

ZTR2000 MaxCook

zelter



ZTR2000 MAXCOOK

PL INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA
Robot wielofunkcyjny

EN USER MANUAL
Smart cooking robot

RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
Robot inteligent de gătit

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ
Розумний кухонний робот

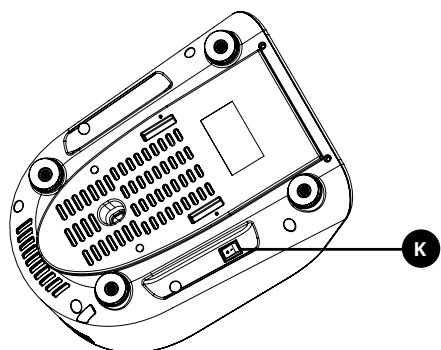
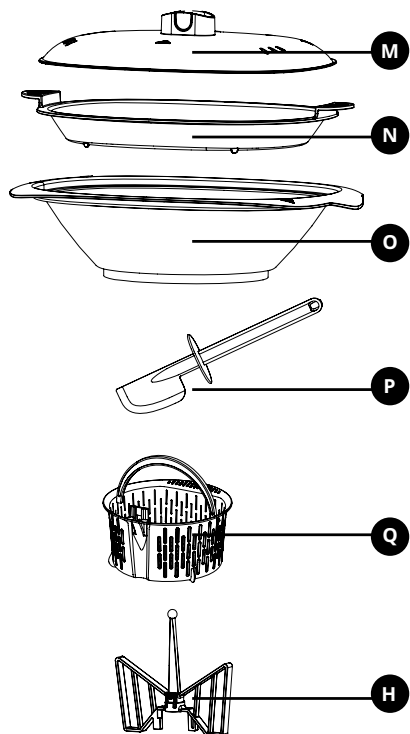
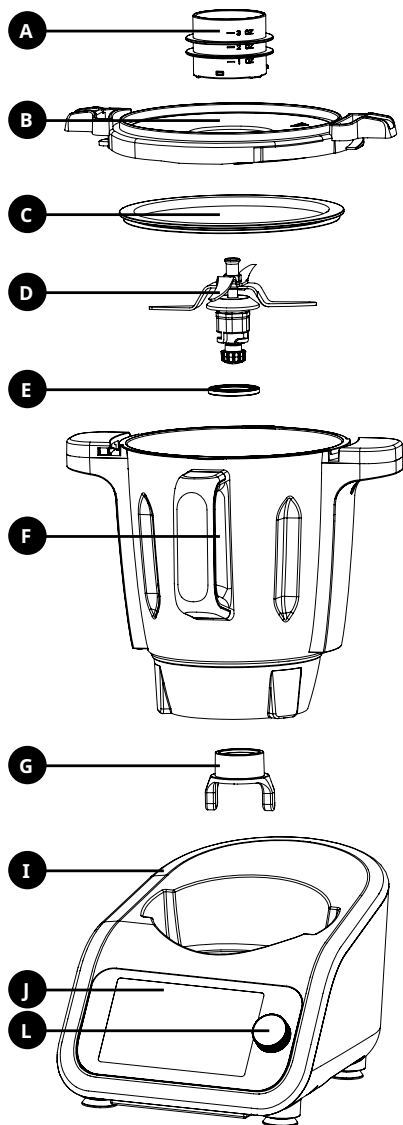


FIG.1

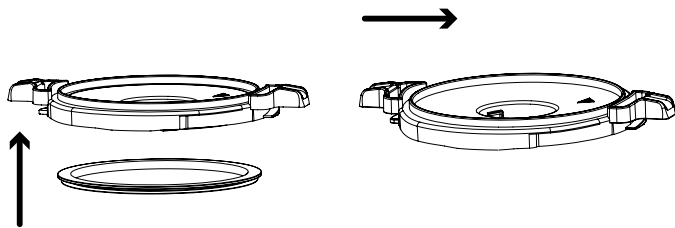


FIG.2

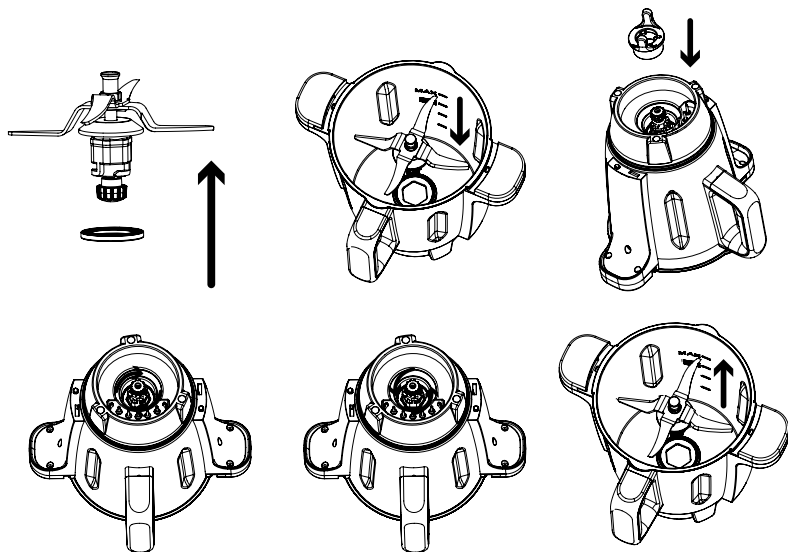


FIG.3

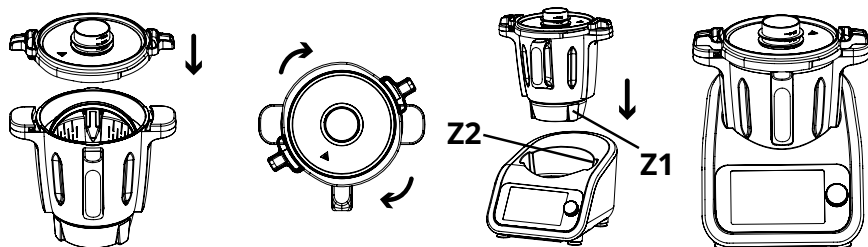


FIG.4

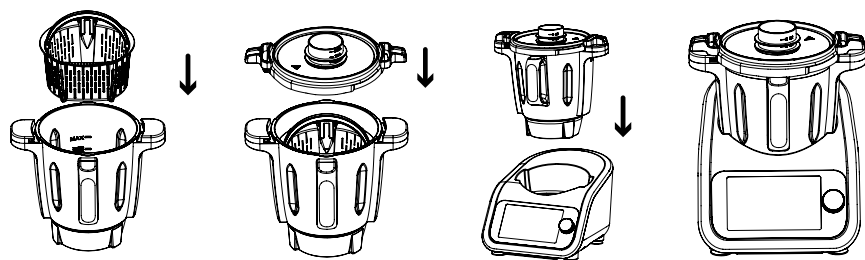


FIG.5

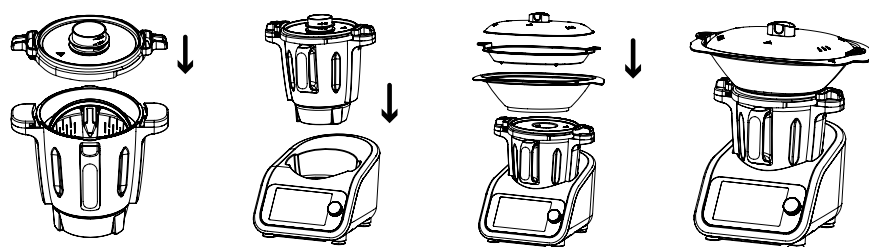


FIG.6

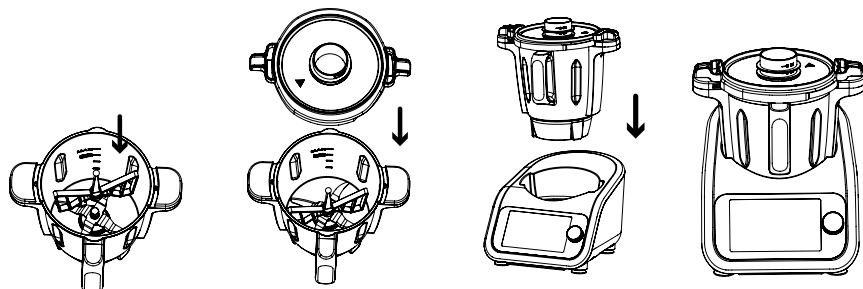


FIG.7

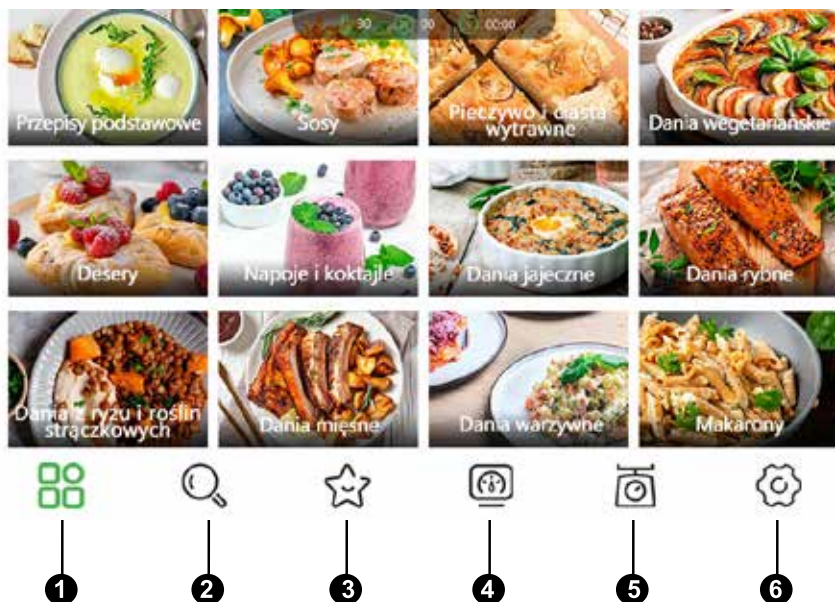
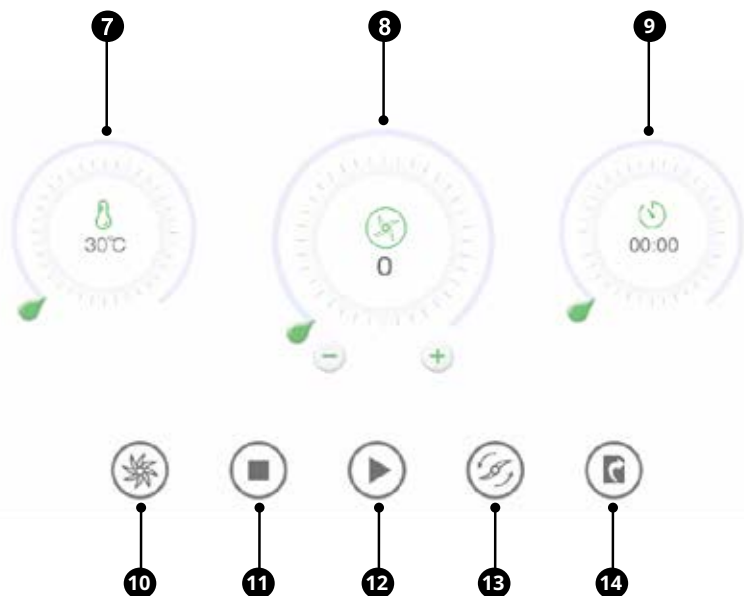


FIG.8



DZIĘKUJEMY ZA WYBÓR MARKI ZELMER. ŻYCZYMY SATYSFAKCJI Z UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA.

OSTRZEŻENIE

PRZED UŻYCIEM PRODUKTU NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ UŻYTKOWANIA. PRZECHOWUJ JĄ W BEZPIECZNYM MIEJSCU DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI

OPIS URZĄDZENIA

- A. Kubek z miarką
- B. Pokrywa misy
- C. Uszczelka pokrywy misy
- D. Nóż
- E. Uszczelka noża
- F. Misa
- G. Blokada wałka napędowego
- H. Mieszadło motylkowe
- I. Obudowa urządzenia
- J. Dotykowy panel sterowania
- K. Włącznik/ wyłącznik ON/OFF
- L. Przycisk Start/ Stop/ Pauza
- M. Pokrywa pojemnika do gotowania na parze
- N. Tacka do gotowania na parze
- O. Głęboki pojemnik do gotowania na parze
- P. Szpatułka
- Q. Koszyczek z rączką do gotowania na parze

EKRAN CYFROWY (FIG.7, FIG.8)

- 1. Menu główne
- 2. Wyszukiwarka przepisów
- 3. Lista ulubionych przepisów
- 4. Gotowanie w trybie ręcznym
- 5. Funkcja wagi
- 6. Ustawienia robota
 - a. Wi-Fi
 - b. Jasność
 - c. Instrukcja obsługi
 - d. Język
 - e. Wersja

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Sprawdź czy parametry zasilania umieszczone na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają parametrom Twojej sieci zasilającej.

Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym!

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis

lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.

Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.

Należy przestrzegać czasów pracy akcesoriów wskazanych w odpowiednich sekcjach niniejszej instrukcji.

Czyszczenie urządzenia, w szczególności części mających bezpośredni kontakt z żywnością, należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem, bezpośrednio po zakończeniu pracy lub w przypadku, gdy z urządzenia nie korzystano od dłuższego czasu – sposób postępowania jest opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

OSTRZEŻENIE: możliwość odniesienia obrażeń w przypadku niewłaściwego użytkowania!

Należy zachować ostrożność podczas posługiwania się ostrymi ostrzami, opróżniania misy oraz czyszczenia.

Nóż tnący jest bardzo ostry, unikaj fizycznego kontaktu podczas opróżniania i czyszczenia urządzenia – możesz się poważnie zranić.

Zachować szczególną uwagę przy wlewaniu gorących płynów do misy – mogą one zostać gwałtownie wyrzucone wskutek parowania.

Robota wielofunkcyjnego należy zawsze odłączyć od zasilania, jeśli pozostaje bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części ruchomych urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od zasilania.

Po zakończeniu pracy urządzenie należy zawsze

wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją zagrożenia.

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat pod warunkiem, że są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania i rozumieją zagrożenia.

Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i znajdują się pod nadzorem.

Urządzenie i przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

W celu zapewnienia prawidłowej szczelności, noża miksującego nie wolno dopuszczać do jego pracy „na sucho”.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie powinno być stosowane w:

- pomieszczeniach socjalnych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy,
- gospodarstwach rolnych,
- hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych,
- pensjonatach typu „bed and breakfast”.

Obudowy urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani w innych płynach, ani płucać pod bieżącą wodą. Do czyszczenia należy używać tylko wilgotnej ściereczki.



UWAGA! Gorąca powierzchnia! Symbol umieszczony na urządzeniu informuje, że podczas pracy jego elementy mogą nagrzać się do wysokich temperatur.

UWAGA! Ryzyko oparzenia – podczas pracy akcesoria służące do termicznej obróbki żywności (np. misa) mogą nagrzewać się i utrzymywać wysoką temperaturę po wyłączeniu urządzenia – zachowaj ostrożność.

Zachowaj ostrożność przy przygotowywaniu potraw w wysokiej temperaturze. Po otwarciu dzbanka lub innej zamykanej przystawki, może dojść do wyrzucenia gorących oparów lub wykipienia zawartości.

UWAGA: Aby uniknąć zagrożenia spowodowanego przypadkowym zresetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenie to nie może być zasilane poprzez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak timer, system zdalnego sterowania lub podłączone do obwodu, który jest regularnie wyłączany/włączany.

UWAGA: Należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone przed zdjęciem go z blatu. Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu

OSTRZEŻENIE: Zawsze wyłącz główny włącznik i odłącz zasilanie przed wyjęciem wtyczki z gniazdka.

UWAGA! Ryzyko porażenia prądem elektrycznym – należy zachować ostrożność, aby podczas obsługi nie dopuścić do zachłapania elementów elektrycznych urządzenia. Szczególną uwagę należy zwrócić na złącza misy z obudową. W przypadku zalania elementów elektrycznych, przed ponownym użyciem urządzenia, należy dokładnie je oczyścić i osuszyć.

Przed rozpoczęciem pracy sprawdź, czy wszystkie części urządzenia zostały właściwie zmontowane. Nie umieszczaj urządzenia na powierzchniach nagranych lub rozgrzanych.

Montowanie akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta, może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji oraz uszkodzenia urządzenia.

Urządzenie jest przeznaczone do pracy na wysokości maksymalnie 2000 m n.p.m.

OSTRZEŻENIE! Plastikowe torby mogą być niebezpieczne. Należy trzymać je z dala od niemowląt i dzieci. Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się materiałami opakowaniowymi – istnieje ryzyko uduszenia.

WAŻNE OSTRZEŻENIA

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nigdy nie powinno być używane w celach komercyjnych ani przemysłowych.

Jakiegolwiek nieprawidłowe użytkowanie lub niewłaściwe obchodzenie się z produktem powoduje utratę gwarancji.

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie znamionowe odpowiada napięciu w sieci elektrycznej.

Przewód zasilający nie może być splątany ani owinięty wokół urządzenia podczas pracy.

Nie wolno używać urządzenia ani podłączać/odłączać go od zasilania mokrymi rękami lub stopami.

Nie wolno ciągnąć za przewód w celu odłączenia go od gniazdka ani używać przewodu jako uchwytu.

Nie wolno stosować akcesoriów ani części pochodzących od innych producentów – spowoduje to utratę gwarancji.

Części mające kontakt z żywnością należy dokładnie umyć przed pierwszym użyciem.

Urządzenie należy ustawiać zawsze na płaskiej, suchej i czystej powierzchni.

Nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.

Szpatułka służy wyłącznie do wyjmowania jedzenia z misy – nie należy jej używać przy pracującym ostrzu.

Podczas obróbki gorących potraw (powyżej 60°C) nie wolno dotykać kubka z miarką.

W razie awarii lub uszkodzenia należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania i skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

W celu uniknięcia ryzyka nie wolno samodzielnie otwierać urządzenia. Naprawy i obsługę techniczną może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany personel serwisu autoryzowanego przez markę.

Firma **B&B TRENDS SL.** nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone osobom, zwierzętom lub mieniu wynikające z nieprzestrzegania powyższych ostrzeżeń.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Umyj wszystkie elementy robota wielofunkcyjnego zgodnie z informacjami zawartymi w dziale „Czyszczenie i konserwacja”.

PODŁĄCZENIE DO SIECI WIFI

Dotknij ikony „Ustawienia robota” na ekranie cyfrowym (ikona 6 na FIG. 7)

Dotknij ikony „WIFI”, aby wyświetlić listę dostępnych sieci bezprzewodowych.

Następnie wybierz sieć, z którą chcesz się połączyć i wprowadź hasło.

Po prawidłowym wpisaniu hasła urządzenie połączy się z wybraną siecią bezprzewodową.

JAK ZAMONTOWAĆ USZCZELKĘ POKRYWY

Zamontuj uszczelkę pokrywy zgodnie z rysunkiem FIG.1

JAK ZAMONTOWAĆ OSTRZE

Zamontuj lub wyjmij ostrze zgodnie z rysunkiem FIG.2:

1. Upewnij się, że uszczelka ostrza jest założona na ostrze
2. Wsuń ostrze przez otwór w dolnej części misy
3. Odwróć naczynie do góry nogami, nie wyjmując ostrza, i umieść nakrętkę/ blokadę wałka napędowego
4. Obróć nakrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby mocno zamocować ostrze
5. Obróć nakrętkę lekko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby wyjąć ostrze z misy
6. Podczas wyjmowania ostrza z misy należy trzymać górną część ostrza jedną ręką, a drugą ręką odkręcać nakrętkę

Uwaga: Ostrze jest bardzo ostre. Obchodź się z nim ostrożnie. Chwytaj tylko za górną część ostrza! Uszczelka ostrza musi być zawsze założona. W przeciwnym razie jedzenie może wyciekać, a urządzenie ulec uszkodzeniu.

JAK ZAMONTOWAĆ MISĘ

Maksymalna pojemność misy wynosi 3,5 litra. Nie należy przetwarzać więcej niż 2 litry żywności!



Uwaga – gorąca powierzchnia: Znak „Hot surface” na misie oznacza, że element może się nagrzewać i nie należy go dotykać bez odpowiednich środków ostrożności.

Montaż misy zgodnie z rysunkiem FIG.3:

1. Załóż pokrywę z uszczelką na misę
2. Obróć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować
3. Umieść misę w gnieździe misy. Upewnij się, że punkt Z1 znajduje się naprzeciwko punktu Z2. Delikatnie dociśnij pokrywę, aby mieć pewność, że misa została dobrze zamocowana
4. Włóż kubek z miarką

Uwaga: jeśli pokrywa lub misa nie są prawidłowo zamocowane, na ekranie pojawi się komunikat o błędzie E3 lub E2.

JAK UŻYWAĆ URZĄDZENIA

Podłącz urządzenie i naciśnij przycisk On/Off, aby je włączyć. Urządzenie przejdzie w tryb gotowości. To urządzenie to nowoczesny, wielofunkcyjny robot kuchenny z ekranem dotykowym (patrz rysunek FIG.7):

1. **Menu główne z przepisami automatycznymi** – wybierz interesujący Cię interaktywny przepis krok po kroku. Po dokonaniu wyboru na ekranie pojawią się wszystkie informacje o przepisie: lista składników, przygotowanie i rozpoczęcie gotowania
2. **Wyszukiwanie przepisów** – możliwość wyszukania przepisów według ich nazwy
3. **Lista ulubionych przepisów** – możliwość zapisania własnych ulubionych przepisów
4. **Tryb manualny** – ustaw temperaturę, czas, prędkość i kierunek (lewy/prawy) według własnych potrzeb
5. **Funkcja wagi** – maks. 5 kg, dokładność 5 g
6. **Ustawienia robota** – dostęp do konfiguracji urządzenia:
 - a. WiFi – połącz robota kuchennego z siecią WiFi. Połączenie wymagane jest do pobierania/ aktualizacji przepisów. Po pobraniu przepisów nie ma potrzeby stałego połączenia z WiFi.
 - b. Jasność – ustawienie poziomu jasności ekranu.
 - c. Instrukcja obsługi – szybki przewodnik użytkownika.
 - d. Język – wybór i zmiana języka interfejsu.
 - e. Wersja – sprawdzenie wersji oprogramowania urządzenia.

Naciśnij przycisk Start/Stop/Pause, aby uruchomić, zatrzymać lub przywrócić urządzenie do stanu gotowości. Jeśli przytrzymasz ten przycisk dłużej niż 3 sekundy – urządzenie natychmiast zakończy bieżącą pracę i po zatwierdzeniu wróci do trybu gotowości, kasując wszystkie ustawienia.

Uwaga: jeśli przez około 5 minut w trybie gotowości nie zostanie wykonana żadna operacja, urządzenie przejdzie w tryb uśpienia (czarny ekran). Aby ponownie je włączyć, naciśnij przycisk Start/Stop/Pause.

GOTOWANIE W TRYBIE MANUALNYM

Naciśnij na ekranie ikonę „**Gotowanie w trybie ręcznym**” w menu głównym. Pojawiają się opcje ustawień temperatury, czasu i prędkości (patrz rysunek FIG.8):

7. **Temperatura** – ustaw zakres od 30 do 120°C (regulacja co 5°C)
8. **Prędkość** – ustaw poziom prędkości od 1 do 10
9. **Czas** – ustaw czas od 0 do 99 minut
10. **Funkcja Pulse** – przytrzymaj przycisk, aby urządzenie pracowało z maksymalną prędkością; po zwolnieniu przycisku urządzenie zatrzymuje się. Idealne do kruszenia lodu (kostki max. 2×2×2 cm, maks. 250 g lodu). Funkcja niedostępna, gdy temperatura misy przekracza 70°C lub ostrze pracuje w trybie rewersu.
11. **Wyczyść** – wyczyść wszystkie poprzednie ustawienia i wróć do stanu „czuwania”.
12. **Start/Pauza** – rozpoczęcie lub wstrzymanie pracy urządzenia
13. **Funkcja rewers** – zmiana kierunku obrotu ostrzy
14. **Funkcje automatyczne** – wybór 5 zaprogramowanych programów (gotowanie na parze, zupa, wyrabianie ciasta, konfitury, samoczyszczenie) z ustawioną temperaturą, prędkością i czasem, dla szybkiego i łatwego gotowania.

FUNKCJE AUTOMATYCZNE

Naciśnij na ekranie ikonę „**Funkcje automatyczne**” w trybie manualnym. Możesz wybrać jedną z 5 zaprogramowanych funkcji do różnych celów gotowania.

FUNKCJA	USTAWIENIA DOMYŚLNE
Samoczyszczenie	Wlej do misy trochę gorącej wody z płynem do mycia naczyń i uruchom urządzenie. Temperatura: 65°C Prędkość: 8 Czas: 5 minut Programu nie można modyfikować.
Konfitury	Składniki: 500 g owoców Czas przygotowania: 10 minut 17 sekund - Krok 1: prędkość 6, czas 15 sekund - Krok 2: pauza na 2 sekundy - Krok 3: prędkość 1, temperatura 100 stopni C, czas 10 minut Czas i temperaturę można regulować dopiero po uruchomieniu urządzenia. Po rozpoczęciu pierwszego kroku, czas można wydłużyć w trakcie pracy. Po rozpoczęciu trzeciego kroku, czas i temperaturę można zmienić w trakcie pracy. Wskazówki: Po upływie 3 sekund od zakończenia czasu pracy, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Następnie urządzenie powróci do trybu czuwania.
Gotowanie na parze	Składniki: Bulion lub woda: 500-600 ml Temperatura: 120°C Prędkość: 1 Czas: 17 minut Czas można regulować w zakresie od 0 do 99 minut Możesz zresetować czas przed i w trakcie pracy. Gdy czas pracy pozostanie na poziomie 3 sekund, usłyszysz sygnał dźwiękowy. Następnie urządzenie powróci do trybu czuwania.
Zupa	Składniki na 1 l zupy 400g vegetable and 500ml water and other Ingredients, such as butter, olive oil, salt, black pepper, white wine etc Czas przygotowania: 30 minut 4 sekundy - Krok 1: reverse, prędkość 1, temperatura 100°C, czas 20 minut - Krok 2: przerwa na 2 sekundy - Krok 3: speed 5, temperatura 100°C, time 2 minut - Krok 4: przerwa na 2 sekundy - Krok 5: prędkość 4, temperatura 100°C, time 8 minut
Wyrabianie ciasta	Składniki: 500 g mąki, 285 ml wody, 10 g cukru, 10 g masła, 10 g soli, 5 g suchych drożdży Czas przygotowania: 3 minuty - Krok 1: prędkość 4, czas 45 sekund - Krok 2: przerwa na 3 sekundy - Krok 3: reverse, prędkość 3, czas 40 sekund - Krok 4: przerwa na 3 sekundy - Krok 5: prędkość 4, czas 45 sekund - Krok 6 : przerwa na 4 sekundy - Krok 7: reverse, prędkość 2, czas 40 sekund Gdy czas pracy pozostanie na poziomie 3 sekund, usłyszysz sygnał dźwiękowy. Następnie urządzenie powróci do trybu czuwania.

LISTA AKCESORIÓW

Do urządzenia dołączone są różne akcesoria przeznaczone do różnych celów kulinarnych.

Zdjęcie	Akcesorium	Przeznaczenie
	Mieszadło motylkowe	Do emulgowania i przygotowywania sosów
	Nóż	Do siekania, kruszenia i tarcia potraw

	Koszyczek z rączką do gotowania na parze	Do gotowania na parze
	Szpatułka	Do zdejmowania składników ze ścianek miski i wyjmowania koszyczka do gotowania na parze
	Głęboki i płytki pojemnik do gotowania na parze	Do gotowania składników na parze na dwóch wysokościach. Można go używać podczas gotowania składników w misce, wykorzystując wytwarzaną parę
	Kubek z miarką	Do odmierzania płynów do 100 ml

JAK ZAMONTOWAĆ KOSZYCZEK Z RĄCZKĄ DO GOTOWANIA NA PARZE

To akcesorium nadaje się do przygotowywania niewielkich ilości jedzenia, takich jak ryż, ryby czy mięso. Zamontuj koszyk parowy zgodnie z rysunkiem FIG.4:

1. Zamontuj ostrze w misie i wlej wodę. Maksymalna ilość wody w misie to 800 ml, a poziom wody nie może sięgać powyżej koszyka. Umieść koszyk parowy w misie i dodaj wybrane składniki.
2. Przykryj misę pokrywą i obróć ją, aż zostanie zablokowana w odpowiedniej pozycji.
3. Umieść kubek z miarką i wstaw misę do gniazda w jednostce głównej.
4. Uruchom wybrany przepis.

Uwaga: ryzyko poparzenia gorącą parą i skroploną wodą. Zachowaj ostrożność. Nie dotykaj metalowej części miski, gdy jest gorąca – chwytaj wyłącznie za uchwyt. Możesz użyć szpatuły, która posiada zaczep do wyjęcia koszyka z miski.

JAK ZAMONTOWAĆ GŁĘBOKI POJEMNIK DO GOTOWANIA NA PARZE

To akcesorium doskonale nadaje się do przygotowywania potraw takich jak warzywa z mięsem, kielbasy, bułeczki na parze, ryby itp. Możesz używać go w dwóch konfiguracjach:

- **Kombinacja 1** – gotowanie na dwóch poziomach: pokrywa pojemnika do gotowania na parze + tacka do gotowania na parze + głęboki pojemnik do gotowania na parze
- **Kombinacja 2** – do większej ilości jednego rodzaju potrawy: pokrywa pojemnika do gotowania na parze + głęboki pojemnik do gotowania na parze

Montaż głębokiego pojemnika do gotowania na parze powinien odbyć się zgodnie z rysunkiem FIG.5:

1. Zamontuj ostrze i wlej wodę – poziom wody musi wynosić od 0,5 l do 2 l. Obróć pokrywę zgodnie z

ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.

2. Przykryj misę pokrywą i obróć ją, aż zostanie zablokowana w odpowiedniej pozycji.
3. Umieść głęboki pojemnik do gotowania na parze na pokrywie misy
4. Włóż produkty do pojemnika lub na tackę i przykryj pokrywą.

Uwaga: Ryzyko poparzenia gorącą parą i skroploną wodą. Nigdy nie używaj pojemnika do gotowania na parze bez pokrywy. Jeśli pokrywa nie jest prawidłowo zamocowana, para będzie się wydostawać, a jedzenie w koszyku nie ugotuje się poprawnie. Nigdy nie zostawiaj kubka z miarką na pokrywie misy podczas korzystania z funkcji gotowania na parze.

Woda w misie powinna być w ilości co najmniej 0,5 l – wystarczy to na około 30 minut gotowania na parze. Dodawaj ok. 250 ml wody na każde dodatkowe 15 minut gotowania.

JAK ZAMONTOWAĆ MIESZADŁO MOTYLKOWE

Mieszadło pomoże uzyskać najlepsze rezultaty podczas ubijania śmietany, przygotowywania majonezu czy ubijania białek jaj.

Montaż mieszadła motylkowego powinien odbyć się zgodnie z rysunkiem FIG.6:

1. Trzymaj mieszadło motylkowe za kulisty koniec.
2. Wsuń mieszadło motylkowe na górną część ostrza – usłyszysz dźwięk „klik”. Oznacza on, że mieszadło jest prawidłowo zamocowane. Następnie nałóż pokrywę z uszczelką na misę i obróć ją, aż zostanie zablokowana w odpowiedniej pozycji.
- Aby wyjąć mieszadło, wystarczy chwycić za kulisty koniec i wyciągnąć do góry.
3. Włóż kubek z miarką i wstaw misę do gniazda w jednostce głównej.
4. Uruchom wybrany przepis.

Uwaga: nie dodawaj składników, które mogłyby uszkodzić lub zablokować mieszadło motylkowe, gdy ostrze jest w ruchu i mieszadło jest zamontowane. Używaj mieszadła motylkowego wyłącznie przy prędkościach 1–4.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem czyszczenia wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Odkręć nakrętkę i wyjmij wszystkie elementy akcesoriów.

Wszystkie akcesoria można myć w zmywarce!

Podczas użytkowania zawsze utrzymuj styki na spodzie misy w czystości i suchości! Przetrzyj je suchą ściereczką.

Nigdy nie używaj ostrych ani spiczastych przedmiotów do czyszczenia, ponieważ może to uszkodzić elementy funkcjonalne lub wpłynąć na bezpieczeństwo urządzenia.

Ostrze jest bardzo ostre! Obchodź się z nim ostrożnie.

Umyj wszystkie elementy w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Czyść je bezpośrednio po użyciu. Następnie spłucz czystą gorącą wodą i natychmiast wysusz.

Zalecamy smarowanie ostrza niewielką ilością oleju roślinnego.

Korpus urządzenia wycieraj wyłącznie miękką, wilgotną ściereczką.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Wyjaśnienie	Rozwiązanie
E1	Zwarcie czujnika NTC	W celu naprawy urządzenie należy wysłać do autoryzowanego serwisu producenta
E2	Przerwa w obwodzie czujnika NTC	Zdejmij misę i zamontuj ją ponownie zgodnie z instrukcją obsługi. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem producenta
E3	Usterka obwodu wyłącznika bezpieczeństwa	Spróbuj prawidłowo założyć pokrywę misy. Jeśli problem będzie się powtarzał, wyślij urządzenie do autoryzowanego serwisu producenta
E4	Awaria silnika	W celu naprawy urządzenie należy wysłać do autoryzowanego serwisu producenta

UTYLIZACJA PRODUKTU



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015r. „o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 1688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Szczegółowe informacje na temat zużycia energii przez urządzenie w trybie wyłączenia, trybie czuwania oraz trybie czuwania sieciowego, zgodnie z Rozporządzeniem UE 2023/826, są dostępne pod poniższym linkiem: <https://zelmer.pl/content/ecodesign-info.html>

Mamy nadzieję, że produkt przyniesie Państwu wiele satysfakcji.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI



B&B TRENDS SL. niniejszym oświadcza, że typ urządzenia radiowego Robot wielofunkcyjny Zelmer ZTR2000 MaxCook jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym:

<https://zelmer.pl/content/deklaracja-zgodnosci-ue.html>

Informacje dotyczące częstotliwości radiowych (RED 2014/53/UE)

Pasma częstotliwości: 2412 – 2472 MHz

Maksymalna moc nadawania: 17.18 dBm (52.24mW) (typowa)

WE WOULD LIKE TO THANK YOU FOR CHOOSING UFESA. WE WISH THE PRODUCT PERFORMS TO YOUR SATISFACTION AND PLEASURE

WARNING

PLEASE READ THE INSTRUCTIONS FOR USE CAREFULLY PRIOR TO USING THE PRODUCT. STORE THESE IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

DESCRIPTION

- A. Measuring cup
- B. Bowl lid
- C. Airproof ring for lid
- D. Blade
- E. Airproof ring for blade
- F. Bowl
- G. Nut
- H. Whisk
- I. Main appliance
- J. 7 inch color touch screen
- K. On/off button
- L. Start/stop/pause button
- M. Lid for steamer basket
- N. Shallow steamer basket
- O. Deep steamer basket
- P. Spatula
- Q. Steam basket

DIGITAL SCREEN

- 1. Home menu
- 2. Recipe search
- 3. Favorite recipe list
- 4. Manual mode cooking
- 5. Weight function
- 6. Robot settings
 - a. WiFi
 - b. Brightness
 - c. Operating instructions
 - d. Language
 - e. Version

SAFETY INSTRUCTIONS

If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Respect the operating times of the accessories indicated in their specific sections of the manual. Proceed according to maintenance and cleaning section of this manual for cleaning.

Warning: potential injury from misuse!

Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning. Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming. Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use. After using the appliance, always switch off and remove the plug from the socket. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

Children shall not play with the appliance. In order to ensure the sealing effect of blending blade, please do not allow the blending blade to work without load. This appliance is for household use and not intended to be use in applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- farm houses;
- hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

The appliance must not be immersed. Never immerse the main appliance in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the appliance.



Surfaces are liable to get hot during use. Avoid spillage on the connector. Heating element surface is subject to residual heat after use.

CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

Use caution when preparing food at high temperatures.

When opening the jug or any other closed attachment, hot steam or contents may be ejected or spill over.

WARNING! Risk of electric shock – handle with care.

Avoid splashing or spilling liquids on the electrical components of the appliance during operation. Pay special attention to the connections between the bowl and the housing.

If any electrical parts become wet, clean and dry them thoroughly before using the appliance again.

Before starting operation, make sure all parts of the appliance are properly assembled.

Do not place the appliance on hot or heated surfaces.

Attaching accessories not recommended by the

manufacturer may lead to hazardous situations or damage to the appliance.

Do not use the appliance outdoors.

WARNING: Please always turn off the main switch and switch off.

the power before plugging off the plug from socket.

CAUTION: Ensure that the appliance is switched off before removing it from the stand.

This appliance is intended for use at a maximum altitude of 2000m above sea level.

WARNING! Plastic bags can be dangerous. To avoid danger, keep plastic bags away from babies and children. Do not allow children to play with packaging materials. Suffocation hazard!

IMPORTANT WARNINGS

This appliance is designed for home use and should never be used for commercial or industrial use under any circumstances.

Any incorrect use or improper handling of the product shall render the warranty null and void.

Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.

The mains connection cable must not be tangled or wrapped around the product during use.

Do not use the device, or connect and disconnect to the supply mains with the hands and / or feet wet.

Do not pull on the connection cord in order to unplug it or use it as a handle.

Never use any accessories or parts from other manufactures. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.

Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.

Always put the main appliance on a flat, dry and clean surface.

Never let the appliance run unattended.

The spatula is only used for moving the food out of the bowl. Don't use it while the blade is running.

When processing hot food (for temperature above 60°C) don't touch the measuring cup.

Unplug the product immediately from the mains in the event of any breakdown or damage and contact an official technical support service.

In order to prevent any risk of danger, do not open the device. Only qualified technical personnel from the brand's official technical support service may carry out repairs or procedures on the device.

B&B TRENDS SL. disclaims all liability for damages that may occur to people, animals or objects, for the non-observance of these warnings.

BEFORE FIRST USE

Wash all components of the multi-function food processor according to the instructions in the "Cleaning and Maintenance" section.

CONNECTING TO A WIFI NETWORK

Touch the "Robot settings" icon on the digital screen (icon 6 in FIG. 7).

Touch the "WIFI" icon to display the list of available wireless networks.

Then select the network you want to connect to and enter the password.

Once the password is entered correctly, the device will connect to the selected wireless network.

HOW TO INSTALL THE AIRPROOF RING FOR THE LID

Install the airproof ring for lid according to figure 1.

HOW TO INSTALL THE BLADE

Install or remove the blade according to figure 2:

1. Make sure the airproof ring for blade is assembled on the blade.
2. Push the blade through the opening at the bottom of the bowl.
3. Turn the jar over without removing the Blade and place the nut.
4. Rotate the nut clockwise to install it tightly on the blade.
5. Rotate the nut anti-clockwise slightly to remove the blade from the bowl.
6. While removing the blade from the bowl, you need hold the upper part of the blade with one hand, and release the nut with the other hand.

Caution: the blade is very sharp. Handle it carefully. Only hold the upper part of the blade! The airproof ring for the blade must be fitted on the blade. If there is no airproof ring, the food will leak out and it will damage the appliance.

HOW TO INSTALL THE BOWL

The Maximum capacity of the bowl is 3.5 liters. Don't process the food more than 2 liters!



Caution! Hot surface" logo marked on the bowl: To indicate that the marked item can be hot and should not be touched without taking precaution!

Install the bowl according to figure 3:

1. Put the lid with the airproof ring on the bowl.
2. Rotate the lid clockwise to lock it.
3. Insert the bowl onto the bowl socket. Be sure to make place Z1 point to place Z2. Press the bowl lid slightly to ensure the bowl is well inserted.
4. Insert the measuring cup.

Notice: if the bowl cover or bowl is not assembled well, it will jump up dialog box to show E3 or E2 error.

HOW TO USE

Plug in and press on/off button to start the appliance. It will enter into stand-by state.

This appliance is a new design multifunctional cooking robot with screen display (See figure 7):

1. **Home menu with automatic recipes:** select your desired step-by-step guided interactive recipes. After making your choice, the screen will show you all the recipe information. You can check the in- gredients list, cooking preparation and start the cooking.
2. **Recipe search:** you may search the recipes you need here.
3. **Favorite recipe list:** you may collect your favorite recipes here
4. **Manual mode cooking:** you can set temperature, time, speed and direction as you wish (left and right).
5. **Weight function:** max. 5Kg 5g interval.
6. **Robot settings:** access to this section to change robot settings.
 - a. WiFi: connect the kitchen robot to your WiFi network. A WiFi connection is required to download or update recipes. Once the recipes are downloaded to your robot, you no longer need to be connected to WiFi to cook your favorite dishes.
 - b. Brightness: click to enter the brightness setting interface.
 - c. Operating instructions: read a quick product introduction guide of how to use it
 - d. Language: check and change the language interface.
 - e. Version: check your robot's software version.

Press start/stop/pause button to start, pause or recover the appliance back to stand-by state.

If you hold this button for longer than 3 seconds at any time, the appliance will exit any current working condition instantly and go back to stand-by state. That means clearing all the settings.

If you don't do any operation for about five minutes under stand-by state, the appliance will go into sleep mode (black screen). You may press start/stop/pause button to turn on the appliance again.

MANUAL MODE COOKING

Press "Manual mode cooking" on the screen from the home menu. The screen will show option to set temperature, time and speed (See figure 8):

7. **Temperature:** set the temperature in a range of 30-120°C. It is adjustable by 5°C increasing.
8. **Speed:** set the speed in a range of 1-10 level.
9. **Time:** set the time between 0-99 minutes.
10. **Pulse:** hold down the button to process at maximum speed and release it to stop processing. This is ideal for ice crushing. Each ice size must be not higher than 2x2x2cm and the total ice weight must be 250g. This function cannot be used when the temperature of the bowl is higher than 70°C or the blade is running in the reverse direction.
11. **Clear:** clear all the previous settings and go back to "stand-by" state.
12. **Start/pause:** starts or pauses the device
13. **Reverse function:** click to change the direction of the blades.
14. **Automatic functions:** select between five automatic programs (steam, soup, knead, jam and self-clean) with pre-set temperature, speed and time for an easy and fast cooking.

AUTOMATIC FUNCTIONS

Press "Automatic functions" on the screen from the manual mode cooking. You can select between 5 preset functions for different cooking purposes:

Function	Default settings
Self-cleaning	Add some hot soapy water in the bowl and run the appliance Temperature: 65°C, Speed: 8, Time: 5 minutes
Jam	Ingredients: 500 g fruits. Total time: 10 mins and 17 seconds - Step 1: speed 6, time: 15 seconds - Step 2: pause for 2 seconds - Step 3: speed 1, Time: 10 minutes, Temperature: 100°C, Time and temperature can only be adjusted after the machine is started. After the first step begins, time can be added during operation. After the third step begins, the time and temperature can be changed during operation. Tips: Sound "Beep" will be heard while the working time is left 3 seconds. At last, the appliance goes back to stand-by state.
Steaming	Broth or water: 500-600ml Temperature: 120°C, Speed: 1, Time: 17 minutes The time can be adjustable between 0 and 99mins Tips: Sound "Beep" will be heard while the working time is left 3 seconds. At last, the appliance goes back to stand-by state.
Soup	Ingredients: 1.0 l soup (400g vegetable and 500ml water and other Ingredients, such as butter, olive oil, salt, black pepper, white wine etc) Total time: 30 minutes and 4 seconds - Step 1: reverse speed 1, temperature 100°C, time 20 minutes - Step 2: pause for 2 seconds - Step 3: speed 5, temperature 100°C, time 2 minutes - Step 4: pause for 2 seconds - Step 5: speed 4, temperature 100°C, time 8 minutes
Kneading	Ingredients: 500 g flour, 285 g water, 10 g sugar, 10 g butter, 10 g salt, 5 g dry yeast Total time: 3 minutes - Step 1: speed 4, time 45 seconds - Step 2: pause for 3 seconds - Step 3: reverse speed 3, time 40 seconds - Step 4: pause for 3 seconds - Step 5: speed 4, time 45 seconds - Step 6 : pause for 4 seconds - Step 7: reverse speed 2, time 40 seconds

ACCESSORIES LIST

This appliance includes different accessories for different cooking purposes.

Photo	Accessory	Cooking purpose
	Whisk	To emulsify and prepare sauces.
	Blade	To chop, ice crush and grate the food.
	Steam basket	To cook steam recipes.

	Spatula	To lower the ingredients from the bowl walls and to take out the steam basket.
	Deep steamer basket	To steam ingredients at two heights. It can be used while cooking ingredients in the bowl, taking advantage of the steam it generates.
	Measuring cup	To measure liquids up to 100ml.

HOW TO INSTALL THE STEAM BASKET

The inner basket is suitable for cooking small quantity food, such as rice, fish and meat. Install the steam basket according to figure 4:

1. Install the blade on the bowl and add the water. The maximum water added in the bowl should be 800ml and with the level under the basket. Put the steam basket in the bowl and add the desired food.
2. Cover the bowl with the lid and turn it until it is locked in position.
3. Put the measuring cup and insert the bowl onto the bowl socket on the main unit.
4. Start your desired recipe.

Caution: danger of scalding by hot steam and hot condensed water. Please handle it carefully. Don't touch the metal part of the bowl while it is hot. Only hold the handle of the bowl to move it. You can use the spatula, which has a hook, to remove the basket from the bowl.

HOW TO INSTALL THE DEEP STEAMER BASKET

The steamer is perfectly suited for preparing some food such as vegetables with meat, sausages, steamed bread, steamed fish etc.

You can use the steamers in either of the following two combinations:

- Combination 1: Lid for steamer basket + shallow steamer basket + deep steamer basket; use this for two layers cooking.
- Combination 2: Lid for steamer basket + deep steamer basket; use this combination for larger amount of the same food, e.g. vegetables, potatoes or large pieces of meat or sausages.

Install the deep steamer basket according to figure 5:

1. Put the lid with the airproof ring on the bowl. Install the blade and add water. The water level must be between 0.5L and 2L. Rotate the lid clockwise to lock it.
2. Insert the bowl onto the bowl socket. Press the bowl lid slightly to ensure the bowl is well inserted.
3. Put the steamer basket on the bowl lid.
4. Put the food on the steamer and then cover the lid.

Caution: danger of scalding by hot steam and hot condensed water. Never use the steamer without lid. If the lid is not fitted properly, the steam will escape and food inside steamer will not cook properly. Never leave the measuring cup on the bowl lid when using the steamer.

The water in the bowl should be more than 0.5L and can be used for steaming food about 30 minutes, you need add around 250ml of water for each additional 15 minutes.

HOW TO INSTALL THE WHISK

The whisk will help you to achieve the best results while whisking cream, beating mayonnaise or egg white.

Install the whisk according to figure 6:

1. Hold the ball-shaped end of the whisk.
2. Insert the whisk on the upper part of the blade, a sound "click" will be heard. That means the whisk is well installed on the blade. Put the lid with the airproof ring on the bowl.
- Notice: If you want to remove it, just hold the ball-shaped end and pull it out directly.
3. Put the measuring cup and insert the bowl into the bowl socket on the main unit.
4. Start your desired recipe.

Caution: don't add ingredients that might damage or block the whisk when the blade is in motion and the whisk is fitted. Only use the whisk attachment at speed 1-4.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.
2. Unscrew the nut and remove all parts of the attachment.
3. All the accessories can be cleaned in the dishwasher!
4. While using the appliance, always keep the contact pins at the bottom of the bowl clean and dry! Wipe the contact pins at the bottom of the bowl with a dry cloth!
5. Never use pointed or sharp objects for cleaning as this may damage functional parts or affect the safety of the appliance.
6. The blade is very sharp! Handle it with care!
7. Wash all parts in hot soapy water. Clean them immediately after use. Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
8. We advise you to lubricate the blade with some vegetable oil.
9. Only wipe the main appliance with a damp soft cloth!
10. Self-clean function: If the bowl and blade is hard to clean, you may add some hot soapy water in the bowl and select the self-cleaning function from the menu. When there is burn mark on blender jug bottom, put some citric acid or lemons into water, heat 5 minutes, and then remove the burn mark with a mop.

FAULT CODE

Code	Explanation	Solution
E1	NTC short circuit	The appliance must be sent to an approved service centre for repair
E2	NTC open-circuit	Remove the bowl and reinstall it according to the operating instructions. If the problem persists, send the appliance to an approved service centre
E3	Safety switch open-circuit fault	Try placing the bowl lid correctly on the bowl. If the issue persists, please send the appliance to an authorized service centre for repair.
E4	Motor failure	The appliance must be sent to an authorized service centre for repair.

PRODUCT DISPOSAL



This product complies with European Directive 2012/19/EU on electrical and electronic devices, known as WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), provides the legal framework applicable in the European Union for the disposal and reuse of waste electronic and electrical devices. Do not dispose of this product in the bin, instead going to the electrical and electronic waste collection centre closest to your home.

Information on power consumption in off mode, standby mode, and network standby mode of the appliance, in accordance with EU Regulation 2023/826, can be found at the following link: <https://zelmer.pl/content/ecodesign-info.html>

We hope that you will be very satisfied with the product.

DECLARATION OF CONFORMITY



B&B TRENDS S.L. hereby declares that the radio equipment type Zelmer ZTR2000 MaxCook Multifunctional Robot complies with Directive 2014/53/EU.

The full text of the EU Declaration of Conformity is available at the following internet address:

<https://zelmer.pl/content/deklaracja-zgodnosci-ue.html>

Radio Frequency Information (RED 2014/53/EU)

Frequency range: 2412 – 2472 MHz

Maximum transmission power: 17.18 dBm (52.24 mW) (typical)

VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ALES MARCA ZELMER. VĂ DĂM SATISFAȚIE ÎN UTILIZAREA DISPOZITIVULUI.

AVERTIZARE

ÎNAINTE DE A UTILIZA PRODUSUL, CITIȚI CU ATENȚIE INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE.

PĂSTRAȚI-L ÎNTR-UN LOC SIGURANȚĂ PENTRU UTILIZARE VIITOARE

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

- A. Cana de măsurat
- B. Capac pentru bol
- C. Garnitura capacului vasului
- D. Cuțit
- E. Sigiliu cuțit
- F. Bowl
- G. Blocarea arborelui de transmisie
- H. Mixer cu fluture
- I. Carcasa dispozitivului
- J. Panou de control tactil
- K. Comutator PORNIT/OPRIT
- L. Buton Start/Stop/Pauză
- M. Capac recipient pentru gătit la abur
- N. Tavă de gătit la abur
- O. Vapor de adâncime
- P. Spatulă
- Q. Coș de gătit la abur cu mâner

ECRAN DIGITAL (FIG.7, FIG.8)

- 1. Meniu principal
- 2. Căutare rețete
- 3. Listă rețete favorite
- 4. Gătire manuală
- 5. Funcție cântar
- 6. Setări robot
 - a. Wi-Fi
 - b. Luminozitate
 - c. Manual de utilizare
 - d. Limbă
 - e. Versiune

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Verificați dacă parametrii de alimentare de pe plăcuța de identificare a dispozitivului corespund cu parametrii rețelei electrice.

Aparatul trebuie conectat la o priză de rețea cu un pin de împământare!

Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un centru de service autorizat

sau de o persoană cu calificare similară pentru a evita un pericol.

Nu scufundați aparatul, cablul sau ștecherul în apă sau alte lichide.

Nu lăsați dispozitivul nesupravegheat în timpul funcționării. Timpii de funcționare a accesoriilor indicați în secțiunile relevante ale acestui manual trebuie respectați.

Aparatul trebuie curățat, în special piesele care intră în contact direct cu alimentele, înainte de prima utilizare, imediat după utilizare sau dacă aparatul nu a fost utilizat o perioadă lungă de timp – procedura este descrisă în secțiunea „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”.

AVERTISMENT: Risc de accidentare în caz de utilizare incorectă!

Aveți grijă când manipulați lame ascuțite, goliți vasul și curățați.

Lama de tăiere este foarte ascuțită; evitați contactul fizic în timpul golirii și curățării aparatului - vă puteți accidenta grav.

Fiți deosebit de atenți când turnați lichide fierbinți în bol – acestea pot fi ejectate violent din cauza evaporării.

Deconectați întotdeauna robotul multifuncțional de la sursa de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.

Înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de piesele mobile, opriți dispozitivul și deconectați-l de la sursa de alimentare.

După terminarea lucrului, opriți întotdeauna dispozitivul și deconectați-l de la priză.

Dispozitivul poate fi utilizat de către persoane cu capacități

fizice, senzoriale sau mentale reduse, precum și de către persoane lipsite de experiență și cunoștințe, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau să fi fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a dispozitivului și să înțeleagă riscurile.

Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau să fi fost instruiți cu privire la utilizarea în siguranță și să înțeleagă riscurile.

Curățarea și întreținerea aparatului de către utilizator nu trebuie efectuate de către copii, cu excepția cazului în care au peste 8 ani și sunt sub supraveghere.

A nu se lăsa la îndemâna copiilor sub 8 ani.

Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

Pentru a asigura o etanșare corectă, cuțitul de amestecare nu trebuie lăsat să funcționeze fără apă.

Dispozitivul este destinat exclusiv utilizării casnice și nu trebuie utilizat în:

- camere sociale în magazine, birouri și alte locuri de muncă,
- ferme,
- hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale,
- pensiuni tip cazare cu mic dejun .

Nu scufundați carcasa dispozitivului în apă sau alte lichide și nu o clătiți sub jet de apă. Folosiți doar o lavetă umedă pentru a o curăța.



ATENȚIE! Suprafață fierbinte! Simbolul de pe dispozitiv indică faptul că componentele acestuia se pot încălzi foarte tare în timpul funcționării.

Atenție ! Risc de arsuri – accesoriile utilizate pentru

procesarea termică a alimentelor (de exemplu , bolul) se pot încălzi în timpul funcționării și pot rămâne fierbinți după oprirea dispozitivului – fiți atenți .

Aveți grijă atunci când preparați alimente la temperaturi ridicate.

La deschiderea vasului sau a oricărui alt accesoriu închis, pot fi emise aburi fierbinți sau poate da în clocot conținutul.

AVERTISMENT: Pentru a evita pericolul cauzat de resetarea accidentală a întrerupătorului termic , acest aparat nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv de comutare extern , cum ar fi un temporizator , un sistem de telecomandă sau conectat la un circuit care este oprit și pornit în mod regulat .

Nu utilizați aparatul în aer liber.

Înainte de a începe utilizarea, verificați dacă toate componentele aparatului sunt asamblate corect.

Nu așezați aparatul pe suprafețe fierbinți sau încălzite.

Montarea accesoriilor care nu sunt recomandate de producător poate duce la situații periculoase și la deteriorarea aparatului.

AVERTISMENT: Opriți întotdeauna întrerupătorul principal și deconectați alimentarea înainte de a scoate ștecherul din priză.

NOTĂ: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a-l scoate de pe blat.

Dispozitivul este proiectat să funcționeze la o altitudine maximă de 2000 m deasupra nivelului mării.

AVERTISMENT! Pungile de plastic pot fi periculoase. Nu le lăsați la îndemâna bebelușilor și copiilor. Nu permiteți copiilor să se joace cu materialele de ambalare – există riscul de sufocare.

AVERTISMENTE IMPORTANTE

Dispozitivul este destinat exclusiv uzului casnic și nu trebuie utilizat niciodată în scopuri comerciale sau industriale.

Orice utilizare sau manipulare necorespunzătoare a produsului va anula garanția.

Înainte de a conecta dispozitivul, verificați dacă tensiunea nominală corespunde cu tensiunea rețelei electrice.

Cablul de alimentare nu trebuie să fie încurcat sau înfășurat în jurul dispozitivului în timpul funcționării.

Nu utilizați dispozitivul și nu îl conectați/deconectați de la sursa de alimentare cu mâinile sau picioarele ude.

Nu trageți de cablu pentru a-l deconecta de la priză și nu folosiți cablul pe post de mâner.

Nu utilizați accesorii sau piese de la alți producători - acest lucru va anula garanția.

Părțile care intră în contact cu alimentele trebuie spălate bine înainte de prima utilizare.

Așezați întotdeauna dispozitivul pe o suprafață plană, uscată și curată.

Nu lăsați dispozitivul nesupravegheat în timpul funcționării.

Spatula este doar pentru scoaterea alimentelor din bol – nu trebuie folosită în timp ce lama funcționează.

Când procesați alimente fierbinți (peste 60°C), nu atingeți paharul gradat.

În cazul unei defecțiuni sau avarii, deconectați imediat dispozitivul de la sursa de alimentare și contactați un service tehnic autorizat.

Pentru a evita riscurile, nu deschideți dispozitivul singur. Reparațiile și întreținerea trebuie efectuate numai de către personal de service calificat, autorizat de marcă.

B&B TRENDS SL. nu este răspunzătoare pentru nicio daună adusă persoanelor, animalelor sau bunurilor, rezultată din nerespectarea avertismentelor de mai sus.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Spălați toate componentele robotului multifuncțional conform informațiilor din secțiunea „Curățare și întreținere”.

CONECTAREA LA REȚEAUA WiFi

Atinge pictograma „Setări robot” pe ecranul digital (pictograma 6 din FIG. 7).

Atinge pictograma „WiFi” pentru a afișa lista rețelelor wireless disponibile.

Apoi selectează rețeaua la care dorești să te conectezi și introdu parola.

După introducerea corectă a parolei, dispozitivul se va conecta la rețeaua wireless selectată.

CUM SE INSTALĂ GARNITURA CAPACULUI

Instalați garnitura capacului așa cum se arată în FIG. 1

CUM SE INSTALĂ LAMA

Instalați sau scoateți lama așa cum se arată în FIG. 2:

1. Asigurați-vă că garnitura lamei este pe lamă
2. Introduceți lama prin orificiul din fundul bolului
3. Întoarceți vasul cu susul în jos fără a scoate lama și plasați piulița/blocatorul pe arborele de acționare.
4. Rotiți piulița în sensul acelor de ceasornic pentru a fixa ferm lama.
5. Rotiți piulița ușor în sens invers acelor de ceasornic pentru a scoate lama din bol.
6. Când scoateți lama din bol, țineți partea superioară a lamei cu o mână și deșurubați piulița cu cealaltă mână.

Atenție: Lama este foarte ascuțită. Manevrați cu grijă. Țineți doar de partea superioară a lamei! Garnitura de etanșare a lamei trebuie să fie întotdeauna la locul ei. În caz contrar, alimentele se pot scurge și aparatul se poate deteriora.

CUM SE INSTALEAZĂ BOLUL

Capacitatea maximă a bolului este de 3,5 litri. Nu procesați mai mult de 2 litri de alimente!



Avertisment – Suprafață fierbinte: Marcajul „ Suprafață fierbinte ” de pe bol indică faptul că elementul se poate încălzi și nu trebuie atins fără măsurile de precauție adecvate.

Asamblați bolul așa cum se arată în FIG. 3:

1. Așezați capacul cu garnitura pe vas
2. Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca
3. Așezați bolul în fanta pentru bol. Asigurați-vă că punctul Z1 este aliniat cu punctul Z2. Apăsăți ușor capacul pentru a vă asigura că bolul este fixat în siguranță.
4. Introduceți paharul de măsurat

Notă: Dacă capacul sau bolul nu sunt fixate corect, pe ecran va apărea mesajul de eroare E3 sau E2.

CUM SE UTILIZEAZĂ DISPOZITIVUL

Conectați dispozitivul la priză și apăsați butonul Pornit/Oprit pentru a-l porni. Dispozitivul va intra în modul standby. Acest dispozitiv este un robot de bucătărie modern, multifuncțional, cu ecran tactil (vezi Figura 7):

1. **Meniu principal cu rețete automate** – selectați rețeta interactivă care vă interesează, pas cu pas. După selectare, toate informațiile despre rețetă vor apărea pe ecran: lista ingredientelor, pregătirea și începerea gătitului.
2. **Căutare rețete** – posibilitatea de a căuta rețete după nume
3. **Listă de rețete preferate** – posibilitatea de a salva propriile rețete preferate
4. **Mod manual** – setați temperatura, timpul, viteza și direcția (stânga/dreapta) în funcție de nevoile dvs.
5. **Funcție de cântar** – max. 5 kg, precizie 5 g
6. **Setări robot** – acces la configurația dispozitivului:
 - a. WiFi – Conectați robotul de bucătărie la o rețea WiFi . Această conexiune este necesară pentru descărcarea/actualizarea rețetelor. Odată ce rețetele sunt descărcate, nu mai este nevoie de o conexiune WiFi permanentă.
 - b. Luminozitate – setați nivelul de luminozitate al ecranului.
 - c. Manual de utilizare – ghid rapid de utilizare.
 - d. Limbă – selectarea și schimbarea limbii interfeței.
 - e. Versiune – verificați versiunea software-ului dispozitivului.

Apăsăți butonul Start/Stop/ Pauză pentru a porni, a pune pauză sau a readuce dispozitivul în modul standby. Dacă țineți apăsat acest buton mai mult de 3 secunde, dispozitivul va încheia imediat operațiunea curentă și va reveni în modul standby, ștergând toate setările.

Notă: Dacă nu se efectuează nicio operațiune timp de aproximativ 5 minute în modul standby, dispozitivul va intra în modul repaus (ecran negru). Pentru a-l porni din nou, apăsați butonul Start/Stop/ Pauză .

GĂTIRE ÎN MOD MANUAL

Gătire manuală ” de pe ecran, în meniul principal. Vor apărea opțiunile de setare a temperaturii, timpului și vitezei (vezi FIG. 8):

7. Temperatură – setați intervalul de la 30 la 120°C (reglabil în trepte de 5°C)

8. Viteză – setați nivelul de viteză de la 1 la 10

9. Timp – setați timpul de la 0 la 99 de minute

10. Funcție puls – țineți apăsat butonul pentru ca dispozitivul să funcționeze la viteză maximă; când este eliberat, dispozitivul se oprește. Ideal pentru zdrobirea gheții (max. 2×2×2 cm cuburi, max. 250 g de gheață). Această funcție nu este disponibilă atunci când temperatura bolului depășește 70°C sau lama este în modul invers.

11. Ștergere – șterge toate setările anterioare și revine la starea „stand-by”.

12. Start/Pauză – pornește sau pune dispozitivul în pauză

13. Funcție inversare – schimbă direcția de rotație a lamelor

14. Funcții automate – selectarea a 5 programe preprogramate (gătire la abur, supă, frământare aluat, gem, autocurățare) cu temperatură, viteză și timp setate, pentru o gătire rapidă și ușoară.

FUNCȚII AUTOMATE

Apăsați pictograma „ **Funcții automate** ” de pe ecran în modul manual. Puteți alege dintre 5 funcții preprogramate pentru diferite scopuri de gătit.

FUNCȚIE	SETĂRI IMPLICITE
Autocurățare	Turnați puțină apă fierbinte cu detergent de vase în bol și porniți aparatul. Temperatură: 65°C Viteză: 8 Timp: 5 minute
Gem	Ingrediente: 500 g fructe Timp: 10 minute și 17 secunde: - Pasul 1: Viteză 6, Timp: 15 s. - Pasul 2: Pauză de 2 secunde. - Pasul 3: Viteză 1, Timp: 10 minute, Temperatură: 100°C. Timpul și temperatura pot fi ajustate doar după pornirea aparatului. După începerea primului pas, timpul poate fi mărit în timpul funcționării; după începerea celui de-al treilea pas, timpul și temperatura pot fi modificate în timpul funcționării. Sfaturi: Se va auzi un semnal sonor „Beep” când vor rămâne 3 secunde din timpul de funcționare. La final, aparatul revine în modul de așteptare.
Aburire	Ingrediente: Supă sau apă: 500-600 ml Temperatură: 120 °C Viteză : 1 Timp : 17 minute Timpul poate fi ajustat de la 0 jos 99 de minute Sfaturi: Se va auzi un semnal sonor „Beep” când vor rămâne 3 secunde din timpul de funcționare. La final, aparatul revine în modul de așteptare.
Supă	Ingrediente pentru 1 litru de supă 400 g legume și 500 ml apă și alte ingrediente, cum ar fi unt, ulei de măsline, sare, piper negru, vin alb etc. Timp de preparare: 30 minute și 4 secunde - Pas 1: marșarier, viteză 1, temperatură 100°C, timp 20 minute - Pas 2: pauză de 2 secunde - Pas 3: viteză 5, temperatură 100°C, timp 2 minute - Pas 4: pauză de 2 secunde - Pas 5: viteză 4, temperatură 100°C, timp 8 minute Sfaturi: Se va auzi un semnal sonor „Beep” când vor rămâne 3 secunde din timpul de funcționare. La final, aparatul revine în modul de așteptare.

Frământarea aluatului	Ingrediente : 500 de grame făină, 285 ml apă, 10 grame zahăr, 10 grame unt, 10 grame sare, 5 g drojdie uscată Timp de preparare: 3 minute - Pas 1: viteză 4, timp 45 de secunde - Pas 2: pauză de 3 secunde - Pas 3: marșarier, viteză 3, timp 40 secunde - Pas 4: Pauză de 3 secunde - Pas 5: viteză 4, timp 45 de secunde - Pas Pauză de 6:4 secunde - Pas 7: marșarier, viteză 2, timp 40 secunde Sfaturi: Se va auzi un semnal sonor „Beep” când vor rămâne 3 secunde din timpul de funcționare. La final, aparatul revine în modul de așteptare.
-----------------------	---

LISTA DE ACCESORII

Aparatul vine cu diverse accesorii pentru diverse scopuri culinare.

Photo	Accessory	Cooking purpose
	Mixer fluture	Pentru emulsionarea și prepararea sosurilor
	Cuțit	Pentru tocarea, zdrobirea și răzuirea alimentelor
	Coș de gătit la abur cu mâner	Pentru aburire
	Spatulă	Pentru îndepărtarea ingredientelor de pe pereții bolului și scoaterea coșului de gătit la abur.
	Recipient adânc pentru gătit la abur	Pentru a găti ingrediente la abur la două înălțimi. Poate fi folosit în timp ce gătiți ingrediente într-un bol, utilizând aburul generat.
	cană de măsurat	Pentru măsurarea lichidelor de până la 100 ml

CUM SE INSTALEAZĂ UN COȘ DE GĂTIT LA ABUR CU MÂNER

Acest accesoriu este potrivit pentru prepararea unor cantități mici de alimente, cum ar fi orez, pește sau carne. Asamblați coșul pentru gătit la abur așa cum se arată în FIG. 4:

1. Instalați lama în bol și adăugați apă. Capacitatea maximă de apă din bol este de 800 ml, iar nivelul apei nu trebuie să depășească coșul. Așezați coșul pentru gătit la abur în bol și adăugați ingredientele alese.
2. Acoperiți bolul cu capacul și rotiți-l până se fixează în poziție.
3. Așezați cana gradată și introduceți bolul în fanta unității principale.
4. Rulați rețeta selectată.

Atenție: Risc de opărire din cauza aburului fierbinte și a apei condensate. Atenție. Nu atingeți partea metalică a bolului atunci când este fierbinte – țineți-l doar de mâner. Apoi pune capacul cu garnitura pe bol și rotește-l până când se blochează în poziția corectă.

CUM SE ASAMBLEAZĂ RECIPIENTUL PENTRU GĂTIRE CU ABUR ADÂNC

Acest accesoriu este perfect pentru prepararea de mâncăruri precum legume cu carne, cârnați, chifle la abur, pește etc. Îl puteți folosi în două configurații:

- **Combinatia 1 – gătit pe două niveluri:** capac pentru gătit la abur + tavă pentru gătit la abur + recipient adânc pentru gătit la abur
- **Combinatia 2 – pentru cantități mai mari dintr-un singur tip de aliment:** capac pentru aburitor + aburitor adânc

Asamblarea recipientului de gătire la abur trebuie efectuată așa cum se arată în FIG. 5:

1. Așezați capacul cu garnitura pe bol. Montați lama și adăugați apă – nivelul apei trebuie să fie între 0,5 și 2 litri. Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa.
2. Acoperiți bolul cu capacul și rotiți-l până se fixează în poziție.
3. Așezați recipientul adânc pentru aburi pe capacul bolului
4. Așezați produsele într-un recipient sau tavă și acoperiți cu un capac.

Atenție: Risc de opărire din cauza aburului fierbinte și a condensului. Nu folosiți niciodată aparatul de gătit la abur fără capac. Dacă capacul nu este fixat corect, va ieși abur, iar alimentele din coș nu se vor găti corect. Nu lăsați niciodată paharul gradat pe capacul bolului în timp ce utilizați funcția de gătire la abur.

În bol ar trebui să fie cel puțin 0,5 litri de apă – acest lucru este suficient pentru aproximativ 30 de minute de gătire la abur. Adăugați aproximativ 250 ml de apă pentru fiecare 15 minute suplimentare de gătire.

CUM SE INSTALEAZĂ UN MIXER FLUTURE

Mixerul te va ajuta să obții cele mai bune rezultate atunci când bati frișcă, prepari maioneză sau albușuri de ou.

Amestecul de amestecare cu fluture trebuie instalat așa cum se arată în FIG. 6:

1. Țineți agitatorul fluture de capătul sferic.
2. Glisați telul fluture pe partea superioară a lamei până când auziți un „clic”, indicând că telul este fixat în siguranță. Apoi, așezați capacul cu sigiliul pe bol.

Pentru a scoate telul, pur și simplu apucați capătul sferic și trageți în sus.

3. Introduceți cana gradată și așezați bolul în fanta unității principale.
4. Rulați rețeta selectată.

Notă: Nu adăugați ingrediente care ar putea deteriora sau înfunda telul fluture în timp ce lama se mișcă și telul este atașat. Folosiți telul fluture doar la vitezele 1-4.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de curățare, opriți aparatul și deconectați-l de la priză.

Deșurubați piulița și scoateți toate piesele accesorii.

Toate accesoriile se pot spăla în mașina de spălat vase!

Păstrați întotdeauna contactele de pe fundul bolului curate și uscate în timpul utilizării! Ștergeți-le cu o cârpă uscată.

Nu folosiți niciodată obiecte ascuțite sau cu vârf pentru curățare, deoarece acestea pot deteriora componentele funcționale sau pot afecta siguranța dispozitivului.

Lama este foarte ascuțită! Manevrați-o cu grijă.

Spălați toate componentele în apă fierbinte și detergent de vase. Curățați imediat după utilizare. Apoi clătiți cu apă fierbinte curată și uscați imediat.

Recomandăm lubrifierea lamei cu o cantitate mică de ulei vegetal.

Ștergeți corpul dispozitivului doar cu o lavetă moale și umedă.

Funcție de autocurățare: Dacă bolul și lama sunt dificil de curățat, turnați apă fierbinte cu săpun în bol și selectați funcția de autocurățare din meniu .

Dacă apar urme de arsură pe fundul bolului, adăugați acid citric sau felii de lămâie în apă, încălziți timp de 5 minute, apoi îndepărtați urmele de arsură cu o cârpă sau un burete moale.

REZOLVAREA PROBLEMELOR

Cod eroare	Explicație	Soluție
E1	Scurtcircuit NTC	Trimiteți aparatul la un centru de service autorizat pentru reparație.
E2	Circuit deschis NTC	Încercați să așezați corect bolul pe bază. Dacă problema persistă, trimiteți aparatul la un centru de service autorizat pentru reparație.
E3	Defecțiune a circuitului întrerupătorului de siguranță	Încercați să așezați corect capacul bolului. Dacă problema persistă, trimiteți aparatul la un centru de service autorizat pentru reparație.
E4	Defecțiune a motorului	Trimiteți aparatul la un centru de service autorizat pentru reparație.

RECICLAREA DISPOZITIVELOR ELECTRICE UZATE



Acest produs este conform cu Directiva 2012/19/UE a Parlamentului European și a Consiliului privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE), care stabilește cadrul legal în Uniunea Europeană pentru eliminarea și reutilizarea echipamentelor electrice și electronice uzate.

Nu aruncați acest produs împreună cu deșeurile menajere. Duceți-l la cel mai apropiat punct de colectare pentru echipamente electrice și electronice.

Informații despre consumul de energie al aparatului în modul oprit, modul de așteptare și modul de așteptare în rețea, în conformitate cu Regulamentul UE 2023/826, pot fi găsite la următorul link: <https://zelmer.pl/content/ecodesign-info.html>

Sperăm că veți fi foarte mulțumit de produs.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE



B&B TRENDS S.L. declară prin prezenta că tipul de echipament radio Robot multifuncțional Zelmer ZTR2000 MaxCook este conform cu Directiva 2014/53/UE.

Textul complet al declarației de conformitate UE este disponibil la următoarea adresă de internet:

<https://zelmer.pl/content/deklaracja-zgodnosci-ue.html>

Informații privind frecvențele radio (RED 2014/53/UE)

Interval de frecvență: 2412 – 2472 MHz

Puterea maximă de emisie: 17,18 dBm (52,24 mW) (tipică)

ДЯКУЄМО, ЩО ОБРАЛИ БРЕНД ZELMER. БАЖАЄМО ВАМ ЗАДОВОЛЕННЯ ВІД ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ.

УВАГА

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРОДУКТУ УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЮ З ВИКОРИСТАННЯ.
ЗБЕРІГАЙТЕ ЙОГО В БЕЗПЕЧНОМУ МІСЦІ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

ОПИС ПРИСТРОЮ

- A. Мірна чашка
- B. Кришка чаші
- C. Прокладка кришки чаші
- D. Ніж
- E. Ущільнення ножа
- F. Боул
- G. Фіксатор карданного валу
- H. Змішувач «Метелик»
- I. Корпус пристрою
- J. Сенсорна панель керування
- K. Вимикач УВІМК./ВИМК.
- L. Кнопка «Пуск/Стоп/Пауза»
- M. Кришка контейнера для приготування на пару
- N. Лоток для приготування на пару
- O. Глибокий паровар
- P. Шпатель
- Q. Кошик для приготування на пару з ручкою

ЦИФРОВИЙ ЕКРАН (РИС.7, РИС.8)

- 1. Головне меню
- 2. Пошук рецептів
- 3. Список улюблених рецептів
- 4. Ручне приготування
- 5. Функція ваги
- 6. Налаштування робота
 - a. Wi-Fi
 - b. Яскравість
 - c. Посібник користувача
 - d. Мова
 - e. Версія

ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

Перевірте, чи відповідають параметри живлення на заводській таблиці пристрою параметрам вашої електромережі.

Пристрій слід підключати до розетки із заземленням!

Якщо шнур живлення пошкоджено, його має замінити виробник, авторизований сервісний центр або особа з

аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки. Не занурюйте прилад, шнур або вилку у воду чи інші рідини.

Не залишайте пристрій без нагляду під час роботи.

Необхідно дотримуватися часу роботи аксесуарів, зазначеного у відповідних розділах цього посібника.

Прилад слід очистити, особливо частини, що безпосередньо контактують з їжею, перед першим використанням, одразу після використання або якщо прилад не використовувався протягом тривалого часу – процедура описана в розділі «ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ».

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Ризик травмування в разі неправильного використання!

Будьте обережні під час роботи з гострими лезами, спорожнення чаші та чищення.

Ріжуче лезо дуже гостре; уникайте фізичного контакту під час спорожнення та чищення приладу – ви можете серйозно травмуватися.

Будьте особливо обережні, наливаючи гарячі рідини в чашу – вони можуть сильно вибризкатися через випаровування.

Завжди відключайте багатофункціональний робот від джерела живлення, якщо він залишається без нагляду, а також перед складанням, розбиранням або очищенням.

Перш ніж змінювати аксесуари або наближатися до рухомих частин, вимкніть пристрій та від'єднайте його від джерела живлення.

Після завершення роботи завжди вимикайте прилад

та від'єднуйте його від розетки.

Пристрій можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особи, які не мають досвіду та знань, за умови, що вони перебувають під наглядом або пройшли інструктаж щодо безпечного використання пристрою та розуміють ризики.

Прилад можуть використовувати діти віком від 8 років за умови, що вони перебувають під наглядом або пройшли інструктаж з безпечного використання та розуміють ризики.

Чищення та технічне обслуговування приладу не повинні виконуватися дітьми, окрім випадків, коли їм виповнилося 8 років та вони перебувають під наглядом.

Зберігайте пристрій та кабель у недоступному для дітей віком до 8 років місці.

Дітям не можна гратися з приладом.

Щоб забезпечити належне ущільнення, не можна допускати висихання ножа для змішування.

Пристрій призначений лише для домашнього використання та не повинен використовуватися в:

- кімнати для спілкування в магазинах, офісах та інших робочих місцях,
- ферми,
- готелі, мотелі та інші житлові приміщення,
- гостьові будинки тип проживання „ліжко та сніданок” .

Не занурюйте корпус пристрою у воду або інші рідини та не мийте його під проточною водою. Використовуйте для очищення лише вологу тканину.



ОБЕРЕЖНО! Гаряча поверхня! Символ на пристрої вказує на те, що його компоненти можуть сильно нагріватися під час роботи.

Будьте обережні під час приготування страв при високій температурі.

Після відкриття глечика або будь-якої іншої закритої насадки може статися викид гарячої пари або википання вмісту.

Обережно ! Ризик опіків – аксесуари , що використовуються для термічної обробки їжі (наприклад, чаша) , можуть нагріватися під час роботи та залишатися гарячими після вимкнення пристрою – будьте обережні .

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути небезпеки через випадкове скидання теплового запобіжника , цей прилад не можна живити через зовнішній комутаційний пристрій , такий як таймер , система дистанційного керування, або підключати до кола , яке регулярно вмикається та вимикається .

Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.

УВАГА! Ризик ураження електричним струмом – будьте обережні під час користування приладом.

Уникайте потрапляння рідини на електричні компоненти приладу під час роботи. Особливу увагу звертайте на з'єднання між чашею та корпусом.

У разі потрапляння рідини на електричні елементи ретельно очистіть і висушіть їх перед повторним використанням приладу.

Перед початком роботи переконайтеся, що всі частини приладу правильно зібрані.

Не ставте прилад на гарячі або нагріті поверхні.

Встановлення аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до небезпечних ситуацій або пошкодження приладу.

УВАГА: Завжди вимикайте головний вимикач і відключайте живлення перед тим, як виймати вилку з розетки.

ПРИМІТКА: Перш ніж знімати прилад зі стільниці, переконайтеся, що він вимкнений.

Пристрій розрахований на роботу на максимальній висоті 2000 м над рівнем моря.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Пластикові пакети можуть бути небезпечними. Тримайте їх подалі від немовлят та дітей. Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом – існує ризик задухи.

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Пристрій призначений лише для домашнього використання та ніколи не повинен використовуватися в комерційних або промислових цілях.

Будь-яке неправильне використання або поводження з виробом призведе до анулювання гарантії.

Перед підключенням пристрою перевірте, чи відповідає номінальна напруга напрузі мережі.

Шнур живлення не повинен заплутуватися або обмотуватися навколо пристрою під час роботи.

Не використовуйте пристрій та не підключайте/відключайте його від джерела живлення мокрими руками чи ногами.

Не тягніть за шнур, щоб від'єднати його від розетки, та не використовуйте шнур як ручку.

Не використовуйте аксесуари або деталі інших виробників – це призведе до анулювання гарантії.

Деталі, що контактують з їжею, слід ретельно вимити перед першим використанням.

Завжди розміщуйте пристрій на рівній, сухій та чистій поверхні.

Не залишайте пристрій без нагляду під час роботи.

Лопатка призначена лише для видалення їжі з миски – її не слід використовувати, поки працює лезо.

Під час обробки гарячих продуктів (вище 60°C) не торкайтеся мірної склянки.

У разі несправності або пошкодження негайно відключіть пристрій від джерела живлення та зверніться до авторизованого технічного сервісу.

Щоб уникнути ризику, не відкривайте пристрій самостійно. Ремонт та технічне обслуговування повинні виконуватися лише кваліфікованими сервісними працівниками, уповноваженими брендом.

B&B TRENDS SL. не несе відповідальності за будь-які збитки, завдані особам, тваринам або майну внаслідок недотримання вищезазначених попереджень.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Помийте всі частини багатофункціонального робота відповідно до інформації в розділі «Очищення та обслуговування».

ЯК ВСТАНОВИТИ ПРОКЛАДКУ КРИШКИ

Встановіть прокладку кришки, як показано на РИС. 1.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ WiFi

Торкніться значка «Налаштування робота» на цифровому екрані (значок 6 на РИС. 7).

Торкніться значка «WiFi», щоб відобразити список доступних бездротових мереж.

Потім виберіть мережу, до якої хочете підключитися, і введіть пароль.

Після правильного введення пароля пристрій під'єднається до вибраної бездротової мережі.

ЯК ВСТАНОВИТИ ЛЕЗО

Встановіть або зніміть лезо, як показано на РИС. 2:

1. Переконайтеся, що ущільнення леза є на лезі
2. Вставте лезо через отвір у дні миски
3. Переверніть чашу догори дном, не знімаючи леза, та встановіть гайку/фіксатор на приводний вал
4. Поверніть гайку за годинниковою стрілкою, щоб міцно закріпити лезо.
5. Злегка поверніть гайку проти годинникової стрілки, щоб зняти лезо з чаші.
6. Під час виймання леза з чаші тримайте верхню частину леза однією рукою, а іншою рукою відкручуйте гайку.

Увага: Лезо дуже гостре. Поводьтеся обережно. Тримайте лише за верхню частину леза! Ущільнювач леза завжди має бути на місці. В іншому випадку їжа може протікати, а прилад може бути пошкоджений.

ЯК ВСТАНОВИТИ ЧАШУ

Максимальний об'єм чаші становить 3,5 літра. Не обробляйте більше 2 літрів їжі!



Попередження – Гаряча поверхня : Позначка «Гаряча поверхня » на чаші вказує на те, що елемент може нагрітися, і до нього не слід торкатися без належних запобіжних заходів.

Зберіть чашу, як показано на РИС. 3:

1. Помістіть кришку з прокладкою на чашу
2. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати її
3. Вставте миску в отвір для миски. Переконайтеся, що точка Z1 збігається з точкою Z2. Обережно натисніть на кришку, щоб миска надійно закріплена.
4. Вставте мірну чашку

Примітка: Якщо кришка або миска не встановлені належним чином, на екрані з'явиться повідомлення про помилку E3 або E2.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ПРИСТРІЙ

Підключіть пристрій до мережі та натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення, щоб увімкнути його. Пристрій перейде в режим очікування. Цей пристрій — сучасний багатофункціональний кухонний робот із сенсорним екраном

(див. малюнок 7):

- 1. Головне меню з автоматичними рецептами** – виберіть інтерактивний рецепт, який вас цікавить, крок за кроком. Після вибору на екрані з'явиться вся інформація про рецепт: список інгредієнтів, підготовка та початок приготування.
- 2. Пошук рецептів** – можливість пошуку рецептів за їхньою назвою
- 3. Список улюблених рецептів** – можливість зберігати власні улюблені рецепти
- 4. Ручний режим** – встановіть температуру, час, швидкість та напрямок (вліво/вправо) відповідно до ваших потреб
- 5. Функція ваг** – макс. 5 кг, точність 5 г
- 6. Налаштування робота** – доступ до конфігурації пристрою:
 - a. Wi-Fi – Підключіть кухонний комбайн до мережі Wi-Fi . Це з'єднання потрібне для завантаження/оновлення рецептів. Після завантаження рецептів постійне з'єднання Wi-Fi не потрібне .
 - b. Яскравість – встановлення рівня яскравості екрана.
 - c. Посібник користувача – короткий посібник із використання.
 - г. Мова – вибір та зміна мови інтерфейсу.
 - e. Версія – перевірте версію програмного забезпечення пристрою.

Натисніть кнопку «Пуск/Стоп/ Пауза» , щоб запустити, призупинити або повернути пристрій у режим очікування. Якщо утримувати цю кнопку більше 3 секунд, пристрій негайно завершить поточну операцію та повернеться в режим очікування, очистивши всі налаштування.

Примітка: Якщо протягом приблизно 5 хвилин у режимі очікування не буде виконано жодної операції, пристрій перейде в режим сну (чорний екран). Щоб знову його увімкнути, натисніть кнопку «Пуск/Стоп/ Пауза» .

ПРИГОТУВАННЯ В РУЧНОМУ РЕЖИМІ

Ручне приготування » на екрані в головному меню. З'являться опції налаштування температури, часу та швидкості (див. РИС. 8):

- 7. Температура** – встановіть діапазон від 30 до 120°C (регулюється з кроком 5°C)
- 8. Швидкість** – встановіть рівень швидкості від 1 до 10
- 9. Час** – встановіть час від 0 до 99 хвилин
- 10. Функція імпульсного режиму** – утримуйте кнопку, щоб пристрій працював на максимальній швидкості; після відпускання пристрій зупиняється. Ідеально підходить для подрібнення льоду (макс. кубики 2×2×2 см, макс. 250 г льоду). Ця функція недоступна, коли температура чаші перевищує 70°C або лезо знаходиться в режимі зворотного обертання.
- 11. Очистити** – скинути всі попередні налаштування та повернутися до стану «очікування».
- 12. Старт/Пауза** – запускає або призупиняє роботу пристрою
- 13. Функція реверсу** – запускає або призупиняє роботу пристрою
- 14. Автоматичні функції** – вибір однієї з 5 попередньо запрограмованих програм (готування на парі, суп, замішування тіста, варення, самоочищення) із заданою температурою, швидкістю та часом для швидкого та легкого приготування.

АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ

Натисніть значок « **Автоматичні функції** » на екрані в ручному режимі. Ви можете вибрати одну з 5 попередньо запрограмованих функцій для різних цілей приготування.

ФУНКЦІЯ	НАЛАШТУВАННЯ ЗА ЗАМОВЧАННЯМ
Самоочищення	Налийте трохи гарячої води із засобом для миття посуду в чашу та увімкніть прилад. Температура: 65°C Швидкість: 8 Час: 5 хвилин
Джем	Налаштування за замовчуванням (Час: 10 хвилин і 17 секунд): Крок 1: Швидкість 6, Час: 15 с. Крок 2: Пауза 2 секунди. Крок 3: Швидкість 1, Час: 10 хвилин, Температура: 100°C.. Час і температуру можна регулювати лише після запуску приладу. Після початку першого кроку час можна збільшити під час роботи; після початку третього кроку час і температуру можна змінювати під час роботи. Порада: Під час роботи, коли залишиться 3 секунди, пролунає звуковий сигнал «Веер». Після завершення прилад переходить у режим очікування.
Приготування на пару	Інгредієнти: Бульйон або вода: 500-600 мл Температура: 120°C Швидкість : 1 Час : 17 хвилин Час можна регулювати від 0 вниз 99 хвилин Порада: Під час роботи, коли залишиться 3 секунди, пролунає звуковий сигнал «Веер». Після завершення прилад переходить у режим очікування.
Суп	Інгредієнти на 1 літр супу 400 г овочів та 500 мл води, а також інші інгредієнти, такі як вершкове масло, оливкова олія, сіль, чорний перець, біле вино тощо Час приготування: 30 хвилин 4 секунди - Крок 1: задній ход, швидкість 1, температура 100°C, час 20 хвилин - Крок 2: 2- секундна пауза - Крок 3: швидкість 5, температура 100°C, час 2 хвилин - Крок 4: 2- секундна пауза - Крок 5: швидкість 4, температура 100°C, час 8 хвилин Порада: Під час роботи, коли залишиться 3 секунди, пролунає звуковий сигнал «Веер». Після завершення прилад переходить у режим очікування.
Замішування тіста	Інгредієнти : 500 г борошно, 285 мл вода, 10 г цукор, 10 г вершкове масло, 10 г сіль, 5 г сухих дріжджів Час приготування: 3 хвилин - Крок 1: швидкість 4, час 45 секунд - Крок 2: 3- секундна пауза - Крок 3: задній ход, швидкість 3, час 40 секунд - Крок 4: 3- секундна перерва - Крок 5: швидкість 4, час 45 секунд - Крок 6: 4- секундна перерва - Крок 7: задній ход, швидкість 2, час 40 секунд Порада: Під час роботи, коли залишиться 3 секунди, пролунає звуковий сигнал «Веер». Після завершення прилад переходить у режим очікування.

СПИСОК АКСЕСУАРІВ

Пристрій постачається з різними аксесуарами для різних кулінарних цілей.

Фото	Аксесуар	Доля
	Змішувач-метелик	Для емульгування та приготування соусів

	Ніж	Для подрібнення, подрібнення та натирання продуктів
	Кошик для приготування на пару з ручкою	Для приготування на пару
	Шпатель	Для видалення інгредієнтів зі стінок чаші та виймання кошика для приготування на пару.
	Глибокий контейнер для приготування на пару	Для приготування на парі інгредієнтів на двох рівнях. Можна використовувати під час приготування інгредієнтів у чаші, використовуючи утворену пару.
	Мірна чашка	Для вимірювання рідин до 100 мл

ЯК ВСТАНОВИТИ КОШИК ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРИ З РУЧКОЮ

Цей аксесуар підходить для приготування невеликої кількості їжі, такої як рис, риба або м'ясо. Зберіть кошик для приготування на пару, як показано на РИС. 4:

1. Встановіть лезо в чашу та додайте води. Максимальний об'єм води в чаші становить 800 мл, а рівень води не повинен перевищувати кошик. Помістіть кошик для приготування на пару в чашу та додайте вибрані інгредієнти.
2. Накрийте миску кришкою та поверніть її, доки вона не зафіксується на місці.
3. Встановіть мірну чашку та вставте миску у отвір на головному блоці.
4. Запустіть вибраний рецепт.

Попередження: Ризик опіку гарячою паром та конденсованою водою. Будьте обережні. Не торкайтеся металевої частини чаші, коли вона гаряча – тримайте лише за ручку. Потім накрийте чашу кришкою з ущільнювачем і поверніть її, доки вона не зафіксується у правильному положенні.

ЯК ЗІБРАТИ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ГЛИБОКОГО ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРИ

Цей аксесуар ідеально підходить для приготування таких страв, як овочі з м'ясом, ковбаси, парові булочки, риба тощо. Ви можете використовувати його у двох конфігураціях:

- **Комбінація 1 – приготування на двох рівнях:** кришка для приготування на пару + піддон для

приготування на пару + глибока ємність для приготування на пару

• **Комбінація 2 – для більшої кількості одного виду їжі:** кришка пароварки + глибока пароварка

Збірку контейнера для глибокого приготування на парі слід виконувати, як показано на рис. 5:

1. Помістіть кришку з ущільнювачем на чашу. Встановіть лезо та додайте води – рівень води має бути від 0,5 до 2 літрів. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її на місці.
2. Накрийте миску кришкою та поверніть її, доки вона не зафіксується на місці.
3. Поставте глибоку ємність для приготування на пару на кришку чаші
4. Помістіть продукти в контейнер або лоток і накрийте кришкою.

Попередження: Ризик опіку гарячою парою та конденсатом. Ніколи не використовуйте пароварку без кришки. Якщо кришка не буде належним чином закрита, пара виходитиме, і їжа в кошику не приготується належним чином. Ніколи не залишайте мірну склянку на кришці чаші під час використання функції приготування на парі.

У чаші має бути щонайменше 0,5 літра води – цього достатньо приблизно на 30 хвилин приготування на пару. Додавайте приблизно 250 мл води на кожні наступні 15 хвилин приготування.

ЯК ВСТАНОВИТИ ЗМІШУВАЧ BUTTERFLY

Міксер допоможе вам отримати найкращі результати під час збивання вершків, приготування майонезу або збивання яєчних білків.

Змішувач типу «метелик» слід встановити, як показано на рис. 6:

1. Тримайте мішалку-метелика за кульковий кінець.
2. Вставте вінчик у формі метелика у верхню частину леза, доки не почуєте клацання, яке свідчить про те, що вінчик надійно закріплений. Потім помістіть кришку з ущільнювачем на чашу. Щоб зняти вінчик, просто візьміться за кульковий кінець і потягніть його вгору.
3. Вставте мірну чашку та помістіть миску у отвір на головному блоці.
4. Запустіть вибраний рецепт.

Примітка: Не додавайте інгредієнти, які можуть пошкодити або засмітити вінчик-метелик, коли лезо рухається, а вінчик встановлено. Використовуйте вінчик-метелик лише на швидкостях 1-4.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед чищенням вимкніть прилад та від'єднайте його від розетки.

Відкрутіть гайку та зніміть усі допоміжні деталі.

Усі аксесуари можна мити в посудомийній машині!

Завжди тримайте контакти на дні чаші чистими та сухими під час використання! Протирайте їх сухою ганчіркою.

Ніколи не використовуйте гострі або загострені предмети для очищення, оскільки це може пошкодити функціональні компоненти або вплинути на безпеку пристрою.

Лезо дуже гостре! Поводьтеся з ним обережно.

Вимийте всі компоненти в гарячій воді з мийним засобом для посуду. Помийте одразу після використання. Потім промийте чистою гарячою водою та одразу висушіть.

Рекомендуємо змастити лезо невеликою кількістю рослинної олії.

Протирайте корпус пристрою лише м'якою вологою тканиною.

Функція самоочищення: Якщо чашу та лезо важко очистити, налійте в чашу гарячу мильну воду та

виберіть функцію самоочищення з меню .

Якщо на дні миски з'явилися пригорілі сліди, додайте у воду лимонну кислоту або скибочки лимона, нагрівайте 5 хвилин, потім видаліть пригорілі сліди тканиною або м'якою губкою.

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Код помилки	Пояснення	Рішення
E1	Коротке замикання датчика NTC	Передайте прилад до авторизованого сервісного центру для ремонту.
E2	Обрив ланцюга датчика NTC	Спробуйте правильно встановити чашу на основу. Якщо проблему не усунуто, передайте прилад до авторизованого сервісного центру для ремонту.
E3	Несправність ланцюга вимикача безпеки	Спробуйте правильно встановити кришку чаші. Якщо проблему не усунуто, передайте прилад до авторизованого сервісного центру для ремонту.
E4	Несправність двигуна	Передайте прилад до авторизованого сервісного центру для ремонту.

УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ЕЛЕКТРИЧНИХ ПРИСТРОЇВ



Цей пристрій відповідає Директиві Європейського парламенту та Ради 2012/19/ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE), яка встановлює правові рамки Європейського Союзу щодо утилізації та повторного використання використаного електричного та електронного обладнання. Не викидайте цей пристрій у побутові відходи. Його необхідно здати до найближчого пункту прийому використаного електричного та електронного обладнання.

Інформацію про споживання енергії пристроєм у режимі вимкнення, режимі очікування та мережевому режимі очікування відповідно до Регламенту ЄС 2023/826 можна знайти за наступним посиланням: <https://zelmer.pl/content/ecodesign-info.html>

Ми сподіваємося, що ви будете дуже задоволені продуктом.

ЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ



B&B TRENDS S.L. цим заявляє, що тип радіобладнання Багатофункціональний робот Zelmer ZTR2000 MaxCook відповідає вимогам Директиви 2014/53/ЄС.

Повний текст декларації відповідності ЄС доступний за наступною веб-адресою: <https://zelmer.pl/content/deklaracja-zgodnosci-ue.html>

Інформація щодо радіочастот (RED 2014/53/ЄС)

Діапазон частот: 2412 – 2472 МГц

Максимальна потужність передавання: 17,18 dBm (52,24 мВт) (типова)

KARTA GWARANCYJNA

**Eurogama sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul.
Aleje Jerozolimskie 200/225, 02-486 Warszawa**

NAZWA URZĄDZENIA:

TYP, MODEL:

DATA ZAKUPU:

1. Eurogama sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie (KRS: 0000735164), wyłączny dystrybutor marki Zelmer w Polsce, udziela dobrowolnej gwarancji na stanowiące Państwa własność Urządzenie objęte niniejszą gwarancją (dalej jako: „Urządzenie”).
2. Zasady i warunki gwarancji opisane zostały w punkcie „Ogólne warunki gwarancji”.
3. Dystrybutor udziela również dodatkowej gwarancji na silnik urządzenia. Dodatkowa gwarancja przysługuje wyłącznie konsumentom.
4. Zasady i warunki dodatkowej gwarancji na silnik urządzenia zostały opisane w punkcie „Warunki dodatkowej gwarancji”.

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Podstawowe informacje

1. Niniejsza gwarancja udzielana jest przez dystrybutora, Eurogama sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul. Aleje Jerozolimskie 200/225, 02-486 Warszawa, wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla Miasta Stołecznego Warszawy w Warszawie, XIV Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000735164, NIP 5223128159, kapitał zakładowy 105 000,00 zł, zwaną w dalszej części Gwarantem.
2. Gwarancja obejmuje wady fizyczne Urządzenia wynikające z niewłaściwego wykonania Urządzenia bądź jego części, które czynią je nieprzydatnym do użytkowania zgodnie z przeznaczeniem.
3. Odpowiedzialność z tytułu gwarancji obejmuje tylko wady powstałe z przyczyn tkwiących w Urządzeniu istniejących w chwili wydania Urządzenia użytkownikowi końcowemu w pierwszej sprzedaży detalicznej.
4. Gwarancja jest ważna przez 24 miesiące w przypadku pierwszej sprzedaży detalicznej do celu użytku domowego niezwiązanego z prowadzoną działalnością zawodową i gospodarczą (konsument) oraz 12 miesięcy w przypadku pierwszej sprzedaży detalicznej związanej z prowadzoną działalnością zawodową i gospodarczą (przedsiębiorca) od daty wydania Urządzenia użytkownikowi końcowemu.
5. Gwarancja obowiązuje na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej dla produktów zakupionych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
6. Gwarancją nie są objęte:
 - 1) uszkodzenia mechaniczne, np. odbarwienia lub ścieranie się zewnętrznej powłoki Urządzenia,
 - 2) uszkodzenia powstałe w wyniku nieprawidłowej konserwacji Urządzenia (chemicznej lub termicznej),

- 3) uszkodzenia powstałe w wyniku ingerencji wody lub innej cieczy,
 - 4) uszkodzenia powstałe w wyniku używania Urządzenia niezgodnie z instrukcją do niego dołączoną,
 - 5) uszkodzenia powstałe w wyniku podejmowania prób naprawy Urządzenia przez nieautoryzowany serwis,
 - 6) uszkodzenia powstałe w wyniku modyfikacji lub niepoprawnej instalacji oprogramowania,
 - 7) uszkodzenia części podlegających normalnemu zużyciu, takich jak szczotki, worki, filtry, rury giętne,
 - 8) uszkodzenia powstałe w wyniku wylądowań atmosferycznych, przepięć, innych zakłóceń w sieciach elektrycznych,
 - 9) uszkodzenia spowodowane zaistnieniem siły wyższej (tj. np. pożarem, trzęsieniem ziemi, działaniami wojennymi lub innymi nieprzewidzianymi zdarzeniami zewnętrznymi).
7. W przypadku braku zgodności Urządzenia z umową uprawnionemu przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt Gwaranta, a udzielona gwarancja nie ma wpływu na możliwość skorzystania z tych środków ani ich zakres. W szczególności niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień z tytułu niezgodności rzeczy sprzedanej z umową. Wykonywanie uprawnień z tytułu gwarancji nie wpływa na odpowiedzialność sprzedawcy z tytułu niezgodności rzeczy sprzedanej z umową. W razie wykonywania uprawnień z gwarancji bieg terminu do wykonania uprawnień z tytułu niezgodności rzeczy sprzedanej z umową ulega zawieszeniu z dniem zawiadomienia sprzedawcy o wadzie. Termin ten biegnie dalej od dnia odmowy przez Gwaranta wykonania obowiązków wynikających z gwarancji albo bezskutecznego upływu czasu na ich wykonanie.

Procedura gwarancyjna

8. Dokumentem uprawniającym do skorzystania z gwarancji jest dowód zakupu (np. paragon z kasy fiskalnej, faktura).
9. Zgłaszając usterkę należy skontaktować się z Gwarantem poprzez Autoryzowany Serwis Zelmer pod numerem telefonu 22 824 44 93 lub za pośrednictwem adresu e-mail: serwis@zelmer.pl lub dostarczyć Urządzenie do miejsca zakupu (punktu sprzedaży detalicznej). W przypadku dostarczenia Urządzenia do miejsca zakupu zgłoszenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer dokonuje sprzedawca detaliczny w imieniu uprawnionego.
10. Wysyłka Urządzenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer odbywa się za pośrednictwem wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego usługi kurierskie na koszt Gwaranta, po wcześniejszym dokonaniu zgłoszenia zgodnie z punktem 9 Ogólnych Warunków Gwarancji i uzyskaniu numeru zgłoszenia serwisowego (RMA).
11. Uprawniony obowiązany jest udostępnić Urządzenie do odbioru przez Autoryzowanego Serwisu Zelmer za pośrednictwem wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego usługi kurierskie. W przeciwnym razie koszty dostarczenia Urządzenia oraz odpowiedzialność za szkody powstałe w transporcie ponosi uprawniony.
12. Dostarczone Urządzenie powinno być kompletne. Do Urządzenia powinny być dołączone opis wady, kopia dowodu zakupu, adres zwrotny uprawnionego oraz telefon kontaktowy.
13. Urządzenie powinno zostać przygotowane do transportu zgodnie z wymogami określonymi przez wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego usługi kurierskie. W przypadku braku zabezpieczenia Urządzenia do transportu zgodnie z przedmiotowymi wymogami, Gwarant nie odpowiada za uszkodzenia w transporcie.
14. W przypadku uszkodzenia Urządzenia w transporcie zalecane jest spisanie protokołu szkody z przedstawicielem wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego usługi kurierskie.

15. Dostarczone Urządzenie powinno spełniać ogólnie przyjęte normy czystości, w szczególności zostać dostarczone w stanie wolnym od zabrudzeń i zanieczyszczeń zewnętrznych. W przeciwnym razie Gwarant ma prawo do odmowy naprawy Urządzenia i zwrotu Urządzenia na koszt uprawnionego.
16. Po dostarczeniu Urządzenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer wady ujawnione w okresie gwarancji zostaną usunięte przez Gwaranta.
17. Gwarant obowiązany jest udzielić odpowiedzi na informację o usterce w terminie 14 dni od dnia jej zgłoszenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer.
18. Wady Urządzenia ujawnione w okresie gwarancji zostaną usunięte w możliwie najkrótszym terminie, od 14 do 21 dni roboczych od daty dostarczenia Urządzenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer.
19. W razie braku możliwości usunięcia wady stwierdzonej przez Autoryzowany Serwis Zelmer, uprawnionemu przysługuje prawo do nieodpłatnej wymiany Urządzenia na nowe. Wymiany dokonuje Autoryzowany Serwis Zelmer.
20. W razie braku możliwości wymiany Urządzenia na nowe, uprawnionemu przysługuje zwrot środków na zakup Urządzenia. W celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących dokumentów korygujących należy skontaktować się z Działem Księgowym Gwaranta pod numerem telefonu 22 824 44 93 lub za pośrednictwem adresu e-mail: dzialfinansowy@zelmer.pl.
21. Po upływie okresu gwarancji Autoryzowany Serwis Zelmer może dokonać odpłatnej naprawy gwarancyjnej. Koszt naprawy jest ustalany indywidualnie w zależności od możliwości i skomplikowania naprawy. W celu sprawdzenia możliwości oraz kosztów naprawy prosimy o kontakt telefoniczny z Autoryzowanym Serwisem Zelmer pod numerem telefonu 22 824 44 93 lub za pośrednictwem adresu e-mail: serwis@zelmer.pl.
22. Autoryzowany Serwis Zelmer prowadzi sprzedaż akcesoriów oraz części zamiennych w zależności od ich dostępności. W przypadku potrzeby zakupu prosimy o kontakt telefoniczny z Autoryzowanym Serwisem Zelmer pod numerem telefonu 22 824 44 93 lub za pośrednictwem adresu e-mail: serwis@zelmer.pl w celu sprawdzenia dostępności produktów oraz ich kosztu.
23. W przypadku dodatkowych pytań dotyczących napraw prosimy o kontakt telefoniczny z Autoryzowanym Serwisem Zelmer pod numerem telefonu 22 824 44 93 lub za pośrednictwem adresu e-mail: serwis@zelmer.pl.



Назва і вид виробу

Серія

Дата продажу

підпис продавця

Печатка пункту продажу

Назва і вид виробу

Серія

Дата продажу

підпис продавця

Печатка пункту продажу

Назва і вид виробу

Серія

Дата продажу

підпис продавця

Печатка пункту продажу

ГАРАНТІЙНА КАРТА

Назва і вид виробу:

Серія

УМОВИ ГАРАНТІЇ

- Гарантійний термін на продукцію Zelmer становить: 24 місяці з дати продажу, зазначеної в гарантійному талоні. Дефекти та несправності, виявлені в період гарантійного обслуговування, будуть усунені безоплатно.
- Дефекти, що виникли з вини виробника, виявлені протягом гарантійного терміну, можуть бути усунені тільки авторизованим сервісним центром протягом 14 днів.
- Після отримання товару та перевірки цілісності заявки в Авторизованому сервісному центрі, продукт підлягає ремонту або при неможливості проведення ремонту - обміну на аналогічний.
- Якщо необхідно замінити товар на новий, кінцевий покупець отримує аналогічний від Продавця або дистриб'ютора, а якщо неможливо замінити обладнання, відшкодування від Продавця.
- Механічні пошкодження товару розпадаються на пошкодження, які виникли з вини користувача і не підлягають гарантійному ремонту. Пограблення рідини, сторонніх предметів, комах, інші порушення умов експлуатації, які погіршили за собою вихід з ладу товару, також не покриваються гарантійними зобов'язаннями. Проведення ремонтних робіт не авторизованим сервісним центром анулює дію гарантійних зобов'язань.
- Умовою прийняття обладнання на гарантійне обслуговування є:
 - документ, що підтверджує дату покупки (кавітанція / рахунок-фактура / чек);
 - наявність коректно заповненого гарантійного талона (всі поля).Продавець зобов'язаний заповнити Гарантійну карту. Не заповнена Гарантійна карта, а також відсутність документа, що підтверджує факт і дату покупки, є підставою для відмови в наданні гарантійного обслуговування.
- Дефекти, що виникли з вини виробника, виявлені протягом гарантійного терміну, можуть бути усунені тільки Авторизованим сервісним центром протягом 14 днів.
- Кількість безкоштовних гарантійних ремонтів виробу (на період гарантійного терміну), доступних на 1 одиницю товару - 3.
- Після закінчення гарантійного терміну Авторизований сервісний центр може провести платний ремонт. Вартість ремонту визначається індивідуально, залежно від можливості і складності ремонту. Щоб підтвердити дату придбання, про можливість проведення та вартість ремонту звертайтеся в Авторизований сервісний центр за телефоном **(067)583-30-30** або по електронній пошті: **service@zelmer.com.ua**
- Звертаємо Вашу увагу, що Авторизований сервісний центр Zelmer виконує гарантійний ремонт тільки тих моделей продукції, які продані на території України з червня 2020 року. Наявність запчастин і комплектуючих в сервісі можлива тільки лише для моделей вироблених і придбаних починаючи з даного періоду. З повними умовами гарантійного обслуговування можна ознайомитися на сайті **zelmer.com.ua**.

Правила приймання техніки в ремонт

- У випадку, коли припад виїшов з ладу, необхідно відправити його до найближчого авторизованого сервісного центру Zelmer (навіть якщо період дії гарантійного строку вже закінчився). Для прийому техніки для проведення ремонтних робіт необхідно правильно підготувати.
- Прикласти до товару документ, що підтверджує дату придбання. Це може бути рахунок-фактура, чек.
 - Перевірити наявність коректно заповненого гарантійного талона (всі поля) – дата покупки, назва моделі, серійний номер товару).
 - Припад має бути чистим. Необхідно видалити всі забруднення (пил, бруд) талабо залишки їжі, якщо техніка призначена для роботи з продуктами.
 - Додайте короткий опис несправності/дефекту.
 - Виріб повинен бути ретельно упакований у заводську або іншу упаківку, яка повинна забезпечити збереження та цілісність товару у процесі доставки у сервіс.
 - Доставка побутової техніки Zelmer до сервісних центрів здійснюється транспортними компаніями Нова Пошта або Мст Експрес.
 - Шановні споживачі, звертаємо Вашу увагу, що згідно пункту 5 статті 8 "Закону України про захист прав споживачів" доставка великогабаритних товарів і товарів вагою понад п'ять кілограмів (в період гарантійного обслуговування) до Сервісного центру, для здійснення гарантійного ремонту та їх повернення споживачеві здійснюються за рахунок продавця, виробника (підприємства, що задовольняє вимоги законодавства, встановлені частиною першою цієї статті). Товари, за вагою або габаритами менше п'яти кілограмів доставляються до Сервісного центру та повертаються за рахунок споживача. Проведення ремонтних робіт у гарантійний період – безкоштовно.



ТОВ «К-ГРУП» Офіційний представник компанії ZELMER в Україні.

Виробник: Бі енд Бі Трейдб Єс. Ел., Кагалопа, Eurogame Sp. Z o.o.24 П.л. Ай., Са Н'Олер, 06130, Ст.а. Перлетуа де Морада (Барселона), Іспанія; Єврогама Сп. з о.о., Алевс Ерозоліміськй 200/225, 02-486, Варшава, Польща

Пропозиції скарги надіслати:
office@zelmer.com.ua
Офіційний сайт:
www.zelmer.com.ua

Анотація Сервісного центру про здійснений ремонт

Дата повідомлення № замовлення	Дата виконання	Обсяг ремонту	Підпис та печатка Сервісного центру

УВАГА! Під час ремонту дозволяється відрізання лише одного талона гарантійної карти.

Заповнюється продавцем разом зі розділами гарантійних карток			
УВАГА! Розбірно заповніть кувльковою ручкою!			
Печатка місця продажу			
Дата продажу - підпис продавця			

Талон становить додаток до рахунку

№

Підпис та печатка Сервісного центру

Дата

Талон становить додаток до рахунку

№

Підпис та печатка Сервісного центру

Дата

Талон становить додаток до рахунку

№

Підпис та печатка Сервісного центру

Дата

SERIE: ZLM
PRODUCĂTOR: ZELMER
Produs
Ștampilă importator
Model
Serie aparat
Vânzător
Semnătura și ștampilă vânzătorului
Factura nr
Data

Am primit produsul în perfectă stare, însoțit de instrucțiuni de utilizare. Semnătură client: _____

Drepturile consumatorului sunt conforme cu prevederile OUG140/2021 și OG21/1992 cu completările și modificările ulterioare, republicata, precum și cu modificările introduse de OUG174/2008. **ATENȚIE!** Consumatorul are dreptul la măsuri corective din partea vânzătorului, fără costuri, în caz de neconformitate a bunurilor, iar aceste măsuri corective nu sunt afectate de prezenta garanție comercială. Termenul de garanție este de **2 ani** de la data achiziției pentru **persoane fizice** și **1 an** pentru **persoane juridice**. Durata medie de utilizare este de 3-5 ani, cu condiția respectării instrucțiunilor de folosire. Cumpărătorul are obligația utilizării produsului conform instrucțiunilor de utilizare și de asemenea are obligația de a păstra certificatul de garanție împreună cu documentul de plată. În cazul lipsei conformității, consumatorul are dreptul de a solicita vânzătorului, ca măsura reparatorie, repararea produsului sau înlocuirea acestuia, în fiecare caz fără plată, exceptând situația în care solicitarea este imposibilă sau disproporționată, luând în considerare toate circumstanțele, inclusiv următoarele: a) valoarea bunurilor în cazul în care nu ar fi existat neconformitatea; b) gravitatea neconformității sau c) dacă măsura corectivă alternativă ar putea fi executată fără vreun inconvenient semnificativ pentru consumator.

Operațiunile de service efectuate în perioada de garanție vor fi menționate pe documente separate. Aceste documente devin partea integrantă din Certificatul de Garanție. Produsele neridicate de la unitatea de service în termen de 60 de zile de la finalizarea operațiunilor vor fi declarate abandonate și predate centrelor de colectare. Prin semnarea prezentului certificat de garanție, cumpărătorul își asumă obligația de a lua la cunoștință condițiile de garanție înscrise în prezenta. Consumatorii beneficiază de înlocuirea bunurilor în cazul în care neconformitatea acestora este constatată la scurt timp după livrare, fără a depăși 30 de zile calendaristice.

Perioada de garanție se prelungește cu durata de timp cât aparatul s-a aflat în service.

NR	DATA SESIZĂRII	DATA TERMINĂRII REPARATIEI	PRELUNGIREA GARANȚIEI	UNITATE SERVICE	SEMNĂTURA DEPANATOR	SEMNĂTURA CUMPĂRĂTOR

Ce nu acoperă garanția

Deteriorările deliberare sau din neglijență, datorate nerespectării instrucțiunilor de utilizare sau instalare, conectarea produsului la un voltaj necorespunzător, deteriorările cauzate de reacții chimice sau electro-chimice, rugină, coroziune, inclusiv cele produse de nivelul de duritate al apei sau condiții necorespunzătoare de mediu. Consumabilele, inclusiv baterii și lămpi. Componentele non-funcționale și decorative care nu afectează în mod obișnuit modul de folosire al produsului, inclusiv zgârieturi și diferențe de culoare. Deteriorările accidentale cauzate de obiecte sau substanțe străine. Deteriorarea următoarelor componente: sticlă ceramică, accesorii, țevile pentru alimentare și scurgere, lămpi, ecrane, butoane, învelșuri, cu excepția cazurilor în care aceste deteriorări se dovedesc a fi cauzate de defecte de fabricație. Folosirea produsului în alt scop decât cel casnic, de exemplu, în scopuri profesionale. Consumatorul are obligația de a prezenta certificatul de garanție și factura (bonul de cumpărare) la întocmirea reclamației plasate la defectarea produsului. Pe parcursul termenului de garanție, unitatea de service va repara sau înlocui produsul, după caz. Repararea sau înlocuirea produselor se va efectua conform prevederilor legale în cadrul unei perioade de timp de 15 zile.

Procedura de urmat pentru a obține aplicarea garanției comerciale

Pentru a putea beneficia de prezenta garanție comercială, consumatorul se poate prezenta fizic în magazinul de unde a fost achiziționat produsul sau poate contacta direct (telefonic sau prin e-mail) call center-ul Premium Appliances srl, datele de contact regasindu-se pe ultima pagină a prezentului certificat de garanție. **Reparațiile necorespunzătoare efectuate asupra aparatului pot afecta securitatea acestuia și pot produce defecțiuni iremediabile. Pentru a evita aceste situații vă recomandăm efectuarea oricăror reparații/verificări în exclusivitate la centrele autorizate.**

DISTRIBUITOR: ZELMER ROMANIA
PARTENER SERVICE: S.C. PREMIUM APPLIANCES S.R.L.

Strada Ecaterina Varga nr.2 - Aiud, Județul Alba.

 Email: emil.voican@premium-electrocasnice.ro / office@okapigroup.ro

Telefon: 0769 224 338 / 0264 434 242

EN / WARRANTY REPORT

B&B TRENDS, S.L. guarantees compliance of this product for the use for which it is intended for a period of two years. In the case of breakdown during the term of this warranty, users are entitled to repair or else the replacement of the product at no charge if the former is unavailable, unless one of these options proves impossible to fulfill or is disproportionate. In this case, you can then opt for a reduction in price or cancellation of the sale, which must be dealt with directly with the sales vendor. This also covers replacement of spare parts provided that the product has been used according to the recommendations specified in this manual for both cases, and has not been tampered with by any third party that is not authorised by B&B TRENDS, S.L. The warranty will not cover any parts subject to wear and tear. This warranty does not affect your rights as a consumer in accordance with the provisions in Directive 1999/44/EC for member states of the European Union.

USE OF WARRANTY

Customers must contact a B&B TRENDS, S.L. authorised Technical Service for repair of the product. Since any tampering of the same by anyone not authorised by B&B TRENDS, S.L., or the careless or improper use of the same shall render this warranty null and void.

The warranty must be fully completed and delivered along with the receipt or delivery docket for the effective exercise of rights under this warranty.

This warranty should be retained by the user as well as the invoice, receipt or the delivery docket to facilitate the exercise of these rights. For technical service and after-sales care outside the Polish territory, please submit your query to the point of sale where you purchased the item or check for further aftersales information at www.zelmer.com

RO / RAPORT DE GARANȚIE

B&B TRENDS, S.L. garantează conformitatea acestui produs cu scopul pentru care a fost conceput, pentru o perioadă de doi ani. În cazul defectării pe perioada acestei garanții, utilizatorii au dreptul să repare sau să înlocuiască produsul gratuit, dacă prima variantă nu este disponibilă, cu excepția cazului în care una dintre aceste opțiuni se dovedește a fi imposibil de îndeplinit sau nu este disproporționată. În acest caz, puteți opta pentru o reducere de preț sau anularea vânzării, care trebuie tratată direct cu furnizorul de vânzări. Această garanție acoperă și înlocuirea pieselor de schimb, cu condiția ca produsul să fi fost folosit conform recomandărilor specificate în acest manual, pentru ambele cazuri, și să nu fi fost modificat de o terță parte care nu este autorizată de B&B TRENDS, S.L. Garanția nu va acoperi nici o piesă supusă uzurii. Această garanție nu afectează drepturile dvs. în calitate de consumator, în conformitate cu prevederile Directivei 1999/44/CE pentru statele membre ale Uniunii Europene.

UTILIZAREA GARANȚIEI

Clienții trebuie să contacteze un serviciu tehnic autorizat de B&B TRENDS, S.L. în vederea reparării produsului.

Astfel orice modificare a produsului efectuată de orice persoană neautorizată de B&B TRENDS, S.L. sau utilizarea neglijentă sau necorespunzătoare a acestuia va anula această garanție. Garanția trebuie să fie completată integral și livrată împreună cu borderoul de primire sau expediere, în vederea exercitării efective a drepturilor în baza acestei garanții.

Această garanție trebuie păstrată de către utilizator alături de factură, borderoul de primire sau expediere, pentru a facilita exercitarea acestor drepturi. Pentru serviciul tehnic și serviciul de postvânzare în afara teritoriului Poloniei, trimiteți întrebările dvs. la punctul de vânzare de la care ați achiziționat articolul sau consultați informații de post-vânzare suplimentare la www.zelmer.com informație la www.zelmer.com

UA / ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Компанія B&B TRENDS, S.L. гарантує, що цей виріб прослужить протягом двох років, якщо використовуватиметься за призначенням. Гарантія на даний виріб становить 2 роки з моменту придбання нового виробу споживачем. У разі поломки під час гарантійного терміну користувачі мають право на безкоштовний ремонт або заміну виробу, якщо ремонт буде неможливий, за винятком випадків, коли один з цих варіантів буде неможливо виконати або він буде несутимирним. У цьому випадку покупець має право вибрати зниження ціни або скасування покупки, що слід обговорювати безпосередньо з продавцем. Ця гарантія також включає заміну запчастин, якщо в обох випадках виріб експлуатувався відповідно до рекомендацій, зазначених у цьому керівництві, і його не було відремонтовано сторонніми фахівцями, не уповноваженими компанією B&B TRENDS, S.L. . Гарантія не поширюється на запчастини, які піддаються експлуатаційному зносу. Ця гарантія не впливає на права споживача згідно з умовами Директиви 1999/44/EC для країн — членів Європейського Союзу.

ЗАСТОСУВАННЯ ГАРАНТІЇ

Клієнти зобов'язані зв'язатися з сервісним центром, уповноваженим компанією B&B TRENDS, S.L. на проведення ремонту виробів.

Будь-які маніпуляції з виробом фахівцями, не уповноваженими компанією B&B TRENDS, S.L., недбале або нецільове використання виробу призведуть до втрати гарантії. Гарантійне обслуговування офіційно ввезеного в Україну виробу надається за умови надання споживачем документа про придбання. В Україні таким документом може бути касовий, фіскальний, товарний чек, видаткова накладна або інший встановлений законодавством фіскальний документ, який підтверджує дату придбання зазначеного виробу.

Користувач зобов'язаний зберігати документ про придбання виробу, щоб полегшити процес виконання гарантійних робіт. Для отримання технічного й післяпродажного обслуговування в Україні, слід передати запит у точку продажу, де було виконано покупку товару, або уточнити інформацію з післяпродажного обслуговування на сайті www.zelmer.com

Ручной миксер / Ручний міксер

SERIES: ZTR . MOD: ZTR2000 MaxCook

220-240V~50-60Hz 1500W

~1000W (M) 500W

Type: LW-7842G1

Made in China / Сделано в Китае / Зроблено в Китаї

B&B TRENDS, S.L.

C. Cataluña, 24 · Pl. Ca N'Oller

08130 Santa Perpètua de Mogoda

(Barcelona) · Spain

10/2025