutnika (patrz rysunek). Po kilku sekundach timer rozpocznie odliczanie. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta wyłączy się automatycznie.

Aby wyłączyć minutnik, należy nacisnąć przycisk **0** aby na wyświetlaczu pojawiło się „00” lub przytrzymać przycisk z symbolem zegara przez co najmniej 4 sekundy.

Przycisk wzmocnienia



Po naciśnięciu tego przycisku płyta grzewcza zatrzyma się na maksymalnej mocy po pięciu minutach. Ponowne naciśnięcie przycisku spowoduje powrót płyty grzewczej do ostatniego ustawienia.



Nie stawiaj gorących garnków lub patelni na panelu sterowania! Może to spowodować uszkodzenie.

Automatyczne wyłączenie

Płyta wyłączy się automatycznie, jeśli nie ustawiono czasu gotowania, zapomniano wyłączyć płytę lub w ogóle jej nie używano. Zależność między poziomem mocy a domyślnym czasem wyłączenia pokazano w poniższej tabeli:

Poziom mocy	Płyta automatycznie wyłączy się po
1-3	8 godzinach
4-6	4 godzinach
7-9	2 godzinach

OSTRZEŻENIA PANELU STEROWANIA



Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta jest wyposażona we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdej strefy gotowania. Wskaźniki te ostrzegają użytkownika, gdy pola grzejne są nadal gorące.

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się , pole grzejne jest nadal gorące. Jeśli wskaźnik ciepła resztkowego danego pola grzejnego świeci się, pole to może być używane na przykład do utrzymywania potrawy w cieple lub roztopiania masła.

Gdy pole grzejne ostygnie, wyświetlacz zgaśnie.

Nieprawidłowy wskaźnik garnka lub jego brak - kod błędu „E0”

Jeśli używasz garnka, który nie jest odpowiedni, nieprawidłowo umieszczony lub nie ma prawidłowych wymiarów dla płyty indukcyjnej, na wyświetlaczu pojawi się symbol „E0” oznaczający „brak garnka” (patrz rysunek z boku). Jeśli w ciągu 180 sekund nie zostanie wykryty żaden garnek, płyta wyłączy się.

TABELA POZIOMÓW TEMPERATURY

Poziom temperatury		Rodzaj obróbki cieplnej	Poziom zastosowania (wskazujący doświadczenie i nawyki związane z gotowaniem)
Poziom maks.	9	Smażenie - gotowanie	Idealny do przyrumieniania, rozpoczęcia gotowania, smażenia głęboko mrożonych produktów, szybkiego gotowania.
Wysoki poziom	7-8	Smażenie - podsmażanie - gotowanie - grillowanie	Idealny do smażenia, utrzymywania wrzenia, gotowania i grillowania.
	6-7	Smażenie - gotowanie - duszenie - smażenie - grillowanie	Idealny do smażenia, utrzymywania lekkiego wrzenia, gotowania i grillowania, podgrzewania składników.
Poziom średni	4-5	Gotowanie - duszenie - smażenie - grillowanie	Idealny do duszenia, utrzymywania delikatnego wrzenia, gotowania (przez długi czas). Rozdrabnianie makaronu
	3-4	Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu - zagęszczanie - kremowanie	Idealny do długiego gotowania (ryżu, sosów, pieczeni, ryb) z płynami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem), kremowego gotowania makaronu.
	2-3		Idealny do przepisów na długie gotowanie (mniej niż litr objętości: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynami, np. wodą, winem, bulionem, mlekiem.

Poziom niski	1-2	Roztapianie - rozmrzanie - utrzymywanie w cieple - kremowanie	Idealny do zmiękczenia masła, delikatnego roztapiania czekolady, rozmrażania małych produktów i utrzymywania w cieple dopiero co ugotowanych potraw (np. sosów, zup, minestrone).
	1		Idealny do utrzymywania w cieple świeżo ugotowanych potraw, do kremowego risotto i do utrzymywania w cieple serwowanych dań (z dodatkiem przystosowanym do indukcji).
Zasilanie wyłączone	0/H	Podtrzymanie	Płyta w trybie gotowości lub wyłączenia (możliwe ciepło resztkowe po zakończeniu gotowania, oznaczone literą „H”)



Uwaga: Dane w tabeli mają charakter wyłącznie orientacyjny. Zależność między ustawieniem grzania a poborem mocy w strefie gotowania nie jest liniowa. Zwiększenie ustawienia grzania nie jest proporcjonalne do zwiększenia poboru mocy w strefie gotowania.

Moc stref gotowania może być różna w niektórych małych zakresach. Zmienia się ona w zależności od materiału i wymiarów naczynia.

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220 - 240 V 50/60 Hz

Maks. moc: 8600 W

Górny lewy: 1800W BOOSTER:2000W

Prawy górny: 1200W BOOSTER:1500W

Środek:2000W BOOSTER:2200W

Dół po lewej: 1200W BOOSTER:1500W

Dół po prawej: 1800W BOOSTER:2000W

Tylko jedna strefa może korzystać z funkcji „Boost” w tym samym czasie po lewej lub prawej stronie.

CZYSZCZENIE



- Nie używaj myjek parowych.
- Przed czyszczeniem należy upewnić się, że pola grzejne są wyłączone, a wskaźnik ciepła resztkowego („H”) nie jest wyświetlany.

WAŻNE: Nie używaj ściernych gąbek ani zmywaków. Ich użycie może ostatecznie zniszczyć szkło.

- Po każdym użyciu należy wyczyścić płytę (gdy jest zimna), aby usunąć wszelkie osady i plamy spowodowane resztkami jedzenia.
- Cukier lub żywność o wysokiej zawartości cukru uszkadzają płytę i należy je natychmiast usuwać.
- Sól, cukier i piasek mogą porysować szklaną powierzchnię.
- Należy używać miękkiej ściereczki, chłonnego papieru kuchennego lub specjalnego środka do czyszczenia płyt grzewczych (zgodnie z instrukcjami producenta).

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Przeczytaj i postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Instrukcja obsługi”.
- Sprawdzić, czy zasilanie elektryczne nie zostało odcięte.
- Po wyczyszczeniu płyty należy ją dokładnie wysuszyć.
- Jeśli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne, należy zapoznać się z poniższą tabelą.
- Jeśli płyty nie można wyłączyć po jej użyciu, należy odłączyć ją od źródła zasilania.

Kod	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
E0	Brak naczynia lub nie wykryto naczynia	Umieść naczynie
E2	Zwarcie lub przerwanie NTC	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym i podaj kod błędu
E3	Wysokie napięcie	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym i podaj kod błędu
E4	Niskie napięcie	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym i podaj kod błędu
E5-E8	Wiele możliwości, płyta musi zostać wysłana do naprawy	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym i podaj kod błędu

- - C/C-C-C-C Błąd: automatyczne odcięcie bezpieczeństwa w przypadku przelania cieczy
- Oznacza to, że panel dotykowy został zalany płynem.

ODGŁOSY WYDAWANE PRZEZ PŁYTĘ GRZEWCZĄ

Płyty indukcyjne mogą wydawać dźwięki gwizdania lub trzaskania podczas normalnej pracy, które w rzeczywistości pochodzą z garnków i patelni w wyniku charakterystyki dna (na przykład dna wykonanego z kilku warstw materiału lub nierównego dna). Odgłosy te różnią się w zależności od używanych garnków i patelni oraz ilości przechowywanej w nich żywności i nie wskazują na jakąkolwiek wadę.

Ponadto płyta indukcyjna jest wyposażona w wewnętrzny system chłodzenia do kontrolowania temperatury części elektronicznych; w rezultacie podczas pracy i przez kilka minut po wyłączeniu płyty będzie słyszalny hałas wentylatora chłodzącego. Jest to całkowicie normalne i wręcz niezbędne do prawidłowego funkcjonowania urządzenia.

Oszczędzanie energii

Aby uzyskać optymalne wyniki, zaleca się:

- Należy używać garnków i patelni o szerokości dna równej szerokości strefy gotowania.
- Należy używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.
- Jeśli to możliwe, podczas gotowania należy trzymać pokrywki na garnkach.
- Używaj szybkowaru, aby zaoszczędzić jeszcze więcej energii i czasu.
- Umieść garnki na środku pola grzewczego oznaczonego na płycie.

Ochrona środowiska



Zużyty sprzęt elektroniczny oznakowany zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami komunalnymi. Podlega on selektywnej zbiórce i recyklingowi w wyznaczonych punktach. Zapewniając jego prawidłowe usuwanie, zapobiegasz potencjalnym, negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego. System zbierania zużytego sprzętu zgodny jest z lokalnie obowiązującymi przepisami ochrony środowiska dotyczącymi usuwania odpadów. Szczegółowe informacje na ten temat można uzyskać w urzędzie miejskim, zakładzie oczyszczania lub sklepie, w którym produkt został zakupiony.



Produkt spełnia wymagania dyrektyw tzw. Nowego Podejścia Unii Europejskiej (UE), dotyczących zagadnień związanych z bezpieczeństwem użytkowania, ochroną zdrowia i ochroną środowiska, określających zagrożenia, które powinny zostać wykryte i wyeliminowane.

Niniejszy dokument jest tłumaczeniem oryginalnej instrukcji obsługi, stworzonej przez producenta.

Szczegółowe informacje o warunkach gwarancji dystrybutora / producenta dostępne na stronie internetowej <https://serwis.innpro.pl/gwarancja>

Produkt należy regularnie konserwować (czyścić) we własnym zakresie lub przez wyspecjalizowane punkty serwisowe na koszt i w zakresie użytkownika. W przypadku braku informacji o koniecznych akcjach konserwacyjnych cyklicznych lub serwisowych w instrukcji obsługi, należy regularnie, minimum raz na tydzień oceniać odmienność stanu fizycznego produktu od fizycznie nowego produktu. W przypadku wykrycia lub stwierdzenia jakiegokolwiek odmienności należy pilnie podjąć kroki konserwacyjne (czyszczenie) lub serwisowe. Brak poprawnej konserwacji (czyszczenia) i reakcji w chwili wykrycia stanu odmienności może doprowadzić do trwałego uszkodzenia produktu. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z zaniedbania.

Producent: Hong Kong Saijing E-commerce Co., Limited

Adres: FLAT/RM 185 G/F HANG WAI IND CENTRE NO.6 KIN TAI ST TUEN MUN

Importer: **INNPRO**

INNPRO Robert Błędowski sp. z o.o.

ul. Rudzka 65c

44-200 Rybnik, Polska

tel. +48 533 234 303

hurt@innpro.pl

www.innpro.pl