

vacSy[®]
Vacuum System by Zepter



VacSy[®] Баг
ВАКУУМИРАЩ УРЕД ЗА ПАКЕТИРАНЕ

vacSy[®]
Vacuum System by Zepter

ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА

VacSy® Bar ВАКУУМИРАЩ УРЕД ЗА ПАКЕТИРАНЕ

ВЪВЕДЕНИЕ	6
ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ	7
1 ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ВЪВЕДЕНИЕ	8
1.1 УСЛОВИЯ ЗА РАБОТА	8
1.2 ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	8
1.3 ВРЕМЕНИ ИНТЕРВАЛИ МЕЖДУ ВСЯКО ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА VACSU® БАГ	11
1.4 БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНАТА	11
1.5 ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА УРЕДА	11
2 ПОДДЪРЖАНЕ И ПОЧИСТВАНЕ	12
3 КОМПЛЕКТ VacSy® БАГ	13
4 VacSy® БАГ	14
5 ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	17
5.1 РОЛКИ ФОЛИО И ТОРБИЧКИ, ИЗПОЛЗВАНИ ЗА ВАКУУМИРАНЕ И ЗАПЕЧАТВАНЕ	17

6 ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА	18
6.1 АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ ЗА ВАКУУМИРАНЕ	18
6.2 ФУНКЦИИ ЗА РЪЧНО ВАКУУМИРАНЕ	21
6.3 ВАКУУМИРАНЕ НА СЪДОВЕ И КАПАЦИ	22
7 ВАКУУМИРАНЕ НА РАЗЛИЧНИ ВИДОВЕ ХРАНА	23
8 РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ	24
9 СРАВНИТЕЛНИ ТАБЛИЦИ ЗА СЪХРАНЕНИЕ	25
9.1 СРАВНИТЕЛНА ТАБЛИЦА ЗА СЪХРАНЕНИЕ НА ХРАНА В ХЛАДИЛНИК	25
9.2 СРАВНИТЕЛНА ТАБЛИЦА ЗА СЪХРАНЕНИЕ НА ХРАНА БЕЗ СПЕЦИАЛНИ УСЛОВИЯ ЗА СЪХРАНЕНИЕ	25
9.3 СРАВНИТЕЛНА ТАБЛИЦА ЗА СЪХРАНЕНИЕ НА ХРАНА ВЪВ ФРИЗЕР	26
10 ГАРАНЦИЯ	27
11 ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ	29
12 ИНФОРМАЦИЯ ЗА ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЯЗЛО ОТ УПОТРЕБА	29
ЕЛЕКТРИЧЕСКО И ЕЛЕКТРОННО ОБОРУДВАНЕ	

Вие закупихте един от най-икономичните и най-ефективни нови продукти на ZEPTEK INTERNATIONAL, предназначени да осигуряват здравословен начин за съхраняване на храна.

Когато изберете продукт VacSy®, произведен от компания, отдадена на идеята да внася качество, елегантност и иновация в ежедневието, вие осигурявате на семейството си здраве и щастие.

VacSy® баг е преносим и мощен уред, чийто ексклузивен и интелигентен дизайн прави впечатление още от пръв поглед!

Открийте с каква невероятна лекота можете да използвате уреда VacSy® баг и с какви великолепни предимства разполага той!

Уредът VacSy® баг, съдовете и универсалните капаци са незаменими във всяка кухня. Те са предназначени да осигурят **естествен метод за съхраняване на храната и да удължат трайността на суровата и готвена храна без да се влоши нейното качество**. VacSy® баг запазва органолептичните качества и витаминното съдържание на храната.

Съхраняването на храната в хладилник, килер или пакетиране удължава периода на свежест на храната, но не предотвратява достъпа на кислород до нея.

Преди да използвате VacSy® баг за първи път, прочетете внимателно тази инструкция за употреба и я пазете за бъдещи справки.

VacSy® БАГ на Zepster е домакински уред, предназначен за **дълготрайно съхранение на храна във вакуум**, проектиран е да вакуумира и запечатва херметически торбички и съдове.

Кислородът провокира химически промени в храната и е важен фактор за формирането на плесени и бактерии. В резултат мазнините могат да гранясат, цветът на храната да се промени, плесените и бактериите да се размножават, а вкусът, витамините, ароматите и минералите да бъдат загубени.

Вакуумирането забавя подобни неблагоприятни ефекти, удължава трайността и запазва качеството на храната.

Само с помощта на вакуумирането, т.е., отстраняването на въздуха от пакета ръчно или чрез помпа, може да се създаде благоприятна среда за удължаване периода на свежест на храната. Процесът на вакуумиране в съдове или торбички създава отрицателно налягане.

Основните предимства на вакуумирането са:


- Витамините, минералите и вкуса са запазени.
- Размножаването на плесените и бактериите се потиска, което удължава трайността на храната.
- Съхраняването на храна чрез вакуум предотвратява смесването на неприятни миризми в хладилника или фризера.

Уредът VacSy® БАГ е лесен и ефективен при употреба. Вие ще можете да съхранявате храна по напълно естествен и здравословен начин. Храната ще остане свежа по-дълго, а вие ще спестите време и пари.

Инструкцията за употреба е налична на: www.zepster.com

Тази инструкция за употреба използва графични символи, които имат за цел да привлекат вниманието ви към важни детайли:

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** С оглед на вашата безопасност, бъдете внимателни.

 **ВНИМАНИЕ!** Този символ предлага допълнителна информация и полезни съвети за правилната употреба на уреда.

1.1 УСЛОВИЯ ЗА РАБОТА

Максималната препоръчителна температура на околната среда за нормална употреба на уреда е +40°C; средната температура на околната среда за 24-часов период не трябва да превишава +35°C. Минималната препоръчителна температура на околната среда за нормална употреба на уреда е -5°C.

Въздухът от околната среда трябва да бъде чист; относителната му влажност не трябва да превишава 50% при максимална температура +40°C. По-висока относителна влажност е приемлива при по-ниски температури на околната среда (напр. 90 % при +20°C).

1.2 ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

1. Тази инструкция за употреба е неразделна част от уреда. Прочетете внимателно всички упътвания и съвети за безопасност, включени в нея, тъй като те предоставят важна информация за начина на употреба и поддържането на уреда. Запазете инструкцията за бъдещи справки.
2. След отстраняване на опаковката, трябва да се уверите, че уредът е с ненарушена цялост.
3. В случай че не разбирате описаната информация, не използвайте уреда, а се обърнете към сервизния център на „Цептер-България“ ЕООД.

4. Преди свързването на уреда към електрическата мрежа, трябва да се уверите, че данните за напрежението, описани върху информационната табела, отговарят на техническите характеристики на вашата електрическа мрежа.
5. Принципно избягвайте използването на адаптери, разклонители и/или удължители; в случай че са ви необходими, използвайте само стандартни такива, които отговарят на необходимите мерки за безопасност.
6. В случай че електрическият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от сервизния център на „Цептер-България“ ЕООД, за да се избегне евентуална опасност. За извършването на ремонтни дейности, трябва да се обръщате само към сервизния център на „Цептер-България“ ЕООД.
7. Не включвайте или изключвайте уреда с мокри ръце.
8. В случай на опасност изключете уреда от електрическата мрежа.
9. Не излагайте уреда под въздействието на екстремни атмосферни условия, като дъжд, градушка, сняг и др.
10. Не използвайте помпата в близост до експлозивни и леснозапалими материали, газ, открит пламък и топлинни източници.
11. Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или такива с липса на опит и познания, само под наблюдение на човек, отговорен за тяхната безопасност, или са им дадени инструкции относно безопасната употреба на уреда и те разбират свързаните с тази

дейност опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Деца не трябва да извършват почистване и поддържане на уреда, без осъществяването на надзор от човек, отговорен за тяхната безопасност.


- 12.** Уредът трябва да бъде използван само за функциите, за които е предназначен (съхраняване на храна), както е описано в инструкцията за употреба. Производителят и търговецът не могат да бъдат отговорни за настъпили повреди по уреда, възникнали в резултат на неправилната, неправомерна или неразумна употреба на уреда.
- 13.** Работната повърхност на уреда трябва да бъде суха, с нормална температура (не гореща) и без никакви нарушения на целостта ѝ.
- 14.** Уредът трябва да бъде почистван също със суха или леко навлажнена кърпа. Никога не използвайте абразиви, алкохол или други разтворители, за да го почиствате. Уредът трябва да е напълно сух, преди да го приберете за съхранение.
- 15.** Никога не докосвайте запечатващата лента, докато използвате уреда (фигура 9) – тя може да бъде гореща.
- 16.** Уверете се, че вакуумиращите канали са свободно проводими. Ако е необходимо, почистете ги със суха кърпа.
- 17.** Използвайте само оригинални аксесоари на VacSy®.
- 18.** Никога не консумирайте храна от вакуумирани торбички, които не са херметизирани правилно или са се издули! Храната може да се е развалила и да е опасна за вашето здраве.

1.3 ВРЕМЕВИ ИНТЕРВАЛИ МЕЖДУ ВСЯКО ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА VACSU® БАГ

За правилното функциониране на уреда е необходимо да има поне 20-секунден интервал между индивидуалните цикли на запечатване или вакуумиране.

Когато отделните цикли следват прекалено бързо един след друг, уредът спира автоматично работа. Светлинните индикатори за прегряване се включват (фигура 6).

Изчакайте докато уредът се охлади (приблизително 45 минути). Когато индикаторът за прегряване се изключи, можете да продължите да използвате уреда както обикновено.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не изключвайте уреда от електрическата мрежа, докато изчаквате да се охлади!

1.4 БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНАТА

Винаги следвайте обичайните правила за безопасно съхраняване на храната:

- а)** Никога не замразявайте месо, след като вече е било размразено
- б)** Никога не смесвайте сурова и готвена храна
- в)** Винаги вакуумирайте остатъците от храна веднага след хранене
- г)** Не претопляйте мляко или други млечни продукти

VacSy® е система за съхраняване на храна и не бива да бъде използвана за готвене.

1.5 ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА УРЕДА

В края на експлоатационния цикъл на уреда ви препоръчваме да го обезопасите, като отстраните кабела му. Направете това само след като уредът е изключен от електрическата мрежа! Препоръчваме ви да не го изхвърляте като обикновен отпадък, а само на определените за тази цел места. По този начин изхвърлянето на излязло от употреба електрическо и електронно оборудване няма да бъде в противоречие с екологичните изисквания и уредът може да бъде правилно обработен и рециклиран.

- а)** Изключете уреда от електрическата мрежа.
- б)** Използвайте мека, влажна кърпа, за да почистите уреда. Не използвайте никакви други средства, които могат да надраскат или увредят повърхността му. Никога не потапяйте уреда във вода или не го поставяйте под течаща вода. Никога не поставяйте почистващия препарат директно върху повърхността на уреда.
- в)** Преди да използвате уреда, трябва да се уверите, че той е напълно сух
- г)** Запечатващата лента има тefлоново покритие. Отстранете евентуалните пластмасови остатъци, като използвате мека кърпа.
- д)** Можете да почиствате запечатващата лента само когато уредът се е охладил. Никога не опитвайте да я почистите, като използвате остър предмет.
- е)** В случай че черните уплътнения от пенообразен материал се замърсят с мазнина или течност, можете да ги измиете със сапунена вода, да ги изплакнете и да подсушите преди да ги поставите обратно на мястото им. Това ще увеличи продължителността на експлоатационния им цикъл.

3 - КОМПЛЕКТ VACSY® БАГ

BG

Комплектът включва:

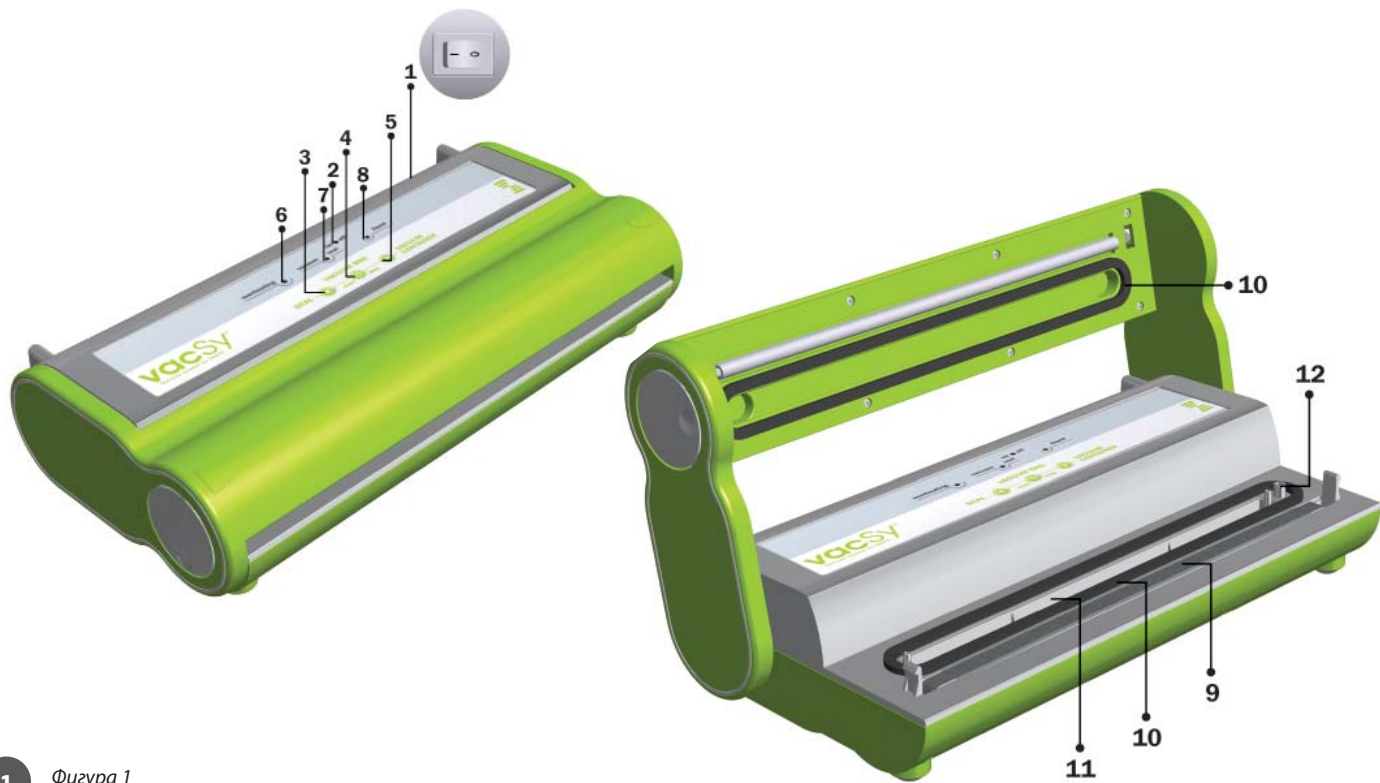
A Уред ZEPTEK VacSy® БАГ - 1бр.

Б Адаптер, използван за вакуумиране на съдове - 1бр.

B Ръчен режещ механизъм за отрязване на торбички от фолио - 1бр.

Г Инструкцията за употреба - 1бр.

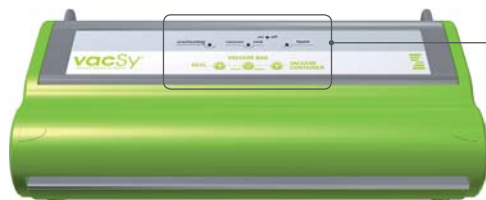




1 Фигура 1

Позиция

- 1 **On/Off бутон**
Включва и изключва уреда Vacsy баг.
- 2 **On/Off светлинен индикатор**
Когато уредът е включен към електрическата мрежа, светлинният индикатор свети в зелено.
- 3 **Бутон за запечатване**
Започва процесът на запечатване (без вакуумиране). Можете да го използвате, за да запечатате отворения край на фолиото на торбичката.
- 4 **Вакуумиране на торбички / Старт / Стоп бутон**
Започва вакуумирането и процеса на запечатване. Торбичката ще бъде първо вакуумирана и след това автоматично запечатана. Предназначен е и за вакуумиране на по-мека храна и такава с по-високо водно съдържание. Натиснете бутона отново по време на вакуумирането, за да активирате ръчно процеса на запечатване.
- 5 **Бутон за вакуумиране на съдове**
Вакуумиране на съдове с помощта на адаптер с накрайник и маркуч. Процесът на вакуумиране спира автоматично, когато е достигнато необходимото ниво на вакуум.
- 6 **Прегряване**
Автоматична защита срещу прегряване. Светлинният индикатор се включва автоматично, ако времеви интервал между индивидуалните цикли на вакуумиране не е достатъчно голям (най-малко 20 сек. между индивидуалните цикли или след непрекъсната употреба). Изчакайте 45 мин., докато се изключи светлинният индикатор и продължете работа с уреда по обичайния начин.
- 7 **Индикатор за вакуумиране и запечатване**
Когато уредът вакуумира, светлинният индикатор е включен. По време на процеса на запечатване, индикаторът примигва.
- 8 **Блокиране на течности**
Индикаторът се включва, когато уредът е засмукал течност от торбичката по време на вакуумирането ѝ.
- 9 **Запечатваща лента**
Запечатващата лента е покрита с тефлоново фолио, което в никакъв случай не трябва да бъде отстранявано.
- 10 **Уплътнение на вакуумиращия канал/ пенообразно уплътнение**
- 11 **Вакуумиращ канал с контейнер**
По време на вакуумирането ръбът на торбичката трябва да бъде позициониран между уплътненията в средата на вакуумиращия канал (фигура б). В случай на неправилно вакуумиране, всяка излишна течност бива спирана тук и тогава се включва светлинният индикатор "Liquid" („Течност“). Можете да прочетете повече по този въпрос в нашите "Препоръки" на стр. 20.
- 12 **Адаптор с накрайник, използван за вакуумиране на съдове.**

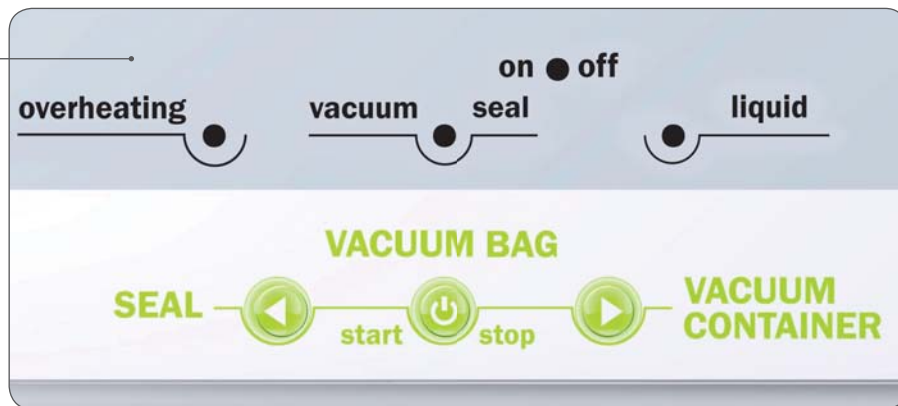


БУТОН ЗА ЗАПЕЧАТВАНЕ (позиция 3)*
 Цялостен цикъл на запечатване на торбички

ВАКУУМИРАНЕ НА ТОРБИЧКИ / СТАРТ / СТОП БУТОН (позиция 4)*

- Цялостен автоматичен цикъл на вакуумиране и запечатване на торбички
- Цикъл за ръчно вакуумиране и запечатване на торбички

БУТОН ЗА ВАКУУМИРАНЕ НА СЪДОВЕ (позиция 5)*
 Цялостен цикъл за вакуумиране на съдове



on/ off светлинен индикатор (позиция 2)*

ВКЛЮЧЕН ЗЕЛЕН СВЕТЛИНЕН ИНДИКАТОР
 Уредът е включен

прегриване (позиция 6)*

вакуумиране (позиция 7)*

индикатор за запечатване

блокиране на течности (позиция 8)*

ВКЛЮЧЕН ЧЕРВЕН СВЕТЛИНЕН ИНДИКАТОР
 Уредът е прегрял

ВКЛЮЧЕН ЧЕРВЕН СВЕТЛИНЕН ИНДИКАТОР
 Вакуумиране на торбички и съдове

ВКЛЮЧЕН ЧЕРВЕН СВЕТЛИНЕН ИНДИКАТОР
 Течност в контейнера

МИГАЩ ЧЕРВЕН СВЕТЛИНЕН ИНДИКАТОР
 Запечатване и охлаждане

*Позициите се отнасят до фигура 1 на стр.14.

Размери	Ширина: 396 мм - Дълбочина: 201 мм - Височина: 91 мм
Тегло	приблизително 3.4 кг
Материал	ABS (акрилонитрил-бутадиен-стирен) пластмаса (външен корпус)
Помпа	Вградена вакуумираща помпа (самостоятелно омасляване – не е необходимо поддържане)
Налягане при вакуумиране	сса -750 mbar
Мотор	230 V AC, 50 Hz Автоматично прекъсване на работния цикъл в случай на прегряване
Максимален брой обороти в минута	2900
Трансформатор	220V AC, 50Hz/24V AC 0.8A /12V AC 0.4A Автоматично прекъсване на работния цикъл в случай на прегряване
Работен обем на помпата	14 л/мин.
Контрол	Електронен тип
Номинална мощност и напрежение на уреда	200W, 220-240V AC
Страна производител	Словения
Модел	VS 6

5.1 РОЛКИ ФОЛИО, ИЗПОЛЗВАНИ ЗА ВАКУУМИРАНЕ И ЗАПЕЧАТВАНЕ

Ролка фолио	4–пластно фолио (PA/PE, полиамид/полиетилен) - дължина 3000 мм x ширина 280 мм или 200 мм
Дебелина на фолио	100 μm (гладка, неоробрена част) /130 μm (структурирана, оробрена част от фолиото)
Качество на фолио	Непромокаемо, 4–пластно, без микроби, с неутрален вкус и миризма, може да бъде използвано многократно, подходящо за използване в микровълнова печка и при варене.

Време и температура на обработка и контакт с храната:

При кратка температурна обработка до +70°C (максимално 2 часа). Като алтернатива, до +100°C (максимално 15 мин.).

1. Когато изваждате уреда от опаковката му, проверете дали всичките му компоненти са налични и са с ненарушена цялост.
2. **Преди да използвате уреда за първи път, прочетете инструкцията за употреба.**
3. VacSy® БАГ е професионален уред, с технология и капацитет, предназначени за употреба в условията на дома.
Предвид употребата му, уредът е подходящ за съхранение на кухненския плот, където може да бъде използван удобно всеки ден.
4. Поставете го върху равна, гладка повърхност, където има достатъчно свободно пространство за пакетирането на храната в торбички.

6.1 АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ ЗА ВАКУМИРАНЕ

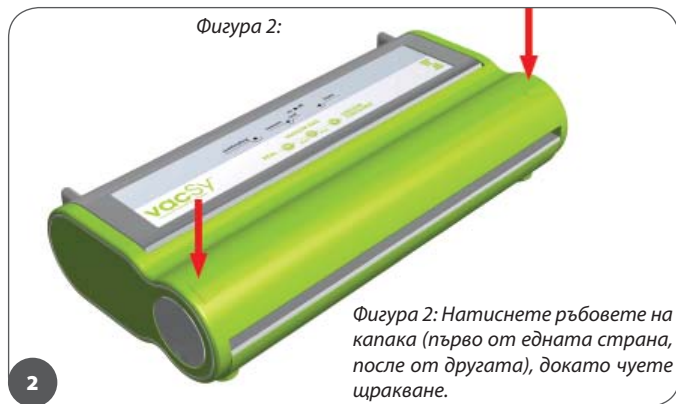
Използвайте уреда, съобразно следните инструкции:

1. **Свържете уреда с ел. мрежа, включете бутона ON (позиция 1)* и подгответе Vacsy® баг за работа.**

Проверете дали индикаторът On / Off се е включил (позиция 2)*.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ако уредът не е бил използван дълго време (например 1 седмица), направете му пробно включване.

2. **Свалете капака на уреда. Натиснете ръбовете на капака (първо от едната страна, после от другата), докато чуете щракване (фигура 2).**



*Позициите се отнасят до фигура 1 на стр.14.

3. Натиснете бутона за вакуумиране на торбички (позиция 4)*. Изчакайте да спре да мига индикаторът за вакуумиране и пакетиране (позиция 7)*.

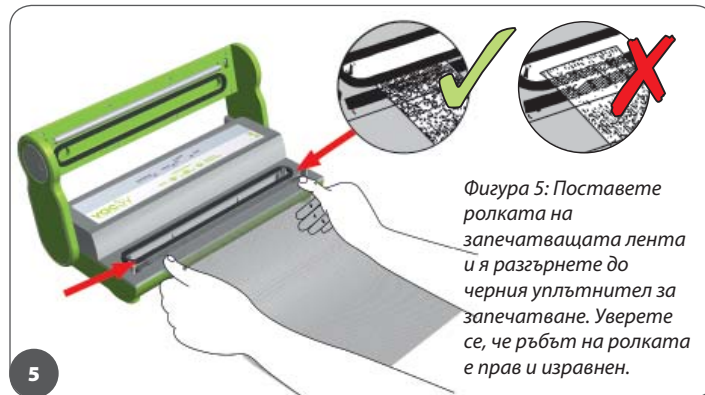
4. Запечатващата лента се е нагряла и уредът е готов за употреба. За да повдигнете капака, натиснете същото място, както когато затваряте уреда и с помощта на пръстите си леко натиснете кръглата пластина, която е разположена отстрани на уреда (фигура 3).



Фигура 3: Първо натиснете с китката в горната част на уреда (на същото място, както когато затваряте уреда) и след това натиснете с пръстите си отново вътрешната кръгла пластина, която е разположена отстрани на уреда.

5. Направете торбичка от фолиото, както следва:

- а) Определете необходимата дължина. Торбичката трябва да бъде с около 5 см по-дълга, отколкото е големината на съдържачото се в торбичката. За да използвате повторно торбичката, оставете допълнително около 2.5 см от торбичката за всеки следващ път, когато възнамерявате да я използвате повторно, или следващия път използвайте торбичката за вакуумиране на съдържание с по-малък обем.
 - б) Отрежете желаната дължина с помощта на включената режеща част (фигура 4).
 - в) Поставете ролката на запечатващата лента и я разгънете до черния уплътнител (фигура 5). Уверете се, че ръбът е прав и изравнен.
- ⚠ ВНИМАНИЕ!** Обърнете внимание на начина, по който е поставена ролката, когато използвате функцията за запечатване.
- г) Свалете капака на уреда. Натиснете ръбовете на капака (първо от едната страна, после от другата), докато чуete щракване.



- д) Натиснете бутона за запечатване (позиция 3)*. По време на запечатването светлинният индикатор на функция „Вакуумиране и запечатване“ (Vacuum & Seal) ще мига.

ПРЕПОРЪКА: Ако уредът не започва процеса на запечатване веднага щом натиснете бутона за запечатване, тогава натиснете внимателно в средата на капака с пръста си.

- е) Когато индикаторът вече не мига, повдигнете капака. Натиснете същото място, както правите, когато затваряте уреда и леко

*Позициите се отнасят до фигура 1 на стр.14.

натиснете с пръстите си кръглата пластина отстрани на уреда (фигура 3). Проверете запечатващия ръб на торбичката. Той трябва да бъде гладък и равен по цялата му ширина и не трябва да има гънки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Торбичката трябва да бъде поне с 5 см по-дълга, отколкото е големината на съдържанието на торбичката.

6. Поставете храната в торбичката и я вакуумирайте.

Уверете се, че вътрешните повърхности (на запечатващия ръб) са чисти, сухи и без частици храна.

ПРЕПОРЪКА:

Когато пакетирате мазни храни (особено бекон), силно препоръчително е да се обърнат външните ръбове на торбичката, да поставите храната вътре и отново да обърнете ръбовете обратно. Това дава възможност да се запази без мазнина участъкът, който ще бъде запечатван.

7. Поставете напълнената торбичка върху работната повърхност пред уреда и я издърпайте до средата на вакуумирация канал (между черните уплътнители; вижте фигура 6 (позиция 10)*. Уверете се, че торбичката, поставена на запечатващата лента, е напълно равна (не с гънки).
8. Натиснете върху ръбовете на капака (първо от едната страна, после от другата), докато чуete щракване.
9. Натиснете бутона за вакуумиране на торбичките (позиция 4)*.

ПРЕПОРЪКА: Ако уредът не започва процеса на запечатване веднага щом натиснете бутона за запечатване, тогава натиснете внимателно в средата на капака с пръста си.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Торбичката ще бъде вакуумирана и запечатана автоматично. Поради високото налягане по време на вакуумирането, капакът остава затворен, докато уредът е в действие.

*Позициите се отнасят до фигура 1 на стр.14.



Фигура 6: За да вакуумирате, поставете напълнената торбичка в средата на вакуумирация канал (между черните уплътнители, изработени от пенообразен материал).

10. След процедурата (когато индикаторът вече не мига), натиснете горната част на уреда с китката си (на същото място, както когато затваряте уреда) и след това натиснете с пръстите си отново вътрешната кръгла пластина, която е разположена отстрани на уреда.

11. Проверете вакуумираната и запечатана торбичка. Запечатващият ръб трябва да бъде гладък и чист.

12. Ако уредът Vacsy® баг няма да бъде използван дълго време, изключете го, като натиснете бутон OFF (позиция 1)*.

СЪВЕТ!

КАКВО ДА НАПРАВИТЕ, В СЛУЧАЙ ЧЕ УРЕДЪТ ЗАПОЧНЕ ДА ВСМУКВА ТЕЧНОСТ ОТ ТОРБИЧКАТА ПО ВРЕМЕ НА ВАКУУМИРАНЕТО

Ако забележите, че уредът започне да всмуква течност от храната в торбичката по време на вакуумиране, **ВЕДНАГА** спрете процеса като натиснете бутон Стоп (позиция 4)*.

⚠ ВНИМАНИЕ! Стоп бутонът може да бъде натиснат само когато уредът вакуумира (бутонът не функционира, когато уредът запечатва). Ако не спрете процеса на вакуумиране навреме и течността проникне във вакуумиращия канал, уредът ще спре да работи автоматично, и индикаторът „Блокиране на течности“ (“Liquid Block”) ще се включи.

За да отворите капака на уреда, натиснете горната част на уреда с китката си (на същото място, както когато затваряте уреда) и след това натиснете с пръстите си отново вътрешната кръгла пластина, която е разположена отстрани на уреда (фигура 3).

Между уплътненията има контейнер, който вие трябва да повдигате право нагоре (фигура 7). Отцедете течността и внимателно го подсушете. Ако течността проникне в канала от контейнера, избършете и подсушете също и канала. Позиционирайте контейнера обратно на мястото му и продължете с вакуумирането.

6.2 РЪЧНИ ФУНКЦИИ ЗА ВАКУУМИРАНЕ

Когато вакуумирате храни, които може лесно да се смачкат или съдържат голямо количество вода (свежи плодове, салати, гъби, хляб, сладкиши), трябва да бъде използван вакуум с по-слаба мощност (от 0 до 300 mbar).

Когато ръчно вакуумирате храна, вие можете да прекъснете процеса на изтегляне на въздух веднага щом прецените, че сте изтеглили достатъчно въздух от торбичката и по-нататъшното му изтегляне е възможно да увреди храни, които лесно се смачкват.

*Позициите се отнасят до фигура 1 на стр.14.



Фигура 7: Когато се събере течност в контейнера, вдигнете го нагоре, отцедете водата и внимателно го избършете.

Процесът на ръчно вакуумиране е твърде подобен на гореописаното автоматично вакуумиране, като се наблюдават само две основни разлики. Имайте предвид, че при меки и наситени с влага храни, трябва да обръщате по-голямо внимание на процеса на вакуумиране в торбичката. Винаги поставяйте торбичката по такъв начин, че да позиционирате ръба ѝ между уплътненията на вакуумиращия канал (позиция 11)*.

⚠ ВНИМАНИЕ! Когато установите, че сте изтеглили достатъчно въздух (обърнете внимание какви промени се случват с храната в торбичката, ако течността е започнала да се стича към уреда или в случай че допълнителното изтегляне на въздуха може да увреди по-мек тип храни), натиснете Стоп бутон (позиция 4)*. Помпата преустановява работа и уредът започва процес на запечатване на торбичката.

Вие винаги можете да спрете процеса на вакуумиране, като натиснете Стоп бутон (например, ако вие прецените, че храната съдържа повече течност, отколкото сте предполагали преди това).

СЪВЕТ!

Най-лесният начин да вакуумирате по-голямата част от плодовете и зеленчуците, прясното месо и гъбите, е да ги поставите предварително във фризера за 1-2 часа. Това ще запази формата им и ще избегнете опасността от протичането на течност към вакуумиращия канал по време на вакуумирането.



Фигура 8: Вакуумиране на съдове


6.3 ВАКУМИРАНЕ НА СЪДОВЕ И КАПАЦИ


VacSy® БАГ включва гъвкав адаптер (състоящ се от маркуч и накрайник), който може да бъде използван за вакуумиране на съдове и капаци от линията VacSy®.

1. Свържете накрайника на гъвкавия адаптер към порта (вижте фигура 8), разположен от дясната страна на вакуумиращия канал.
2. Свържете другия край на гъвкавия адаптер към клапата на избрания вакуумиращ съд.
3. Натиснете бутон за вакуумиране на съдове (позиция 5)*, за да вакуумирате съда. Когато се достигне правилното отрицателно налягане, процесът спира автоматично.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Когато вакуумирате течни храни (супи, сосове и др.), трябва да има най-малко 1.5 см разстояние между повърхността на течността и капака.


*Позициите се отнасят до фигура 1 на стр.14.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Вакуумирането не е заместител на охлаждане в хладилник или замразяване във фризер. Въпреки че храните са вакуумирани, те все пак трябва да бъдат съхранявани в хладилник или фризер, или в хладно помещение (например сушени месни продукти да се съхраняват в мазе).

 **ВНИМАНИЕ!** Не използвайте торбички или ролки при пакетиране на храна, която е с високо водно съдържание. Супи, сосове и течности трябва или да бъдат предварително замразявани преди вакуумиране и запечатване в торбички, или да бъдат вакуумирани в пластмасов съд.

Сготвено месо, сурово месо и риба

За постигането на най-добри резултати, ние ви препоръчваме предварителното замразяване на месото и рибата за 1-2 часа преди вакуумиране, с цел да се осигури задържането на съдържащите се в тях сокове и запазването на формата им, както и да се гарантира правилното им запечатване впоследствие. Ако предварителното замразяване не е възможно, поставете сгъната хартиена кърпа между месото и горния край на торбичката, като по този начин избягвате запечатването на този участък. Оставете хартиената кърпа в торбичката, когато вакуумирате, за да може тя да абсорбира излишната влага и сокове.

 **ВНИМАНИЕ!** Говеждото месо може да изглежда по-тъмно след вакуумиране поради отстраняването на кислорода. Но това не означава, че е развалено.

Зеленчуците трябва да бъдат бланширани преди вакуумиране.


- 1 до 2 минути са достатъчни за свежи листни зеленчуци или боб.
- 3 до 4 минути за нарязани на кубчета тиквички или броколи и други кръстоцветни зеленчуци.
- 5 минути за моркови.
- 7 до 11 минути за житни растения.

Процесът на бланширане спира ензимното действие и запазва вкуса, цвета и текстурата. След бланширане потопете зеленчуците в студена вода, за да спрете процеса и след това ги подсушете с хартиена кърпа преди вакуумирането.

Препоръчваме ви да съхранявате листни зеленчуци във вакуумиращи съдове. Те първо трябва да бъдат измити и подсушени с хартиена кърпа, и след това съхранявани във вакуумиран съд. По този начин спанакът и марулята ще останат свежи до 2 седмици в хладилник.

Гъби, пресен чесън и сурови картофи

Ние не препоръчваме вакуумиране. Ако все пак искате да го направите, следвайте внимателно инструкциите за функция „ръчно вакуумиране“.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Размразяване на вакуумирани храни: храните трябва винаги да бъдат размразявани в хладилник, за да се запази качеството им.

ПРОБЛЕМ:	КАКВО ДА НАПРАВЯ:
VacSy® БАГ не работи, когато натискам бутоните му.	<ul style="list-style-type: none"> • Уверете се, че уредът е включен с бутона ON/OFF и е свързан с електрическата мрежа. • Ако уредът е включен в ел.контакт, но въпреки това няма захранване, проверете изправността на електрическия контакт с помощта на друг уред, за който сте сигурни, че работи. • Проверете ел.кабел за евентуални повреди – примерно напуквания по повърхността му, разцепване и др. • Уредът може да се е изключил автоматично, за да се избегне прегряването му. Оставете го да се охлади за 45 минути и след това продължете с вакуумирането по обичайния начин. Настоятелно препоръчваме да оставите времеви интервал от 20 секунди между отделните работни цикли на вакуумиране на уреда.. • С натискането на функционален бутон, на уреда ще му е необходима поне 1 секунда, за да реагира.
Въздухът остава в торбичката.	<ul style="list-style-type: none"> • Убедете се, че сте поставили цялостно отворения край на торбичката в средата на отделението за вакуумиране. • Уверете се, че торбичките, които използвате, имат плътност най-малко 100/130 µm. • Проверете торбичката за всякакви дефекти - пр. нацепване, перфорации или мехурчета. • Тест: Запечатайте торбичка и я потопете във вода. На местата, на които торбичката е повредена, ще се образуват мехурчета. • Когато използвате ролки, проверете дали първият запечатан ръб е стабилно запечатан. • Уверете се, че достатъчно плътно сте натиснали двете страни на ръба на капака на уреда преди вакуумирането. Трябва да чуете два пъти щракване.
Вакуумът не се задържа в торбичките.	<ul style="list-style-type: none"> • Проверете дали участъците за запечатване на капака на уреда са чисти, без замърсявания, мазнина или частици от храната, и дали са правилно позиционирани на мястото си. • Уверете се, че торбичката е чиста по ръбовете –отстранете цялостно частици от храна или течност и се убедете, че торбичката е напълно суха. • Ако запечатват храна с остри ръбове (например кости), уверете се, че те не могат да пробият торбичката по време на вакуумирането. • Бележка: покрийте остри ръбове с хартиена кърпа или друго подобно, преди вакуумирането
Торбичката се топи или не може да бъде изцяло запечатана.	<ul style="list-style-type: none"> • Уверете се, че използвате торбички, които имат плътност най-малко 100/130 µm и са 4-пластни. • Преди запечатването проверете дали ръбовете на торбичката са чисти и сухи.
Вакуумът не се задържа, когато се използват съдове.	<ul style="list-style-type: none"> • Убедете се, че маркучът е правилно поставен, както е показано на фигура 8. • Уверете се, че капакът на съда е чист и сух, и е правилно поставен върху съда. • Проверете дали клапата на съда е чиста и суха.
ZEPTER VacSy® БАГ е запечатал няколко торбички (до 5 бр.) и изглежда, че не работи повече. Важни бележки относно вакуумиращите торбички:	<ul style="list-style-type: none"> • Ние настоятелно препоръчваме да се използват вакуумиращи торбички с плътност най-малко 100/130 µm. На пазара има много различни видове вакуумиращи торбички, затова е важно да обърнете внимание на тяхното качество. Препоръката ни е да се използват оригиналните вакуумиращи торбички от Zepter, които са 4-пластни и имат плътност 100/130 µm.

(Източник: отдел „Развитие“ на производителя)

9.1 Сравнителна таблица за съхранение на храна В ХЛАДИЛНИК

ВИД ХРАНА	ОБИКНОВЕНО СЪХРАНЕНИЕ	СЪХРАНЕНИЕ С ВАКУУМ
Сготвена храна	2 дни	10 дни
Прясно месо	2 дни	6 дни
Прясно пилешко месо	2 дни	6 дни
Сготвено месо	4-5 дни	8-10 дни
Прясна риба	2 дни	4-5 дни
Колбаси	3 дни	6-8 дни
Пушени колбаси	2 дни	4-5 дни
Твърди сирена	3 дни	6-8 дни
Меки сирена	90 дни	365 дни
Пресни зеленчуци	12-15 дни	50-55 дни
Пресни подправки/билки	5-7 дни	13-15 дни
Измити листа маруля	5 дни	18-20 дни
Пресни плодове	2-3 дни	7-14 дни
Десерти	3 дни	6-8 дни

СЪВЕТ!

Преди да вакуумирате храната, цялостно я охладете.

9.2 Сравнителна таблица за съхранение на храна БЕЗ СПЕЦИАЛНИ УСЛОВИЯ НА СЪХРАНЕНИЕ

ВИД ХРАНА	ОБИКНОВЕНО СЪХРАНЕНИЕ	СЪХРАНЕНИЕ С ВАКУУМ
Хляб/кифли	2-3 дни	7-8 дни
Сладкиши	120 дни	300 дни
Суша храна	10-30 дни	30-90 дни
Суров ориз/паста	180 дни	365 дни
Кафе/чай	30-60 дни	365 дни
Вино	2-3 дни	20-25 дни
Безалкохолни напитки (запечатани)	7-10 дни	20-25 дни
Безалкохолни напитки във вакуумиран буркан	2-3 дни	7-10 дни
Тестени изделия	2-3 дни	7-10 дни
Лешници/орехи и др.	30-60 дни	120-180 дни
Бисквити/картофен чипс	5-10 дни	20-30 дни

9.3 СРАВНИТЕЛНА ТАБЛИЦА ЗА СЪХРАНЕНИЕ НА ХРАНА ВЪВ ФРИЗЕР

ВИД ХРАНА	ОБИКНОВЕНО СЪХРАНЕНИЕ	СЪХРАНЕНИЕ С ВАКУУМ
Прясно месо	6 месеца	18 месеца
Кайма	4 месеца	12 месеца
Пилешко месо	6 месеца	18 месеца
Риба	6 месеца	18 месеца
Пресни зеленчуци (СЪВЕТ № 1)	8 месеца	24 месеца
Гъби (СЪВЕТ № 3)	8 месеца	24 месеца
Подправки/билки (СЪВЕТ № 4)	3-4 месеца	8-12 месеца
Плодове	6-10 месеца	18-30 месеца
Колбаси	2 месеца	4-6 месеца
Тестени изделия	6-12 месеца	18 месеца
Кафе на зърна	6-9 месеца	18-27 месеца
Смляно кафе (СЪВЕТ № 2)	6 месеца	12-34 месеца
Хляб/кифли	6-12 месеца	18-36 месеца

Забележка: В таблиците е посочен само приблизителният период за съхранение на продуктите, тъй като той зависи от първоначалното им състояние (свежест) и метода за приготвяне на храна. Сроковете за съхранение на храна се отнасят за съхранение в хладилник при температура +3 и +5°C и при -18°C във фризер.

СЪВЕТИ!

1. Бланширайте храната преди замразяване във фризер или я измийте преди съхраняването ѝ в хладилник. Нарязаната на парчета храна съдържа голямо количество вода, което не е желателно при вакуумиране (краставици, тиквички и др.)
2. Ако искате правилно да вакуумирате **кафе** или друга смляна храна с VacSy® БАГ, оставете продуктите в оригиналните им опаковки и ги поставете в торбичка VacSy®. По този начин вие предпазвате хранителните продукти (смлени или на зърна) от засмукване в уреда.
3. **Гъби:** ние настоятелно препоръчваме функцията „ръчно вакуумиране“. Само твърди, месести и сухи гъби са подходящи за вакуумиране и замразяване. Първо измийте и изсушете гъбите, след това ги нарежете на парчета с помощта на нож с фино острие, и ги съхранявайте в малки количества. Почти всички видове гъби трябва да бъдат бланширани. Ние препоръчваме да ги поставяте във фризер за час и половина преди да ги вакуумирате. Не ги затопляйте преди да ги готвите. Сварете замразените гъби в гореща подсолена вода или ги добавете към сосове.
4. **Подправките/билките,** които се характеризират с високо съдържание на есенциални масла като градински чай, мащерка, розмарин или мента, не са подходящи за вакуумиране, а само за изсушаване. Босилек, тарагон, градински копър, магданоз и сибирски лук трябва да бъдат замразени. Ако се изсушат, те губят твърде голяма част от вкуса си.

Уредът може да се използва само по предназначение, т.е. за съхранението на храна в домашни условия. Производителят и търговецът - „Цептер България“ ЕООД не носят отговорност за повреди, възникнали вследствие на неправилната употреба на уреда. Всички уреди на Zepher са преминали през контролни тестове и се гарантира липсата на производствени дефекти. Гаранцията е в сила от датата на получаване на уреда. Датата на получаване е отбелязана на гаранционната карта при получаването на уреда.

За извършването на услуги в гаранционния срок на продукта е необходимо да се удостовери оригиналната му покупка, за тази цел трябва да представите фактурата, издадена при закупуването на продукта.

Гаранционният период е в съответствие с приложимото национално законодателство и подзаконовни актове.

„Цептер България“ ЕООД се задължава да поправи или замени безплатно в рамките на гаранционния срок тези части, за които проверката на сервизния център покаже наличието на производствени дефекти. Тези дефекти, които не могат веднага да се определят като производствени или като възникнали в резултат на използваните материали, ще бъдат прегледани в оторизирания сервизен център на „Цептер- България“ ЕООД и съобразно получените резултати ще бъдат таксувани извършените ремонтни дейности.

Гаранцията е валидна само ако:

- се установи, че дефектите са вследствие на използвания материал или са производствени дефекти.
- няма признак, че уредът е повреден от клиента или не се установяват следи от ремонтна дейност на неоторизирани лица.
- са били използвани оригинални аксесоари, проектирани за продуктова линия VacSy®.
- вакуум багът не е бил свръхнатоварван, не е паднал или не е бил използван в противоречие с инструкциите за употреба.

Гаранцията не е валидна, ако:

- има нормално амортизирани части на уреда, вследствие на употребата му.
- има увреждане, причинено от вода
- се открият повреди, причинени от транспортиране, нецелесъобразна употреба, небрежност, некоректна инсталация и употреба в противоречие с инструкцията за употреба.
- се установи нерагламентирано отваряне на корпуса на уреда.
- е възникнала инцидентна повреда, в резултат на електрически ток с по-високо напрежение от изискваното.
- уредът не е бил използван за цели, различни от предназначението му.
- ако не са били спазвани и следвани указанията, включени в инструкцията за употреба.
- са настъпили повреди, вследствие на ремонтна дейност или поддръжка, извършени от неоторизирани сервизни центрове.

Гаранцията не засяга установените със закон права на клиента, приложими според валидното национално законодателство (Закон за защита на потребителите) или правата на клиента, възникващи от договора за покупко-продажба. Гаранционните условия са определени в гаранционната карта, която „Цептер-България“ ЕООД предоставя на клиента при получаване на изделието.

При отсъствие на приложимо национално законодателство, гаранционната карта е единственото законово средство. Гаранцията не покрива увреждания по продукта, възникнали в резултат на неправилната му употреба, безстопанствено отношение, неподходяща опаковка, инциденти, дейности по поддръжка и ремонт, извършени от неоторизиран сервизен център. Отговорността на производителя и търговеца не може да надвишава действителната цена на продукта, заплатена от клиента.



ВНИМАНИЕ: Производителят си запазва правото да оттегли гаранцията си, ако етикетът със серийния номер на продукта е бил отстранен или е станал нечетлив след продажбата. При възникването на проблем по време на експлоатацията на уреда, трябва първо да проверите дали уредът или негови отделни части са почиствани и поддържани според препоръките на производителя (вижте глава 2 – Поддържане и почистване). В случай че клиентът не е извършил правилно всички действия по почистването и поддържането на уреда или отделни негови части и се установи, че повредата на уреда се дължи на тази причина, клиентът губи правото си на безплатно сервизно обслужване в рамките на гаранционния срок. В случай на въпроси от ваша страна относно функционирането на уреда или гаранционните условия, моля свържете се с вашия консултант от „Цептер-България“ ЕООД.

Уредът VacSy® баг с код: VS-S отговаря на разпоредбите на европейски директиви:

- а) директива за електрическо оборудване, предназначено за работа в рамките на определено електрическо напрежение 2006/95/EC, и нейните поправки
 - б) регулация на електромагнитна съвместимост – директива 2004/108/EC и нейните поправки
- ЕС декларацията за съответствие гарантира, че уредът е безопасен за употреба и е инспектиран и тестван, за да отговори на всички определени изисквания в приложимите стандарти, директиви и регулации.

Серийното производство отговаря на изискванията на:

- Технически регулации на Митническия съюз 2010/2011 „Технически регулации за безопасност на механизми и оборудване“, одобрени от решение на Комисия № 823 на Митническия съюз от 18-ти октомври 2011 г.
- Технически регулации на Митническия съюз 020/2011 „Електромагнитна съвместимост на технически средства“, одобрена от решение на Комисия № 879 на Митническия съюз от 09-ти декември 2011 г.



12 - ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЯЗЛО ОТ УПОТРЕБА ЕЛЕКТРИЧЕСКО И ЕЛЕКТРОННО ОБОРУДВАНЕ

Символът, отбелязан на продукта или опаковката му, означава, че в края на експлоатационния си цикъл, продуктът не трябва да бъде третиран като обикновен битов отпадък, а трябва да бъде предаван в подходящи пунктове за разделно събиране на излязло от употреба електрическо и електронно оборудване за рециклирането му, в съответствие с директива 2002/96/EC.

Разделното събиране на отделни компоненти от електрическото/електронно оборудване предотвратява отрицателните последствия на замърсяването върху околната среда и минимизира опасностите за здравето на човека, които могат да възникнат в случай на неправилно изхвърляне на продукта. Нещо повече, то спомага за повторната употреба и рециклирането на материалите, а това спестява енергия и запазва естествените природни ресурси. За по-подробна информация относно събирането, повторното използване и рециклирането на тези продукти, моля свържете се с местните власти, службата, отговаряща за депозирането на отпадъци или с търговеца, от който сте закупили продуктите.



ZEPTEK COBCTBEHИ KOMPАHИИ:

ZEPTEK ALBANIA, *Tirana*
 ZEPTEK AUSTRALIA, *Sydney*
 ZEPTEK AUSTRIA, *Vienna*
 ZEPTEK AZERBAIJAN, *Baku*
 ZEPTEK BELARUS, *Minsk*
 ZEPTEK BOSNIA AND HERZEGOVINA, *Sarajevo, Banja Luka*
 ZEPTEK BRAZIL, *São Paulo*
 ZEPTEK BULGARIA, *Sofia*
 ZEPTEK CANADA, *Toronto*
 ZEPTEK CROATIA, *Zagreb*

ZEPTEK CZECH REP., *Prague*
 ZEPTEK EGYPT, *Cairo*
 ZEPTEK ESTONIA, *Tallinn*
 ZEPTEK FRANCE, *Paris*
 ZEPTEK GERMANY, *Mönchengladbach*
 ZEPTEK HUNGARY, *Budapest*
 ZEPTEK INDIA, *Bangalore*
 ZEPTEK ITALY, *Milan*
 ZEPTEK JORDAN, *Amman*
 ZEPTEK KAZAKHSTAN, *Almaty*
 ZEPTEK LATVIA, *Riga*

ZEPTEK LITHUANIA, *Vilnius*
 ZEPTEK MACEDONIA, *Skopje*
 ZEPTEK MOLDOVA, *Chisinau*
 ZEPTEK MONTENEGRO, *Podgorica*
 ZEPTEK NEW ZEALAND, *Auckland*
 ZEPTEK POLAND, *Warsaw*
 ZEPTEK PRINCIPALITY OF MONACO, *Monte Carlo*
 ZEPTEK ROMANIA, *Bucharest*
 ZEPTEK RUSSIA, *Moscow*
 ZEPTEK SERBIA, *Belgrade*

ZEPTEK SLOVAKIA, *Bratislava*
 ZEPTEK SLOVENIA, *Slovenj Gradec*
 ZEPTEK SOUTH KOREA, *Seoul*
 ZEPTEK SPAIN, *Madrid*
 ZEPTEK SWITZERLAND, *Wollerau*
 ZEPTEK UNITED KINGDOM, *London*
 ZEPTEK UKRAINE, *Kiev*
 ZEPTEK USA, *North Bergen*

ZEPTEK EKCKJYBИBНИ ДИСТPИБУТОPИ:

ARMENIA, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*
 CYPRUS, *Life's Quality Ltd*
 GEORGIA, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*
 HONG KONG, *Wessen*
 INDONESIA, *P.T. Tri Srikandi Jayya Ind.*
 IRAQ, *United Pharma International*
 ISRAEL, *A.L.N. Israel*
 JAPAN, *Aglx Inc.*
 MEXICO, *Land Services and Solutions, SA DE CV*
 SAUDI ARABIA, *United Pharma International*
 SOUTH KOREA, *Angel Korea Ltd.*
 TAJIKISTAN, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*
 UAE, *Amerat AL-Sham Trading*
 UZBEKISTAN, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*

ZEPTEK HEЗABИCИMИ ДИСТPИБУТОPИ:

ANGOLA, *Nebojsa CC*
 ARMENIA, *Travelon Ltd., ArKaEd LLC, Praha Ltd.*
 BELGIUM, *Haromed BVBA, Trendy Cook*
 DENMARK, *Govinda Consult APS*
 FINLAND, *liri Heinil. KY, FinZepter Kangasala*
 GEORGIA, *King Style*
 GERMANY, *Sefeld MVZ Deutschland GmbH, Mack GmbH, Miletic Mladen*
 GREECE, *Life's Quality Ltd*
 HOLLAND, *Trendy Cook, Haromed BVBA*
 HONG KONG, *Gold Beauty Ltd., Solutions Health Care, Colourmix Cosmetics Co. Ltd.*
 KOSOVO, *Home Style*
 KUWAIT, *Royal Beauty Group Co. W.L.L.*
 LEBANON, *Maalouf Bros Trading Co. SAL*
 LUXEMBOURG, *Bijelic Mustafa, Lomoschitz Tibor*
 MACAU, *Wessen*
 MALAYSIA, *Sun Health Care (M) Sdn Bhd*

MAURITIUS, *Royal Brand Company Limited*
 NAMIBIA, *Nebojsa CC*
 NORWAY, *Malkord AS*
 PHILIPPINES, *BCP Dermatological Corp.*
 PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA, *Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)*
 SINGAPORE, *Zen'Yu Pacific Pte Ltd.*
 SOUTH AFRICA, *Nebojsa CC*
 SOUTH KOREA, *Woongjin ThinkBig Co. Ltd.*
 SWEDEN, *Interscandicom, Galo Medical AB*
 SWITZERLAND, *Z-Elite GmbH, Life Resonance AG, Bamix SA, Physiotherapie 011, PWS International AG, Multi Nationaler Vertrieb GMBH*
 SYRIA, *Lady World Trading Co.*
 TAIWAN, *Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)*
 TURKEY, *Zepter Koleksiyonlari Paz. Org. Dan.ve Dis Tic. Ltd. Sti.*
 UZBEKISTAN, *Comfort Ltd.*
 ZIMBABWE, *Nebojsa CC*