

MANUAL DE INSTRUCCIONES

PLACA INDUCCIÓN

ISM-35 E



Lea detenidamente este manual de usuario antes de utilizarlo.
Conserve este manual a mano para futuras consultas.

Importante:

- No enchufarla con las manos mojadas para evitar sufrir una descarga eléctrica.
- No conectarla a una toma de corriente donde haya varios electrodomésticos conectados.
- No utilizar si el cable de alimentación está dañado o el enchufe macho no encaja en la base de enchufe de manera segura. 4). No abrir la cocina para sustituir piezas de repuesto usted mismo.
- No utilizar la cocina cerca de lugares húmedos o inflamables.
- No dejar al alcance de los niños, ni permitir que los niños la utilicen solos.
- No colocarla sobre superficies inestables.
- No mover la cocina junto con una olla.
- No calentar una olla vacía ni sobrecalentar para evitar que se inflame.
- No colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas ni papel de aluminio sobre la placa superior.
- Utilizar la unidad con espacio suficiente alrededor. Mantener despejados la parte frontal y el lado derecho o el izquierdo de la unidad.
- No utilizar la unidad sobre alfombras o manteles (vinilo) o cualquier otro artículo con poca resistencia al calor.
- No colocar una hoja de papel entre la olla o la cazuela y la unidad. El papel se puede quemar.
- Si la superficie está agrietada, apáguela y llévela inmediatamente al centro de servicio.
- No bloquear la entrada de aire o la abertura de escape.
- No tocar la placa superior justo después de retirar la olla o la cazuela, porque todavía estará muy caliente.
- No colocar la cocina cerca de objetos que puedan verse afectados por imanes, como: radios, televisiones, tarjetas de cajeros automáticos o cintas de casete.
- El cable de alimentación debe ser sustituido por técnicos cualificados.

Modo de uso:

El panel de control

- Tecla "SELECT": Utilice esta tecla para seleccionar la función requerida "Temp/heating". La función seleccionada se indica mediante las luces. Puede optar por establecer el nivel de potencia (HEATING), o la temperatura (TEMP), ambos en combinación con el temporizador.
- Tecla "ON/OFF": Utilice esta tecla para encender el electrodoméstico o para interrumpir o restablecer el temporizador.
- Teclas "+ o -": Utilice estas teclas para programar la capacidad, temperatura o tiempo. La tecla "+" aumenta el valor configurado y la tecla "-" reduce el valor configurado.
- Estas luces indican el modo que ha seleccionado mediante la tecla "SELECT".
- Puede leer el valor programado en este visualizador. Las etapas para el control de la capacidad van desde 100 W hasta 3500 W, desde 35 °C hasta 240 °C para el control de la temperatura y desde 0 hasta 180 minutos para la configuración de tiempo.

Funcionamiento:

- Coloque el enchufe macho en la toma de corriente.
 - Coloque la cazuela de su elección sobre la superficie de cocción, teniendo en cuenta las instrucciones ya mencionadas.
 - Encienda el electrodoméstico pulsando la tecla "ON/OFF". Si su cazuela es adecuada para la inducción y tiene un diámetro de fondo de 12 cm, como mínimo, el electrodoméstico se pondrá en marcha. Se dará cuenta porque el ventilador se pondrá en marcha y el visualizador mostrará una posición de capacidad de "2000".
- Cuando el electrodoméstico esté en funcionamiento y el visualizador indique la posición "2000", puede programarlo de una de estas dos maneras:
- **Control de la capacidad:** Puede controlar el rendimiento del electrodoméstico, como en una cocina de gas, mediante 17 posiciones que van desde 100 W hasta 3500 W. La posición predeterminada para el electrodoméstico es "2000".
 - **Control de la temperatura:** Puede configurar la temperatura entre 35 °C y 240 °C en incrementos de 5 °C. La posición estándar para el electrodoméstico es 100 °C.

Especificaciones:

Item N°: ISM-35E
Potencia: 100 W - 3500 W
Voltage: 220 V-240 V ~ 50/60 Hz
Temperatura: 35 °C-240 °C



PRECAUCIÓN:
Superficie susceptible de calentarse durante el uso.



¡NOTA!
Asegúrese de que las cazuelas cubren las zonas indicadas en todo momento mientras las usa para impedir que se dañe el electrodoméstico.



¡NOTA!
No deje la cazuela vacía sobre el quemador porque podría dañarse.

edenox

• Si elige control de la capacidad, seleccione "heating" utilizando la tecla "SELECT". Ahora puede programar la capacidad requerida mediante las teclas de flecha, 3500 W es la posición más alta y 100 W es la más baja.

• Si elige control de la temperatura, seleccione "Temp" utilizando la tecla "SELECT". Ahora puede programar la temperatura requerida mediante las teclas de flecha entre 35 °C y 240 °C en incrementos de 5 °C.

• Después de programar la potencia o temperatura, puede optar por programar el temporizador.

• Este temporizador apaga el electrodoméstico cuando se alcanza el tiempo programado. Esto se hace pulsando la tecla "Timer" una vez, después de programar la potencia o temperatura, y luego seleccionando "Timer". Ahora puede configurar el tiempo que desee. El tiempo máximo programable es 180 minutos.

• Desde 0 a 10 minutos, el intervalo de ajuste de tiempo es 1 minuto para cada aumento y 30 segundos para cada reducción.

• Desde 10 a 60 minutos, el intervalo de ajuste de tiempo es 5 minutos para cada aumento y 1 minuto para cada reducción.

• Desde 60 a 180 minutos, el intervalo de ajuste de tiempo es 10 minutos para cada aumento y 5 minutos para cada reducción.

• Una vez alcanzado el resultado requerido, puede apagar el electrodoméstico pulsando la tecla "ON/OFF". El visualizador se apagará y las luces "HEATING", "TEMP" y "TIMER" también lo harán.

• Si no utiliza el electrodoméstico durante un largo período de tiempo, desenchúfelo de la toma de corriente eléctrica y retire las cazuelas del mismo.

Utensilios utilizables y no utilizables:

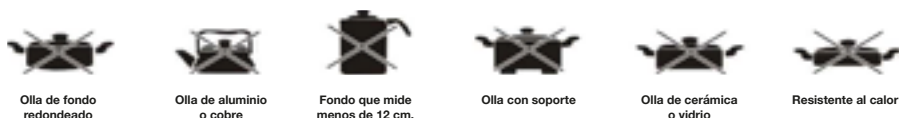
1. Cazuelas utilizables

Acero o hierro fundido, hierro esmaltado, acero inoxidable, sartenes de fondo plano u ollas con diámetro de 12 a 26 cm.



2. Cazuelas no utilizables

Ollas o cacerolas de vidrio resistente al calor, recipientes de cerámica, cobre y aluminio. Ollas o cacerolas de fondo redondo con fondo inferior a 12 cm.



Como limpiar:

1. Desenchufar y esperar hasta que la cocina se enfríe completamente. Limpiar la cocina después de cada uso.
2. Si las ollas o cacerolas se utilizan sin limpiar, se puede producir decoloración o manchas de cocinar.
3. No utilizar bencina, disolvente, cepillo o polvo de pulir para limpiar la cocina de inducción.
4. Limpiar usando un producto de limpieza para vajilla y un paño húmedo.
5. Utilizar el aspirador para aspirar la suciedad de la entrada de aire y la abertura de escape.
6. Nunca deje correr el agua sobre la unidad (el agua puede causar problemas de funcionamiento si se mete dentro).

Códigos de error	Posibles motivos	Solución
E1	La cocina de inducción se calienta demasiado	Limpie todos los obstáculos que bloquean la abertura debajo de la parte inferior de la cocina de inducción, luego coloque la cocina en una zona abierta y vuelva a probar después de que se enfríe el electrodoméstico.
E2	La parte superior del fogón se calienta demasiado	Asegúrese de que la cazuela esté llena de agua u otro producto.
E3	Tensión inferior o superior	Asegúrese de que la tensión y la frecuencia cumplan con la etiqueta de clasificación que aparece en el producto.



¡NOTA!

Si el electrodoméstico emite un pitido después de encenderlo, la cazuela que está utilizando no es adecuada para la inducción o el electrodoméstico está defectuoso. ¡En caso de duda, siempre póngase en contacto con el proveedor de la cazuela!



¡ATENCIÓN!

La temperatura programada es la de la placa de vidrio y no la temperatura en la cazuela



No elimine los aparatos eléctricos como residuos municipales sin clasificar, utilice instalaciones de recogida selectiva.

Póngase en contacto con la administración local para obtener información sobre los sistemas de recogida disponibles. Si los aparatos eléctricos se eliminan en vertederos, las sustancias peligrosas pueden filtrarse a las aguas subterráneas e introducirse en la cadena alimentaria, lo que perjudicaría su salud y bienestar. Cuando sustituya los aparatos viejos por otros nuevos, el vendedor está legalmente obligado a recuperar su aparato viejo para desecharlo gratuitamente.





Para más información:



www.edenox.es
edenox@edenox.com
[+34] 935 651 130

INSTRUCTION MANUAL

TABLETOP INDUCTION

ISM-35 E



Read this user manual carefully before use.
Keep this manual handy for future reference.

Important:

- Do not plug with wet hands in order to avoid getting electric shock.
- Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
- Do not use if the power cord is damaged or the plug does not fit the socket safely.
- Do not open the cooker to replace spare parts by yourself.
- Do not use the cooker closed to flame or wet places.
- Do not use where children can easily touch the cooker, or allow children to use the cooker by themselves. 7). Do not place on unstable surfaces.
- Do not move the cooker together with a pot.
- Do not heat a pot empty or overheat to avoid dry boiling.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans, and aluminum foils on the top plate.
- Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear. 12). Do not use the unit on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant article.
- Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
- If the surface is cracked, switch off and take to the service center immediately.
- o Temperature control: you can set the temperature between 35°C and 240°C in 5°C increments. Standard position for the appliance is 100°C.
- Do not block air intake or exhaust vent.
- Do not touch the top plate right after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot.
- Do not place the cooker close to the objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards or cassette tapes.
- The power cord must be replaced by qualified technicians.

How to use:

The control panel

- “SELECT” key: Use this key to select the required function “Temp/ heating”. The function that is selected is indicated by the lights. You can opt to set the power level (HEATING), or the temperature (TEMP), both in combination with the timer.
- “ON/OFF” key: Use this key to switch the appliance on or to interrupt or reset the timer.
- “+ or -” keys: Use these keys for programming the capacity, temperature or time. The up “+” increases the setting value and the down “-” reduces the setting value.
- These lights indicate what mode you have selected by means of the “SELECT” key.
- You can read the programmed value on this display. The steps for capacity control are from 100W to 3500W, 35°C to 240°C for temperature control and from 0 to 180 minutes for time settings.

Operation:

- Put the plug in the socket.
- Set the pan of your choice on the cooking surface, bearing the above-mentioned instructions in mind.
- Switch the appliance on by pressing the “ON/OFF” key. If your pan is suitable for induction and has a bottom diameter of 12 cm, at minimum, the appliance will go into operation. You will recognise this from the fact that the fan will go on and the display will show a capacity position of “2000”.
- Once the appliance is operating and the display indicates position “2000”, you can programme the appliance in one of the following two ways:
 - **Capacity control:** You can control the performance of the appliance, just as for a gas cooker via 17 positions ranging from 100W to 3500W.

The default position for the appliance is “2000”.

- **Temperature control:** you can set the temperature between 35°C and 240°C in 5°C increments. Standard position for the appliance is 100°C.

Specificazione:

Item N°: ISM-35E
Potencia: 100 W - 3500 W
Voltage: 220 V-240 V ~ 50/60 Hz
Temperatura: 35 °C-240 °C



CAUTION:
Stands for the surface is liable to get hot during use.



NOTE!
Make sure that the pans are covering the indicated zones at all times during use in order to prevent the appliance from getting damaged.



NOTE!
Do not leave your pan on the burner while empty as this may lead to damage to your pans.

edenox

- If you choose capacity control, select "heating" using the " SELECT" key. Now you can programme the capacity required by means of the arrow keys, 3500W being the highest and 100W the lowest position.
- If you select temperature control, select "Temp" using the "SELECT" key. Now you can programme the required temperature by means of the arrow keys between 35°C and 240°C in 5°C increments.
- After programming the power or temperature, you can opt to programme the timer.
- This timer switches the appliance off after the programmed time has been reached. You do this by pressing the "Timer" key once more after programming the power or temperature , and selecting "Timer" .
- You can now set the desired time. The maximum programmable time is 180 minutes. From 0 – 10 minutes, the time adjust interval is 1 minute for each increment and 30 seconds for each decrement.
- From 10- 60 minutes, the time adjust interval is 5 minutes for each increment and 1 minute for each decrement.
- From 60 – 180 minutes, the time adjust interval is 10 minutes for each increment and 5 minutes for each decrement.
- Once you have reached the required result, you can switch off the appliance by pressing the "ON/OFF" key. The display will go off and the lights next to "HEATING", "TEMP" and "TIMER" will go off.
- If you do not use the appliance for an extended period, remove the plug from the wall-mounted electrical socket and remove the pans from the appliance.

Usable and Non-usable utensils

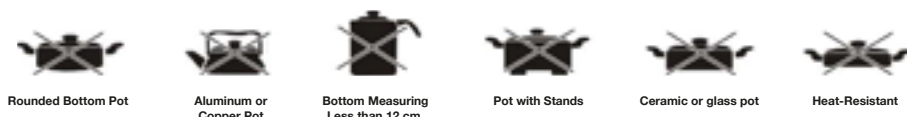
1. Usable Pans

Steel or cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans / pots with diameter from 12 to 26cm.



2. Non-usable Pans

Heat-resistant glass, ceramic container, copper, aluminum pans/pots. Rounded-bottom pans/pots with bottom measuring less than 12cm.



How to clean:

1. Unplug and wait until the cooker is cooled down completely. Clean the cooker after using each time.
2. If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may be caused.
3. Do not use benzine, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the induction cooker.
4. Wipe using dish washing agent and damp cloth.
5. Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent. 6). Never run water over the unit (Water gets inside may cause malfunction).

Troubleshooting:

Error Codes	Potential Reasons	Solution
E1	Induction cooker overheat	Clear all obstacles that block the vent under the bottom of the induction cooker, then place the cooker in an open area and try again after the appliance cools down.
E2	Stove-top overheat	Make sure water or something is inside the pan.
E3	Voltage under-loaded/over-loaded	Make sure the voltage and frequency comply with the rating label shown on the product.



NOTE!

If the appliance beeps after being switched on, the pan you are using is not suitable for induction or the appliance is defective. In case of any doubt, always contact the supplier of your pan.



ATTENTION!

The programmed temperature is that of the glass plate and not the temperature in the pan!



NOTE!

Allow the appliance to cool off before you touch it. The glass plate is very hot after use.



Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.

Contact your local authority for information on available collection systems. If electrical appliances are disposed of in landfills, hazardous substances may leak into groundwater and enter the food chain, thereby harming your health and well-being. When replacing old appliances with new ones, the seller is legally obliged to take back your old appliance for disposal free of charge.





For further information:



www.edenox.es
edenox@edenox.com
[+34] 935 651 130

INSTRUKCJA OBSŁUGI

INDUKCJA NA STOLE

ISM-35 E



Przed rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Instrukcję należy zachować na przyszłość.

Ważne:

- Nie podłączać urządzenia mokrymi rękami, aby uniknąć porażenia prądem.
- Nie podłączać do gniazdka, do którego podłączonych jest wiele urządzeń.
- Nie używać, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub wtyczka nie pasuje do gniazdka. 4). Nie otwieraj kuchenki w celu samodzielnej wymiany części zamiennych.
- Nie używaj kuchenki w pobliżu wilgotnych lub łatwopalnych miejsc.
- Nie pozostawiać w zasięgu dzieci ani nie pozwalać dzieciom na samodzielne korzystanie z urządzenia.
- Nie umieszczaj urządzenia na niestabilnych powierzchniach.
- Nie przenosić kuchenki razem z garnkiem.
- Nie podgrzewaj pustej patelni ani nie przegrzewaj jej, aby zapobiec zapłonowi.
- Nie umieszczać na płycie górnej metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki, pokrywki, puszki lub folia aluminiowa.
- Wokół urządzenia należy zapewnić wystarczającą ilość miejsca. Przód oraz prawa lub lewa strona urządzenia powinny być wolne.
- Nie używaj urządzenia na dywanach, obrusach (winyłowych) lub innych przedmiotach o niskiej odporności na ciepło.
- Nie należy umieszczać arkusza papieru pomiędzy garnkiem lub patelnią a urządzeniem. Papier może się spalić.
- Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie i natychmiast oddać je do serwisu.
- Nie należy blokować wlotu ani wylotu powietrza.
- Nie dotykaj górnej płyty bezpośrednio po zdjęciu garnka lub patelni, ponieważ będzie ona nadal bardzo gorąca.
- Nie umieszczaj kuchenki w pobliżu przedmiotów, na które mogą oddziaływać magnesy, takich jak: radia, telewizory, karty bankomatowe lub kasety magnetofonowe.
- Przewód zasilający musi być wymieniany przez wykwalifikowanych techników.

Jak używać:

Panel sterowania.

- Przycisk "SELECT": Użyj tego przycisku, aby wybrać żądaną funkcję "Temp/ogrzewanie". Wybrana funkcja jest wskazywana przez kontrolki. Można ustawić poziom mocy (HEATING) lub temperaturę (TEMP) w połączeniu z timerem.
- Przycisk "ON/OFF": Użyj tego przycisku, aby włączyć urządzenie lub przerwać lub zresetować timer.
- Przyciski "+" lub "-": Za pomocą tych przycisków można zaprogramować wydajność, temperaturę lub czas. Przycisk "+" zwiększa ustawioną wartość, a przycisk "-" zmniejsza ustawioną wartość.
- Kontrolki te wskazują tryb wybrany za pomocą przycisku "SELECT".
- Na tym wyświetlaczu można odczytać ustawioną wartość. Stopnie regulacji mocy wynoszą od 100 W do 3500 W, temperatury od 35 °C do 240 °C, a czasu od 0 do 180 minut.

Działanie:

- Włożyć wtyczkę męską do gniazdka sieciowego.
 - Umieść wybraną patelnię na powierzchni do gotowania, przestrzegając powyższych instrukcji.
 - Włącz urządzenie, naciskając przycisk "ON/OFF". Jeśli patelnia nadaje się do indukcji i ma dno o średnicy co najmniej 12 cm, urządzenie uruchomi się. Zostanie to zauważone, ponieważ uruchomi się wentylator, a na wyświetlaczu pojawi się ustawienie pojemności "2000".
- Gdy urządzenie jest uruchomione, a wyświetlacz pokazuje pozycję "2000", można zaprogramować urządzenie na jeden z dwóch sposobów:
- Kontrola wydajności: Można kontrolować wydajność urządzenia, podobnie jak w przypadku kuchenki gazowej, korzystając z 17 pozycji w zakresie od 100W do 3500W. Domyślnym ustawieniem urządzenia jest "2000".
 - Regulacja temperatury: Temperaturę można ustawić w zakresie od 35°C do 240°C w krokach co 5°C. Standardowe ustawienie dla urządzenia to 100 °C.

Specyfikacje:

Pozycja nr: ISM-35E

Moc: 100 W - 3500 W

Napięcie: 220 V-240 V ~ 50/60 Hz

Temperatura: 35 °C-240 °C



UWAGA:
Powierzchnia podatna na nagrzewanie podczas użytkowania.



UWAGA!
Upewnij się, że patelnie zakrywają wskazane obszary przez cały czas użytkowania, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia.



UWAGA!
Nie należy pozostawiać pustej patelni na palniku, ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie.



- W przypadku wybrania sterowania wydajnością należy wybrać "ogrzewanie" za pomocą przycisku "SELECT". Można teraz zaprogramować wymaganą moc za pomocą przycisków strzałek, 3500 W jest najwyższą pozycją, a 100 W najniższą.
- W przypadku wybrania sterowania temperaturą, wybierz "Temp" za pomocą przycisku "SELECT". Teraz można zaprogramować wymaganą temperaturę za pomocą przycisków strzałek w zakresie od 35 °C do 240 °C w krokach co 5 °C.
- Po zaprogramowaniu mocy lub temperatury można zaprogramować timer.
- Timer wyłączy urządzenie po osiągnięciu zaprogramowanego czasu. Odbywa się to poprzez jednokrotne naciśnięcie przycisku "Timer" po zaprogramowaniu mocy lub temperatury, a następnie wybranie opcji "Timer". Teraz można ustawić żądany czas. Maksymalny programowalny czas to 180 minut.
- Od 0 do 10 minut, interwał ustawiania czasu wynosi 1 minutę dla każdego zwiększenia i 30 sekund dla każdego zmniejszenia.
- Od 10 do 60 minut, interwał ustawień czasu wynosi 5 minut dla każdego zwiększenia i 1 minutę dla każdego zmniejszenia.
- Od 60 do 180 minut, interwał ustawień czasu wynosi 10 minut dla każdego zwiększenia i 5 minut dla każdego zmniejszenia.
- Po osiągnięciu wymaganego wyniku można wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk "ON/OFF". Wyświetlacz wyłączy się, a kontrolki "HEATING", "TEMP" i "TIMER" również zgasną.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy odłączyć je od gniazdka elektrycznego i wyjąć z niego patelnię.

Przybory użytkowe i nieużytkowe:

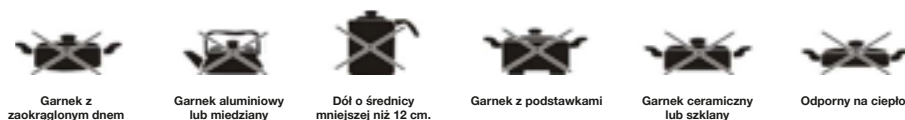
1. Patelnie nadające się do użytku

Stalowe lub żeliwne, emaliowane, ze stali nierdzewnej, patelnie lub garnki z płaskim dnem o średnicy od 12 do 26 cm.



2. Garnki i patelnie nienadające się do użytku

Garnki i patelnie wykonane z żaroodpornych naczyń szklanych, ceramicznych, miedzianych i aluminiowych. Garnki lub patelnie z okrągłym dnem o średnicy dna mniejszej niż 12 cm.



Jak czyścić:

1. Odłączyć urządzenie od zasilania i poczekać, aż całkowicie ostygnie. Wyczyścić kuchenkę po każdym użyciu.
2. Jeśli garnki lub patelnie są używane bez czyszczenia, mogą pojawić się przebarwienia lub plamy po gotowaniu.
3. Do czyszczenia kuchenki indukcyjnej nie wolno używać benzyny, rozcieńczalnika, szczotki ani proszku do polerowania.
4. Do czyszczenia należy używać środków do mycia naczyń i wilgotnej ściereczki.
5. Za pomocą odkurzacza odessać brud z otworu wlotu i wylotu powietrza.
6. Nigdy nie pozwól, aby woda spływała po urządzeniu (woda może spowodować nieprawidłowe działanie, jeśli dostanie się do środka).

Rozwiązywanie problemów:

Kody błędów	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
E1	Kuchenka indukcyjna nagrzewa się zbyt mocno	Usuń wszystkie przeszkody blokujące otwór pod dnem kuchenki indukcyjnej, a następnie umieść kuchenkę na otwartej przestrzeni i ponownie przetestuj po ostygnięciu urządzenia.
E2	Blat kuchenki nagrzewa się zbyt mocno	Upewnij się, że patelnia jest wypełniona wodą lub innym produktem.
E3	Niższe lub wyższe napięcie	Upewnij się, że napięcie i częstotliwość są zgodne z etykietą znamionową na produkcie.



UWAGA!

Jeśli po włączeniu urządzenie emituje sygnał dźwiękowy, używana patelnia nie nadaje się do indukcji lub urządzenie jest uszkodzone. W razie wątpliwości należy zawsze skontaktować się z dostawcą patelni!



OSTRZEŻENIE!

Ustawiona temperatura jest temperaturą płyty szklanej, a nie temperaturą na patelni.



Nie wyrzucaj urządzeń elektrycznych jako niesegregowanych odpadów komunalnych, korzystaj z oddzielnych punktów zbiórki.

Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje na temat dostępnych systemów zbiórki. Jeśli urządzenia elektryczne są wyrzucane na wysypiska śmieci, niebezpieczne substancje mogą wyciekać do wód gruntowych i przedostawać się do łańcucha pokarmowego, szkodząc zdrowiu i dobremu samopoczuciu. W przypadku wymiany zużytych urządzeń na nowe, sprzedawca jest prawnie zobowiązany do bezpłatnego odbioru zużytego urządzenia do utylizacji.





Więcej informacji:



ONNERA POLAND Sp. z o.o.
Palmiry
ul. Warszawska 9
05-152 Czosnów