

Tefal®

سرخ کن بدون روغن

مدل: EY905D- EY901



تنها گارانتی معتبر محصولات **تفال** در ایران

قبل از شروع کار با دستگاه دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید .

WWW.ZINO-GROUP.COM

دستورالعمل های ایمنی :

این دستگاه برای استفاده خانگی طراحی شده و در موارد زیر نباید استفاده شود :

* آشپزخانه های کارکنان در فروشگاه ها، دفاتر و محیط های کاری

* توسط مشتریان در هتل ها، متل ها و محیط های اقامتی

* دفترچه راهنما را به دقت بخوانید. استفاده نادرست از دستگاه باعث آسیب به دستگاه شود.

* وقتی دستگاه روشن است ممکن است بدنه دستگاه داغ شود. لطفاً به بدنه دست نزنید .

* قطعات جدا شدنی را با اسفنج نرم و مایع ظرفشویی بشویید .

* بدنه دستگاه را با دستمال مرطوب تمیز کنید .

* قبل از استفاده تمام مواد بسته بندی ،برچسب ها ،استیکر های تبلیغاتی را از دستگاه جدا کنید .

* بررسی کنید که ولتاژ برق منزل با ولتاژ درج شده روی دستگاه مطابقت داشته باشد .

* در مدل هایی با سیم برق جدا شدنی ،فقط از سیم برق اصلی دستگاه استفاده کنید .

* دستگاه را روی سطح صاف و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید .

* سطح المنت پس از استفاده همچنان داغ می ماند .

* از ریختن مایعات روی اتصالات خوداری کنید.

* بعد از استفاده برای جابه جایی و تمیز کردن دستگاه را از برق بکشید .

* برای استفاده از جدول راهنمای پخت به صفحه ۱۱ تا ۱۴ مراجعه کنید .

۱. اطلاعات کلی سرخ کن بدون روغن :



مدل: EY901

قدرت: ۲۷۰۰ وات

ظرفیت: ۶ تا ۸ نفره

گنجایش مخزن کوچک: ۳/۲ لیتر

گنجایش مخزن بزرگ: ۱.۵ لیتر

منو: دیجیتال

تنظیم دما: ۸۰ تا ۲۰۰ درجه سانتیگراد

قابلیت استفاده همزمان دو مخزن: دارد

تایمر: ۶۰ دقیقه ای

گریل: ندارد



مدل: EY905D

قدرت: ۲۷۰۰ وات

ظرفیت: ۶ تا ۸ نفر

گنجایش مخزن کوچک: ۳/۲ لیتر

گنجایش مخزن بزرگ: ۱/۵ لیتر

منو: دیجیتال

تنظیم دما: ۸۰ تا ۲۰۰ درجه سانتیگراد

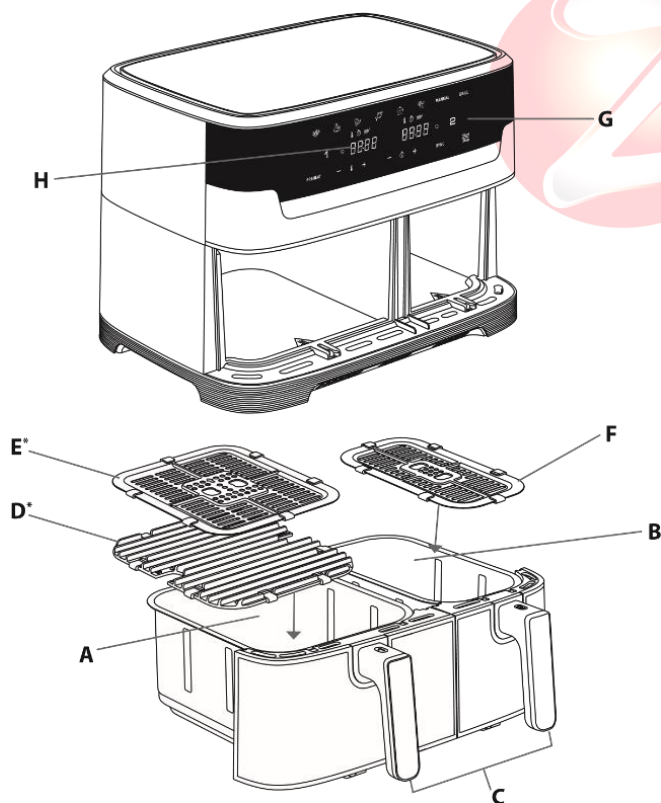
قابلیت استفاده همزمان دو مخزن: دارد تایمر ۶۰ دقیقه ای

جنس بدنه: استیل

تایمر: ۶۰ دقیقه ای

گریل: دارد

۲. معرفی اجزای دستگاه :



A. مخزن بزرگ

B. مخزن کوچک

C. دسته های مخزن

D. صفحه گریل (برخی مدل ها)

E. صفحه مشبک بزرگ جداشونده با پد سیلیکونی

F. صفحه مشبک کوچک جداشونده با پد سیلیکونی

G. صفحه نمایش دیجیتال

H. نمایشگر دما / زمان

۳. منوی صفحه دیجیتال :



۴. برنامه های پخت تنظیم شده شامل موارد زیر می باشد:



سیب زمینی



مرغ



سبزیجات



ماهی



کاپ کیک



خشک کردن

MANUAL

دستی

GRILL

کباب کردن

۵. قبل از استفاده :

- * دستگاه را روی سطح صاف ، پایدار و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید .
- * مخزن را با روغن یا هر مایع دیگری پر نکنید .
- * هیچ وسیله ای را روی دستگاه قرار ندهید .
- * برای جلوگیری از داغ شدن بیش از حد دستگاه آن را در گوشه دیوار قرار ندهید . باید حداقل ۱۵ سانتیمتر از اطراف دستگاه فاصله بگذارید تا هوا به خوبی جریان داشته باشد .
- * دکمه $\frac{start}{stop}$ را فشار دهید تا دستگاه روشن شود. برنامه سیب زمینی به طور پیش فرض برای مخزن ۱ نمایش داده می شود و کلمه OFF برای مخزن ۲ نمایش داده می شود .
- * با فشار دادن برنامه ۱ یا ۲ می توانید مخزن مورد نظر را فعال کنید . برای لغو برنامه ، دوباره همان دکمه را فشار دهید تا برنامه لغو شود .

توجه : از مقدار ذکر شده در جدول (راهنمای پخت) استفاده کنید . برای اینکه ممکن است کیفیت مطلوب را بدست نیاورید .

* همیشه قبل از پخت صفحه های مشبک مناسب را در مخزن ها قرار دهید، تا بهترین نتیجه پخت حاصل شود .

6. پخت همزمان دو نوع غذای متفاوت با استفاده از هر دو کثو حالت SYNC

- * دکمه روشن کردن دستگاه را فشار دهید. حالت سیب زمینی سرخ کردن به صورت پیش فرض برای کثوی ۱ نمایش داده می شود و عبارت "خاموش (OFF)" برای کثوی ۲ روی صفحه نمایش داده می شود.
- * حالت پخت دلخواه را انتخاب کرده و در صورت نیاز زمان و دما را با دکمه های (+) و (-) تنظیم کنید.
- تنظیمات ذخیره می شوند.

* غذای اول را داخل مخزن ۱ (کثوی سمت چپ) قرار دهید و کثو را داخل دستگاه ببرید.

نکته : اگر در حالت "Add" (افزودن) بیش از ۱۰ دقیقه هیچ اقدامی انجام نشود، برنامه متوقف شده و صفحه نمایش به حالت "شروع/توقف (START/STOP)" بازمی گردد. برای ادامه باید دوباره برنامه را انتخاب کنید.

* برای فعال کردن مخزن ۲، دکمه "۲" را فشار دهید .

* حالت پخت دلخواه دوم را انتخاب کرده و در صورت نیاز زمان و دما را تنظیم کنید.

* غذای دوم را داخل مخزن ۲ (کشوی سمت راست) قرار دهید و کشو را داخل دستگاه ببرید.

* برای آماده شدن همزمان هر دو غذا، دکمه sync را فشار دهید. اگر زمان پخت دو حالت انتخابی متفاوت

باشد، کلمه "HOLD" برای برنامه‌ای که زمان کمتری نیاز دارد روی صفحه ظاهر می‌شود. این به این

معناست که دستگاه شروع پخت را برای غذاهایی که زمان بیشتری نیاز دارند تأخیر می‌اندازد تا هر دو

غذا همزمان آماده شوند.

* دکمه شروع را فشار دهید تا پخت آغاز شود.

* دستگاه هنگام آماده شدن غذا بوق می‌زند و هر دو غذا همزمان آماده خواهند بود.

* پس از پخت، مخزن را بیرون آورده و غذا را با استفاده از انبر (انبرک) از داخل کشو بردارید.

احتیاط: بعد از پخت، مخزن، صفحات مشبک و غذا بسیار داغ هستند.

نکته: در حین پخت، اگر یکی از مخزن‌ها را بیرون آورده و طی ۵ دقیقه دوباره آن را وارد دستگاه نکنید،

صفحه نمایش آن مخزن عبارت "خاموش (OFF)" را نمایش می‌دهد. در این صورت مخزن دیگر به

کار خود ادامه می‌دهد اما حالت SYNC متوقف می‌شود.

۷. استفاده از یک مخزن دستگاه:

الف. اگر حالت پخت پیش فرض را انتخاب می‌کنید:

* حالت پخت دلخواه را با فشار دادن آیکون مربوطه روی پنل لمسی انتخاب کنید (این حالت‌ها به تفصیل

در بخش «راهنمای پخت» توضیح داده شده‌اند).

* با فشار دادن دکمه روشن / خاموش حالت پخت را تأیید کنید.

* پخت شروع می‌شود و زمان باقی‌مانده پخت روی صفحه نمایش داده می‌شود.

زینو، تنها گارانتی معتبر محصولات

ب. اگر تنظیمات دستی را انتخاب می کنید:

* زمان و دمای دلخواه را با استفاده از دکمه های (+) و (-) تنظیم کنید.

* با فشار دادن دکمه روشن / خاموش تنظیمات را تأیید کنید.

* پخت شروع می شود و زمان باقی مانده پخت روی صفحه نمایش داده می شود.

* روغن اضافی غذا در کف کشو جمع می شود.

* برخی غذاها نیاز به تکان دادن در نیمه زمان پخت برای دستیابی به نتایج پخت بهینه دارند. (برای

اطلاعات بیشتر به بخش «راهنمای پخت» مراجعه کنید). برای تکان دادن غذا مخزن را از دستگاه با

استفاده از دستگیره بیرون بکشید و آن را تکان دهید. سپس مخزن را دوباره به دستگاه بازگردانده و

* پخت به طور خودکار از سر گرفته می شود.

* در حالت سرخ کردن، این علامت  علامت درنیمه زمان پخت چشمک می زند. این علامت نشان دهنده

نیاز به تکان دادن سبب زمینی ها برای پخت یکنواخت و قهوه ای شدن می باشد.

* زمانی که صدای تایمر را شنیدید، زمان پخت تعیین شده تمام شده است. مخزن را از دستگاه بیرون آورده

و روی یک سطح مقاوم به حرارت قرار دهید.

* بررسی کنید که آیا غذا آماده است.

* اگر غذا هنوز آماده نیست، کافی است مخزن را دوباره به دستگاه بازگردانده و تایمر را برای چند دقیقه

اضافی تنظیم کنید.

* زمانی که غذا پخته شد، مخزن را بیرون آورده و با استفاده از انبر (انبرک)، غذا را از مخزن خارج کنید.

احتیاط: مخزن را هرگز به صورت وارونه همراه با صفحه مشبک نچرخانید. پس از پخت، مخزن، توری و

غذا بسیار داغ هستند.

* زمانی که یک غذا آماده شد، دستگاه بلافاصله برای تهیه غذای دیگری آماده است.

۸. استفاده از هر دو کشو در حالت SYNC با صفحه گریل:

* عملکرد گریل تنها برای کشوی ۱ مناسب است.

* همیشه صفحه گریل را در کشوی ۱ دستگاه قرار دهید.

* دکمه **start/stop** را فشار دهید. حالت سرخ کردن به صورت پیش فرض برای مخزن ۱ نمایش داده

می شود، در حالی که عبارت **OFF** برای مخزن ۲ روی صفحه نمایش داده می شود.

* روی صفحه گزینه **GRILL** را فشار دهید تا حالت گریل انتخاب شود و در صورت نیاز زمان پخت را تنظیم

کنید. دما به طور خودکار روی ۲۰۰ درجه سانتی گراد تنظیم می شود. غذا را در مخزن ۱ قرار ندهید؛ مرحله

پیش گرمایش گریل به طور خودکار آغاز خواهد شد.

* دکمه "۲" را فشار دهید تا کشوی ۲ فعال شود و حالت پخت دلخواه را انتخاب کرده و در صورت نیاز

زمان و دما را تنظیم کنید.

* غذای خود را در مخزن ۲ قرار دهید. کشو را دوباره به دستگاه بازگردانید.

* دکمه **SYNC** را فشار دهید.

* پخت را با فشار دادن دکمه **START/STOP** شروع کنید. مرحله پیش گرمایش گریل (کشوی ۱) آغاز می

شود. صفحه نمایش عبارت «**Pre Heat**» را نشان می دهد. دمای گریل به طور خودکار روی ۲۰۰ درجه

سانتی گراد تنظیم می شود.

* زمانی که صدای تایمر را شنیدید، فاز پیش گرمایش به پایان رسیده است. صفحه نمایش عبارت **Add** را

نشان می دهد.

* مخزن ۱ را از دستگاه بیرون آورده و روی یک سطح مقاوم به حرارت قرار دهید.

احتیاط: کشو و گریل بسیار داغ هستند. از یک انبر برای قرار دادن غذا روی صفحه گریل استفاده کنید.

نکته: زمانی که صفحه نمایش عبارت **Add** را نشان می دهد و در صورتی که طی ۱۰ دقیقه هیچ اقدامی

انجام نشود، برنامه متوقف شده و صفحه نمایش به حالت **START/STOP** بازمی گردد. برای ادامه پخت باید

دوباره برنامه را انتخاب کنید.

* غذا را روی صفحه گریل قرار داده و مخزن را دوباره به دستگاه بازگردانید.

* پخت به طور خودکار شروع می شود. زمان باقی مانده پخت روی صفحه نمایش داده می شود.

نکته: قطعات گوشت را می توان در نیمه زمان پخت برگرداند.

* روغن اضافی از غذا در کف مخزن جمع می شود.

* زمانی که صدای تایمر را شنیدید، پخت تمام شده است. مخزن ها را از دستگاه بیرون آورده و روی سطح مقاوم به حرارت قرار دهید.

از انبر برای بیرون آوردن غذا از مخزن استفاده کنید.

احتیاط: پس از پخت، کشوها، صفحه مشبک و غذا بسیار داغ هستند.

نکته: در حین پخت، اگر یکی از مخزن ها را بیرون بیاورید و طی ۵ دقیقه دوباره آن را وارد دستگاه نکنید، صفحه نمایش آن مخزن عبارت OFF را نمایش می دهد. مخزن دیگر به کار خود ادامه می دهد اما برنامه SYNC متوقف می شود.

راهنمایی پخت :

جدول زیر به شما کمک می کند تا تنظیمات پایه برای غذایی که می خواهید تهیه کنید را انتخاب کنید.

نکته: زمان های پخت ذکر شده در جدول زیر فقط به عنوان راهنما هستند و ممکن است بسته به نوع و دسته سیب زمینی های مورد استفاده متفاوت باشند. برای سایر غذاها، اندازه، شکل و برند ممکن است تأثیرگذار باشد. بنابراین، ممکن است نیاز باشد زمان پخت را کمی تغییر دهید.

راهنمای پخت سیب زمینی

راهنمای پخت						
اطلاعات فنی	تکان دادن	حالت پخت	دما	زمان تقریبی (دقیقه)	مقدار	
سیب زمینی / سیب زمینی نیمه آماده						
سیب زمینی منجمد نیمه آماده (ضخامت 10-11mm)		X2	۱۸۰ درجه سانتیگراد	دقیقه ۲۵-۴۰	۶۰۰-۱۴۰۰ g	مغزن ۱
				دقیقه ۲۵-۳۵	۳۰۰-۸۰۰ g	مغزن ۲
سیب زمینی (با ضخامت AXAMM)		X4	۱۸۰ درجه سانتیگراد	دقیقه ۴۰	۵۰۰ g	مغزن ۱
				دقیقه ۳۵	۳۰۰ g	مغزن ۲
سیب زمینی منجمد با قطعات ضخیم		X2	۱۸۰ درجه سانتیگراد	دقیقه ۲۵-۴۰	۶۰۰-۱۴۰۰ g	مغزن ۱
				دقیقه ۲۵-۴۰	۳۰۰-۸۰۰ g	مغزن ۲

راهنمای پخت مرغ / گوشت

راهنمای پخت						
اطلاعات فنی	تکان دادن	حالت پخت	دما	زمان تقریبی (دقیقه)	مقدار	
گوشت / مرغ						
برگر منجمد گوشت گاو	یک بار برگردانده شود	MANUAL	۲۰۰ درجه سانتیگراد	دقیقه ۱۸-۱۰	۴ قطعه	مغزن ۱
				دقیقه ۱۵-۱۰	۲ قطعه	مغزن ۲
فیله مرغ	یک بار برگردانده شود		۲۰۰ درجه سانتیگراد	دقیقه ۱۰	۴ قطعه	مغزن ۱
				دقیقه ۱۰	۲ قطعه	مغزن ۲
مرغ کامل	یک بار برگردانده شود		۱۶۰ درجه سانتیگراد	دقیقه ۵۰	۱۳۰۰ گرم	مغزن ۱

راهنمای پخت میان وعده مرغ



راهنمای پخت

اطلاعات فنی	تکان دادن	حالت پخت	دما	زمان تقریبی (دقیقه)	مقدار	
میان وعده						
فیله سوخاری منجمد	x ۱		۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۲ دقیقه	تا ۱ کیلو	مخزن ۱
	x ۱		۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۲ دقیقه	۴۰۰ گرم	مخزن ۲
بال مرغ	x ۱		۲۰۰ درجه سانتیگراد	۲۲ دقیقه	۱ کیلو یا ۸/۹ عدد	مخزن ۱
	x ۱		۲۰۰ درجه سانتیگراد	۲۲ دقیقه	۴۰۰ گرم یا ۴/۵ عدد	مخزن ۲

راهنمای پخت میان وعده

راهنمای پخت

اطلاعات فنی	تکان دادن	حالت پخت	دما	زمان تقریبی (دقیقه)	مقدار	
میان وعده						
پیتزا		MANUAL	۱۷۰ درجه سانتیگراد	۵ دقیقه	تا ۳ برش	مخزن ۱
		MANUAL	۱۷۰ درجه سانتیگراد	۵ دقیقه	تا ۲ برش	مخزن ۲
سبزیجات	x ۴		۲۰۰ درجه سانتیگراد	۲۲ دقیقه	تا ۱ کیلو	مخزن ۱
	x ۴		۲۰۰ درجه سانتیگراد	۲۲ دقیقه	۶۰۰ تا ۶۰۰ گرم	مخزن ۲

راهنمای پخت ماهی

راهنمای پخت						
اطلاعات فنی	تکان دادن	حالت پخت	دما	زمان تقریبی (دقیقه)	مقدار	
ماهی						
فیله ماهی سالمون			۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۰-۸ دقیقه	۴ قطعه	مغزن ۱
			۲۰۰ درجه سانتیگراد	۸ تا ۱۰ دقیقه	۲ قطعه	مغزن ۲
میگو ها	x ۱		۲۰۰ درجه سانتیگراد	۸ تا ۱۰ دقیقه	۵۰۰ گرم تا ۱ کیلو	مغزن ۱
	x ۱		۲۰۰ درجه سانتیگراد	۸ تا ۱۰ دقیقه	۴۰۰ گرم تا	مغزن ۲

راهنمای خشک کردن میوه

راهنمای پخت						
اطلاعات فنی	تکان دادن	حالت پخت	دما	زمان تقریبی (دقیقه)	مقدار	
خشک کردن						
سیب های برش خورده			۴۰ درجه سانتیگراد	۸ ساعت	۸ برش	مغزن ۱
			۴۰ درجه سانتیگراد	۸ ساعت	۴ برش	مغزن ۲

راهنمای پخت کیک



راهنمای پخت							
اطلاعات فنی	تکان دادن	حالت پخت	دما	زمان تقریبی (دقیقه)	مقدار		
پخت وبز							
ماپین ها			۱۶۰ درجه سانتیگراد	۱۶ دقیقه	۸ تا ۶ عدد	مخزن ۱	
			۱۶۰ درجه سانتیگراد	۱۶ دقیقه	۴ عدد	مخزن ۲	
کیک شکلاتی			۱۶۰ درجه سانتیگراد	۳۰ تا ۳۵ دقیقه	۱ قالب کیک گرد	مخزن ۱	

راهنمای پخت با گریل

راهنمای پخت							
اطلاعات فنی	تکان دادن	حالت پخت	دما	زمان تقریبی (دقیقه)	مقدار		
برنامه گریل							
فقط از مخزن ۱ استفاده شود	X ۱		۲۰۰درجه سانتیگراد	۴دقیقه	۴تیکه گوشت کمی پخته شده	مخزن ۱	گوشت گاو
	X1		۲۰۰درجه سانتیگراد	۶دقیقه	۴تیکه گوشت نیم پز شده		
	X1		۲۰۰درجه سانتیگراد	۸دقیقه	۴تیکه گوشت کامل پخته شده		
	X1		۲۰۰درجه سانتیگراد	۱۶-۱۲دقیقه	۳تیکه پخته شده		کنف خوک
	X1		۲۰۰درجه سانتیگراد	۱۴-۱۲دقیقه	۴تا ۶تیکه پخته شده		برشهای کمر بره
	X1		۲۰۰درجه سانتیگراد	۱۰دقیقه	۴تا ۶تیکه پخته شده		فیله های مرغ
	X۳		۲۰۰درجه سانتیگراد	۱۶-۲۰دقیقه	۸تا ۱۰تیکه		سوسیس ها
			۲۰۰درجه سانتیگراد	۸دقیقه	۴تا ۶تیکه		فیله های ماهی

نکته ها :

* مواد غذایی کوچک معمولاً به زمان پخت کمتری نسبت به مواد غذایی بزرگتر نیاز دارند.
 * تکان دادن مواد غذایی در وسط زمان پخت، نتیجه بهتری ایجاد کرده و از پخت ناهماهنگ جلوگیری می کند.

* برای تردتر شدن سیب زمینی ها، قبل از پخت مقدار کمی روغن اضافه کرده و تکان دهید تا به طور یکنواخت پوشش داده شوند. پیشنهاد می کنیم از ۱ قاشق غذاخوری روغن استفاده کنید.

* موادی که قابل پخت در فر هستند، در این دستگاه نیز قابل پخت می باشند.

* مقدار پیشنهادی برای پخت سیب زمینی سرخ کرده ۱۲۰۰ گرم است (۸۰۰ گرم در مخزن ۱ و ۴۰۰ گرم در مخزن ۲)

* برای پخت کیک یک ظرف مناسب فر را در مخزن دستگاه قرار دهید. می توانید از ظروف سیلیکونی، استیل ضد زنگ، آلومینیومی یا سفالی استفاده کنید.

* شما می توانید از دستگاه برای گرم کردن مجدد غذا نیز استفاده کنید. برای گرم کردن غذا، دما را روی ۱۶۰ درجه سانتی گراد تنظیم کنید و تا ۱۰ دقیقه زمان بدهید. زمان پخت بسته به مقدار غذا تنظیم کنید تا غذا به طور کامل گرم شود.

نظافت و نگهداری :

مخزن ها و صفحات مشبک پوشش نچسب دارند. برای شستشو از اسفنج نرم و مایع ظرفشویی استفاده کنید، هرگز از مواد شیمیایی و سیم ظرفشویی استفاده نکنید. زیرا این کار ممکن است به پوشش نچسب آسیب بزند.

۱. دوشاخه دستگاه را از پریز برق جدا کرده و بگذارید دستگاه خنک شود.

توجه: مخزن را بردارید تا دستگاه سریع تر خنک شود.

۲. بیرون دستگاه را با یک دستمال مرطوب تمیز کنید.

۳. مخزن ها و صفحات مشبک را با آب داغ، مایع ظرفشویی و یک اسفنج بشویید.

توجه: مخزن ها و صفحات مشبک قابل شست و شو در ماشین ظرفشویی می باشند.

نکته: اگر مواد غذا به ته مخزن و صفحات مشبک چسبیده است، مخزن را با آب داغ و مقداری مایع ظرفشویی پر کنید. بگذارید تا حدود ۱۰ دقیقه خیس بخورند. سپس آن‌ها را بشویید و خشک کنید.

۴. بدنه داخلی دستگاه را با آب داغ و یک دستمال مرطوب تمیز کنید.

۵. دستگاه را در جای مناسب قرار دهید.

گارانتی و خدمات

اگر به خدمات یا اطلاعات نیاز دارید یا اگر مشکلی دارید، لطفاً با مرکز خدمات مشتریان تماس بگیرید.

ضمانت نامه GUARANTEE

شرکت زینو تجارت

ساحل اروند (سهامی خاص)

تنها گارانتی معتبر محصولات

Rowenta Zino Dessini Tefal



مشتری گرامی

لطفا در هنگام خرید کالا به نکات زیر دقت فرمایید:

- ۱- استفاده از خدمات پس از فروش صرفا با ارائه کارت ضمانت نامه صورت می پذیرد ، لذا در حفظ و نگهداری آن کوشا باشید.
- ۲- کالا از لحاظ ظاهری سالم و کامل تحویل گرفته شود . کسری اقلام و مشکلات ظاهری شامل گارانتی نمی شود.
- ۳- هرگونه صدمات ناشی از تعمیر توسط افراد غیر مجاز ، شکستگی ، استفاده نادرست ، سوختگی، تغییر رنگ در اثر حرارت و یا مواد شوینده اسیدی و قرص های مایع ظرفشویی غیر استاندارد ، تغییر شکل در اثر حمل نقل، استفاده نادرست و عدم توجه به دستورالعمل استفاده و نگهداری از محصول، ایجاد خراش روی تفلون بر اثر استفاده از اسکاچ و سیم ظرفشویی یا موارد مشابه... شامل گارانتی نمی باشد.
- ۴- جهت اطلاع از مراکز معتبر و نحوه دریافت خدمات پس از فروش با شماره ۰۲۱-۸۸۷۰۱۰۳۹ و ۰۲۱-۰۳۷۳۴۴۳۰۲۰ تماس حاصل نمایید.

توجه: لطفا قبل از اولین استفاده ، دفترچه راهنمای محصول را در www.zino-group.com مطالعه فرمایید.



توجه:

جهت اطمینان از اصالت گارانتی به سامانه جامع گارانتی

وزارت صمت مراجعه فرمایید.

شماره شناسنامه گارانتی ۱۲۶۳۹



Info@zino-group.com

نشانی: تهران، خیابان میرزای شیرازی، نرسیده به تقاطع خیابان شهید بهشتی، کوچه شهدا، پلاک ۱۹، طبقه ۵