

OPIS

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| A. Pojemnik | F. Odłączany przód z okienkiem* |
| B. Uchwyt szuflady | G. Pokrywka do przechowywania* |
| C. Odłączany przód* | H. Cyfrowy panel dotykowy |
| D. Wyjmowana kratka* | I. Wyświetlacz czasu/temperatury |
| E. Zdejmowana kratka grilla* | |

AUTOMATYCZNE TRYBY GOTOWANIA

- | | |
|---------------------------|------------|
| 1. Frytki | 6. Pizza |
| 2. Nuggetsy z kurczaka | 7. Stek |
| 3. Boczek / boczki wołowy | 8. Warzywa |
| 4. Krewetki | 9. Ryby |
| 5. Pieczony kurczak | 10. Deser |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i instrukcją obsługi, a następnie odłożyć je w bezpieczne miejsce.

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i wszystkie naklejki z urządzenia.
- Nie usuwać silikonowych podkładek z kratki.
- Dokładnie umyć szufladę z wyjmowanymi kratkami w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu za pomocą miękkiej gąbki.

Uwaga: Szuflada, kratka i pokrywka są odpowiednie do mycia w zmywarce.

Ostrzeżenie dotyczące modelu z odłączanym przodem: aby zapewnić optymalną konserwację produktu, należy zdjąć zewnętrzną przednią część i umyć ją ręcznie.

W przypadku modelu z odłączanym przodem z okienkiem mycie przodu ręcznie pomaga zachować oryginalny wygląd i przezroczystość szkła.

- Wytrzyj wnętrze i zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką. Urządzenie wytwarza gorące powietrze.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

- Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni roboczej z dala od rozpryskującej się wody.
- Włóż kratkę znajdującą się na spodzie pojemnika do momentu, gdy zacznie stawiać opór.
- Nie napełniaj szuflady olejem ani innym płynem.**
Nie kładź niczego na wierzchu urządzenia. Zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na wynik smażenia gorącym powietrzem.

WAŻNE! Aby zapobiec przegrzewaniu się urządzenia, nie umieszczaj go w rogu lub pod wiszącymi szafkami. Aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza, należy zostawić wokół niego co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni.

*zależnie od modelu

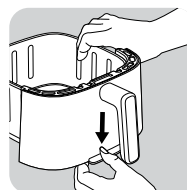
«GENIUS SYSTEM» DO ŁATWEGO CZYSZCZENIA

Dzięki naszemu systemowi GENIUS możesz łatwo oddzielić front szuflady od samej szuflady.

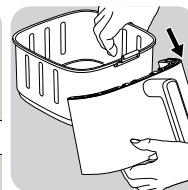
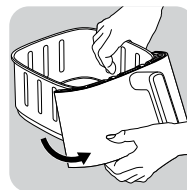
- Łatwe czyszczenie produktu i oszczędność miejsca w zmywarce
- Możliwość przechowywania resztek dzięki dołączonej pokrywce.

JAK ZDJĄĆ PRZEDNI PANEL?

Aby zaoszczędzić miejsce w zmywarce i zapewnić optymalne zachowanie urządzenia, postępuj zgodnie z poniższą procedurą czyszczenia modelu z odłączanym przodem.



- Naciśnij w dół przycisk znajdujący się u spodu miski



- Wysuń hak.
Zdejmowany przód odłączy się.



LUB

- Umieść miskę w zmywarce lub umyj ją ręcznie bez przedniej części, którą możesz ponownie połączyć z urządzeniem.



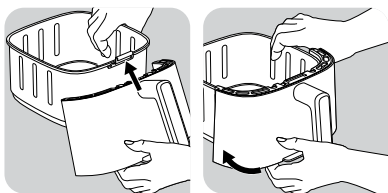
- LUB umieść pokrywkę na szufladzie, aby zachować resztki w lodówce.

Uwaga nie zakładaj pokrywki, jeśli miska jest nadal gorąca.

*zależnie od modelu

JAK WYCZYŚCIĆ I PONOWNIE ZAŁOŻYĆ PRZEDNI PANEL?

- Umyj ręcznie przód gorącą wodą, używając płynu do mycia naczyń i gąbki bez właściwości ściernych.
- Po umyciu i dokładnym wyschnięciu przedniej zewnętrznej części
 1. Przypnij górę przedniej części do haka miski.
 2. Przypnij dół przedniej części tak, aby usłyszeć kliknięcie.



JAK OGRZAĆ RESZTKI?

Aby ponownie podgrzać resztki, zdejmij pokrywkę z szuflady i załóż przednią część na miskę.

- Naciśnij i przycisk , aby ustawić 160°C.
- Potem naciśnij , aby ustawić 10 minut przyciskami i .

UWAGA! Nigdy nie używaj urządzenia bez szuflady. Przed gotowaniem należy zawsze zatrzasknąć panel przedni z powrotem na misie.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Ostrzeżenie: Upewnij się, że frytownica powietrzna jest pusta przy pierwszym użyciu (bez żadnych akcesoriów w środku), aby wyeliminować wszelkie pozostałości produkcyjne i nowy zapach. Po pierwszym uruchomieniu z kominą może wydobywać się lekki dym.

Urządzenie może gotować szeroką gamę potraw. Czasy gotowania dla głównych rodzajów żywności podano w sekcji „Przewodnik gotowania”. Przepisy online pomagają zapoznać się z urządzeniem.

1. Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego.
2. Umieść potrawę w szufladzie.

Uwaga: nie wolno przekraczać maksymalnych wartości podanych w tabeli (patrz część „Przewodnik po gotowaniu”), ponieważ może to mieć wpływ na jakość potrawy.

3. Wsuń szufladę z powrotem do urządzenia.
4. Naciśnij przycisk aby włączyć urządzenie.
5. Aby rozpocząć gotowanie, możesz wybrać zaprogramowany tryb gotowania lub ustawienia ręczne .

a. W przypadku wybrania automatycznego trybu gotowania:

- Naciśnij przycisk , aby wyświetlić tryb gotowania.
- Naciśnij przycisk na ekranie, aby wybrać tryb gotowania (tryby są szczegółowo opisane w sekcji „Przewodnik po gotowaniu”).
- W razie potrzeby ustaw czas gotowania, naciskając , a następnie przyciski i .

Minutnik można ustawić w zakresie 0-90 minut.

- Ustaw temperaturę za pomocą przycisków i na ekranie cyfrowym. Termostat można ustawić w zakresie 40-220°C.
- Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć gotowanie z wybranymi ustawieniami temperatury i czasu.
- Rozpocznie się gotowanie. Temperatura i pozostały czas gotowania będą na przemian wyświetlane na ekranie.

• **Uwaga: podczas gotowania można zmieniać czas i temperaturę za pomocą przycisków .**

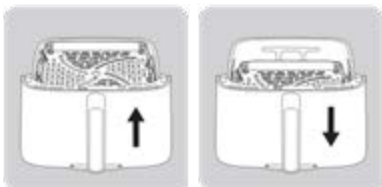
b. W przypadku wyboru ustawień ręcznych:

- Ustaw temperaturę za pomocą przycisków i na ekranie cyfrowym. Termostat można ustawić w zakresie 40-220°C.
- Następnie ustawić wybrany czas gotowania za pomocą przycisków i . Minutnik można ustawić w zakresie 0-90 minut.
- Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć gotowanie z wybranymi ustawieniami temperatury i czasu.
- Rozpocznie się gotowanie. Temperatura i pozostały czas gotowania będą na przemian wyświetlane na ekranie.

c. Wstrzymaj lub zakończ gotowanie:

- Aby wstrzymać gotowanie, wystarczy nacisnąć przycisk Aby wznowić gotowanie, należy ponownie nacisnąć przycisk.
 - Naciśnij i przytrzymaj przycisk , aby zatrzymać gotowanie. Podczas chłodzenia urządzenie kontynuuje wentylację.
6. Nadmiar oleju z żywności zbiera się na dnie szuflady.
 7. Niektóre potrawy wymagają potrząsania w połowie czasu gotowania, aby uzyskać optymalne rezultaty (patrz część „Przewodnik gotowania”). Aby potrząsnąć jedzeniem, wyciągnij pojemnik z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia, a gotowanie rozpocznie się automatycznie. W przypadku frytek zalecamy wstrząsnąć po 15 minutach gotowania, a następnie po 10 minutach.
 8. Gdy usłyszysz dźwięk minutnika, oznacza to, że ustawiony czas gotowania dobiegł końca. Wyciągnij pojemnik z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
 9. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa.
Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, po prostu wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
 10. Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik. Do wyjęcia potrawy z pojemnika użyj szczypiec.
Uwaga: szuflady z kratką nie wolno odwracać do góry nogami.
Uwaga: po ugotowaniu potrawy pojemnik i jedzenie są bardzo gorące.
Uwaga: nie wolno dotykać pojemnika w trakcie pracy urządzenia i należy odczekać chwilę po jego użyciu, ponieważ naczynie nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Pojemnik należy trzymać wyłącznie za uchwyt.
 11. Gdy porcja jedzenia jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej porcji.

2-POZIOMOWA KRATKA DO GOTOWANIA



Kratkę można umieścić we frytkownicy beztłuszczowej w dwóch położeniach: górnym i dolnym. 2-poziomowa kratka ułatwia przygotowywanie różnych rodzajów żywności.

- **DOLNE POŁOŻENIE:** w tej pozycji gotujemy takie składniki jak duże ilości mięsa, warzyw lub frytek, wykorzystując całą powierzchnię szuflady.
- **GÓRNE POŁOŻENIE:** w tej pozycji gotujemy mniejsze składniki, np. tosty, steki z łososia czy steki do burgerów. Dzięki temu można je skuteczniej zrumienić i łatwiej chwycić.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI WIĘKSZEJ CHRUPKOŚCI

- Ta funkcja jest aktywna tylko w trybie frytek i ręcznym. Po włączeniu opcji extra crisp urządzenie pracuje z dużą prędkością i zapewnia jeszcze lepszą chrupkość.

Uwaga: ta funkcja zwiększa obroty wentylatora urządzenia.

- Funkcję tę należy włączyć przed rozpoczęciem gotowania.
- Dzięki funkcji większej chrupkości składniki będą bardziej chrupiące w tym samym czasie. Funkcja ta pozwala też zaoszczędzić 3 minuty, a rezultaty będą identyczne jak w przypadku gotowania bez użycia tej funkcji. Jeśli wolisz zaoszczędzić czas niż uzyskać chrupiącą potrawę, po włączeniu tej funkcji skróć czas gotowania o 3 minuty.

1. Umieść potrawę w szufladzie.
2. Naciśnij , a następnie  na ekranie, aby wybrać tryb  frytek lub tryb ręczny.
3. Naciśnij  Po aktywowaniu ten tryb wyświetla się na ekranie na pomarańczowo.
4. W razie potrzeby zmień czas gotowania, naciskając przyciski  i  (patrz część „Przewodnik po gotowaniu”).
5. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć gotowanie. Wybrana temperatura i pozostały czas gotowania będą na przemian wyświetlane na ekranie.

SUSZENIE

1. Umieść kratkę w pojemniku urządzenia.
2. Naciśnij przycisk , a następnie ustaw na ekranie  cyfrowym za pomocą przycisków  i . Zakres ustawień : 40 - 80°C.
3. Następnie ustaw czas gotowania, naciskając przycisk  i ustawiając odpowiedni czas za pomocą przycisków  i . Czas można ustawić w zakresie od 1 do 10 godz.
4. Naciśnij przycisk Start, , aby rozpocząć proces suszenia. Temperatura i pozostały czas gotowania będą na przemian wyświetlane na ekranie.

5. Gdy usłyszysz dźwięk minutnika, oznacza to, że ustawiony czas gotowania dobiegł końca. Wyciągnij pojemnik z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
6. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, po prostu wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
7. Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik. Do wyjęcia potrawy z pojemnika użyj szczypiec.
Uwaga: szuflady z kratką nie wolno odwracać do góry nogami.
Uwaga: Po ugotowaniu potrawy pojemnik i jedzenie są bardzo gorące.
Uwaga: nie wolno dotykać pojemnika w trakcie pracy urządzenia i należy odczekać chwilę po jego użyciu, ponieważ naczynie nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Pojemnik należy trzymać wyłącznie za uchwyt.

JOGURT

Zestaw 8 słoiczek dostępny jest jako akcesorium sprzedawane osobno.



Przygotowanie do 8 słoiczek jogurtu:

- Dodaj 1,25L pełnotłustego mleka UHT w temperaturze pokojowej do miski do mieszania.
 - Następnie dodaj saszetkę z bakteriami kwasu mlekowego (2g) i dobrze wymieszaj.
 - Wlej mieszankę do 8 szklanych słoiczek i zamknij je pokrywkami.
- Uwagi: Jogurty należy gotować z pokrywkami na słoiczkach.**

- Umieść 8 słoiczek w uchwycie na słoiczki, zgodnie z instrukcją zestawu słoiczek dedykowanego Easy Fry Silence 7L.
 - Naciśnij , a następnie ustaw temperaturę, naciskając przycisk  na 40°C.
 - Następnie ustaw czas gotowania, naciskając przycisk . Ustaw czas na 8 godzin.
 - Naciśnij przycisk Start , aby rozpocząć proces gotowania.
- Uwaga: Po gotowaniu szuflada, słoiczki i ruszt są gorące.**
- Uwagi: Jeśli uważasz, że konsystencja Twojego jogurtu jest zbyt płynna, masz 2 opcje:**
- Zwiększ temperaturę o 5°C
 - Wydłuż czas gotowania o 1 lub 2 godziny.

OPÓŹNIONY START

W trybie ręcznym i w przypadku niektórych programów automatycznych (wszystkie programy z wyjątkiem trybu frytek, mięsa i ryb) istnieje możliwość opóźnienia rozpoczęcia gotowania. Rozpoczęcie gotowania można opóźnić od 30 minut do maksymalnie 4 godzin. Aby to zrobić:

- Przed uruchomieniem gotowania wykonać długie naciśnięcie przycisku .
- Za pomocą przycisków  i  ustaw godzinę, o której ma się rozpocząć gotowanie,
- Następnie naciśnij przycisk „Start”.

Ostrzeżenie: Opóźniony start może stanowić zagrożenie dla zdrowia w przypadku niektórych składników. - Zdecydowanie odradzamy opóźniony start w przypadku żywności takiej jak mięso lub ryby, z wyjątkiem pieczonego kurczaka.

		Świeże lub mrożone					i
	Frytki	Mrożone	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Wstrząsnąć 2 razy	
	Domowe świeże frytki	Świeże	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Wstrząsnąć 1/2 raz	Namoczyć świeże ziemniaki pokrojone w frytki przez 30 minut w zimnej wodzie. Dobrze osuszyć.
	Ziemniaki	Mrożone	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Wstrząsnąć 2 razy	
	Dobrze wysmażony mielony stek	Świeże	1 - 5 Kawalki	10 - 12 min	200°C		Sól i pieprz z obu stron
	Klopsiki	Świeże	4 - 24 Kawalki	10 - 14 min	200°C		
	Cały kurczak	Świeże	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Oliwa (1 łyżeczka), sól, pieprz z obu stron
	Skrzydła kurczaka	Świeże	2 - 9 Kawalki	13 - 16 min	200°C		Oliwa (1 łyżeczka), sól, pieprz z obu stron
	Boczek	Świeże	4 - 6 Kawalki	8 - 12 min	220°C		
	Kielbasa	Świeże	2 - 6 Kawalki	10 - 14 min	200°C		
	Panierowana ryba	Świeże	1 - 5 Kawalki	10 - 12 min	180°C		
	Filet z łososia	Świeże	1 - 5 Kawalki	8 - 10 min	200°C		Posmarować olejem i położyć skórą do dołu
	Krewetki	Świeże	6 - 18 Kawalki	8 - 10 min	140°C		1 łyżka oliwy, sól i pieprz
	Brukselska kapusta	Świeże	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Wstrząsnąć 1 raz	1 łyżka oliwy, sól i pieprz
	Cukinia	Świeże	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Wstrząsnąć 2 razy	Oliwa, sól, pieprz
	Nuggets	Mrożone	4 - 22 Kawalki	12 - 14 min	200°C		
	Paluszki serowe	Mrożone	4 - 18 Kawalki	12 min	200°C		
	Mini pizza	Mrożone	2 - 9 Kawalki	7 min	200°C		
	Muffiny		2 - 7 Kawalki	15 min	160°C		Użyć formy/naczynia do pieczenia**
	Jogurt		4 - 8 Śłoiki***	10 h	50°C		
	Pomarańcza		1	3 h	70°C		

* Wstrząsnąć w połowie gotowania.

** Umieścić formę do pieczenia/ naczynie do pieczenia w szufladzie.

*** odpowiada markowym stoikom sprzedawanym jako akcesoria.

PRZEWODNIK GOTOWANIA

Poniższa tabela pomaga wybrać podstawowe ustawienia dla przygotowywanej potrawy.

Uwaga: Poniższe czasy gotowania są jedynie wskazówkami i mogą się różnić w zależności od odmiany i partii użytych ziemniaków. W przypadku innych produktów ich wielkość, kształt i marka mogą mieć wpływ na rezultaty. Dlatego może być konieczne lekkie dostosowanie czasu gotowania. **WAZNE:** Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nigdy nie należy przekraczać maksymalnych ilości składników i płynów wskazanych w instrukcji obsługi i przepisach. W przypadku korzystania z mieszanek, które rosną (takich jak ciasto, quiche lub babeczki), naczynie piekarnika nie powinno być wypełnione więcej niż do połowy.

Uwaga: jeśli zalecana temperatura nie będzie przestrzegana, istnieje ryzyko przegotowania.

WYMIANA ŻARÓWKI

Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych dotyczących lampy należy wyłączyć urządzenie i upewnić się, że jest chłodne. W przypadku wymiany żarówki należy sprawdzić, czy nie jest ona pęknięta lub stłuczona, oraz zadbać o prawidłowe założenie i zamocowanie szklanej pokrywy.

WSKAZÓWKI

- Mniejsze potrawy zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż potrawy o większych rozmiarach. W razie wątpliwości można w każdej chwili w trakcie gotowania otworzyć misę, by to sprawdzić.
- Wstrząsanie mniejszych potraw w trakcie gotowania poprawia rezultat końcowy i może zapobiec nierównomiernemu ugotowaniu.
- Aby ziemniaki były chrupiące, dodaj trochę oleju przed gotowaniem i wstrząśnij naczyniem. Zalecamy 14 ml oleju. Nie dodawać oleju do mrożonych ziemniaków.
- W urządzeniu możesz przygotowywać wszystkie dania i przekąski, które da się upiec w piekarniku.
- Zalecana ilość frytek: 700 gramów.
- Użyj gotowego ciasta francuskiego i kruchego, aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub usmażyć delikatne lub nadziewane przysmaki, umieść naczynie piekarnicze w pojemniku urządzenia. Możesz użyć przeznaczonego do piekarnika naczynia z krzemu, stali nierdzewnej, aluminium, terakoty.
- Urządzenia można również używać do podgrzewania potraw. Aby podgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 160°C i podgrzewaj przez maksymalnie 10 minut. Czas gotowania można zmienić w zależności od wielkości porcji, aby w pełni odgrzać jedzenie.

DOMOWE FRYTKI

Aby przygotować domowe frytki, wykonaj poniższe kroki.

- Wybierz gatunek ziemniaków zalecany do frytek. Obierz ziemniaki i pokrój je na kawałki o równej grubości.
- Umieść pokrojone kawałki ziemniaków w pojemniku z zimną wodą na co najmniej 30 minut. Odsącz i osusz czystym, chłonnym ręcznikiem papierowym. Następnie poklepuj papierowym ręcznikiem kuchennym. Przed usmażeniem kawałki ziemniaków należy dokładnie osuszyć.
- Wlej łyżkę oleju (roślinnego, słonecznikowego lub oliwy) do suchego pojemnika, wsyp na to kawałki ziemniaków i mieszaj do momentu, aż pokryją się tłuszczem.

11. Wyjmij frytki z pojemnika palcami lub za pomocą przyborów kuchennych w taki sposób, aby nadmiar oleju pozostał w pojemniku. Umieść frytki w pojemniku do gotowania.
Uwaga: nie należy przekładać namoczonych w oleju frytek z pojemnika z olejem bezpośrednio do pojemnika, ponieważ nadmiar oleju spłynie na jego dno.
5. Usmaż frytki zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Przewodnik po gotowaniu”.

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Pojemnik i kratka są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Do czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

1. Wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Uwaga: należy wyjąć pojemnik, aby urządzenie szybciej ostygło.
2. Wyczyść obudowę urządzenia wilgotną ściereczką.
3. Umyj pojemnik i kratkę za pomocą delikatnej gąbki w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. W celu usunięcia resztek zanieczyszczeń można użyć płynu odtłuszczającego.

Ostrzeżenie: pojemnik i kratkę można myć w zmywarce.

Ostrzeżenie dotyczące modelu z odłączanym przodem: aby zapewnić optymalną konserwację produktu, należy zdjąć zewnętrzną przednią część i umyć ją ręcznie.

W przypadku modelu z odłączanym przodem z okienkiem mycie przodu ręcznie pomaga zachować oryginalny wygląd i przezroczystość szkła.

Wskazówka: Jeśli w pojemniku pozostają zanieczyszczenia, napełnij pojemnik gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Pozostaw na około 10 minut. Następnie spłucz czystą wodą i pozostaw do wysuszenia.

4. Przetrzyj wnętrze urządzenia gorącą wodą i wilgotną szmatką.
5. Wyczyść element grzejny suchą szczotką, aby usunąć resztki żywności.
6. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.

PRZECHOWYWANIE

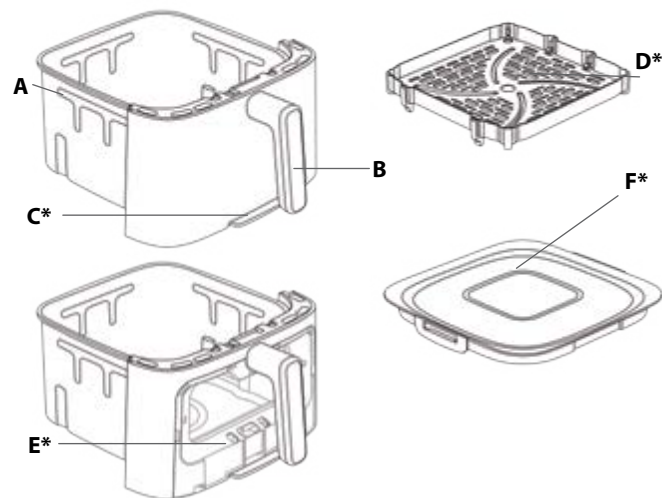
1. Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostaw je do ostygnięcia.
2. Sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche.

GWARANCJA I SERWIS

Jeśli urządzenie wymaga serwisowania, potrzebujesz dodatkowych informacji lub masz inny problem z urządzeniem, odwiedź naszą stronę internetową lub skontaktuj się z krajowym Centrum Obsługi Klienta. Numer telefonu znajduje się w broszurze gwarancyjnej. Jeśli w Twoim kraju nie ma Centrum Obsługi Klienta, skontaktuj się z lokalnym dealerem marki.

ROZWIĄZYWANIE EWENTUALNYCH PROBLEMÓW

W przypadku problemów z urządzeniem odwiedź stronę internetową marki (patrz strona tytułowa tej instrukcji), aby zapoznać się z listą często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.



*v závislosti na modelu