

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

vacSy[®]
Vacuum System by Zepter



**VACSY[®] MAISIŅU
HERMETIZĀCIJAS IEKĀRTA**

vacSy[®]
Vacuum System by Zepter

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

2

VacSy® maisiņu hermetizācijas iekārta

IEVADS	4
VISPĀRĒJĀ INFORMĀCIJA	5
1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI UN IEVADS	6
1.1. DARBĪBAS INSTRUKCIJAS	6
1.2. SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI	6
1.3. LAIKA INTERVĀLS STARP VACSy® MAISIŅU HERMETIZĀCIJAS IEKĀRTAS LIETOŠANAS REIZĒM	8
1.4. PĀRTIKAS DROŠĪBA	9
1.5. UTILIZĀCIJA	9
2. APKOPE UN TĪRĪŠANA	10
3. VacSy® MAISIŅU HERMETIZĀCIJAS IEKĀRTAS KOMPLEKTS	11
4. VacSy® MAISIŅU HERMETIZĀCIJAS IEKĀRTAS	12
5. TEHNISKIE DATI	15
5.1. FOLIJAS RUĻĻI UN MAISIŅI VAKUUMA IEPAKOŠANAI	15

6. LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS	16
6.1. AUTOMĀTISKĀS IEPAKOŠANAS FUNKCIJAS	16
6.2. MANUĀLĀS IEPAKOŠANAS FUNKCIJAS	19
6.3. VAKUUMA KONTEINERI UN VĀKI	20
7. DAŽĀDU PĀRTIKAS produktu VAKUUMA IEPAKOŠANA	21
8. PROBLĒMU NOVĒRŠANA	22
9. SALĪDZINOŠĀS UZGLABĀŠANAS TABULAS	23
9.1. Ledusskapī PĀRTIKAS UZGLABĀŠANAS SALĪDZINOŠĀ TABULA	23
9.2. Skapī un plauktos PĀRTIKAS UZGLABĀŠANAS SALĪDZINOŠĀ TABULA	23
9.3. Saldētavā PĀRTIKAS UZGLABĀŠANAS SALĪDZINOŠĀ TABULA	24
10. GARANTIJA	25
11. ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJA	27
12. INFORMĀCIJA PAR ATKRITUMU UTILIZĀCIJU	27

Jūs esat iegādājies vienu no izdevīgākajiem un veselībai nozīmīgākajiem ZEPTER INTERNATIONAL produktiem, kas palīdzēs jums nodrošināt veselīgu pārtikas saglabāšanu.

Izvēloties VacSy® produktu, ražotu uzņēmumā, kas ir kvalitātes, elegances un inovāciju eksperts ikdienas dzīvē, jūs nodrošināt savai ģimenei veselību un labklājību.

VacSy® maisiņu hermetizācijas iekārta ir viegli pārnēsājama un jaudīga ierīce ar ekskluzīvu un pārdomātu dizainu, kas rada patīkamu iespaidu jau no pirmā acu uzmetiena!

Atklājiet, cik viegli ir izmantot VacSy® maisiņu hermetizācijas iekārtu - un cik lielas priekšrocības tā sniedz!

VacSy® maisiņu hermetizācijas iekārta, konteineri un universālie vāki ir nepieciešami katrā virtuvē. VacSy® komplekts ir paredzēts **dabīgai pārtikas produktu un pagatavotu ēdienu derīguma termiņa pagarināšanai, kura rezultātā pārtika nezaudē savu kvalitāti**. VacSy® maisiņu hermetizācijas iekārta saglabā pārtikas organoleptiskās īpašības un vitamīnu saturu.

Uzglabāšana ledusskapī, pieliekamajā vai iepakojumā, kas pagarina pārtikas svaigumu, netraucē skābeklim saskarties ar pārtiku.

Pirms VacSy® maisiņu hermetizācijas iekārtas lietošanas reizes, izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to tālākai izmantošanai.

Zepter VacSy® maisiņu hermetizācijas iekārta ir ierīce mājsaimniecības vajadzībām, kas **paredzēta ilgstošai pārtikas uzglabāšanai un vakuuma iepakojšanai maisiņos un vakuuma konteineros.**

Skābeklis izraisa ķīmiskas izmaiņas pārtikā, un ir svarīgs faktors pelējuma un baktēriju veidošanā. Tas nozīmē to, ka tauki var sabojāties, kā arī var mainīties pārtikas krāsa, izveidoties pelējums un palielināties baktēriju daudzums, kā rezultātā pārtika zaudē garšu, aromātu, vitamīnus un minerālvielas. Vakuuma iepakojums aizkavē šādu nevēlamu ietekmi, pagarina uzglabāšanas laiku un saglabā pārtikas kvalitāti. Tikai ar vakuuma iepakojšanas palīdzību, resp., gaisa atsūkņēšanu no iepakojuma manuāli vai ar sūkni, tiek nodrošināta piemērota vide, kas palīdz pagarināt pārtikas derīguma termiņu. Vakuuma iepakojšanas process konteineros vai maisiņos veido spiedienu, kas novērš pārtikas uzglabāšanas negatīvos faktorus.

Nozīmīgākās vakuuma iepakojuma priekšrocības ir sekojošas:


- Tiek saglabāti vitamīni, minerālvielas, barības vielas un garša.
- Samazinās pelējuma un baktēriju vairošanās, kas pagarina pārtikas uzglabāšanas termiņu.
- Vakuuma uzglabāšana novērš nepatīkamu smaku veidošanos ledusskapī vai saldētavā.

VacSy® maisiņu hermetizācijas iekārta ir ērti lietojama un efektīva. Jūs varēsiet uzglabāt pārtiku dabiskāk un veselīgāk. Tā ilgāk paliks svaiga, un jūs ietaupīsiet ne tikai laiku, bet arī naudu.

Lietotāja rokasgrāmata ir pieejama lejupielādei www.zepter.com.

Rokasgrāmata izmanto īpašu veidu, kā pievērst jūsu uzmanību dažām detaļām:

 **BRĪDINĀJUMS!** Drošības apsvērumu dēļ, esiet uzmanīgi.

 **UZMANĪBU!** Šī piezīme sniedz papildu informāciju un noderīgus padomus saistībā ar atbilstošu ierīces lietošanu.

1.1. DARBĪBAS NOSACĪJUMI

Maksimālā apkārtējās vides temperatūra normālai lietošanai ir + 40 ° C; vidējā temperatūra 24 stundu laikā nedrīkst pārsniegt + 35 ° C. Minimālā ieteicamā apkārtējās vides temperatūra ir -5 ° C.

Apkārtējam gaisam jābūt tīram; relatīvais mitrums nedrīkst pārsniegt 50% pie maksimālās temperatūras + 40 ° C. Augstāks relatīvais mitrums ir pieņemams zemākā apkārtējā temperatūrā (piemēram, 90% pie + 20 ° C).

1.2. SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- 01.** Šī lietotāja rokasgrāmata ir neatņemama ierīces sastāvdaļa. Uzmanīgi izlasiet visus šajā rokasgrāmatā ietvertos norādījumus un drošības padomus, jo tie sniedz svarīgu informāciju saistībā ar ierīces lietošanu un apkopi. Saglabājiet rokasgrāmatu turpmākai izmantošanai!
- 02.** Pēc iekārtas izņemšanas no iepakojuma, pārlicinieties, ka tā nav bojāta.
- 03.** Ja nesaprotat instrukcijas, nelietojiet ierīci un sazinieties ar kvalificētiem Zepter speciālistiem.
- 04.** Pirms iekārtas pievienošanas elektrotīklam, pārlicinieties, ka sprieguma dati, kas norādīti uzlīmes marķējumā, atbilst jūsu elektrotīkla sprieguma datiem.
- 05.** Centieties izvairīties no adapteru, vairāku kontaktligzdu un / vai pagarinātāju izmantošanas; ja jūs nevarat iztikt bez tiem, pārlicinieties, ka jūsu izmantotie adapteri un pagarinātāji atbilst

spēkā esošajiem drošības noteikumiem.

- 06.** Ja barošanas vads ir bojāts, to ir jānomaina pilnvarotam Zepter servisa speciālistam, lai izvairītos no iespējamām riskiem. Remonta nepieciešamības gadījumā, lūdzu, griežaties tikai Zepter servisa centrā.
- 07.** Nepievienojiet iekārtu un neizņemiet kontaktdakšu no elektrotīkla ar mitrām rokām.
- 08.** Avārijas gadījumā, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- 09.** Nepakļaujiet maisiņu hermetizācijas iekārtu ekstremāliem laika apstākļiem, piemēram, lietus, krusa, sniegs, vējš utt.
- 10.** Neizmantojiet maisiņu hermetizācijas iekārtu blakus sprādzienbīstamiem un viegli uzliesmojošiem materiāliem, piem., gāzes, liesmas un siltuma avotiem.
- 11.** Šo ierīci var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensoriskām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu tikai tad, ja tie ir uzraudzībā, vai arī, ja ir sniegta informācija par drošu ierīces lietošanu un tās saistītajiem apdraudējumiem. Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.
- 12.** Ierīci var izmantot tikai tās paredzētajiem mērķiem (piemēram, pārtikas produktu glabāšanai), un saskaņā ar lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām. Ražotājs nav atbildīgs par jebkādu kaitējumu, kas radies nepareizas vai nepamatotas lietošanas rezultātā.
- 13.** Ierīci drīkst lietot tikai normālā temperatūrā (darba virsma nedrīkst būt karsta un tai jābūt sausai), kā arī blakus un/vai uz darba virsmas nedrīkst novietot vai likt priekšmetus, kas var radīt jebkādas šķēršļus ierīces darbībai.

14. Iekārta jātīra tikai ar sausu vai nedaudz mitru drānu. Nekad neizmantojiet abrazīvus līdzekļus, alkoholu vai citus šķīdinātājus ierīces tīrīšanai. Ļaujiet ierīcei nožūt, pirms novietojiet to skapī vai citā glabāšanai paredzētajā vietā.
15. Nekad nepieskarieties hermetizācijas joslai iekārtas lietošanas laikā (poz. 9), jo tā var būt karsta.
16. Pārlicinieties, ka vakuuma kanāli ir tīri. Ja nepieciešams, notīriet tos ar sausu drānu.
17. Izmantojiet tikai oriģinālos VacSy® piederumus.
18. Nekad nelietojiet pārtiku, kas tika glabāta maisiņos, kas bija nepareizi iepakoti vai ir uzpūtušies! Iespējams pārtikas produkti ir bojāti un var kaitēt jūsu veselībai.

1.3. LAIKA INTERVĀLS STARP VACSY® MAISIŅU HERMETIZĀCIJAS IEKĀRTAS LIETOŠANAS REIZĒM

Lai iekārta darbotos pareizi, jābūt vismaz 20 sekunžu laika intervālam starp atsevišķiem hermetizācijas vai vakuuma iepakošanas cikliem.

Kad cikli seko viens otram pārāk ātri, iekārta automātiski apstājas. Pārkaršanas indikators iedegas (6. poz.).

Uzgaidiet līdz iekārta atdziest (aptuveni 45 minūtes). Kad pārkaršanas indikators nodziest, jūs varat turpināt lietot ierīci kā parasti.

 **BRĪDINĀJUMS!** Kamēr iekārta atdziest, neatvienojiet to no elektrotīkla!

1.4. PĀRTIKAS DROŠĪBA

Vienmēr ievērojiet parastos pārtikas glabāšanas drošības noteikumus:

- a) Nekad nesasaldējiet gaļu atkārtoti pēc atkausēšanas;
- b) Nekad nesajauciet svaigas un vārītas ēdiena porcijas;
- c) Nekad neglabājiet iepakotus pārtikas atlikumus pārāk ilgi;
- d) Neuzsildiet iepakotu pienu vai citus piena produktus.

VacSy® ir tikai pārtikas produktu konservēšanas sistēma, un to nedrīkst izmantot ēdiena pagatavošanai.

1.5. UTILIZĀCIJA

Pirms utilizācijas, drošības apsvērumu dēļ mēs iesakām apgriezt iekārtas elektrisko vadu.

Izdariet to tikai pēc iekārtas atvienošanas no elektrotīkla! Mēs iesakām neizmest iekārtu kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet nodot to personālam, kas ir atbildīgs par šādu materiālu savākšanu un spēj nodrošināt pareizo utilizāciju un pārstrādi. Šāds utilizācijas veids ir vērtīgs atbalsts mūsu vides aizsardzībai!

- a) Atvienojiet iekārtu no elektrotīkla.
- b) Iekārtas tīrīšanai izmantojiet mīkstu, mitru drānu. Nelietojiet neko, kas varētu saskrāpēt vai sabojāt virsmu. Nekad nemazgājiet ierīci ar ūdeni un/vai nenovietojiet to zem tekoša ūdens. Nekad nelietojiet mazgāšanas līdzekļus ierīces virsmas tīrīšanai.
- c) Pirms ierīces lietošanas, pārliecinieties, vai tā ir pilnīgi sausa.
- d) Hermetizācijas joslai ir teflona pārklājums. Noņemiet plastmasas atlikumus ar mīkstu drānu.
- e) Hermetizācijas joslu var tīrīt tikai tad, kad iekārta ir atdzisusi. Nekad nemēģiniet notīrīt hermetizācijas joslu, izmantojot asu priekšmetu.
- f) Ja melnās putu materiāla blīves ir kļuvušas netīras no taukiem vai šķidrumiem, jūs varat nomazgāt tās ziepjūdenī, noskalot un nosusināt pirms atpakaļ uzstādīšanas. Tas paildzinās blīvju kalpošanas laiku.

3 - VACSY® MAISIŅU HERMETIZĀCIJAS IEKĀRTAS KOMPLEKTS

LV

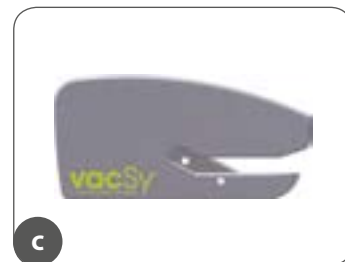
Komplektā ietilpst:

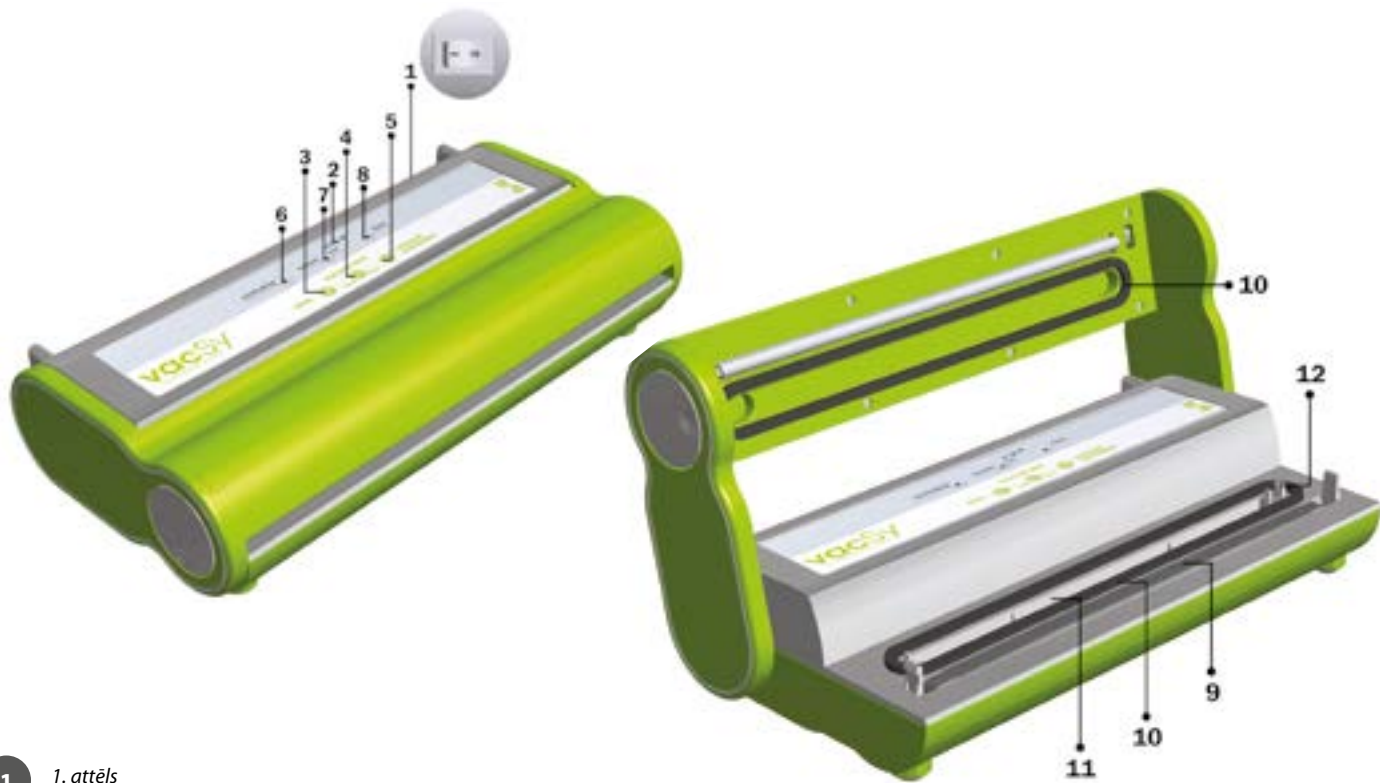
A ZEPTER VacSy® maisiņu hermetizācijas iekārta;

B 1 adapteris, ko izmanto konteineru vakuuma iepakojšanai;

C 1 manuālais griezējs, ko izmanto folijas griešanai;

D 1 lietotāja rokasgrāmata.





1

1. attēls

Pozīcija

1 Ieslēgšanas / izslēgšanas poga

Lai ieslēgtu / izslēgtu Vacsy hermetizācijas iekārtu

2 Ieslēgšanas / izslēgšanas indikators

Kad iekārta ir pieslēgta elektrotīklam, indikators ir zaļš.

3 Hermetizācijas poga

Hermetizācijas procesa uzsākšanai (bez vakuuma iepakošanas). To var izmantot, lai aiztaisītu ruļļa atvērto galu.

4 Vakuuma iepakošana maisiņos / Start / Stop poga

Vakuuma iepakošanas un hermetizācijas procesa sākums. Maisiņu vispirms iepako vakuumā un pēc tam automātiski aizslēdz. Der arī šķidrumu saturošo pārtikas produktu vakuuma iepakošanai. Lai aktivizētu hermetizācijas procesu manuāli, vakuuma iepakošanas procesa laikā atkārtoti nospiediet šo pogu.

5 Poga vakuuma iepakošanai konteineros

Vakuuma iepakošana konteineros ar piederumu portu un šļūteni. Vakuuma iepakošanas process automātiski apstājas, kad tiek sasniegts vakuuma stāvoklis.

6 Pārkarsēšana

Automātiskā pārkarsēšanas aizsardzība. Indikators iedegas, ja laika intervāls starp atsevišķiem vakuuma iepakošanas cikliem nav pietiekami ilgs (vismaz 20 sekundes starp atsevišķiem cikliem vai pēc ilgstošas lietošanas). Pagaidiet 45 minūtes, līdz indikators nodziest un turpiniet lietot ierīci kā parasti.

7 Vakuuma un hermetizācijas indikators

Indikators iedegas iekārtas vakuuma procesa laikā. Hermetizācijas laikā indikators mirgo.

8 Šķidruma bloks

Indikators iedegas, kad iekārta ir iesūknējusi šķidrumu no maisiņa vakuuma iepakošanas laikā.

9 Hermetizācijas josla

Hermetizācijas josla ir pārklāta ar teflona foliju, kuru nekādā gadījumā nedrīkst noņemt.

10 Vakuuma kanāla blīve / putu materiāla blīve

11 Vakuuma kanāls ar tekni

Vakuuma iepakošanas laikā, maisiņa mala jānovieto starplikām vakuuma kanāla vidū (6. attēls). Nepareizas vakuuma iepakošanas gadījumā, tiek pārtraukta lieko šķidrumu atsūknešana un iedegas indikators „Šķidrums”. Plašāka informācija sadaļā 6.1.

12 Piederumu ports, ko izmanto vakuuma iepakošanai konteineros



Hermetizācijas POGA (3. poz.) *

pilns maisiņu hermetizācijas cikls



MAISIŅU VAKUUMA IEPAKOŠANA/ START / STOP POGA (4. POZ.) *

- Pilns automātiskais atsūkņēšanas un hermetizācijas cikls
- Manuālas vakuuma iepakošanas un hermetizācijas cikls



POGA VAKUUMA IEPAKOŠANAI KONTEINEROS (5. POZ.) *

Pilnais cikls vakuuma
iepakšanai konteineros

ieslēgšanas /  izslēgšanas indikators (2. poz.) *

pārkarsēšana

(6. poz.) *



vakuuma hermetizācijas indi- kators

(7. poz.) *




šķidruma bloks

(8. poz.) *



 **SARKANĀ
GAISMA**
Iekārta ir
pārkarsēta

 **SARKANĀ
GAISMA**
Vakuuma maisiņi un
vakuuma konteineri

 **SARKANĀ
GAISMA**
Šķidrums
konteineri



MIRGO SARKANĀ GAISMA

Hermetizācija un
atdzesēšana

* Pozīcijas sk. 12. lpp. 1. attēlā

Izmērs	Platums - 396 mm; dziļums - 201 mm; augstums - 91 mm
Svars	Apm. 3,4 kg
Materiāls	ABS plastmasa (ārējais apvalks)
Sūknis	Integrēts vakuumsūknis (pašēļojošs - nav nepieciešama apkope)
Vakuuma spiediens	cca -750 mbar
Motors	230 VAC, 50 Hz automātiskā izslēgšana pārkarsēšanas gadījumā
Max RPM	2900
Transformators	220V AC. 50Hz / 24V AC 0.8A / 12VAC0.4A automātiskā izslēgšana pārkarsēšanas gadījumā
Sūkņa tilpums	14 litri/min
Kontrole	Elektroniskā
Iekārtas nominālā jauda un spriegums	200W, 220-240V AC
Izcelsmes valsts	Slovēnija
Modelis	VS 6

5.1. FOLIJA RUĻĪ VAKUUMA IEPAKOŠANAI

Folijas rullis	4 kārtu folija (PA / PE) - garums 3000 mm x platums 280 mm vai 200 mm
Folijas biezums	100 μm (gluda, nerievota daļa) / 130 μm (strukturēta, rievota, folijas daļa)
Folijas kvalitāte	Necaurlaidīga, 4 kārtas, sterila, ar neitrālu garšu un smaržu, var atkārtoti izmantot, piemērota vārīšanai un lietošanai mikroviļņu krāsni.

Apstrādes laiks, temperatūra un saskare ar pārtiku:

Īslaicīgai temperatūras apstrādei līdz + 70 ° C (maksimāli 2 stundas). Alternatīvā gadījumā, līdz + 100 ° C (ne vairāk kā 15 minūtes).

1. Izņemot iekārtu no iepakojuma, pārbaudiet, vai komplektā ir iekļautas visas sastāvdaļas un tās nav bojātas.
2. **Pirmo reizi lietojot ierīci, izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.**
3. VacSy® hermetizācijas iekārta ir profesionāla iekārta, kuras tehnoloģija un jauda ir pielāgota lietošanai mājāsaimniecībā. Ņemot vērā tās pielietojumu, iekārta ir piemērota uzglabāšanai uz virtuves darba virsmas, lai tā būtu pie rokas katru dienu.
4. Novietojiet to uz gludas virsmas ar pietiekamu platumu pārtikas iepakojšanai maisīšos.

6.1 AUTOMĀTISKĀS VAKUUMA IEPAKOŠANAS FUNKCIJAS

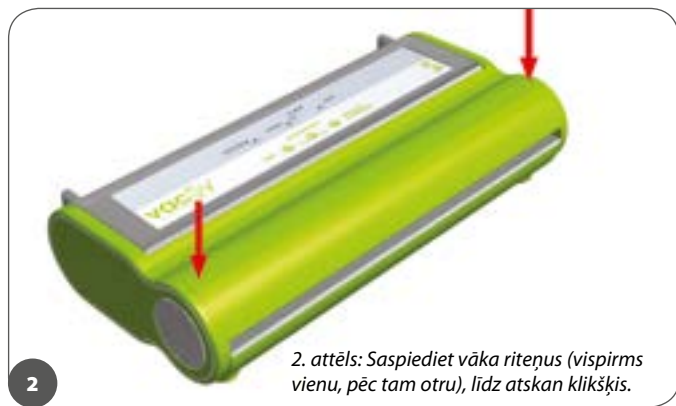
Izmantojiet iekārtu vadoties pēc sekojošiem norādījumiem:

1. Pievienojiet iekārtu elektrotīklam, ieslēdziet to (1.poz.) un sagatavojieties hermetizācijai.

Pārbaudiet, vai ieslēgšanas / izslēgšanas indikators iedegas (2. poz.).

⚠ BRĪDINĀJUMS! Ja hermetizācijas iekārta nebija izmantota ilgu laiku (piemēram, 1 nedēļu), veiciet iekārtas pārbaudi.

2. Nolaidiet iekārtas vāku un saspiediet vāka riteņus (vispirms vienu, pēc tam otru), līdz atskan klikšķis (2. attēls).



3. Nospiediet maisīšos vakuuma iepakojšanas pogu (4.poz.). Pagaidiet līdz vakuuma un hermetizācijas indikators pārtrauks mirgot (7. poz.).

4. Kad hermetizācijas josla kļūst silta, iekārta ir gatava lietošanai. Lai paceltu vāku, piespiediet to pašu vietu, kad bloķējāt iekārtu, un ar pirkstiem viegli piespiediet apaļo plāksni, kas atrodas iekārtas sānos (3. attēls).

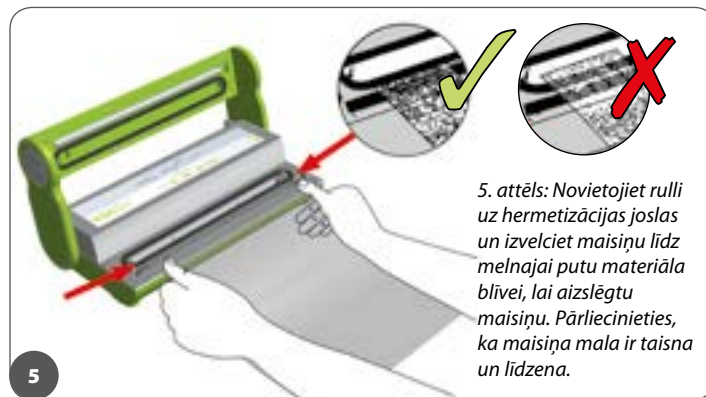
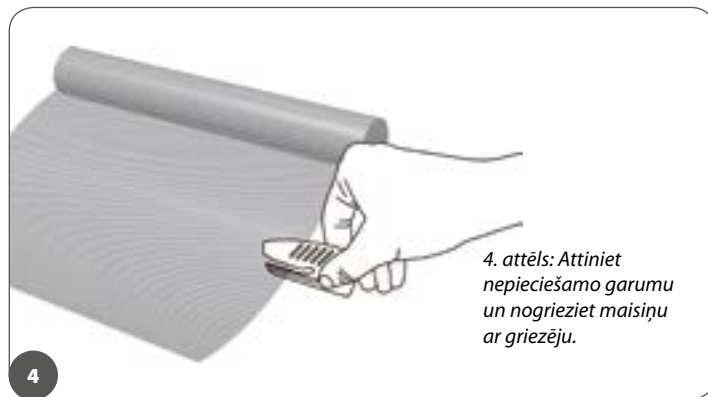


5. Maisiņa veidošana no rullja

- a)** Attiniet nepieciešamo garumu. Maisiņam jābūt **apmēram 5 cm** garākam par vakuumā iepakoto priekšmetu. Lai atkārtoti izmantotu maisiņu, nomēriet par 2,5 cm lielāku maisiņu materiālu, vai nākamajā reizē lietojiet šo maisiņu mazākiem priekšmetiem.
- b)** Nogrieziet vēlamo garumu ar komplektā iekļauto griezēju (4. attēls).
- c)** Novietojiet rulli **uz hermetizācijas joslas un izvelciet maisiņu līdz melnajai putu materiāla blīvei** (5. attēls). Pārliedzinieties, ka maisiņa mala ir taisna un līdzena.

⚠ UZMANĪBU! Pievērsiet uzmanību tam, kā tiek uzstādīts rullis.

- d)** Nolaidiet iekārtas vāku. Saspiediet vāka apmales (vispirms vienu, tad otru), līdz atskan klikšķis.



- e)** Nospiediet pogu **Seal** (Hermetizācija) (3. poz.). Hermetizācijas laikā mirgo vakuuma un hermetizācijas indikators.

IETEIKUMS. Ja hermetizācijas process nesākas uzreiz pēc pogas nospiešanas, uzmanīgi nospiediet uz vāka vidus.

- f)** Kad indikators vairs nemirgo, paceliet vāku. Nospiediet to pašu vietu, uz kuru jāspiež, lai nobloķētu iekārtu, un viegli piespiediet apaļo plāksni iekārtas sānos (3. attēls). Pārbaudiet maisiņa hermetizācijas malu. Tai jābūt gludai visā platumā, un nedrīkst būt salocīta.

BRĪDINĀJUMS! Maisiņam vienmēr jābūt vismaz par 5 cm garākam par iepakoto priekšmetu.

6. Ievietojiet pārtiku vakuuma iepakojumā.

Pārlicinieties, ka iekšējā virsma (hermetizācijas mala) ir tīra, sausa un tajā nav iestrēgusi pārtika.



6. attēls: lai iepakotu vakuumu, ievietojiet piepildīto maisiņu vakuuma kanāla vidū (starp melnajām putu materiāla blīvēm).

IETEIKUMS

Iepakojot taukainus produktus (īpaši bekonu), iesakām apgriezt maisiņa ārējās malas uz otru pusi, ielikt pārtikas produktu iekšā maisiņā un apgriezt to atpakaļ. Tas pasargā hermetizācijas joslu no taukiem.

7. Ievietojiet piepildīto maisiņu iekārtas priekšpusē, un velciet to līdz vakuuma kanāla vidum (starp melnajām blīvēm; skatīt 6. attēlu 10. poz.). Pārlicinieties, ka uz hermetizācijas joslas novietotais maisiņš ir pilnīgi gluds (nav salocīts).

8. Saspiediet vāka malas (vispirms vienu, tad otru), līdz atskan klikšķis.

9. Nospiediet vakuuma iepakojšanas pogu (4. poz.).

IETEIKUMS! Ja hermetizācijas process nesākas uzreiz pēc pogas nospiešanas, uzmanīgi piespiediet vāka vidū.

BRĪDINĀJUMS! Maisiņš tiek iepakots vakuumā un automātiski tiek aizslēgts. Augstā, vakuumā radītā spiediena dēļ, vāks paliek aizvērts, kamēr darbojas iekārta.

10. Pēc procesa beigām (kad indikators vairs nedeg), piespiediet iekārtas augšdaļu (tajā pašā vietā, kur jāspiež, kad iekārta ir jānabloķē), un pēc tam nospiediet uz apaļajām plāksnēm, kas atrodas iekārtas malās.

11. Pārbaudiet vakuuma iepakojumu. Hermetizācijas malai jābūt gludai un tīrai.

12. Ja Vacsy hermetizācijas iekārta ilgu laiku netiek izmantota, izslēdziet iekārtu (1. poz.).

PADOMS!

KO DARĪT, JA IEKĀRTA ATSŪC ŠĶIDRUMU NO MAISIŅA VAKUUMA IEPAKOŠANAS LAIKĀ

Ja pamanāt, ka vakuuma iepakojšanas laikā iekārta atsūc šķidrumu no pārtikas, NEKAVĒJOTIES pārtrauciet vakuuma iepakojšanas procesu, nospiežot pogu Stop (4. poz.).

⚠ UZMANĪBU! Pogu Stop var nospiegt tikai tad, kad iekārta veic vakuuma iepakojšanu (poga nedarbojas, kad notiek hermetizācijas process). Ja jūs nepārtrauksiet vakuuma iepakojšanas procesu un šķidrums nonāks vakuuma kanālā, iekārta automātiski apstāsies un iedegsies indikators „Šķidruma bloks”.

Lai atvērtu vāku, piespiediet iekārtas augšdaļu (tajā pašā vietā, kur jāspiež, lai to nobloķētu), un pēc tam piespiediet iekšējo apaļo plāksni, kas atrodas iekārtas sānos (3. attēls).

Zem vāka starp starplikām atrodas konteiners (7. attēls). Noslauciet šķidrumu kopā ar visu konteineru. Ja šķidrums ir nonācis konteinerā kanālā, noslauciet un nosusiniet arī kanālu. Uzstādiet konteineru atpakaļ vietā un turpiniet vakuuma iepakojšanu.



7. attēls: Ja šķidrums uzkrājas konteinerā, paceliet to taisni uz augšu, iztukšojiet to no šķidruma un uzmanīgi noslauciet konteineru.

7

6.2 MANUĀLĀS VAKUUMA IEPAKOŠANAS FUNKCIJAS

Ja jūs iepakojiet maigu vai ūdens saturošu pārtiku (svaigi augļi, salāti, sēnes, maize, mīklas izstrādājumi), jāuzstāda mazāks vakuuma spiediens (no 0 līdz -300 mbar).

Lietojot manuālo vakuuma iepakojšanu, jūs varat pārtraukt vakuuma procesu, tiklīdz pamanāt, ka no maisiņa ir iesūkts pietiekams gaisa daudzums vai to, ka turpmākā gaisa atsūkšanās var sabojāt pārtikas produktus.

Manuālais vakuuma iepakojšanas process ir ļoti līdzīgs iepriekš aprakstītajai automātiskajai vakuuma iepakojšanai, kas atšķiras ar divām atšķirībām. Ņemiet vērā, ka, iepakojot mīkstu un ūdens saturošu pārtiku, jums ir jāpievērš īpaša uzmanība tam, kas notiek maisiņā vakuuma iepakojšanas laikā. Vienmēr novietojiet maisiņu tā, lai tā mala atradītos starp vakuuma kanāla starplikām (11. poz.).

⚠ UZMANĪBU! Kad uzskatāt, ka ir atsūkts pietiekams gaisa daudzums (pievērsiet uzmanību tam, kas notiek ar pārtiku, ja šķidrums nokļūst iekārtā vai šķiet, ka turpmākā gaisa atsūkšanās var sabojāt maigus pārtikas produktus), nospiediet pogu Stop (4. poz.). Jūs vienmēr varat apturēt vakuuma iepakojšanas procesu, nospiežot pogu Stop (Ja jūs, piemēram, uzskatāt, ka pārtikas produkts satur daudz šķidruma).

PADOMS!

Vieglākais veids, kā iepakot lielo augļu, dārzeņu, svaigas gaļas un sēņu daudzumu, ir ievietot to ledusskapī uz 1-2 stundām pirms iepakojšanas. Tie saglabās savu formu un jūs izvairīsieties no šķidruma piekļuves vakuuma kanālā.



8. Attēls. Vakuuma iepakojšana konteineros.

6.3. VAKUUMA IEPAKOŠANA KONTEINEROS AR VĀKIEM

VacSy® hermetizācijas iekārtas komplektā ir savienotājs (ar šļūteni un atveri), ko var izmantot VacSy® vakuuma iepakojšanai konteinerā ar vāku.

1. Ievietojiet šļūteni atverē (sk. 8. attēlu) vakuuma kanāla labajā pusē.
2. Pievienojiet šļūteni ar atveri pie izvēlēta vakuuma konteineru vārsta.
3. Lai veiktu vakuuma iepakojšanu konteinerā, nospiediet vakuuma iepakojšanas pogu (5. poz.). Kad ir sasniegts nepieciešamais negatīvais spiediens, process automātiski apstājas.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Iepakojot šķidro pārtiku (zupas, mērces u.c.), jāatstāj vismaz 1,5 cm atstarpe starp šķidruma virsmu un vāku.



BRĪDINĀJUMS! Vakuuma iepakojums neaizstāj atdzesēšanas vai sasaldēšanas nepieciešamību.

Vakuumā iepakotus pārtikas produktus ir jāuzglabā ledusskapī, saldētavā vai citā vēsā vietā (piem., žāvēto gaļu var glabāt pagrabā).



UZMANĪBU! Nelietojiet maisiņus vai ruļļus šķidruma saturošu pārtikas produktu iepakojšanai.

Zupas, mērces un šķidrumi pirms iepakojšanas vakuuma maisiņā vai vakuuma iepakojumā, kas ir ievietots akrila traukā, ir iepriekš jāsasaldē.

Vārīta gaļa, svaiga gaļa un zivis

Pirms vakuuma iepakojšanas, iesakām sasaldēt gaļu un zivis, lai panāktu vislabākos rezultātus un nodrošinātu šķidruma un formas saglabāšanu, kā arī lai garantētu labu hermetizāciju. Ja iepriekšēja sasaldēšana nav iespējama, ielieciet salocītu papīra dvieli starp gaļu un maisa augšdaļu, neskarot hermetizācijas vietu. Atstājiet papīra dvieli maisiņā, kamēr absorbējas liekais šķidrums un sulas.



UZMANĪBU! Pēc vakuuma iepakojšanas, skābekļa izsūkņēšanas dēļ liellopa gaļa var kļūt tumšāka, taču tas nenorāda uz to, ka gaļa ir bojāta.

Dārzeni pirms vakuuma iepakojšanas ir jāblanšē.

- Zaļo lapu dārzeni vai pupiņas jāblanšē 1 līdz 2 minūtes.
- Gabalos sagrieztie cukīni, brokoļi vai citi krustziežu dārzeni ir jāblanšē 3 - 4 minūtes.
- Burkāni - 5 minūtes.
- Putraimi - 7 līdz 11 minūtes.

Blanšēšana aptur fermentu sadalīšanās procesu un palīdz saglabāt pārtikas produktu garšu, krāsu un struktūru. Pēc blanšēšanas, ielieciet dārzeņus aukstā ūdenī un noslaukiet tos ar papīra dvieli, pirms iepakojat vakuumā.

Mēs iesakām uzglabāt zaļo lapu dārzeņus vakuuma konteineros. Vispirms tos jānomazgā un jāapsusina ar papīra dvieli, pēc tam jāieliek vakuuma konteinerā. Tas palīdzēs saglabāt spinātu un salātu svaigumu.

Sēnes, svaigi ķiploki un kartupeļi

Mēs neiesakām šo produktu vakuuma iepakojšanu. Ja vēlaties tomēr to izdarīt, ievērojiet "manuālās vakuuma iepakojšanas" norādījumus.



BRĪDINĀJUMS! Vakuumā iepakoto pārtikas produktu atkausēšanu ir ieteicams veikt ledusskapī.

PROBLĒMA	RISINĀJUMS
Nospiežot pogas, VacSy® hermetizācijas iekārta nereaģē	<ul style="list-style-type: none"> • Pārlicinieties, ka iekārta ir ieslēgta un pievienota elektrotīklam. • Pārlicinieties, ka kontaktligzda nav bojāta un nav strāvas padeves traucējumi. • Pārbaudiet, vai strāvas vads nav bojāts. • Pārkaršanas gadījumā, iekārta var automātiski izslēgties. Ļaujiet tai atdzist 45 minūtes un pēc tam turpiniet iekārtas lietošanu kā parasti. Mēs iesakām ievērot 20 sek. intervālus starp vakuuma iepakošanas reizēm. • Funkciju poga ir jānospiež vismaz vienu sekundi pirms iekārta uzsāk darbību.
Gaiss paliek maisiņā.	<ul style="list-style-type: none"> • Pārlicinieties, vai esat pareizi novietojis(-usi) maisiņa atvērto galu vakuuma nodalījuma vidū. • Pārlicinieties, ka jūsu izmantotajiem maisiņiem ir vismaz 100/130 µm biežums. • Pārbaudiet, vai maisiņā nav bojājumi, piem. plīsumi, caurumi vai pūšļi. • Pārbaudiet iepakoto maisiņu, ieliekot to ūdenī. Vietās, kur maisiņš ir bojāts, parādīsies gaisa burbuļi. • Lietojot ruļļus, pārlicinieties, ka pirmā hermetizētā mala ir cieši aizslēgta. • Pirms vakuuma iepakošanas, pārlicinieties, vai abas vāka puses ir cieši piestiprinātas. Ir jāatskan diviem klikšķiem.
Maisiņš netur vakuumu.	<ul style="list-style-type: none"> • Pārbaudiet, vai vāka hermetizācijas josla ir savā vietā, tā ir tīra un nav iestrēgušas tauku vai pārtikas daļiņas. • Pārlicinieties, ka maisiņš ir pilnīgi tīrs, noņemiet no tā malām pārtikas daļiņas vai šķidrumu un nodrošiniet, lai maisiņš būtu pilnīgi sauss. • Ja jūs iepakojiet kādu pārtikas produktu ar asiem galiem (piemēram, kaulus), pārlicinieties, ka tas nevar caurdurt maisiņu vakuuma procesa laikā. • Piezīme: pirms hermetizācijas, pārklājiet asos galus ar papīra dvieli vai līdzīgu materiālu.
Maisiņš kūst vai to nevar pilnīgi aizslēgt.	<ul style="list-style-type: none"> • Pārlicinieties, ka izmantojat 4 kārtu maisiņus, kuru biežums ir vismaz 100/130 µm. • Pirms hermetizācijas, pārlicinieties, ka maisiņa malas ir tīras un sausas.
Konteiners netur vakuumu.	<ul style="list-style-type: none"> • Pārlicinieties, vai šļūtene ir pareizi ievietota, kā parādīts 8. attēlā. • Pārlicinieties, ka konteinerā vāks ir tīrs, sauss un pareizi novietots. • Pārlicinieties, ka konteinerā vārsts ir tīrs un sauss.
ZEPTER VacSy® hermetizācijas iekārta iepakoja vairākus maisiņus (līdz 5 vienībām), un šķiet, ka tā vairs nedarbojas. Svarīga piezīme par vakuuma maisiņiem.	<ul style="list-style-type: none"> • Mēs iesakām lietot vakuuma maisiņus ar biežumu vismaz 100/130 µ. Veikalos ir pieejami dažādi vakuuma maisiņu veidi, tāpēc pievērsiet īpašu uzmanību to kvalitātei. Mūsu ieteikums ir izmantot oriģinālus 4 kārtu Zepter vakuuma maisiņus, kas ir 100/130 µ bieži.

9 - SALĪDZINOŠĀS UZGLABĀŠANAS TABULAS

LV

(Avots: ražotāja attīstības departaments)

9.1. SALĪDZINOŠĀ TABULA PĀRTIKAS UZGLABĀŠANAI LEDUSSKAPĪ

PĀRTIKAS VEIDS	PARASTĀ UZGLABĀŠANA	VAKUUMA UZGLABĀŠANA
Vārīti ēdieni	2 dienas	10 dienas
Svaiga gaļa	2 dienas	6 dienas
Svaiga putnu gaļa	2 dienas	6 dienas
Vārīta gaļa	4-5 dienas	8-10 dienas
Svaigas zivis	2 dienas	4-5 dienas
Atdzesēta gaļa	3 dienas	6-8 dienas
Kūpinātas desas	90 dienas	365 dienas
Cietie sieri	12-15 dienas	50-55 dienas
Mikstie sieri	5-7 dienas	13-15 dienas
Svaigi dārzeņi	5 dienas	18-20 dienas
Zaļumi	2-3 dienas	7-14 dienas
Mazgāti salāti	3 dienas	6-8 dienas
Svaigi augļi	3-7 dienas	8-20 dienas
Deserti	5 dienas	10-15 dienas

PADOMS!

Pirms vakuuma iepakojšanas, pareizi atdzesējiet pārtiku.

9.2. SKAPĪ UN PLAUKTOS PĀRTIKAS UZGLABĀŠANAS SALĪDZINOŠĀ TABULA

PĀRTIKAS VEIDS	PARASTĀ UZGLABĀŠANA	VAKUUMA UZGLABĀŠANA
Maize / maizes izstrādājumi	2-3 dienas	7-8 dienas
Konditorejas izstrādājumi	120 dienas	300 dienas
Žāvēti pārtikas produkti	10-30 dienas	30-90 dienas
Nevārīti rīsi / makaroni	180 dienas	365 dienas
Kafija / tēja	30-60 dienas	365 dienas
Vīns	2-3 dienas	20-25 dienas
Bezalkoholiskie dzērieni (aizkorķēti)	7-10 dienas	20-25 dienas
Bezalkoholiskie dzērieni vakuuma pudelē	2-3 dienas	7-10 dienas
Cepti pārtikas produkti	2-3 dienas	7-10 dienas
Lazdu rieksti, valrieksti utt.	30-60 dienas	120-180 dienas
Krekeri, kartupeļu čipsi	5-10 dienas	20-30 dienas

9.3. SALDĒTAVĀ PĀRTIKAS UZGLABĀŠANAS SALĪDZINOŠĀ TABULA

PĀRTIKAS VEIDS	PARASTĀ UZGLABĀŠANA	VAKUUMA UZGLABĀŠANA
Svaiga gaļa	6 mēneši	18 mēneši
Malta gaļa	4 mēneši	12 mēneši
Putnu gaļa	6 mēneši	18 mēneši
Zivis	6 mēneši	18 mēneši
Svaigi dārzeņi (TIP numurs 1)	8 mēneši	24 mēneši
Sēnes (TIP numurs 3)	8 mēneši	24 mēneši
Zaļumi (TIP numurs 4)	3-4 mēneši	8-12 mēneši
Augļi	6-10 mēneši	18-30 mēneši
Atdesēta gaļa	2 mēneši	4-6 mēneši
Cepti pārtikas produkti	6-12 mēneši	18 mēneši
Kafijas pupiņas	6-9 mēneši	18-27 mēneši
Malta kafija	6 mēneši	12-34 mēneši
Maize / maizes izstrādājumi	6-12 mēneši	18-36 mēneši

Piezīme. Tabulās ir norādīts tikai aptuvenais uzglabāšanas laiks, jo tas ir atkarīgs no sākotnējā pārtikas stāvokļa (svaiguma) un ēdiena pagatavošanas metodes. Parastie pārtikas uzglabāšanas nosacījumi ir +3 °C / +5 °C ledusskapī un -18 °C saldētavā.

PADOMI!

1. Blanšējiet dārzeņus pirms sasaldēšanas vai nomazgājiet tos, pirms glabāšanas ledusskapī. Sasmalcinātā pārtika, kas satur daudz ūdens, nav piemērota vakuuma iepakojšanai (piem., gurķi, cukīni u.c.).
2. Ja vēlaties pareizi iepakot **kafiju** vai citus graudus ar VacSy® hermetizācijas iekārtas palīdzību, atstājiet precī oriģinālajā iepakojumā un ievietojiet to VacSy® maisiņā. Ja jums nav oriģinālais iepakojums, izmantojiet parasto maisiņu un ievietojiet to VacSy® maisiņā. Tādā veidā jūs varat novērst graudu vai pārtikas gabaliņu iekļūšanu iekārtā.
3. **Sēņu** iepakojšanai, iesakām izmantot "manuālo vakuuma iepakojšanas" funkciju. Tikai cietas, gaļīgas un svaigas sēnes ir piemērotas vakuuma iepakojšanai un sasaldēšanai. Vispirms nomazgājiet un izžāvējiet sēnes, pēc tam smalki sagrieziet un uzglabājiet tās mazos daudzumos. Gandrīz visi sēņu veidi ir jāgriež. Iesakām tos ievietot saldētavā pusstundu pirms vakuuma iepakojšanas. Neatkausējiet sēnes pirms pagatavošanas. Vāriet sasaldētās sēnes karstā, sāļtā ūdenī vai pievienojiet tās mērcēm.
4. **Zaļumi**, kas satur lielu ēteriskās eļļas daudzumu, piemēram, salvija, timiāna, rozmarīna vai piparmētra, nav piemēroti vakuuma iepakojšanai, bet tikai žāvēšanai. Baziliks, estragons, dilles un pētersīļi ir jāsasaldē. Ja zaļumi tiek žāvēti, tie var zaudēt savu garšu.

Ierīci var izmantot tikai tās paredzētajām funkcijām, piemēram, pārtikas glabāšanai. Ražotājs nav atbildīgs par jebkādu kaitējumu, kas radies nepareizas vai nepamatotas lietošanas rezultātā.

Vīsas mūsu ierīces ir pakļautas stingrām pārbaudēm, līdz ar to, tiek nodrošināta garantija pret ražošanas defektiem. Garantija sākas no iegādes datuma. Pirkuma datums ir datums, kas norādīts rēķinā, ko izplatītājs izsniedzis, piegādājot ierīci. **Garantijas pakalpojumiem ir nepieciešami pierādījumi par sākotnējo pirkumu, tāpēc ir svarīgi saglabāt čekus vai kvīti par veikto pirkumu.**

Garantijas periods ir piemērojams saskaņā ar spēkā esošajiem vietējiem likumiem un noteikumiem.

Ražotājs apņemas garantijas laikā remontēt vai nomainīt tās detaļas, kurām ir pierādīti ražošanas defekti. Tie defekti, kas nav skaidri attiecināmi uz materiālu vai ražošanu, tiks izskatīti vienā no mūsu Zepter servisa centriem (vai galvenajā birojā) un attiecīgi iekasēti, balstoties uz rezultātu.

Garantija ir derīga tikai tad, ja:

- Ierīcē ir atrodami materiāla vai ražošanas defekti.
- Nav atrastas nekādas pazīmes, kas liecinātu par klienta radītiem bojājumiem vai neoriģinālo detaļu esamību.
- Ir izmantoti piederumi, kas ir domāti VacSy® līnijas produktiem.
- Hermetizācijas iekārta nav bijusi pārslogota vai sadauzīta.

Garantija neiekļauj:

- Normālu detaļu nolietošanos.
- Bojājumus, kas radušies transporta, neatbilstošas izmantošanas, nolaidības un/vai nepareizas izmantošanas rezultātā.
- Mehānismus, kas ir tikuši bojāti.
- Mehānismus, kas ir izmantoti to neparedzētiem mērķiem.
- Bojājumus, kas radušies, neievērojot drošības noteikumus vai lietotāja rokasgrāmatā sniegtos norādījumus.
- Jebkurus bojājumus, kas radušies, veicot neatļautu remontu un/vai tehnisko apkopi.
- Šī garantija neietekmē patērētāju likumīgās tiesības saskaņā ar spēkā esošajiem valsts tiesību aktiem, kā arī klienta tiesības attiecībā uz izplatītāju, kas izriet no pārdošanas / pirkuma līguma.

Ja nav piemērojamo valsts tiesību aktu, šī garantija būs patērētāja vienīgais un ekskluzīvais tiesiskās aizsardzības līdzeklis, līdz ar to, ražotājs neuzņemas atbildību par jebkādiem nejausiem vai izrietošiem zaudējumiem, kas radušies, saistībā ar šī produkta skaidru vai netiešu garantiju.

Ražotāja atbildība ir ierobežota un nepārsniedz patērētāja faktiski samaksātā produkta pirkuma cenu.



UZMANĪBU! Ja pēc produkta iegādes sērijas numura etiķete ir noņemta vai nav atpazīstama, ražotājs patur tiesības atteikt garantijas servisu. Ja jums ir kādi komentāri vai jautājumi saistībā ar ierīces darbību vai garantiju, lūdzu, sazinieties ar Zepter tirdzniecības pārstāvjiem.

VacSy® hermetizācijas iekārta VS-S atbilst Eiropas direktīvām:

- a) Direktīva, kas attiecas uz elektroiekārtām, kas paredzētas lietošanai noteiktās sprieguma robežās 2006/95 / EK un tās grozījumos.
 - b) Regula, kas attiecas uz elektromagnētisko savietojamību, un atbilst Direktīvas 2004/108 EK un tās grozījumi.
- EK atbilstības deklarācija garantē, ka iekārta ir droša un pārbaudīta, un atbilst visiem piemērojamiem standartiem, direktīvām un noteikumos noteiktajām prasībām.

Sērijveida ražošana atbilst:

- Muitas Savienības Tehniskiem Noteikumiem 010/2011 „Mehānismu un iekārtu drošības tehniskie noteikumi”, kas apstiprināti ar Muitas savienības komisijas lēmumu Nr. 823 no 2011. gada 18. oktobra
- Muitas Savienības Tehniskiem Noteikumiem 020/2011 “Iekārtu elektromagnētiskā savietojamība tehniskos līdzekļos” apstiprināts ar Muitas savienības komisijas lēmumu Nr. 879 kopš 2011. gada 9. decembra



12 - INFORMĀCIJA PAR ATKRITUMU UTILIZĀCIJU

Simbols uz produkta vai tā iesaiņojuma norāda, ka produktu nedrīkst uzskatīt par parastu sadzīves atkritumu, un tas ir jālikvidē saskaņā ar vietējās pašvaldības norādījumiem un to paredzētajām vietām. Jūs varat izmantot arī oficiālos EEIA atkritumu savākšanas pakalpojumus, saskaņā ar Direktīvu 2002/96 / EK.

Atsevišķu EE iekārtu sastāvdaļu savākšana novērš vides piesārņojuma negatīvās sekas un samazina cilvēku veselībai radīto apdraudējumu, kas var rasties nepareizas produktu iznīcināšanas rezultātā. Turklāt, tas nodrošina atkārtotu materiāla izmantošanu un pārstrādi, tādējādi ietaupot enerģiju un izejvielas. Lai iegūtu detalizētāku informāciju saistībā ar produktu savākšanu, šķirošanu, atkārtotu izmantošanu un pārstrādi, sazinieties ar EEIA atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzēju vai veikalu, kurā iegādājāties iekārtu.



ZEPTEK CLUB LIVE100

CIENĪJAMĀS DĀMAS UN GODĀTIE KUNGI! KOMPĀNIJA ZEPTEK PIEDĀVĀ JUMS PIEDALĪTIES ZEPTEK CLUB LIVE100

un izmantot VISAS klientu priekšrocības!

Jebkurš kompānijas Zepter klients (vai potenciālais klients), kas piedalījās prezentācijā, jebkurš prezentācijas organizators vai viesis, kuram ir interese par veselīgu dzīvesveidu un Zepter produktiem, var kļūt par ZEPTEK CLUB LIVE100 biedru, aizpildot reģistrācijas veidlapu ZEPTEK CLUB LIVE100. Anketu var aizpildīt jebkurā no mūsu birojiem. Zepter biroju adreses ir pieejamas mūsu mājas lapā **www.zepter.lv** vai zvanot uz informācijas līniju **80007222**.

Zepter klubs "Live 100" ir lieliska vieta, lai sāktu ceļojumu uzņēmējdarbības un veselības pasaulē.

- Dalība klubā „Live 100” ir bezmaksas;
- Tiesības uz atlaidi līdz 10% uz Zepter produkciju;
- Tiesības uz atlaidi līdz 20% uz Zepter Cosmetics&Luxury produkciju;
- Iespēja reģistrēt neierobežotu dalībnieku skaitu Zepter klubā „Live 100”;
- Bonuss naudas izteiksmē līdz 8% no Jūsu ieteiktā jaunā Zepter kluba „Live 100” dalībnieka pirmā pirkuma summas;
- Ekskluzīvi reklāmas piedāvājumi, ielūgumi uz semināriem, svinībām, jaunu produktu demonstrējumiem un prezentācijām;
- Informatīvas tikšanās, kas veltītas jaunākajiem zinātniskajiem un medicīniskajiem pētījumiem par veselīgu dzīvesveidu;
- Konsultācijas par pareizu uzturu;
- Trīs Biopton gaismas terapijas procedūras bez maksas

DZĪVO LABĀK. DZĪVO ILGĀK.



1 GARANTIJAS KARTE:

2 PIRKUMA DATUMS:

3 GARANTIJAS PERIODS:

MĒNEŠI

4 SĒRIJAS NR.:

5 PARTIJAS NUMURS:

6 PIRCĒJA VĀRDS, UZVĀRDS UN ADRESE:

7 BOJĀJUMS / DEFEKTS:

8 PĀRDEVĒJA ZĪMOGS UN PARAKSTS:

**9 PILNVAROTĀ SERVISA CENTRA NOSAUKUMS UN ADRESE:
E-PASTS:**

TĀLR.:

10 Šī garantijas karte ir jānosūta pārdevējam vai pilnvarotajam servisa centram kopā ar bojāto iekārtu un pirkuma apliecinājošo kvīti.





Bezmaksas infolīnija: 80007222

Zepter Latvija    | Instagram

<https://shop.zepter.lv>

www.zepter.lv