SENCOR® SFR 5320WH / SFR 5321BK

PL ▪ Frytownica beztłuszczowa

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

Copyright © 2021, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2021

PL

Frytownica beztłuszczowa

Ważne wskazówki bezpieczeństwa

PROSIMY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ JE NA PRZYSZŁOŚĆ.

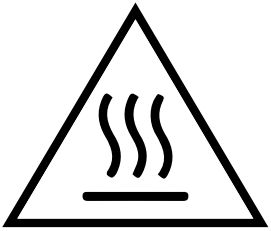
- Niniejsze urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku 8 lat i starsze lub osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi, bądź z niedostatecznymi doświadczeniami lub wiedzą, o ile znajdują się pod nadzorem, lub jeśli zostały pouczone o bezpieczny sposób eksploatacji urządzenia i zrozumiały potencjalne niebezpieczeństwa..
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwację przeznaczoną do wykonywania przez użytkownika, mogą wykonywać dzieci do 8 roku życia będące pod nadzorem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia muszą znajdować się poza zasięgiem urządzenia i jego przewodu zasilającego.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, aby uniknąć pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Zabrania się podłączania i sterowania urządzeniem za pośrednictwem programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.
- Powierzchnie urządzenia, które są w kontakcie z żywnością, należy czyść zawsze zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi.

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym. Nie jest przeznaczone do zastosowania w przestrzeniach, takich jak:
  - aneksy kuchenne przeznaczone dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - fermy rolnicze;
  - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
  - przedsiębiorstwa zapewniające nocleg ze śniadaniem.
- Urządzenie służy do obróbki termicznej żywności. Nie wolno go używać do innych celów, niż te, do których jest przeznaczone.
- Urządzenia nie odkładaj na parapetach okien, płycie ociekacza zlewu, niestabilnych powierzchniach, na urządzeniach, które są źródłem światła albo w ich pobliżu. Urządzenie należy zawsze umieszczać na stabilnej, równej, suchej powierzchni.

Copyright © 2021, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2021

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, że napięcie podane na etykiecie jest zgodne z napięciem elektrycznym w gniazdku. Urządzenie podłączaj wyłącznie do poprawnie uziemionego gniazdka.
- Urządzenie jest wyposażone w zdejmowany przewód zasilający. Przed odłączeniem przewodu zasilającego od urządzenia, zawsze najpierw wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie stosuj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami producenta.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów palnych, jak firanki, ścierki do naczyń itp.
- Podczas pracy powinna zostać pozostawiona po wszystkich stronach wolna przestrzeń 15 cm w celu zapewnienia dostatecznego przepływu powietrza. Na urządzeniu nie umieszczaj żadnych przedmiotów ani nie przekrywaj otworów wentylacyjnych.
- Wystrzegaj się kontaktu z gorącą parą, która wydobywa się z otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia.
- Wyjmowanego kosza nie przepełniaj dużą ilością surowców. Zadbaj o to, by surowce, włożone do wyjmowanego kosza, nie zetknęły się z elementem grzewczym.
- Podczas pracy nie wkładaj rąk do przestrzeni wewnętrznej urządzenia.
- Wyjmowanego pojemnika nie napełniaj olejem. Napełnienie pojemnika olejem może przedstawiać ryzyko powstania niebezpiecznej sytuacji. Zdrowy sposób frytowania polega na zasadzie przepływu gorącego powietrza, który nie wymaga zastosowania oleju. Małą ilość oleju można dodać tylko do przyprawienia surowców.
- W urządzeniu nie przygotowuj żywności z dużą zawartością tłuszczu.



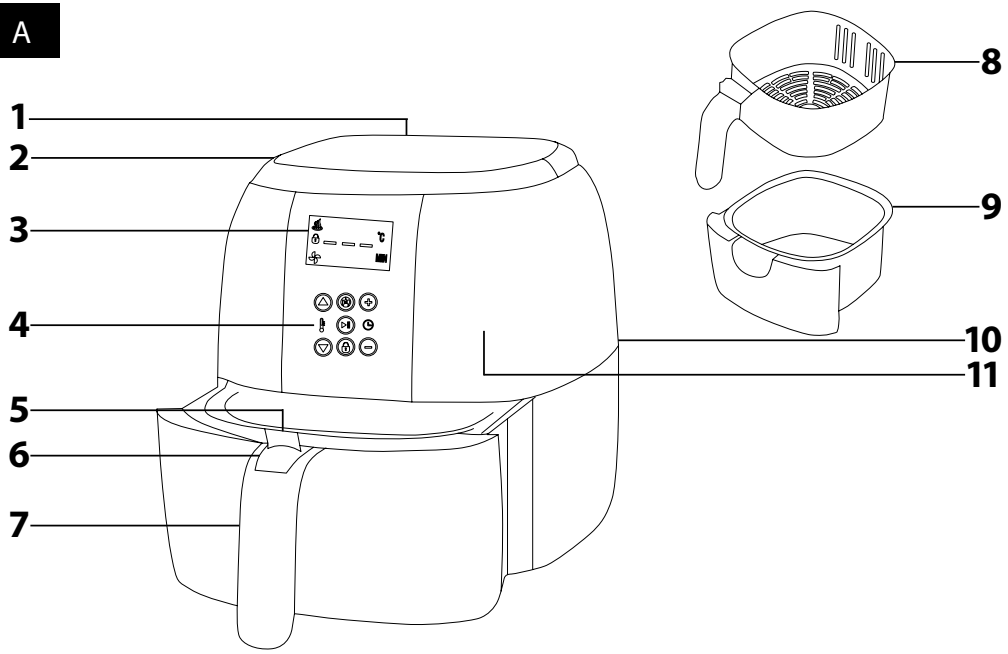
Ostrzeżenie: Gorąca powierzchnia

- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, jeśli urządzenie pracuje. Nie dotykaj zagrzanej powierzchni. W przeciwnym wypadku może dojść do oparzenia. Do wyjęcia i przenoszenia zagrzanego pojemnika korzystaj z rękojeści. Zagrzany pojemnik i kosz odkładaj wyłącznie na powierzchniach odpornych termicznie. Po wysunięciu pojemnika z urządzenia bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do poparzenia gorącą parą, która ulatnia się z żywności. Z powodu ciepła resztkowego pozostaje urządzenie zagrzane jeszcze przez pewien czas po wyłączeniu.
- Jeżeli dojdzie do zapłonu żywności w środku urządzenia, natychmiast wyłącz go i odłącz od gniazdka sieciowego. Przed wyjęciem pojemnika zaczekaj, dopóki nie zniknie dym, który wychodzi z otworów wentylacyjnych.
- Do zagrzanego pojemnika nie wlewaj zimnej wody.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego, jeżeli pozostawisz go bez nadzoru, nie będziesz z niego korzystał, przed przemieszczeniem i czyszczeniem. Przed przemieszczeniem i czyszczeniem pozostaw urządzenie całkowicie ostygnąć.
- Urządzenia nie zanurzaj w wodzie ani innej cieczy.
- Na przewodzie zasilającym nie kładź żadnych ciężkich przedmiotów. Dbaj o to, by przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni.
- Urządzenie odłączaj z gniazdka ciągnąć za wtyczkę przewodu zasilającego, nie jednak ciągnąc za przewód zasilający. Inaczej mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać zastąpiony oryginalnym przewodem zasilającym, który jest dostępny w autoryzowanym punkcie serwisowym. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie naprawiaj urządzenia sam ani w żaden sposób go nie przerabiaj. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencją w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa wynikającego z roszczeń do wad gwarancji jakości.

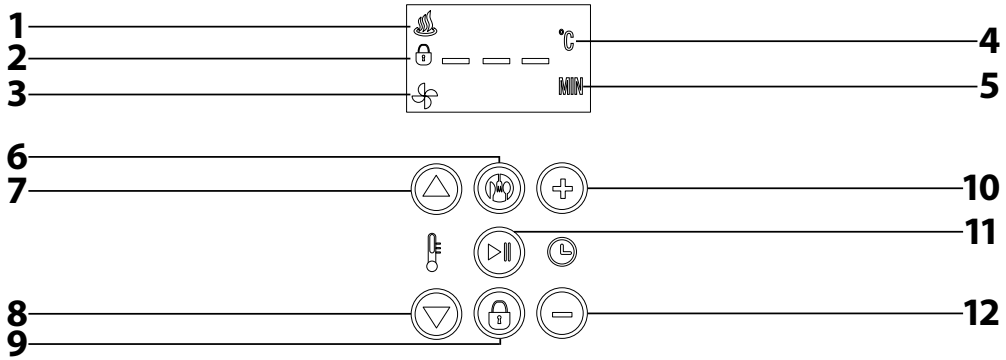
Copyright © 2021, Fast ČR, a.s.

SFR 5320WH / SFR 5321BK

A



B



Copyright © 2021, Fast ČR, a.s.

PL Frytownica beztłuszczowa
Instrukcja obsługi

- Przed użyciem tego urządzenia, prosimy o dokładne zaznajomienie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Prosimy korzystać z urządzenia tylko tak, jak jest to opisane w instrukcji użytkowania. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.
- Minimalnie w czasie trwania roszczeń z wadliwej realizacji, ewent. ustawowej gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowania, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedającego lub kartę gwarancji. W razie transportu zalecamy zapakować urządzenie ponownie do oryginalnego pudełka od producenta.

OPIS URZĄDZENIA

A1 Zintegrowany uchwyt do przenoszenia urządzenia
A2 Otwory wentylacyjne do dopływu powietrza
A3 Wyświetlacz LED
A4 Dotykowy panel sterujący
A5 Pokrywa przycisku do zluzowania wyjmowanego kosza z pojemnika
A6 Przycisk do zluzowania wyjmowanego kosza z pojemnika
A7 Uchwyt wyjmowanego kosza
A8 Wyjmowany kosz z powierzchnią nieprzywierającą
A9 Wyjmowany pojemnik z powierzchnią nieprzywierającą
A10 Kratka do odprowadzania powietrza z wbudowanym filtrem, który pochłania tłuste wyziewy i zapachy (bez rysunku)
jest umieszczona w tylnej części urządzenia.
A11 Element grzewczy i wentylator (bez rysunku)
są umieszczone w tylnej części urządzenia.

OPIS PANELU STERUJĄCEGO I WYŚWIETLACZA

B1 Sygnalizacja włączonego elementu grzewczego
B2 Sygnalizacja włączonej funkcji zamka dziecięcego
B3 Sygnalizacja włączonego wentylatora
B4 Wyświetlanie temperatury
B5 Wyświetlanie czasu
B6 Przycisk do wyboru programu gotowania automatycznego
Do dyspozycji jest 6 różnych programów gotowania.
B7 Przycisk do zwiększenia temperatury
Temperaturę można ustawić w zakresie 60–200 °C. Każdym wciśnięciem przycisku temperatura wzrośnie o 5 °C.
B8 Przycisk do zmniejszenia temperatury
Temperaturę można ustawić w zakresie 60–200 °C. Każdym wciśnięciem przycisku temperatura maleje o 5 °C.
B9 Przycisk do ustawienia zamka dziecięcego
Jednym krótkim wciśnięciem zaktywowana zostanie funkcja zamka dziecięcego. Długim wciśnięciem przez 3 sekundy funkcja zostanie zdezaktywowana.
B10 Przycisk do ustawienia czasu gotowania
Czas gotowania ustawić można w zakresie od 1 do 60 min. Każdym wciśnięciem przycisku czas wzrośnie o 1 minutę.
B11 Przycisk do uruchomienia i przerwania pracy
B12 Przycisk do ustawienia czasu gotowania
Czas gotowania ustawić można w zakresie od 1 do 60 min. Każdym wciśnięciem przycisku czas zmaleje o 1 minutę.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem wyjmij urządzenie i jego akcesoria z opakowania.
- Wyjmowane części (pojemnik **A9** oraz kosz **A8**), które są przeznaczone do kontaktu z żywnością, należy opłukać w ciepłej wodzie z zastosowaniem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie opłucz je w czystej wodzie i dokładnie wytrzyj do sucha. Potem wróć je z powrotem na swoje miejsce.

Uwaga:
Wyjmowany kosz **A8** można samodzielnie wyjąć z pojemnika **A9** po uchyleniu pokrywy **A5** i wciśnięciu przycisku **A6**. Do poprawnego założenia kosza **A8** w pojemniku **A9** jest potrzebne, by uchwyt **A7** wpadł z powrotem w swoje miejsce. To sygnalizowane jest klapnięciem.

- Urządzenie podłącz do gniazdka sieciowego i uruchom go bez obciążenia na 10 minut przy maksymalnej temperaturze, by urządzenie pozbyło się ewentualnego zapachu z produkcji.

Uwaga:
Do uruchomienia urządzenia przestrzegaj instrukcji w rozdziale Obsługa urządzenia. Po pierwszym uruchomieniu może pojawić się lekki dym. Chodzi o zupełnie normalne zjawisko, które wkrótce zniknie.

- Po upływie ustawionego czasu zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa i urządzenie automatycznie się przełączy do trybu gotowości.
- Wtyczkę przewodu zasilającego odłącz od gniazdka sieciowego i urządzenie pozostaw ostygnąć.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. Urządzenie postaw na stabilnej, równej i czystej powierzchni. Pociągnięciem za uchwyt **A7** wysuń wyjmowany pojemnik **A9** z koszem **A8** z urządzenia. W koszu **A8** umieść surowce, które chcesz poddać obróbce termicznej. Podczas wkładania surowców nie przekraczaj ryski MAX wyznaczonej na wyjmowanym koszu **A8**. Przestrzegaj minimalnej i maksymalnej ilości surowców podanej w tabeli zalecane czasy przygotowania, by zapewniony był optymalny wynik obróbki termicznej.

Ostrzeżenie:
Surowców nigdy nie wkładaj bezpośrednio do pojemnika **A9**.

2. Wyjmowany pojemnik **A9** z napełnionym koszem **A8** wsuń z powrotem do urządzenia. Przewód zasilający podłącz do gniazdka, które jest umieszczone w tylnej części urządzenia. Wtyczkę przewodu sieciowego włącz do gniazdka sieciowego.
3. Po podłączeniu do gniazdka zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa i urządzenie przełączy się do trybu gotowości. Na wyświetlaczu **A3** pokaże się symbol **B2**.

Uwaga:
Urządzenie przełączy się do trybu gotowości, jeżeli nie wykonasz żadnych ustawień w przeciągu 1 minuty i po upływie ustawionego czasu pracy.

4. Długim wciśnięciem przycisku **B9** dezaktywujesz funkcję zamka dziecięcego. Wyświetlacz **A3** oświetli się i pokaże ustawienia wstępne, tj. temperaturę 180 °C oraz dane czasu 10 min. Przyciskami **B7** i **B8** ustaw wymaganą temperaturę w zakresie 60–200 °C. Przytrzymaniem przycisku ustawienie będzie przebiegać szybciej.
5. Przyciskami **B10** i **B12** ustaw wymagany czas w zakresie od 1 do 60 min. Przytrzymaniem przycisku ustawienie będzie przebiegać szybciej.
6. Po ustawieniu temperatury i czasu uruchom urządzenie wciśnięciem przycisku **B11**. Na wyświetlaczu **A3** pokażą się symbole **B1** i **B3**. Ustawiona temperatura i czas pozostały do zakończenia pracy pokazują na wyświetlaczu **A3** na przemian. Podczas pracy możesz dowolnie zmieniać ustawiony czas i temperaturę. Tłuszcz i sok z surowców odprowadzany jest do pojemnika **A9**.

Uwaga:
Do ustawienia poprawnej temperatury i czasu możesz skorzystać z tabeli Zalecane czasy przygotowania.

7. Jeżeli chcesz wykonać szybkie uruchomienie urządzenia bez ustawienia temperatury i czasu, możesz bezpośrednio wcisnąć przycisk **B11**. Temperatura ustawiona jest wstępnie na 180 °C i czas gotowania na 10 min.
8. Do przygotowania niektórych dań możesz skorzystać z programu gotowania automatycznego. Wybór programu wykonasz wciśnięciem przycisku **B6**. Temperatura i czas są w trybie gotowania automatycznego ustawione wstępnie.

Program gotowania automatycznego	Masa / ilość surowców	Temperatura	Czas przygotowania
01 – Mrożone frytki	350 g	200 °C	16 min
02 – Frytki Domowe	350 g	200 °C	18 min
03 – Steak	300 g	180 °C	15 min
04 – Pałki z kurczaka	300 g	180 °C	20 min
05 – Ryba	300 g	200 °C	12 min
06 – Muffiny	5 szt.	200 °C	17 min

9. Jeżeli chcesz tymczasowo przerwać pracę urządzenia, wciśnij przycisk **B11**. Do wznowienia pracy wciśnij przycisk jeszcze raz.
10. Niektóre surowce mogą wymagać wstępnego zagrzania urządzenia. To trwa około 3 do 4 minut. Następnie ostrożnie wysuń pojemnik **A9** z koszem **A8** i odłóż ją na podkładce z odpornością termiczną. Uważaj, byś nie dotknął rozgrzanej powierzchni. Kosz **A8** napełń surowcami i wyjmowany pojemnik **A9** z napełnionym koszem **A8** wsuń z powrotem do urządzenia.
11. Niektóre rodzaje surowców zalecane jest przemieszać lub odwrócić w czasie ich przygotowania. Pojemnik **A9** wysuń z urządzenia i odłóż na podkładce odpornej termicznie. Bądź nadzwyczaj ostrożnym, byś nie dotknął rozgrzanej powierzchni albo by nie doszło do poparzenia gorącą parą, która ulatnia się z żywności. Wciśnięciem przycisku **A6** zluzuj wyjmowany kosz **A8**, podnieś go i przytrzymaj nad pojemnikiem **A9**. Uważaj na zagrzany tłuszcz lub soki, które mogą okapywać z niektórych rodzai żywności. Ostrożnie nim zatrząś ze strony na stronę, by doszło do przemieszania surowców i wróć go z powrotem do pojemnika **A9**. Do poprawnego założenia kosza **A8** w pojemniku **A9** jest potrzebne, by uchwyt **A7** wpadł z powrotem w swoje miejsce. To sygnalizowane jest klapnięciem. Jeżeli chcesz surowce tylko odwrócić, użyj łopatki silikonowej albo kleszczy. Pojemnik **A9** wsuń z powrotem do urządzenia.
12. Po upływie ustawionego czasu zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa i dojdzie do automatycznego zakończenia pracy. Urządzenie automatycznie przełączy się do trybu gotowości.
13. Po zakończeniu pracy wysuń pojemnik **A9**. Wciśnięciem przycisku na uchwycie **A6** zluzuj wyjmowany kosz **A8**, podnieś go i opróżnij jego zawartość. Do wyjęcia surowców możesz także użyć silikonowych lub drewnianych przyborów kuchennych. Nie zalecamy korzystać z metalowych przyborów, by nie doszło do uszkodzenia nieprzywierającej powierzchni wyjmowanego kosza A8.
14. Po zakończeniu eksploatacji upewnij się, że urządzenie jest wyłączone. Odłącz go od gniazdka sieciowego, pozostaw go ostygnąć i wyczyść go zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.

Copyright © 2021, Fast ČR, a.s.

Revision 05/2021

Wyłącznik bezpieczeństwa

- Urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa, który automatycznie wyłączy element grzewczy **A11** i zatrzyma odliczanie czasu, jeżeli podczas pracy dojdzie do wysunięcia wyjmowanego pojemnika **A9** z koszem **A8**. Praca urządzenia zostanie automatycznie wznowiona po wsunięciu pojemnika **A9** z koszem **A8** z powrotem do urządzenia. Wrócenie pojemnika **A9** z koszem **A8** do urządzenia zalecamy wykonać w jak najkrótszym czasie, by nie doszło do dużego spadku temperatury.

ZALECANY CZAS PRZYGOTOWANIA

Rodzaj żywności	MIN i MAKS ilość	Temperatura	Czas przygotowania	Przemieszanie/ obracanie podczas przygotowania	Notatka
Mrożone frytki 7 × 7 mm	200–500 g	200 °C	12–20 min	tak	
Frytki Domowe 10 × 10 mm	200–500 g	180–200 °C	16–30 min	tak	Dodaj pół łyżki oleju
Kotlety wieprzowe	100–500 g	180 °C	10–20 min	tak	
Mielone mięso do hamburgerów	100–500 g	180 °C	7–14 min	nie	Dodaj pół łyżki oleju
Pałki z kurczaka	100–500 g	180 °C	18–22 min	tak	
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100–500 g	200 °C	10–15 min	tak	Urządzenie podgrzej wstępnie
Mrożone paluszki rybne	100–400 g	180 °C	6–12 min	nie	Urządzenie podgrzej wstępnie i dodaj pół łyżki oleju
Muffiny	5 szt.	200 °C	15–18 min	nie	Zastosuj formy do muffinów

Uwaga:
Czasy podane w tabeli to tylko czasy orientacyjne, które mogą się różnić w zależności od wielkości, ilości surowców i twego osobistego smaku.
Ciasto do muffinów itp. trzeba najpierw umieścić w odpowiedniej formie do pieczenia, która zmieści się w wyjmowanym koszu **A8**.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie z gniazdka sieciowego i pozostaw go ostygnąć. Urządzenie ostygnie szybciej, jeżeli pojemnik **A9** z koszem **A8** zostaną wyjęte.
- Zalecamy czyścić urządzenie natychmiast po jego wystygnięciu, by nie doszło do zaschnięcia resztek surowców. Te są potem trudniejsze w usuwaniu.
- Pojemnik **A9** z koszem **A8** umyj z zastosowaniem miękkiej gąbki pod ciekącą ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń. Potem części te opłucz czystą wodą, dokładnie wytrzyj do sucha i wróć z powrotem na swoje miejsce.
- Jeżeli nie udaje ci się usunąć resztek surowców, które pozostały na koszu **A8** albo pojemniku **A9**, napełń pojemnik **A9** ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń i włóż do niego kosz **A8**. Roztwór wody z środkiem do mycia naczyń pozostaw działać mniej więcej przez 10 minut, by doszło do odmoczenia resztek surowców. Następnie obydwie części wyczyść w zwykły sposób.
- Zapewnij, by na wyjmowanym pojemniku **A9** oraz koszu **A8** nie pozostawały przypieczone resztki żywności. Przed następnym zastosowaniem muszą być obydwie części czyste.
- Powierzchnię urządzenia wytrzyj szmatką zwilżoną w roztworze ciepłej wody i neutralnego kuchennego środka do mycia. Po aplikacji kuchennego środka do mycia wytrzyj powierzchnię urządzenia czystą, lekko zwilżoną szmatką, a potem wszystko dokładnie wytrzyj do sucha. Zadbaj o to, by nie doszło do powstania wilgoci w gniazdku do podłączenia przewodu zasilającego.
- Urządzenia nie zanurzaj w wodzie albo innej cieczy.
- Do czyszczenia jakichkolwiek części niniejszego urządzenia nie stosuj druciaków, ściernych środków czyszczących, rozpuszczalników itp.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia ..... 220–240 V
Częstotliwość nominalna ..... 50/60 Hz
Znamionowy pobór mocy ..... 1 200–1 400 W
Hałas ..... 70 dB(A)

Deklarowana wartość emisji hałasu tego urządzenia wynosi 70 dB(A), co oznacza poziom mocy akustycznej A w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Możliwość zmiany tekstu i specyfikacji technicznych zastrzeżona.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowania umieścić w miejscu określonym przez gminę do wyrzucania odpadu.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Do poprawnej utylizacji, odnowy lub recyklingu oddać takie produkty w miejscach zbiorczych dla tego typu odpadów. Alternatywnie w niektórych państwach Unii Europejskiej albo innych krajach europejskich można oddać swe wyroby lokalnemu sprzedawcy w czasie zakupu podobnego nowego wyrobu.
Poprawną likwidacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne i wspierać prewencję potencjalnych negatywnych wypływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co mogły by być następstwem niepoprawnej likwidacji odpadów. Kolejnych informacji uzyskać można w urzędach gminnych lub miejscach zbioru odpadów. W przypadku niepoprawnej likwidacji niniejszego produktu nałożone mogą zostać kary zgodnie z lokalnymi przepisami.
Dla podmiotów w krajach Unii Europejskiej.
Jeżeli chcesz likwidować urządzenie elektryczne lub elektroniczne, pozyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.
Likwidacja w krajach poza Unię Europejską.
Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeżeli chcesz likwidować niniejsze urządzenie pozyskaj potrzebne informacje dot. poprawnej likwidacji w lokalnych urzędach lub od swego sprzedawcy.

CE Niniejszy wyrób spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, którymi jest on objęty.

Copyright © 2021, Fast ČR, a.s.