



1 WARRANTY CARD: VACSY SEALING UNIT

2 DATE OF PURCHASE: **3 WARRANTY PERIOD:** **MONTHS**

4 SERIAL NO.:

5 LOT NUMBER:

6 NAME AND ADDRESS OF PURCHASER:

7 FAULT/DEFECT:

8 STAMP AND SIGNATURE OF RETAILER:

9 AUTHORIZED SERVICE CENTRE NAME AND ADDRESS:

E-MAIL: **TEL:**

10 This warranty card has to be sent to the retailer or to the authorized service centre, together with the defective device and the receipt, as proof of purchase.



Home Art & Sales Services AG
Sihleggstrasse 23 - CH-8832 Wollerau

© COPYRIGHT HOME ART & SALES SERVICES AG - ZEPTEP GROUP - Code PMD-HA148-14-ML Art Work: BRID MARKETING - ITALY

INSTRUCTION MANUAL



VacSy Sealing Unit VACUUM PACKING MACHINE

BEVEZETÉS	124
ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓ	125
1. BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ, BEVEZETÉS	126
1.1 KÖRNYEZETI HŐMÉRSÉKLET, PÁRATARTALOM	126
1.2 BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ	126
1.3 HASZNÁLATI IDŐ	128
1.4 ÉLELMISZERBIZTONSÁG	129
1.5 HULLADÉKKEZELÉS	129
2. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS	130
3. VacSy® VÁKUUMFÓLIÁZÓ KÉSZLET	130
4. VacSy® VÁKUUMFÓLIÁZÓ EGYSÉG	131
5. MŰSZAKI ADATOK	133
5.1 VÁKUUMOZHATÓ FÓLIATASAKOK ÉS FÓLIATEKERECSEK	133

6. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	134
6.1 AUTOMATA FUNKCIÓK	134
6.2 MANUÁLIS FUNKCIÓK	137
6.3 VÁKUUMCSOMAGOLÁS A VÁKUUMOZHATÓ TÁROLÓEDÉNYEK SEGÍTSÉGÉVEL	138
7. A KÜLÖNFÉLE ÉTELEK VÁKUUMCSOMAGOLÁSA	139
8. HIBALEHÁRÍTÁS	140
9. ÖSSZEHASONLÍTÓ TÁBLÁZATOK	141
(forrás: a gyártó fejlesztési osztálya)	
9.1 ÖSSZEHASONLÍTÓ TÁBLÁZAT A HŰTŐSZEKRENYBEN VALÓ TÁROLÁSHOZ	141
9.2 ÖSSZEHASONLÍTÓ TÁBLÁZAT A SZOBAHŐMÉRSÉKLETEN VALÓ TÁROLÁSHOZ	141
9.3 ÖSSZEHASONLÍTÓ TÁBLÁZAT A MÉLYHŰTÉSES TÁROLÁSHOZ	142
10. JÓTÁLLÁS	143
11. MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT	145
12. HULLADÉKKEZELÉS	145

A Zepter elkötelezett a minőség, elegancia és innováció iránt; amikor Ön a VacSy®-t választotta, családja életminőségének javítása mellett döntött. A VacSy® vákuumfóliázó egység hatékony, hordozható készülék, ezt a különleges és átgondolt design is tükrözi.

Fedezze fel a készülék egyszerű használatát és a vákuumfóliázás számos előnyét!

A VacSy® vákuumfóliázó egység és a VacSy® vákuumozható edények nagy segítséget jelentenek a konyhában. A VacSy® rendszerrel lehetővé válik az étel természetes módon történő tárolása. Növelhetjük a nyers és a főtt ételek eltarthatóságát anélkül, hogy minőségük romlana. A VacSy® vákuumfóliázó egység segít megőrizni az étel ízét, állagát és vitamintartalmát.

Az eltarthatóságot növelő csomagolás, a hűtőben történő tárolás nem védi meg az élelmiszert az oxidációs folyamatokat elindító tényezőktől.

Első használat előtt tanulmányozza át alaposan a használati útmutatót!

Tartsa meg az útmutatót, hiszen a későbbiekben még szüksége lehet rá.

A Zepter VacSy® vákuumfóliázó egység háztartási célra gyártott készülék, amely **révén Ön hosszabb ideig tárolhatja a vákuumozott ételeket.** A készülék segítségével tárolóedények és fóliatasakok is vákuumozhatók.

Az oxigén kémiai változást okoz az ételben, valamint elősegíti a penészgombák és baktériumok elszaporodását. Ezért avasodnak meg az olajok, változik meg az étel színe, íze, aromája, és az ásványi anyagok is elvesznek. A vákuumcsomagolással elejét vehetjük ennek a folyamatnak: növelhetjük az eltarthatóságot és megőrizzük az étel minőségét. A vákuumozással (vagyis amikor egy szivattyú segítségével eltávolítjuk a csomagolásból a levegőt) meghosszabbíthatjuk az étel eltarthatóságát. A vákuumozás negatív nyomást hoz létre az edényben vagy fóliatasakban.


A vákuumcsomagolás főbb előnyei:

- Tovább megmaradnak a vitaminok, ásványi- és tápanyagok, valamint az étel eredeti íze
- A penészgombák és baktériumok szaporodása lassul, így az étel hosszabb ideig eltartható
- A hűtő kellemetlen szagoktól mentes marad

A VacSy® vákuumcsomagoló egység egyszerűen kezelhető, hatékony készülék, mely lehetővé teszi, hogy Ön egészséges módon tárolja az ételt. Az étel tovább marad friss, ezzel Ön időt és pénzt takarít meg.

A használati útmutató letölthető a www.zepter.com weboldalról.

Az útmutatóban az alábbi figyelmeztetésekkel találkozhat:

 **FIGYELEM!** Ügyeljünk a biztonságos használatra, előzzük meg a baleseteket.

 **MEGJEGYZÉS:** Plusz információ és praktikus tanácsok a készülék használatához.

1.1 KÖRNYEZETI HŐMÉRSÉKLET, PÁRATARTALOM

A maximális környezeti hőmérséklet +40°C lehet. A napi átlaghőmérséklet nem haladhatja meg a 35°C-ot. A minimális környezeti hőmérséklet -5°C.

A helyiség levegője legyen tiszta, a relatív páratartalom 40°C-os hőmérséklet esetén nem haladhatja meg az 50%-ot. Alacsonyabb környezeti hőmérséklet esetén magasabb relatív páratartalom is megengedett (pl. +20°C-nál 90%).

1.2 BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

1. A használati útmutató a készülék tartozékának minősül. Tanulmányozza át az útmutatót és a biztonsági utasításokat, mivel ezek fontos információt tartalmaznak a készülék használatáról és karbantartásáról. Tartsa meg az útmutatót, hiszen a későbbiekben még szüksége lehet rá.
2. A csomagolás eltávolítása után győződjön meg róla, hogy a készülék ép és sértetlen.
3. Ha nem érti az útmutatóban talált információt, ne használja a készüléket, hanem forduljon a Zepter megfelelően képzett munkatársaihoz.
4. Mielőtt csatlakoztatja a készüléket a hálózatra, győződjön meg róla, hogy a műszaki címkén szereplő adatok megfelelnek a hálózati paramétereknek.

5. Lehetőség szerint kerülje az adapterek, aljzati elosztók és/vagy hosszabbítók használatát. Amennyiben ezt nem tudja megtenni, olyan adaptert, elosztót vagy hosszabbítót használjon, amely megfelel a helyi biztonsági előírásoknak.
6. Ha az elektromos vezeték sérült, a balesetveszély elkerülése érdekében a kicserélését bízza a Zepter szakszervizre. Javításért forduljon minden esetben a Zepter szakszervizhez!
7. Ne érjen a készülék kapcsolójához vizes kézzel.
8. Veszélyhelyzet esetén csatlakoztassa le a készüléket a hálózatról.
9. Ne tegye ki a készüléket az időjárás hatásainak, pl. esőnek, jégesőnek, hónak, szélnek stb.
10. Ne használja a készüléket tűz- vagy robbanásveszélyes anyagok, gáz vagy nyílt láng közelében.
11. A készüléket nem használhatja 8 év alatti gyermek. Fizikai, értelmi vagy érzékszervi fogyatékkal élő személy csak felügyelettel használhatja a készüléket, illetve ha megfelelő információt kapott a készülék helyes használatáról és az esetleges kockázatokról. A készülék gyermekektől elzárva tartandó. Gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik a készülék tisztítását vagy karbantartását.
12. A készülék csak a gyártó által meghatározott célokra használható (pl. étel tárolása), a használati útmutatóban leírtak szerint. A gyártó nem felel a nem megfelelő, helytelen vagy ésszerűtlen használatból keletkezett károkért.
13. A munkafelület legyen tiszta, száraz és szobahőmérsékletű (nem forró).

14. A készülék száraz vagy nedves törlőkendővel tisztítható. Ne használjon dörzsszivacsot, alkoholt vagy más oldószert. Hagyja a készüléket megszáradni, mielőtt elteszi.
15. A forrasztócsík (9) használat közben felforrósodhat, a balesetveszély elkerülése érdekében ne érintse meg.
16. Bizonyosodjon meg róla, hogy a vákuumcsatorna nincsen eltömődve. Szükség esetén tisztítsa meg száraz törlőkendővel.
17. Csak eredeti VacSy® tartozékokat használjon.
18. Ne fogyasszon ételt lezáratlan vagy felpuffadt tasakból, mivel az valószínűleg romlott.

1.3 HASZNÁLATI IDŐ

Az optimális működés érdekében legalább 20 másodpercnek kell eltelnie két vákuumozás vagy tasaklezárás között.

Ha túl gyorsan követi egymást két vákuumozási ciklus, világítani kezd a túlmelegedés jelzőfény (6), és a készülék automatikusan leáll.

Várjon, amíg a készülék kihűl (kb. 45 perc). Ha a túlmelegedés jelzőfény elalszik, folytathatjuk a vákuumozást.

 **FIGYELEM!** Amíg a készülék hűl, ne csatlakoztassa le a hálózatról.

1.4 ÉLELMISZERBIZTONSÁG

Az élelmiszer biztonságos tárolása érdekében kövesse az alábbi útmutatót:

- a) mélyhűtött húst felengedés után sose fagyasszon le újra
- b) ne keverjen össze nyers és főtt ételt
- c) a maradékot azonnal vákuumozza
- d) tejet vagy más tejterméket sose melegítsen újra

VacSy® az ételek tárolására szolgál, főzéshez nem használható.

1.5 HULLADÉKKEZELÉS

Életciklusának végén javasoljuk, hogy vágja el a készülék elektromos vezetékét. Ezt csak azután tegye, hogy a készüléket lecsatlakoztatta a hálózatról. A készüléket ne helyezze a háztartási hulladék közé, hanem vigye az erre kijelölt átvevőhelyre. Így gondoskodhat a megfelelő elhelyezésről és újrahasznosításról.

A megfelelő hulladékkezeléssel sokat tehetünk környezetünk megóvásáért.

- Csatlakoztassa le a készüléket a hálózatról.
- Puha, nedves törlőkendővel tisztítsa meg a készüléket. Ne használjon olyan tisztítóeszközt, amely összekarcolhatja vagy sértheti a készülék borítását. Ne merítse vízbe, ne helyezze vízszög alá. Ügyeljen rá, hogy tisztítószer ne kerüljön a készülék belsejébe.
- Használat előtt győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen megszáradt.
- A forrasztócsík teflonbevonatú. Az olvadt műanyagot puha törlőkendővel távolítsa el.
- A forrasztócsíkot csak akkor tisztítsa meg, ha a készülék szobahőmérsékletre hűlt. Ne tisztítsa a forrasztócsíkot hegyes, éles eszközzel.
- Ha a fekete habszivacs tömítések folyadékkal vagy zsíradékkal szennyeződnek, tisztítsa meg őket tisztítószeres vízzel, öblítse le és szárítsa meg, mielőtt visszahelyezi őket. Ez növeli a tömítések élettartamát.

3. VACSY® VÁKUUMFÓLIÁZÓ KÉSZLET

A készlet tartalma:

A 1 db VacSy® vákuumfóliázó egység

B 1 db vezeték a VacSy® edények vákuumozásához

C Fóliavágó kés

D Használati útmutató



A



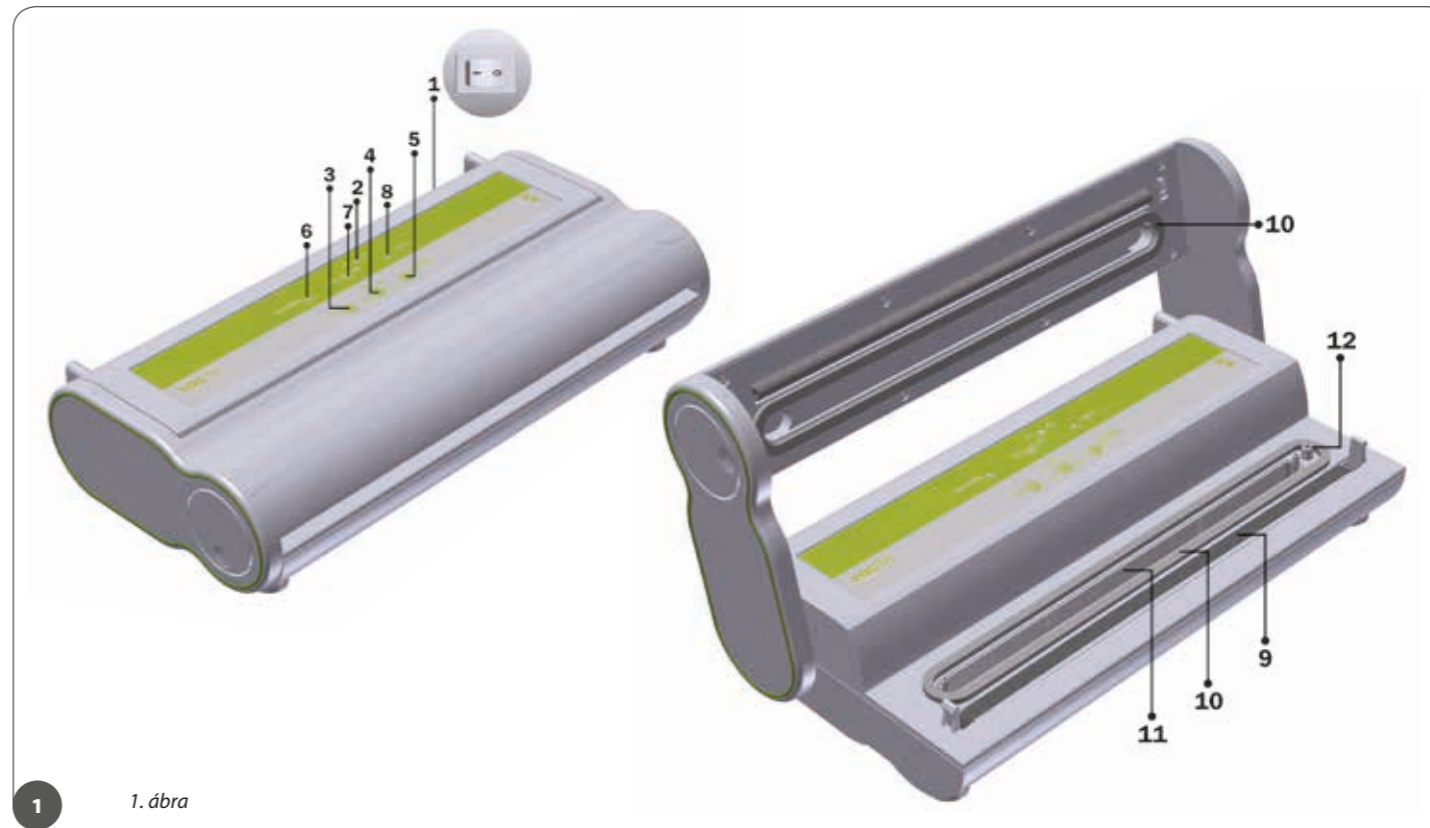
B



C



D



1

1. ábra

A készülék részei

- 1 Ki/bekapcsoló gomb**
A VacSy vákuumfóliázó egység be- ill. kikapcsolására.
- 2 Ki/bekapcsolást jelző fény**
Ha a készülék csatlakoztatva van a hálózatra, a jelzőfény zölden világít.
- 3 Forrasztás gomb**
Elindítja a forrasztási folyamatot (vákuumozás nélkül). Ezt használhatjuk egy fóliatekercs nyitott végének lezárásakor.
- 4 Tasakok vákuumozása, start-stop gomb**
A vákuumozás és forrasztás megkezdésére; a tasakot a készülék először vákuumozza, majd forrasztással lezárja. Puhább állagú, nagy víztartalmú ételek vákuumozásához ajánlott. Nyomja meg újra a gombot a vákuumozási folyamat közben, hogy manuálisan elindítsa a forrasztási fázist.
- 5 Edény vákuumozás kapcsológomb**
VacSy® tárolóedények vákuumozása a speciális bemenetre csatlakoztatott vezeték segítségével. A vákuumfolyamat automatikusan leáll, amikor a készülék elérte a megfelelő vákuumszintet.
- 6 Túlmelegedés jelzőfény**
Automata túlhevülés jelzés; a jelzőfény akkor világít, ha két vákuumozási feladat között nem telt el elég idő (ha nem vár legalább 20 másodpercet az egyes vákuumozások vagy egy hosszabb használat után). Várjon 45 percet, amíg az indikátorfény kialszik és folytassa a vákuumfóliázást.
- 7 Vákuumozás és forrasztás jelzőfény**
Vákuumozás közben a jelzőfény folyamatosan világít, forrasztás közben villog.
- 8 Folyadék eltömődés jelzőfény**
A jelzőfény akkor világít, ha a készülék folyadékot szívott ki a tasakból vákuumozás közben.
- 9 Forrasztócsík**
A forrasztócsík teflon bevonattal rendelkezik. Ügyeljünk a teflon felület épségére, ne sértsük fel!
- 10 Habszivacs vákuumcsatorna tömítés**
- 11 Vákuumcsatorna tálcával**
Vákuumfóliázáskor a fóliatasak széle a két habszivacs sáv között kell hogy elhelyezkedjen, a vákuumcsatorna közepén. Ha a vákuumozási folyamatban hiba történik, a folyadék ezen a területen meggyűlhet, ilyenkor a „folyadék eltömődés” jelzőfény világítani kezd. Erről további információt a „Tipp” címszó alatt talál, a 136. oldalon.
- 12 Csatlakozó bemenet a tárolóedények vákuumozásához**

Méret:	szélesség 396 mm - mélység 201 mm - magasság 91 mm
Készülék tömege:	kb. 3,4 kg
Anyag:	ABS műanyag (készülék burkolata)
Szivattyú:	integrált vákuumszivattyú (önolajozó – karbantartás nem szükséges)
Vákuum nyomás:	kb. 750 mbar
Motor:	230 V AC, 50 Hz Automata kikapcsolás túlmelegedés esetén
Max. RPM.	2900
Transzformátor:	220V AC, 50Hz/24V AC 0,8A /12V AC 0,4A Automata kikapcsolás túlmelegedés esetén
Szivattyú teljesítmény:	14 l/min
Vezérlés:	elektronikus
Névleges teljesítmény és feszültség:	200W, 220-240V AC
Származási hely:	Szlovénia
Készüléktípus:	VS 6

5.1 VÁKUUMOZHATÓ FÓLIATASAKOK ÉS FÓLIATEKERCSOK

Fóliatekercs:	4 rétegű fólia (PA/PE) - 3000 mm (hossz) x 280 mm vagy 200 mm (szélesség)
Fóliavastagság:	100 µm (sima, bordázatlan rész) /130 µm (strukturált, bordázott szakasz, amely a fólia része)
Fóliaminőség:	vízhatlan, 4 rétegű, higiénikus, íz- és szagsemleges, újrahasznosítható, alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra ill. forralásra.

Hőmérséklettűrési melegítéskor:

Rövid ideig akár +70°C (max. 2 óra) vagy akár +100°C (max. 15 perc).

1. Amikor kicsomagolta a készüléket, ellenőrizze, hogy a tartozékok hiánytalanul megvannak-e, és nem sérültek.
2. **Az első használat előtt tanulmányozza át a használati útmutatót.**
3. A VacSy® készülék mindennapi, otthoni használatra készült. Kialakítása révén a konyhapulton tárolható.
4. Helyezzük sima, vízszintes felületre a készüléket, és ügyeljünk rá, hogy az ételek fóliázásához legyen elegendő helyünk.

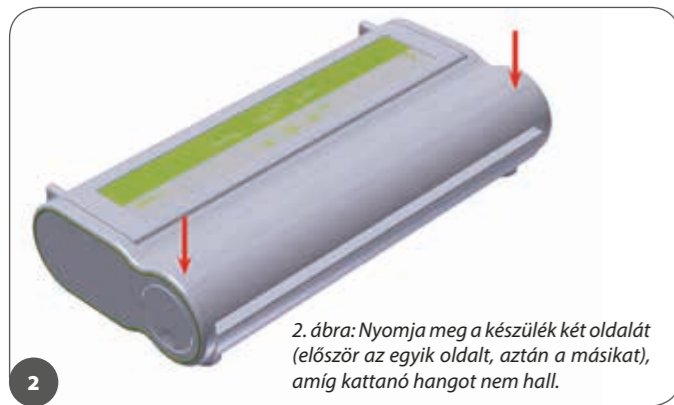
6.1 AUTOMATA FUNKCIÓK

Használja a készüléket az alábbi útmutató szerint:

1. **Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra, kapcsolja be (1) és készítse elő a használatra.**
Győződjön meg róla, hogy a ki/bekapcsolást jelző fény (2) világít.

⚠ FIGYELEM! Ha hosszabb ideje nem használta a készüléket (pl. 1 hét), ellenőrizze a működését.

2. **Csukja le a készülék fedelét. Nyomja meg a peremét (először az egyik oldalon, aztán a másikon), amíg kattánó hangot nem hall.**



2. ábra: Nyomja meg a készülék két oldalát (először az egyik oldalt, aztán a másikat), amíg kattánó hangot nem hall.

3. Nyomja meg a tasak vákuumfóliázása gombot (4). Várja meg, amíg a vákuum és forrasztás jelzőfény (7) abbahagyja a villogást.
4. A forrasztócsík üzemi hőmérsékletre melegedett, a készülék használatra kész. A fedél felnyitásához nyomja meg tenyérrel a fedelet, majd az ujjával finoman nyomja be a kerek lemezt a készülék oldalán (3. ábra).



3. ábra: Nyomja meg tenyérrel a készülék fedelét (ugyanott, ahol lezárta), majd nyomja be a kerek lemezrészét a készülék oldalán.

5. Fóliatások készítése:

- a.) Tervezze meg a szükséges fóliahosszt. A tasak mindig legyen 5 cm-rel hosszabb, mint a vákuumozni kívánt tárgy. Ha újra akarja használni a tasakot, hagyjon plusz 2,5 cm-t minden alkalommal, amikor újrahasználja, vagy legközelebb használja a tasakot kisebb tárgyak csomagolására.
- b.) Vágja le a kívánt méretet a mellékelt fóliavágó késsel.
- c.) Helyezze a tekercset a forrasztócsíkra és simítsa ki a hátsó tömítésig (4. ábra). Ügyeljen rá, hogy a tasak széle egyenes és sima legyen.
- d.) Hajtsa le a készülék fedelét. Nyomja le a készülék szélét (először az egyik oldalt, majd a másikat) kattánásig.
- e.) Nyomja meg a forrasztás gombot (3). A forrasztás alatt a vákuum és forrasztás jelzőfény villog.

MEGJEGYZÉS: ha a készülék nem lép működésbe azonnal a forrasztás gomb megnyomása után, az ujjával finoman nyomja meg a fedő közepét.

- f.) Ha a jelzőfény már nem villog, emelje meg a készülék fedelét. Nyomja meg ugyanazon a helyen, mint a bezáráshoz, és az ujjával finoman nyomja meg a kerek lemezt a készülék oldalán (3. ábra). Ellenőrizze a forrasztást: simának és egyenletesnek kell lennie, nem lehet gyűrött.

⚠ FIGYELEM! A fóliatásoknak legalább 5 cm-rel hosszabbnak kell lennie, mint a becsomagolni szándékozott tárgynak.

6. **Helyezze az ételt a vákuumtasakba.**

Győződjön meg róla, hogy a forrasztásra szánt fóliarész tiszta, száraz és nem lóg bele az étel.



4. ábra: Helyezze a tekercset a forrasztócsíkra és simítsa a hátsó tömítéshez.



5. ábra: A vákuumcsomagoláshoz a megtöltött tasakot helyezze a vákuumcsatorna közepére (a fekete habzivacs tömítések közé).

MEGJEGYZÉS:

Amikor zsíros, olajos ételt vákuumozunk (pl. bacon szalonnát), célszerű kifordítani a tasak szélét, betenni az ételt, majd visszahajtani a széleket. Így a tasak pereme nem zsírozódik össze.

7. Helyezzük a teli tasakot a készülék elé és húzzuk a vákuumcsatorna közepéhez (10) (a fekete tömitések közé, ld 5. ábra). Ügyeljünk rá, hogy a forrasztócsikra helyezett fólia ne legyen meggyűrődve.
8. Nyomja le a készülék szélét (először az egyik oldalt, majd a másikat) kattanásig.
9. Nyomja meg a tasak vákuumozása gombot (4).

MEGJEGYZÉS: ha a készülék nem lép működésbe azonnal a forrasztás gomb megnyomása után, az ujjával finoman nyomja meg a fedő közepét.

FIGYELEM! A vákuumozás és a tasak lezárása automatikusan történik. A magas vákuumnyomás miatt a fedő zárva marad működés közben.

10. Amikor a készülék befejezte a folyamatot (a jelzőfény már nem villog), nyomja meg tenyérrel a készülék fedelét (ugyanott, ahol lezárta), majd nyomja be a kerek lemezrész a készülék oldalán.

11. Ellenőrizze a lezárt tasakot. A forrasztási felületnek simának és egyenletesnek kell lennie.

12. Amennyiben hosszabb ideig nem használja a készüléket, kapcsolja ki (1).

TIPP:

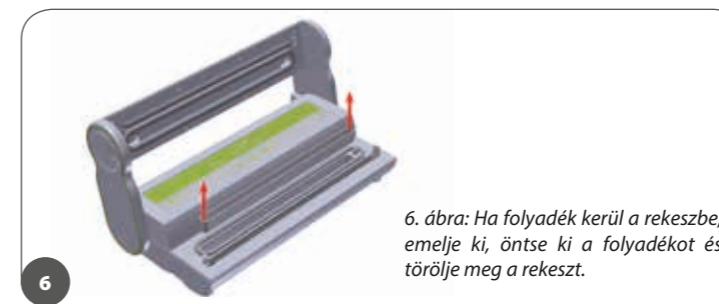
MIT TEHETÜNK, HA A KÉSZÜLÉK FOLYADÉKOT SZÍV KI A TASAKBÓL VÁKUUMOZÁS KÖZBEN?

Amennyiben azt veszi észre, hogy a készülék folyadékot szív ki az ételből vákuumcsomagolás közben, AZONNAL állítsa le a vákuumozást a stop gomb (4) megnyomásával.

MEGJEGYZÉS: A stop gomb csak akkor nyomható meg, ha a készülék a vákuumcsomagolási folyamatot végzi (amikor a készülék áttér a forrasztási fázisra, a gomb inaktívvá válik). Ha nem állította le idejében a folyamatot és a folyadék bekerült a vákuumcsatornába, a készülék automatikusan leáll. Ilyen esetekben a „folyadék eltömődés” jelzőfény világítani kezd.

A fedél nyitásához nyomja meg tenyérrel a készülék fedelét (ugyanott, ahol lezárta), majd nyomja be a kerek lemezrész a készülék oldalán (3. ábra).

A tömitések közötti rekeszt ki lehet emelni (6. ábra). Öntse ki a folyadékot, majd törölje ki a rekeszt. Ha a folyadék a vákuumcsatornába is bekerült, a csatornát is meg kell tisztítani. Végül helyezze vissza a rekeszt és folytassa a vákuumcsomagolást.



6. ábra: Ha folyadék kerül a rekeszbe, emelje ki, öntse ki a folyadékot és törölje meg a rekeszt.

6.2 MANUÁLIS FUNKCIÓK

Ha érzékeny ételt vákuumozunk, amely sok vizet tartalmaz vagy könnyen összetörik (friss gyümölcs, saláta, gomba, pékáru, tészta), állítsunk be kisebb szívóerőt (0-300 mbar).

Manuális vákuumozás esetén félbehagyhatjuk a műveletet, ha a készülék elég levegőt távolított el a tasakból, vagy ha úgy ítéljük, hogy ha az étel a nagyobb szívóhatástól sérülne.

A manuális vákuumozás lépései megegyeznek az előbbieken ismertetett, automata vákuumozás lépéseivel, néhány fontos különbséggel: a lágy állagú vagy magas víztartalmú ételeknél a szokásosnál is nagyobb figyelmet kell fordítani a vákuumozás folyamatára. A tasakot úgy helyezzük el, hogy a végei a tömitések közé essenek, a vákuumcsatorna területére (11. ábra).

MEGJEGYZÉS: Amikor úgy ítéli, hogy elegendő levegő távozott a tasakból (ügyeljen rá, hogy nem kezd-e folyadék szivárogni a készülék felé vagy hogy a további vákuumozás nem törné-e össze az ételt), nyomja meg a stop gombot (2). A szivattyú kikapcsol és megkezdődik a forrasztási fázis.

A vákuumozás folyamata bármikor leállítható a stop gomb megnyomásával (ha pl. úgy ítéli, hogy az étel több folyadékot tartalmaz, mint eredetileg gondolta).

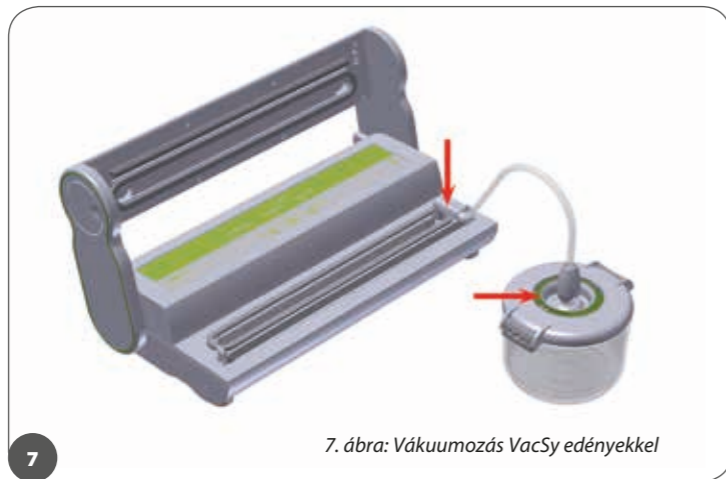
TIPP:

A legtöbb zöldséget, gyümölcsöt, friss húst vagy gombát úgy a legegyszerűbb vákuumozni, ha előtte 1-2 óra a fagyasztóba tesszük. Így az étel megőrzi eredeti alakját és vákuumozáskor nem kerül folyadék a készülékbe.

6.3 VÁKUUMCSOMAGOLÁS A VÁKUUMOZHATÓ TÁROLÓEDÉNYEK SEGÍTSÉGÉVEL

A VacSy® vákuumfóliázó egység tartalmaz egy csatlakozó bemenetet, amelyet a VacSy® edények vákuumozásánál használhatunk.

1. Csatlakoztassuk rá a vezetékét a vákuumcsatorna jobb oldalán található csatlakozó bemenetre (7. ábra).



7. ábra: Vákuumozás VacSy edényekkel

2. Csatlakoztassa a vezetékét a kívánt vákuumozható edényre.
3. Nyomja meg az edény vákuumozása gombot (3). Amikor az edényben kialakult a megfelelő negatív nyomás (vákuum), a folyamat automatikusan megáll.

FIGYELEM! Amennyiben folyékony ételt vákuumozunk (leves, szószok stb), győződjünk meg róla, hogy legalább 1,5 cm távolság maradjon a folyadék felszíne és a fedő között.

FIGYELEM! A vákuumcsomagolás nem váltja ki a hűtőszekrényben, mélyhűtőben, vagy hűvös helyen való tárolást (pl. szárított hús pincében történő tárolását).

MEGJEGYZÉS: Magas víztartalmú ételek vákuumcsomagolásához ne használjon fólia tasakot. Amennyiben levest, szószot vagy más folyadékot szeretne vákuumozni, előzetesen fagyassza le vagy helyezze műanyag tárolóedénybe.

Főtt ill. nyers hús és hal

Javasoljuk, hogy a húst vagy halat vákuumozás előtt 1-2 órára tegye fagyasztóba, hogy az étel megőrizze nedvességtartalmát és formáját, és a tasakot jól le lehessen zárni. Amennyiben az előfagyasztásra nincs lehetőség, helyezzen egy összehajtott papírtörülőt a hús és a fólia teteje közé, hogy a forrasztani kívánt terület szabadon maradjon. A tasakban levő papírtörülő felszívja a fölös nedvességet.

MEGJEGYZÉS: A marhahús vákuumozás után sötétebb árnyalatot kap az oxigén kivonása miatt. Ez nem azt jelenti, hogy a hús romlott lenne.

Zöldségek: a zöldségeket vákuumozás előtt célszerű néhány percre forró vízben előfőzni. Így megakadályozhatjuk az enzimek okozta reakciót, valamint megőrizhetjük az étel ízét, színét és állagát.

- A friss, leveles zöldségek vagy babfélék számára elegendő 1-2 perc forralás.
- Az összeaprított cukkinit, brokkolit és káposztaféléket 3-4 percre ajánlott forralni.
- A répát forralja 5 percre.
- A gabonaféléket forralja 7-11 percre.

Forralás után helyezze a zöldségeket hideg vízbe, aztán itassa le a vizet egy papírtörülővel. A leveles zöldségek tárolására a vákuumdobozt ajánljuk. Először mossa meg, majd itassa le a zöldséget egy papírtörülővel, végül helyezze egy vákuumozható edénybe. Így a spenót és saláta akár 2 hétig is friss marad, ha hűtőben tárolja.

Gomba, egész fokhagyma és nyers burgonya

Ezekre az élelmiszerekre nem javasoljuk a vákuumcsomagolást. Ha ennek ellenére vákuumozni kívánja ezeket az élelmiszereket, kövesse a manuális vákuumozás lépéseit.

FIGYELEM! A vákuumcsomagolt, fagyasztott ételek felengedéséhez helyezze az ételt a hűtőszekrénybe, hogy megőrizze az étel minőségét.

HIBAJELENSÉG	MEGJEGYZÉS
A VacSy® vákuumfóliázó egység nem lép működésbe a gombok megnyomásakor.	<ul style="list-style-type: none"> Győződjön meg róla, hogy a készüléket rácsatlakoztatta a hálózatra és bekapcsolta. Ha a készülék rá van csatlakoztatva a hálózatra, még sincsen áram alatt, ellenőrizze a fali csatlakozót egy másik készülékkel, amiről tudja, hogy működik. Ellenőrizze, hogy a vezeték nem sérült, és nem tört meg. A készülék a túlmelegedés miatt automatikusan kikapcsol. Hagyja 45 percig hűlni, majd folytassa a vákuumcsomagolást. Javasoljuk, hogy a vákuumozási folyamatok között legalább 20 másodperces szünetet tartson. A gombokat legalább egy másodpercig tartsa benyomva, hogy a készülék érzékelje az utasítást.
Levegő maradt a tasakban.	<ul style="list-style-type: none"> Győződjön meg róla, hogy a tasak nyitott végét a vákuumcsatorna közepére helyezte. Bizonyosodjon meg róla, hogy az Ön által használt tasak vastagsága legalább 100/130 µm. Győződjön meg róla, hogy a tasak nem sérült vagy szakadt-e. Tesztelje a tasakot: hegesse le és merítse vízbe. Ha a tasak sérült, buborékok jelennek meg a szakadásnál. Ha fóliatekerccset használ, bizonyosodjon meg róla, hogy a tekerccs végét jól forrasztotta össze. Győződjön meg róla, hogy a készülék fedelét megfelelően zárta-e le mindkét oldalon; ilyenkor két kattantást hallunk.
A vákuum nem marad a tasakban	<ul style="list-style-type: none"> Ellenőrizze, hogy a fedő tömítése tiszta, zsírmentes és a helyén van-e. Győződjön meg róla, hogy a tasak széle tiszta – távolítsa el a folyadékot vagy ételmaradékot, majd törölje szárazra a fóliát. Ha éles tárgyat csomagol (pl. csont), ügyeljen rá, hogy ne szúrja át a fóliát a vákuumozási folyamat alatt. Tipp: az éles széleket borítsa be egy papírtörölkővel a vákuumozás előtt.
A tasak anyaga megolvad, vagy nem lehet végigforrasztani	<ul style="list-style-type: none"> Győződjön meg róla, hogy az Ön által használt tasak minimum 4 rétegű, és a vastagsága legalább 100/130 µm. Forrasztás előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a tasak széle tiszta és száraz.
A vákuum nem marad az edényben	<ul style="list-style-type: none"> Győződjön meg róla, hogy a vezeték megfelelően illesztette a csatlakozó bemenetre (7. ábra). Győződjön meg róla, hogy a vákuumfedő tiszta, száraz és megfelelően illeszkedik az edényre. Győződjön meg róla, hogy a vákuumszelep tiszta és száraz.
A vákuumfóliázó készülék több tasakot elkészített (max. 5 db-ot), aztán nem folytatja a forrasztást. Fontos megjegyzés a fóliatasakokról:	<ul style="list-style-type: none"> Javasoljuk a megfelelő vastagságú (100/130 µm) fóliatasakok használatát. Számos vákuumfólia típus kapható, érdemes figyelni a minőségre. Javasoljuk, hogy a Zepter fóliatasakjait használja, melyek 4 rétegűek, vastagságuk 100/130 µm.

9.1 ÖSSZEHASONLÍTÓ TÁBLÁZAT A HŰTŐSZEKRENYBEN VALÓ TÁROLÁSHOZ

ÉTELFAJTA	HAGYOMÁNYOS TÁROLÁS	VÁKUUMOZÁS
Főtt étel	2 nap	10 nap
Nyers hús	2 nap	6 nap
Nyers szárnyas	2 nap	6 nap
Főtt hús	4-5 nap	8-10 nap
Nyers hal	2 nap	4-5 nap
Felvágottak	3 nap	6-8 nap
Füstölt kolbász	90 nap	365 nap
Kemény sajtok	12-15 nap	50-55 nap
Lágy sajtok	5-7 nap	13-15 nap
Friss zöldség	5 nap	18-20 nap
Frissen vágott fűszernövények	2-3 nap	7-14 nap
Fejes saláta megmosva	3 nap	6-8 nap
Friss gyümölcs	3-7 nap	8-20 nap
Sütemények	5 nap	10-15 nap

TIPP:

Vákuumcsomagolás előtt hűtse le az ételt.

9.2 ÖSSZEHASONLÍTÓ TÁBLÁZAT A SZOBAHŐMÉRSÉKLETEN VALÓ TÁROLÁSHOZ

ÉTELFAJTA	HAGYOMÁNYOS TÁROLÁS	VÁKUUMOZÁS
Kenyér / zsömlé	2-3 nap	7-8 nap
Péksütemények	120 nap	300 nap
Száraz étel	10-30 nap	30-90 nap
Rizs / tészta (nem főtt)	180 nap	365 nap
Kávé / tea	30-60 nap	365 nap
Bor	2-3 nap	20-25 nap
Alkoholmentes italok tasakban	7-10 nap	20-25 nap
Alkoholmentes italok vákuumedényben	2-3 nap	7-10 nap
Sütemények	2-3 nap	7-10 nap
Dió, mogyoró stb.	30-60 nap	120-180 nap
Kecs, burgonyaszírom	5-10 nap	20-30 nap

9.3 ÖSSZEHASONLÍTÓ TÁBLÁZAT A MÉLYHŰTÉSES TÁROLÁSHOZ

ÉTELFAJTA	HAGYOMÁNYOS TÁROLÁS	VÁKUUMOZÁS
Nyers hús	6 hónap	18 hónap
Darált hús	4 hónap	12 hónap
Szárnycs	6 hónap	18 hónap
Hal	6 hónap	18 hónap
Nyers zöldség (ld. 1-es megjegyzés)	8 hónap	24 hónap
Gomba (ld. 3-as megjegyzés)	8 hónap	24 hónap
Fűszernövények (ld. 4-es megjegyzés)	3-4 hónap	8-12 hónap
Gyümölcs	6-10 hónap	18-30 hónap
Felvágottak	2 hónap	4-6 hónap
Sütemények	6-12 hónap	18 hónap
Kávésbab	6-9 hónap	18-27 hónap
Őrölt kávé (ld. 2-es megjegyzés)	6 hónap	12-34 hónap
Kenyér /zsömlé	6-12 hónap	18-36 hónap

Megjegyzés: A fenti táblázatban jelzett idők hozzávetőlegesek; az eltarthatóság függ az étel eredeti frissességétől illetve az elkészítési módjától. A hűtőben való tárolásnál +3 °C / +5°C hőmérsékletet tételünk fel, a mélyhűtős tárolásnál pedig -18 °C-ot.

TIPP:

- Néhány percre forralja az ételt mélyfagyasztás előtt, vagy mossa meg, mielőtt a hűtőbe teszi. A nagy víztartalmú, összeaprított étel (uborka, cukkini stb.) nem alkalmas a vákuumcsomagolásra.
- Amennyiben kávé vagy más darált élelmiszert szeretne vákuumozni, hagyja eredeti csomagolásában, majd helyezze egy VacSy® tasakba. Ha nincs meg az eredeti csomagolás, használjon egy hagyományos tasakot, és azt helyezze a VacSy® tasakba. Így megakadályozhatja, hogy a darát vagy a kávészemeket felszippantsa a készülék.
- Gomba:** gomba vákuumozására a manuális vákuumozás funkciót javasoljuk. Vákuumozásra és fagyasztásra csak a kemény, húsos és friss gombák alkalmasak. Mossa meg és csöpögtesse le a gombát, majd vágja össze és kisebb csomagokban tegye el. A gombafajták többségénél a rövid ideig tartó forralás is ajánlott. Javasoljuk, hogy vákuumozás előtt fél órára helyezze az ételt a mélyhűtőbe. Ne engedje fel a gombát elkészítés előtt. Forralja a fagyott gombát forró, sós vízben, vagy adja szószokhoz.
- A magas illóolaj-tartalmú fűszernövények, pl. zsálya, kakukkfű, rozmarin vagy borsmenta nem alkalmasak a vákuumcsomagolásra, ezeknél inkább a szárítást javasoljuk. A bazsalikom, tárkony, kapor, petrezselyem és a snidling tartósítására a fagyasztást javasoljuk. Ha megszáritjuk, ezek a fűszernövények általában elvesztik az ízüket.

A készülék kizárólag a gyártó által meghatározott célra, vagyis ételek tárolására alkalmazható. A gondatlan, felelőtlen vagy helytelen használatból származó károkat a gyártó nem vállal felelősséget.

Készülékeink szigorú minőségbiztosítási ellenőrzéseken esnek át, hogy kiszűrjessük a gyártás során keletkező hibákat. A garancia a vásárlás napjától számít; ez azonos a számla dátumával, amelyet a kereskedő állít ki a készülék kiszállításakor. **A garanciális szolgáltatások igénybevételéhez a vásárlónak be kell mutatnia a vásárlást igazoló dokumentumot – őrizze meg a vásárláskor kapott számlát!**

A jótállási periódusra a hatályos nemzeti törvények és jogszabályok irányadóak.

A gyártó vállalja, hogy a gyártási hibás alkatrészeket a garancia ideje alatt térítésmentesen megjavítja vagy kicseréli. Azon hibákat, amelyek esetén nem mutatható ki egyértelműen az anyag- vagy gyártás hiba, munkatársunk vagy szakszervizünk megvizsgálja, és a vizsgálat eredményeinek függvényében határozza meg, hogy a szükséges javítási költségek kit terhelnek.

A garancia kizárólag abban az esetben érvényes, amennyiben:

- A készülék anyag- vagy gyártási hibás
- A készülék nem a vásárló hibájából károsodott, és a javítást a kijelölt szakszerviz végezte, megfelelő gyári alkatrészek felhasználásával
- A készülék működtetéséhez az eredeti tartozékokat használták
- A készüléket nem terhelték túl, illetve nem okoztak benne kárt

A garancia nem érvényes az alább felsorolt esetekben:


- A természetes elhasználódás során érintett alkatrészek és tartozékok tökéremetele esetén
- Nem megfelelő szállítás vagy használat, a karbantartás hiánya, illetve a használati útmutatóban szereplő kitételeknek ellentmondó használat esetén
- Szakszerűtlen karbantartás esetén
- Ha a terméket más célra használták, mint amit a gyártó eredetileg meghatározott

- Használat közben nem tartották be a biztonsági előírásokat és a használati útmutató instrukcióit, vagy
- Ha a termék azért károsodott, mert a javítást **nem a kijelölt szakszerviz végezte.**

Jelen garancia sem a vásárló hatályos lévő helyi szabályozásban rögzített jogait, sem pedig a felek adásvételi szerződésből származó jogait nem érinti.

Érvényes helyi szabályozás hiányában jelen garancia a vásárló egyetlen és kizárólagos jogorvoslati lehetősége. A gyártó nem vállal felelősséget a jelen garanciában nem szereplő balesetekre, sem pedig az ezek következtében bekövetkező károokra.

A gyártó anyagi felelőssége nem haladja meg az ügyfél által megvásárolt termék árát.

 **MEGJEGYZÉS:** Amennyiben a termék gyári sorozatszámát tartalmazó címkét eltávolították, vagy a címke nem olvasható, a gyártó fenntartja magának a jogot, hogy megtagadjon mindenféle garanciális szolgáltatást. Amennyiben kérdése van a készülékkel vagy a jótállással kapcsolatban, lépjen kapcsolatba ZEPTER terméktanácsadóival.

A VacSy® vákuumfóliázó egység (VS-S) megfelel az alábbi EU-s direktíváknak:

a) az alacsony feszültségű berendezésekre vonatkozó 2006/95/EC direktívának és kiegészítéseinek, valamint

b) az elektromágneses kompatibilitásról szóló 2004/108 EC direktívának és kiegészítéseinek.

Az EK megfelelőségi nyilatkozat garantálja, hogy a készülék biztonságosan használható, működése a vizsgálatok és tesztek szerint minden vonatkozó szabványnak, direktívának és szabályozásnak megfelel.

A sorozatgyártás megfelel az alábbi követelményeknek:

- A Vámunió 010/2011 műszaki rendelete
"A gépek és műszaki eszközök biztonsági előírásairól", jóváhagyta a Vámunió Bizottság (N° 823, 2011.10.18.)
- A Vámunió 020/2011 műszaki rendelete
"Az EMC műszaki erőforrásokról",
jóváhagyta a Vámunió Bizottság (N°879, 2011.12.09.)



12. HULLADÉKKEZELÉS

Az áthúzott szemetesedény-szimbólum azt jelzi, hogy a készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell elhelyeznünk, a kijelölt hulladékátvevő helyeken, a helyi szabályozásnak megfelelően. A hulladék elhelyezéséhez felkereshet hivatalos WEEE (ld. 2002/96/EC direktíva) gyűjtőpontot is.

Az elektronikus és elektromos hulladékok elkülönített gyűjtése segít, hogy csökkentsük a környezetszennyezés illetve a káros egészségi hatást, amit a hulladék nem megfelelő elhelyezése okozhat. Így a hulladék újrahasznosítása is lehetővé válik, amivel energiát és nyersanyagot spórolhatunk meg. A hulladékgyűjtéssel és az újrahasznosítással kapcsolatban keresse fel a WEEE gyűjtőpontokat vagy az üzletet, ahol a készüléket vásárolta.





- 1** DE - GARANTIESCHEIN: VacSy® Sealing Unit
FR - CERTIFICAT DE GARANTIE VacSy® Sealing Unit
IT - TAGLIANDO DI GARANZIA: VacSy® Sealing Unit
CS - ZÁRUČNÍ LIST: VacSy® Sealing Unit
HU - JÓTÁLLÁSI JEGY: VacSy® Sealing Unit
PL - KARTA GWARANCYJNA: VacSy® Sealing Unit
RU - ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН: Система вакуумирования VacSy®
SR - GARANTNI LIST: VacSy® Sealing Unit
UK - ГАРАНТИЙНИЙ ТАЛОН: VacSy® Sealing Unit
AR - بطاقة الضمان: VacSy® Sealing Unit
- 2** DE - KAUFDATUM:
FR - DATE D'ACHAT :
IT - DATA DI ACQUISTO:
CS - DATUM PRODEJE:
HU - VÁSÁRLÁS DÁTUMA
PL - DATA ZAKUPU:
RU - ДАТА ПОКУПКИ:
SR - DATUM KUPOVINE:
UK - ДАТА ПОКУПКИ:
AR - تاريخ الشراء:
- 3** DE - GARANTIEZEITRAUM: / MONATE
FR - PÉRIODE DE GARANTIE : / MOIS
IT - DURATA GARANZIA: / MESI
CS - ZÁRUČNÍ LHŮTA / MĚSÍCŮ
HU - JÓTÁLLÁSI IDŐ: / HÓNAP
PL - OKRES GWARANCYJNY: / MIESIĄCE
RU - ГАРАНТИЙНЫЙ ПЕРИОД: / МЕСЯЦЕВ
SR - GARANTNI PERIOD: / MESECI
UK - ГАРАНТИЙНИЙ ПЕРИОД: / МІСЯЦІВ
AR - ختم توقيع الموزع:
- 4** DE - SERIEN-NR.:
FR - N° DE SÉRIE:
IT - N. DI SERIE:
CS - VÝROBNÍ ČÍSLO:
HU - SOROZATSZÁM
PL - NUMER SERyjNY:
RU - СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:
SR - SERIJSKI BR.:
UK - СЕРІЙНИЙ НОМЕР:
AR - الرقم المتسلسل:
- 5** DE - CHARGENNUMMER:
FR - NUMÉRO DU LOT :
IT - NUMERO DI LOTTO:
CS - ČÍSLO ŠARŽE:
HU - GYÁRI SZÁM
PL - NUMER ZESTAWU:
RU - НОМЕР ПАРТИИ:
SR - BROJ PARTIJE:
UK - НОМЕР ПАРТІЇ:
AR - رقم الدفعة:
- 6** DE - NAME UND ADRESSE DES KÄUFERS:
FR - NOM ET ADRESSE DE L'ACHETEUR :
IT - NOME E INDIRIZZO DELL'ACQUIRENTE:
CS - JMÉNO A ADRESA KUPUJÍCÍHO:
HU - A VÁSÁRLÓ NEVE ÉS CÍME
PL - IMIĘ, NAZWISKO NABYWCY:
RU - Ф.И.О. И АДРЕС ПОКУПАТЕЛЯ:
SR - IME I ADRESA KUPCA:
UK - ІМ'Я ТА АДРЕСА ПОКУПЦЯ:
AR - إسم وعنوان المشتري:
- 7** DE - FEHLER/DEFEKT:
FR - PANNE/DÉFAUT :
IT - GUASTO/DIFETTO:
CS - ZÁVADA/PORUCHA:
HU - HIBA LEÍRÁSA
PL - WADA/USTERKA:
RU - ПОВРЕЖДЕНИЕ / ДЕФЕКТ:
SR - KVAR/DEFEKT:
UK - ПОШКОДЖЕННЯ / ДЕФЕКТИ
AR - العيب / العطل:
- 8** DE - STEMPEL UND UNTERSCHRIFT DES HÄNDLERS:
FR - TAMPON ET SIGNATURE DU REVENDEUR :
IT - TIMBRO E FIRMA DEL RIVENDITORE:
CS - RAZÍTKO A PODPIS PRODEJCE:
HU - A FORGALMAZÓ PECSÉJTJE
PL - PIECZĄTKA I PODPIS SPRZEDAWCY:
RU - ПЕЧАТЬ И ПОДПИСЬ ПРОДАВЦА:
SR - PEČAT I POTPIS PRODAVCA:
UK - ПЕЧАТКА ТА ПІДПИС ПРОДАВЦЯ:
AR - ختم توقيع الموزع:
- 9** DE - NAME UND ADRESSE DER AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTSTELLE: E-MAIL: / TEL.
FR - NOM ET ADRESSE DU CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ : E-MAIL : / TÉL.
IT - NOME E INDIRIZZO DEL CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO: MAIL: / TEL
CS - NÁZEV A ADRESA AUTORIZOVANÉHO SERVISNÍHO STŘEDISKA: E-MAIL: TEL.:
HU - SZAKSZERVIZ ELÉRHETŐSÉGE (CÍM, E-MAIL, TEL.)
PL - AUTORYZOWANY PUNKT SERWISOWY ZEPTEK (ADRES, E-MAIL, TEL.)
RU - НАЗВАНИЕ И АДРЕС АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА: E-MAIL: / ТЕЛЕФОН:
SR - NAZIV I ADRESA OVLAŠĆENOG SERVISA: E-MAIL: / TEL:
UK - НАЗВА ТА АДРЕСА АВТОРИЗОВАНОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРУ: E-MAIL:/ТЕЛ.:
AR - إسم وعنوان مركز الخدمة المعتمد: / TEL:
- 10** DE - Dieser Garantieschein muss der autorisierten Kundendienststelle vom Händler zusammen mit dem defekten Gerät und dem Kassenbon als Kaufbeleg zugesandt werden.
FR - Ce certificat de garantie doit être envoyé par le revendeur au centre d'assistance agréé avec l'appareil défectueux et avec le ticket de caisse comme preuve d'achat.
IT - Il presente tagliando di garanzia deve essere inviato dal rivenditore al centro di assistenza autorizzato insieme e allo scontrino come prova d'acquisto.
CS - Tento záruční list zašlete spolu s vadným spotřebičem a dokladem o zakoupení výrobku prodejci nebo autorizovanému servisnímu středisku.
HU - Jelen jótállási jegyet a hibás készülékkel és a vásárlást igazoló számlával együtt kell eljuttatni a kereskedőhöz vagy a szakszervizhez.
PL - Niniejszą kartę gwarancyjną należy odesłać wraz z uszkodzonym/wadliwym urządzeniem oraz z potwierdzeniem zakupu do przedstawiciela firmy Zepter lub autoryzowanego punktu serwisowego Zepter.
SR - Ovaj garantni list se šalje prodavcu ili ovlašćenom servisu zajedno sa neispravnim aparatom i priznanicom kao dokazom o kupovini.
UK - Цей гарантійний талон необхідно направити продавцю разом з несправним апаратом та чеком, що засвідчує дану покупку.
RU - Данный гарантийный талон необходимо передать продавцу или авторизованному сервисному центру вместе со сломанным изделием. Также необходимо приложить чек, подтверждающий покупку.
AR - ترسل بطاقة الضمان هذه إلى الموزع أو مركز الخدمة المعتمد، مع الجهاز المعطل والإيصال كإثبات للشراء.