



**VacSy<sup>®</sup> Vacuum Pump**



<b>EN - INSTRUCTION MANUAL</b>	4
VacSy® Vacuum Pump	
<b>DE - BEDIENUNGSANLEITUNG</b>	24
VacSy®-Vakuumpumpe	
<b>FR - MANUEL D'UTILISATION</b>	44
Pompe de mise sous vide VacSy®	
<b>IT - MANUALE DI ISTRUZIONI</b>	64
Pompa per sottovuoto VacSy®	
<b>CZ - NÁVOD K POUŽITÍ</b>	84
Vakuová pumpa VacSy®	
<b>HU - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ</b>	104
VacSy® vákuumszivattyú	
<b>PL - INSTRUKCJA OBSŁUGI</b>	124
Pompa VacSy®	
<b>RU - РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ</b>	144
Вакуумный насос VacSy®	
<b>SR - UPUTSTVO ZA UPOTREBU</b>	164
VacSy® vakuum pumpa	
<b>UK - ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ</b>	184
Вакуумний насос VacSy®	
<b>AR - كتيب التعليمات</b>	1
جهاز مضخة فاكسي	

<b>INTRODUCTION</b>	6
<b>1 SAFETY INSTRUCTIONS</b>	7
1.1 OPERATING INSTRUCTIONS	7
1.2 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	7
1.3 FOOD SAFETY	9
1.4 DISPOSAL	9
<b>2 MAINTENANCE AND CLEANING</b>	9
<b>3 VACSY® PUMP</b>	10
3.1 VACSY® PUMP	10
<b>4 INSTRUCTIONS FOR USE</b>	12
4.1 FIRST USE	12
4.2 VACSY® VALVE	13
4.3 USING THE VACSY PUMP WITH CONTAINERS	14
<b>5 CHOOSING AND PREPARING THE CONTAINERS</b>	15
<b>6 THE RANGE OF VACSY® PRODUCTS</b>	16
<b>7 TECHNICAL DATA</b>	17
<b>8 TROUBLESHOOTING</b>	18
<b>9 COMPARATIVE STORAGE TABLE</b>	19
9.1 COMPARATIVE TABLE OF FOOD STORAGE IN THE REFRIGERATOR	19
9.2 COMPARATIVE TABLE OF FOOD STORAGE IN CUPBOARDS AND ON SHELVES	20
<b>10 WARRANTY</b>	21
<b>11 DECLARATION OF CONFORMITY</b>	22
<b>12 DISPOSAL INFORMATION</b>	23

## CONGRATULATIONS!

### YOU HAVE PURCHASED ONE OF THE NEW, INNOVATIVE AND INDISPENSABLE PRODUCTS FROM ZEPTER INTERNATIONAL!

When you choose a VacSy® product, made by a company dedicated to bringing quality, elegance and innovation into everyday life, you give your family health and happiness.

Zepter has always been committed to improving the quality of life of its customers, and to becoming an integral part of daily life all around the world.

During the last thirty years, Zepter has become a global company that achieved phenomenal success in more than 60 countries on 5 continents. Zepter products have become an essential part of everyday life of more than 80 million satisfied users.

Zepter International and its team of experts and researchers have introduced major health and well-being innovations in numerous sectors of our lives, placing them directly in the hands of those who need them most - people just like you.

The alternatives for healthy cooking are seen in the line of patented Zepter Masterpiece Cookware and in the elegance and versatility of the whole range of accessories that Zepter Home Art has already introduced into numerous households.

Moreover, fashionable Tableart and Tableware lines are just some examples of how Zepter International sets about improving our lives. Zepter production facilities are located in eight factories: in Germany, Italy and Switzerland, using the most modern technologies to create Zepter top-quality products.

And the VacSy® Vacuum System is no exception! It is a portable and powerful piece of equipment with exclusive and intelligent design, which performs vacuum packing of foods, keeping them fresh longer.

When you start to use VacSy® products, you will realise just how easy it is to guarantee the health and well-being of your family.

### VACSY®: THE REVOLUTIONARY VACUUM SYSTEM AND ITS ELEMENTS

Discover how incredibly easy it is to use the VacSy® Vacuum System - and how great the benefits are!

The VacSy Pump allows vacuum packing fresh or cooked food, with a complete range of food-safe containers. Extremely practical and versatile, it keeps food fresh longer and the refrigerator odour free.

The VacSy® Vacuum System preserves food's organoleptic qualities and vitamin content by stopping all chemical (oxidation) and biological (microorganisms) damage and preserving food in its initial condition.

Before using the VacSy® Vacuum System for the first time, read this instruction manual.

Keep these instructions for further reference.

The user manual is available for download from [www.zepter.com](http://www.zepter.com)



This manual uses specific ways to draw your attention to important details:

**⚠ WARNING!** For safety reasons, be careful.

**⚠ ATTENTION!** This sign indicates additional information and useful advice for the appropriate use of the appliance.

#### 1.1 OPERATING INSTRUCTIONS

Maximum recommended ambient temperature for normal use is + 40 °C.

Minimum recommended ambient temperature is 0 °C.

The surrounding air should be clean; relative humidity should not exceed 60 % ± 25 %.

The battery has about 25 minutes of autonomous work, then must be recharged.

Recommended temperature for charging: 20 – 30 °C.

Charging at a very low temperature, such as below 0 °C, will result in a lower capacity and reduce the lifespan of the battery.

After purchase, follow the instructions according to the chapter "4.1 First Use". Generally, we suggest to final user that the storage of pump not exceed three months between two battery charges.

#### 1.2 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**01.** This manual is an integral part of the appliance. Read carefully all the safety instructions and notes contained in this manual since they provide important information about the use and maintenance of the device. Keep the manual for future reference.

**02.** After removing the packaging, make sure the device is intact.

**03.** If you do not understand something in the information provided, do not use the equipment and

contact the professionally qualified Zepter personnel.

- 04.** Do not plug or unplug the equipment with wet hands.
- 05.** In an emergency, disconnect the device from the mains.
- 06.** Do not expose the pump to extreme weather conditions such as rain, hail, snow, etc.
- 07.** Do not use or place the pump next to explosive and highly flammable materials, gas, flames and heat sources.
- 08.** The pump must be used only with the battery-charging unit / power unit supplied with the equipment and must be powered only at the very low voltage stated on the plate of the device itself.
- 09.** Before connecting the battery charger to the mains, ensure that the voltage data on the rating label match those of your electrical mains.
- 10.** This appliance can be used by children over 8 years old and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge under supervision or if they have been instructed about how to use the appliance safely and about the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be performed by children without supervision.
- 11.** The device can be used only for the purposes for which it has been designed (i.e. food preservation) and in compliance with the instructions provided in the user's manual. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by the misuse, incorrect or unreasonable use of the device.
- 12.** The working surface must be dry, at normal temperature (not hot) and without any obstacles.

**13.** The appliance must be cleaned only with a dry or slightly damp cloth. Never use abrasives, alcohol or other solvents to clean the appliance. Let the equipment dry before putting it away.

**14.** Use only original VacSy® accessories.

### **1.3 FOOD SAFETY**

Always follow the usual rules of safe food preservation:

- a) Never freeze meat after it has defrosted
- b) Never mix raw and cooked meats
- c) Always vacuum-pack leftovers immediately
- d) Do not reheat milk or other dairy products

VacSy® is a system for food preservation only and should not be used for cooking.

### **1.4 DISPOSAL**

At the end of VacSy's lifetime, we recommend not to dispose of the appliance as ordinary waste, but leave it with personnel qualified to collect such material. In this way, it will be properly disposed of and recycled. This is a valuable aid for safeguarding our environment!

## **2 - MAINTENANCE AND CLEANING**

- Unplug the appliance.
- Use a soft, damp cloth to clean the appliance. Do not use anything that could scratch or damage the surface. Never submerge the appliance in water or place it under running water. Never squirt detergent directly onto or into the appliance.
- Before using the appliance, make sure that it is completely dry.

### 3.1 VACSY® PUMP

This small but powerful pump removes all the air from containers, bottles, or cookware, isolating the food from all possible contamination that could damage it during storage.

The Vacuum Pump can be used with all products from the VacSy® line.

**VacSy® Pump** can be used to vacuum pack fresh or prepared food in:

- **VacSy® containers**
- **Bottles**
- **Cookware**

For the full range of VacSy® products, see page 16.



VacSy® Pump  
with container



VacSy® Pump  
with Universal Lid



VacSy® Pump  
with Bottle Cap



VacSy® Pump  
with Lexi Lid  
and Zepter pot



#### The package includes:

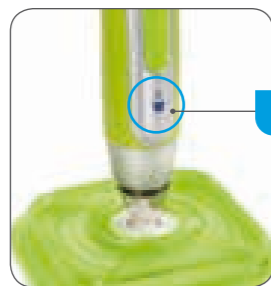
- A** VacSy® Vacuum Pump VS-P
- B** Table / wall stand
- C** Battery-charging unit / power unit
- D** User Manual



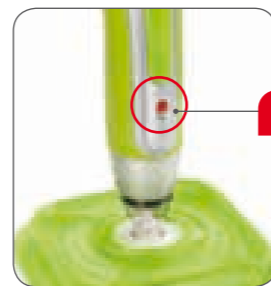
## 4.1 FIRST USE

The pump is delivered with the battery in stand-by so that it cannot be switched on accidentally. In this condition the pump will not start even if the start button is pressed. For the battery to work, carry out the following:

1. Connect the power unit to the pump and plug it into the power socket.
2. The blue light will start flashing indicating that the battery is charging.
3. Leave the battery charging for at least 4 hours. The blue light will stop flashing when charging is complete.
4. After charging, the pump can be used either connected to the mains through the appropriate power unit or disconnected and therefore battery-operated.
5. The battery provides approx. 25 minutes of continuous operation, at which point it must be recharged. The flashing blue light shows the battery is low; the light stays on for 2 minutes when the pump is inactive.



**Battery status indicator**  
A flashing blue light indicates a discharged battery

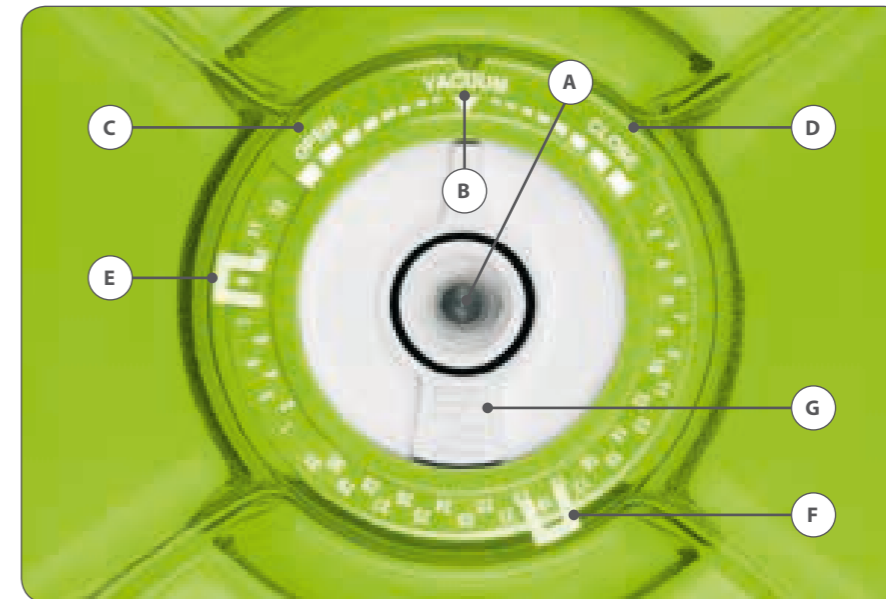


**Vacuum indicator**  
A red light indicates the end of the vacuuming process

**A** PUMP  
**B** MANUAL PUMP START BUTTON  
**C** VACUUM NOZZLE

## 4.2 VACSY® VALVE

Place the food into the container, and close it with the VacSy® lid. Turn the rotation disk to the VACUUM position. Insert the VacSy® Vacuum Nozzle into the valve and extract the air. When the red light comes on, the vacuum has been created. Remove the Pump and turn the valve to the CLOSE position. The container is now airtight. To open the container, turn the valve to the OPEN position. Now you can open the container.



**A.** VALVE  
**B.** VACUUM  
**C.** OPEN  
**D.** CLOSED  
**E.** MONTH INDICATOR  
**F.** DAY INDICATOR  
**G.** ROTATION DISK

### 4.3 USING THE VACSY® PUMP WITH CONTAINERS



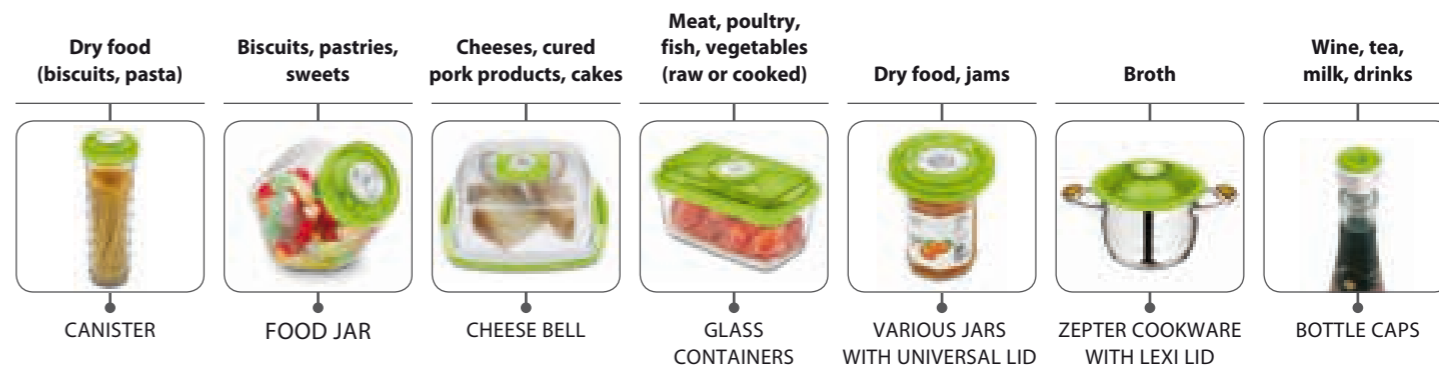
1. Ensure the battery is not discharged. If it is discharged, connect the charger / power unit.
2. Fit the lid onto the container and turn the rotation disk to the VACUUM position.
3. Insert the vacuum nozzle into the valve on the lid. Press and hold the pump start button to start the vacuum process.
4. Hold the pump button until the red light comes on, indicating the end of the vacuuming process.
5. By removing the vacuum nozzle from the valve, the valve will close automatically.
6. Turn the rotation disk to the CLOSE position to lock the air valve. Set the "best before" date using the special indicators, provided on the lid.
7. Place the container in the refrigerator or freezer, if needed. Always store food out of direct sunlight.

The vast range of original accessories in the VacSy® line enables you to choose the most suitable container for the type of food to be stored.

**⚠ ATTENTION!** Always adhere to the following rules.

- Food with a high water content will stay fresh longer, if stored in glass containers with a grid to separate the liquid from the solids.
- Polycarbonate canisters are usually best for storing dry food.
- When using universal lids on commercially-available containers, make sure the characteristics are suitable for vacuum packing and storing food.
- Lids must always be perfectly dry to avoid the passage of water during the vacuum creation phase.
- Never overfill the containers (leave at least two centimetres from the top of the container) to ensure that the pump does not suck up liquids.
- Fizzy drinks cannot be vacuum packed neither in bottles nor containers.

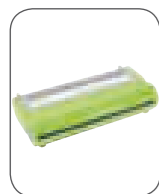
To enjoy the benefits of VacSy® to the fullest, we recommend using Zepter Masterpiece CookART to prepare your food in the healthiest way - without fats, water and salt. Food retains its full flavour, vitamin content and organoleptic qualities. Contact your local Zepter representative or visit one of our sales outlets to find out more about the advantages of Zepter Masterpiece CookART.



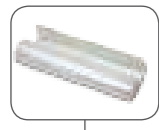




**VS-P  
VACUUM PUMP**

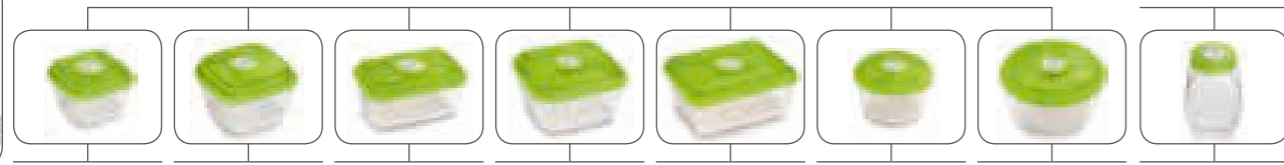


**VS-S  
SEALING UNIT**



**ROLLS**  
**VS-R-3202**  
 300 x 20 cm 2 pcs  
**VS-R-3282**  
 300 x 28 cm 2 pcs  
**VS-R-SET**  
 300 x 20 cm 1 pc  
 300 x 28 cm 1 pc

## GLASS CONTAINERS

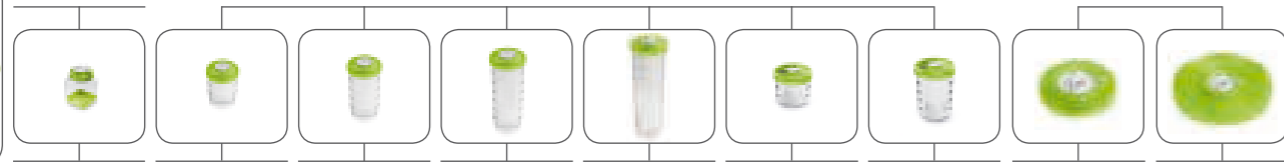


<b>VS-011-15</b> 15 x 15 cm - h 8.5 cm capacity 1.10 l	<b>VS-011-19</b> 19 x 19 cm - h 9.5 cm capacity 2.20 l	<b>VS-011-20</b> 20 x 13 cm - h 8.5 cm capacity 1.50 l	<b>VS-011-22</b> 22 x 22 cm - h 10.5 cm capacity 3.60 l	<b>VS-011-26</b> 26 x 20 cm - h 9.5 cm capacity 3.80 l	<b>VS-012-18</b> Ø 18 cm - h 9.5 cm capacity 1.80 l	<b>VS-012-23</b> Ø 23 cm - h 10.5 cm capacity 3.30 l	<b>VS-021-1</b> 18 x 14 cm - h 20.5 cm capacity 2.50 l
--	--	--	---	--	---	--	--

## FOOD JAR

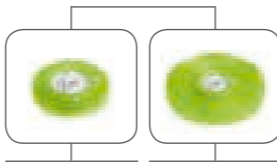


## CANISTERS

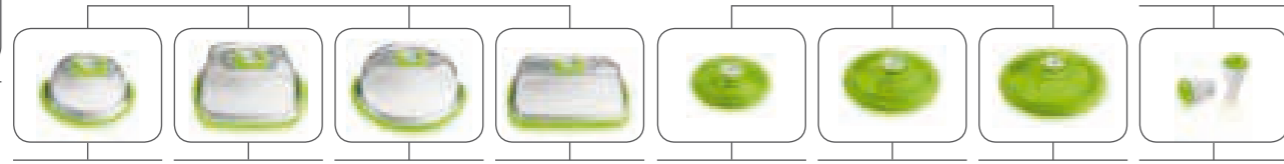


<b>VS-013-02</b> 8 x 8 cm - h 12 cm capacity 0.45 l	<b>VS-013-05</b> Ø 11 cm - h 12.5 cm capacity 0.75 l	<b>VS-013-10</b> Ø 11 cm - h 19.5 cm capacity 1.25 l	<b>VS-013-15</b> Ø 11 cm - h 26.5 cm capacity 1.75 l	<b>VS-013-20</b> Ø 11 cm - h 33.5 cm capacity 2.25 l	<b>VS-013-12S</b> Ø 13.5 cm - h 12.5 cm capacity 1.10 l	<b>VS-013-12L</b> Ø 13.5 cm - h 19.5 cm capacity 1.90 l	<b>VS-014-08</b> Ø from 4 to 8 cm	<b>VS-014-16</b> Ø from 8 to 16 cm
---	--	--	--	--	---	---	--------------------------------------	---------------------------------------

## UNIVERSAL LIDS

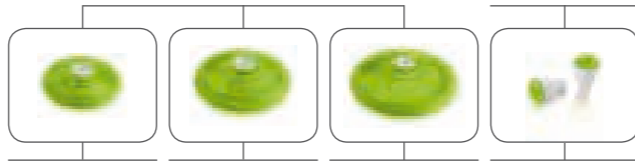


## CHEESE BELLS / CAKE COVERS



<b>VS-015-19</b> Ø 19 cm - h 11 cm capacity 1.60 l	<b>VS-015-22</b> 22 x 22 cm - h 13 cm capacity 3.40 l	<b>VS-015-28</b> Ø 28 cm - h 14 cm capacity 4.70 l	<b>VS-015-30</b> 30 x 22 cm - h 15 cm capacity 5.20 l	<b>VS-018-16</b> Ø 16 cm	<b>VS-018-20</b> Ø 20 cm	<b>VS-018-24</b> Ø 24 cm	<b>VS-016</b> Ø from 1.7 to 2 cm 2 pcs
--	---	--	---	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	--

## LEXI LIDS



## BOTTLE CAPS



<b>Item code:</b>	VS-P
<b>Dimensions:</b>	Width: 240 mm - Depth: 80 mm - Height: 55 mm
<b>Weight:</b>	Approx. 0.420 kg
<b>Material:</b>	Various; ABS plastic (outer casing)
<b>Pump vacuuming capacity:</b>	13 Nl/min
<b>Rated vacuum level:</b>	nominal: 550 mbar - max 750 mbar
<b>Charger / power unit:</b>	100-240 V AC, 50-60 Hz / 12.6 V DC, 1.8 A
<b>Type battery:</b>	Li-ion Polymer battery, (3 cells)
<b>Charge Voltage:</b>	12.6 V DC
<b>Nominal capacity (C):</b>	≤ 800 mAh
<b>Minimum capacity at 3C discharge:</b>	≤ 700 mAh
<b>Battery lifespan:</b>	500 cycles; capacity after 500 cycles more than 70% of initial capacity
<b>Motor load speed:</b>	3800 ± 10% rpm
<b>Motor:</b>	12 V DC
<b>Operating temperature:</b>	0°C - + 40°C
<b>Designed:</b>	Italy
<b>Certified:</b>	Italy
<b>Country of origin:</b>	Italy - Menfi Industria S.p.A. Via Sibilla Aleramo 13, 20092 Cinisello Balsamo (MI)

MALFUNCTION	CAUSE	SOLUTION
<b>The pump does not work.</b>	The battery is in stand-by.	Carry out the procedure as described in FIRST USE.
	The pump has malfunctioned.	Contact Zepter Customer Service.
<b>No vacuum is created in the container.</b>	The lid is positioned incorrectly on the container.	Place the cover correctly and repeat the operation.
	Presence of food particles between the lid and the container.	Clean carefully.
	Damaged seal.	Replace the seal. (contact Zepter Customer Service).
	Damaged lid valve.	Replace the cover (contact Zepter Customer Service).
<b>The vacuum is created, but does not last.</b>	Food residue is between the two sponge gaskets.	Clean thoroughly.
	Damaged seal.	Replace the seal. (contact Zepter Customer Service).
	Damaged lid valve.	Replace the lid. (contact Zepter Customer Service).
	Food has fermented in the container.	Do not eat the food.

## 9.1 COMPARATIVE TABLE OF FOOD STORAGE IN THE REFRIGERATOR


FOOD	IN NORMAL CONDITIONS	WITH THE VACSY® SYSTEM
Cooked meals	2 DAYS	<b>10 DAYS</b>
Lasagne with meat sauce	2 DAYS	<b>10 DAYS</b>
Cooked pasta or rice dishes	2 DAYS	<b>15 DAYS</b>
Fresh raw meat	3 DAYS	<b>5 DAYS</b>
Cooked meat	5 DAYS	<b>15 DAYS</b>
Fresh fish	2-3 DAYS	<b>4-5 DAYS</b>
Cured pork products	7 DAYS	<b>20 DAYS</b>
Seasoned salami	7 DAYS	<b>20 DAYS</b>
Hard and semi-hard cheese	15 DAYS	<b>60 DAYS</b>
Raw vegetables	5 DAYS	<b>21 DAYS</b>
Green salad	5 DAYS	<b>21 DAYS</b>
Fresh fruit	10 DAYS	<b>21 DAYS</b>
Wine	3 DAYS	<b>15 DAYS</b>
Soft drinks	7 DAYS	<b>30 DAYS</b>
Cream desserts	2 DAYS	<b>10 DAYS</b>
Other desserts	5 DAYS	<b>20 DAYS</b>

**Note:** Only approximate time of preservation is indicated in the table, as it depends on the initial state (freshness) and food preparation method. The storage of food is considered at +3 °C / +5°C in the refrigerator.

## 9.2 COMPARATIVE TABLE OF FOOD STORAGE IN CUPBOARDS AND ON SHELVES

FOOD	IN NORMAL CONDITION	WITH THE VACSYS® SYSTEM
Dry biscuits	120 DAYS	<b>365 DAYS</b>
Bread	2 DAYS	<b>8 DAYS</b>
Rice, dry pasta, dried fruit	180 DAYS	<b>365 DAYS</b>
Coffee, tea	180 DAYS	<b>365 DAYS</b>

**Note:** The length of storage depends on the initial freshness of the products, storage methods and correct use of the VacSys® Vacuum Pump and VacSys® Containers.

 **ATTENTION!** It is recommended that you do not to reopen closed containers frequently as this could reduce the optimum effect of the vacuum packing.

 **WARNING!** Please remove VacSys® lid when using VacSys® Containers in the microwave. Vacuum packing is not a substitute for refrigerating or freezing the food. Pre-packed food must in any case be consumed before the “best by” date on the original packaging.

This appliance can only be assigned to the functions it has been designed for, i.e. food preservation. The manufacturer cannot be held responsible for any damage deriving from improper, incorrect or unreasonable use.

All our appliances have undergone strict inspection tests and are guaranteed against manufacturing defects. The warranty starts from the date of purchase. The date of purchase is the date shown on the invoice issued by the dealer upon the delivery of the appliance. **Evidence of original purchase is required for warranty services, therefore it is important you keep your sales receipt.**

**The warranty period is applicable according to the local laws and regulations in force.**

The manufacturer undertakes to repair or replace the parts that prove to have manufacturing defects free of charge, within the warranty period. Those defects that are not clearly attributable to either material or manufacturing defects, will be examined at one of ZEPTER Service Centres or at our headquarters and charged according to the outcome.

**The warranty is only valid if:**

- The device shows material or manufacturing defects.
- No signs of damage by the customer or presence of non-original pieces fit by other people has been found.
- Accessories designed for the VacSys® line have been used.
- The vacuum pump has not been overloaded or smashed.

**The warranty does not cover:**

- Normal wear and tear on parts.
- Water damage.
- Damage caused by transport, inadequate use, negligence and/or incorrect use.
- Machines that have been tampered with.
- Machines that have been used for unintended purposes.
- Accidental breakage caused by the use of voltage higher than specified.
- Damage as a result of the failure to comply with the safety regulations and not following the instructions in the User Manual.
- Any damage to the product resulting from repairs and/or maintenance carried out by unauthorised repair centers.

This guarantee does not affect consumer statutory rights under the applicable national legislation in force, nor customer rights in relation to the retailer arising from the sales/purchase agreement.

In the absence of applicable national legislation, this guarantee will be the consumer's sole and exclusive legal remedy, and the manufacturer shall not be liable for any incidental or consequential damages for breach of any express or implied guarantee of this product.

The liability of the manufacturer is limited to and shall not exceed the purchase price of the product actually paid by the consumer.

**⚠ ATTENTION!** If, after the purchase of the product, its serial number label is removed or is not recognisable, the manufacturer reserves the right to refuse the warranty service. If you have any comments or questions concerning the functioning of the machine or warranty, please contact ZEPTEK Sales Representatives.

## 11 - DECLARATION OF CONFORMITY

The VacSy® Vacuum Pump VS-P complies with European directives:

- Directive on electrical equipment designed for use within certain voltage limits 2006/95/EC and its amendments.
- Regulation on electromagnetic compatibility Directive 2004/108 EC and its amendments.

The EC declaration of conformity guarantees that the machine is safe and has been inspected and tested to meet all the requirements specified in the applicable standards, directives and regulations.

### The serial production meets the requirements of:

- Technical Regulation of the Customs Union 004/2011  
"Low voltage equipment safety"  
approved by the decision of Customs Union Commission No 768 from August 16, 2011.
- Technical Regulations of the Customs Union 020/2011  
"Electromagnetic compatibility of technical means",  
approved by the decision of Customs Union Commission № 879 from December 09, 2011



## 12 - DISPOSAL INFORMATION

The following environmental information is applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems.

### Disposal of waste batteries:

This product contains batteries. The symbol indicates that the battery should not be disposed of with normal household waste. Instead, they should be handed over to appropriate collection points to be recycled.

The batteries do not contain exceeding levels of mercury, cadmium or lead the provisions of Directive 2006/66/EC, and subsequent amendments.

For your own safety don't remove the battery from the product and please contact only authorized Zepter Service Centers or qualified professionals staff.



### Disposal of used electrical and electronic devices

The symbol on the product or its packaging indicates that at the end of its life, the product should not be treated as ordinary household waste and must be disposed of in accordance with your local authority's instructions and at properly designated sites. You can also use an official WEEE collection service provider in accordance with directive 2002/96/EC.

Separate collection of individual components of EE equipment prevents negative effects of environmental pollution and minimises danger to human health, which may occur as a result of improper product disposal. In addition, it enables reuse and recovery of the material, thus saving energy and raw materials. For detailed information on collecting, sorting, reusing and recycling the product contact the provider of WEEE collection services or the shop where you bought the equipment.



The replacement of the battery shall be done only by authorized ZEPTEK SERVICE CENTERS, and never by the user.

No dumping cells into the fire. Never incinerate, or dispose of the cells in a fire. This may cause the cells to explode, which is very dangerous and prohibited.

<b>EINLEITUNG</b>	26
<b>1 SICHERHEITSANWEISUNGEN</b>	27
1.1 BETRIEBSANWEISUNGEN	27
1.2 WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN	27
1.3 LEBENSMITTELSICHERHEIT	29
1.4 ENTSORGUNG	29
<b>2 WARTUNG UND REINIGUNG</b>	29
<b>3 VACSY®-PUMPE</b>	30
3.1 VACSY®-PUMPE	30
<b>4 NUTZUNGSHINWEISE</b>	32
4.1 ERSTE BENUTZUNG	32
4.2 VACSY®-VENTIL	33
4.3 BENUTZUNG DER VACSY-PUMPE MIT BEHÄLTERN	34
<b>5 AUSWAHL UND VORBEREITUNG DER BEHÄLTER</b>	35
<b>6 DIE PALETTE DER VACSY®-PRODUKTE</b>	36
<b>7 TECHNISCHE DATEN</b>	37
<b>8 FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG</b>	38
<b>9 VERGLEICHENDE HALTBARKEITSTABELLE</b>	39
9.1 VERGLEICHENDE TABELLE DER LEBENSMITTELSICHERHEIT IM KÜHLSCHRANK	39
9.2 VERGLEICHENDE TABELLE DER LEBENSMITTELSICHERHEIT IN SCHRÄNKEN UND REGALEN	40
<b>10 GARANTIE</b>	41
<b>11 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG</b>	42
<b>12 INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG</b>	43

## **HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!**

### **SIE HABEN EINES DER NEUEN, INNOVATIVEN UND UNVERZICHTBAREN PRODUKTE VON ZEPTER INTERNATIONAL ERWORBEN!**

Wenn Sie sich für ein VacSy®-Produkt entscheiden, das von einem Unternehmen gefertigt wird, das sich dafür einsetzt, Qualität, Eleganz und Innovation in das alltägliche Leben zu bringen, geben Sie Ihrer Familie Gesundheit und Zufriedenheit.

Zepter hat sich stets dafür eingesetzt, die Lebensqualität der eigenen Kunden zu verbessern und überall auf der Welt zu einem Teil des Alltagslebens zu werden.

Während der vergangenen dreißig Jahre ist Zepter zu einem weltweiten Unternehmen geworden, das in mehr als 60 Ländern auf 5 Kontinenten einen phänomenalen Erfolg erzielt hat.

Zepter International und das Team von Experten und Forschern haben im Wellness- und Gesundheitsbereich wichtige Innovationen in zahlreichen Bereichen unseres Lebens eingeführt und sie direkt in die Hände derjenigen gegeben, die sie am meisten benötigen - Menschen wie Ihnen.

Die Alternativen zum gesunden Kochen des patentierten Kochgeschirrs Zepter Masterpiece sowie die eleganten und vielseitigen Zubehörartikel Zepter Home Art haben bereits Eingang in zahlreiche Haushalte gefunden.

Daneben sind die Produktlinien für Tischkunst und Tischgeschirr weitere Beispiele für die Verbesserung unseres Lebens durch Zepter International. Die Produktion von Zepter ist auf 8 Werke in Deutschland, Italien und der Schweiz verteilt und sie nutzt die modernste Technologie, um die hochwertigen Produkte von Zepter zu erschaffen.

Und das VacSy®-Vakuumsystem ist da keine Ausnahme! Es handelt sich um ein handliches und leistungsstarkes Gerät mit exklusivem und intelligentem Design für die Vakuumverpackung von Lebensmitteln, um sie länger frisch zu halten. Wenn Sie beginnen, die VacSy®-Produkte zu benutzen, werden Sie feststellen, wie einfach es ist, etwas für die Gesundheit und das Wohlbefinden Ihrer Familie zu tun.

## VACSY®: DAS REVOLUTIONÄRE VAKUUMSYSTEM UND SEINE ELEMENTE

Entdecken Sie, wie unglaublich einfach es ist, das VacSy®-Vakuumsystem zu verwenden und wie groß seine Vorteile sind!

Die VacSy-Pumpe gestattet mit einem vollständigen Angebot von lebensmittelgeeigneten Behältern die Vakuumverpackung von frischen und gekochten Lebensmitteln. Dies ist extrem praktisch und vielseitig, hält die Lebensmittel länger frisch und den Kühlschrank frei von Gerüchen. Das VacSy®-Vakuumsystem erhält die organoleptischen Eigenschaften und den Vitamingehalt, indem es den chemischen (Oxidation) und biologischen (Mikroorganismen) Zerfall verhindert und die Lebensmittel im ursprünglichen Zustand erhält.

Bitte lesen Sie vor der ersten Benutzung des VacSy®-Vakuumsystems die Bedienungsanleitung.

Bewahren Sie diese Anleitung auf, um sie auch später konsultieren zu können.

Die Bedienungsanleitung können Sie auf der Website [www.zepter.com](http://www.zepter.com) herunterladen.



Diese Anleitung enthält spezielle Angaben, auf die besonders hingewiesen wird:

**⚠️ WARNUNG!** Aus Sicherheitsgründen bitte vorsichtig vorgehen.

**⚠️ ACHTUNG!** Dieses Zeichen verweist auf zusätzliche Informationen und nützliche Ratschläge für die sachgemäße Verwendung des Geräts.

### 1.1 BETRIEBSANWEISUNGEN

Die empfohlene max. Raumtemperatur für die normale Benutzung beträgt +40 °C.

Die empfohlene min. Raumtemperatur beträgt 0 °C.

Die Luft der Umgebung sollte sauber sein und die relative Feuchte sollte 60% ± 25% nicht übersteigen.

Die Batterie hat eine Autonomie von ca. 25 Minuten; anschließend muss sie nachgeladen werden.

Empfohlene Temperatur für das Laden: 20 – 30 °C. Das Laden bei sehr niedriger Temperatur, wie unter 0 °C, führt zu einer geringeren Kapazität und verringert die Haltbarkeit der Batterie. Beachten Sie nach dem Kauf die Anweisungen in Kapitel „4.1 Erste Benutzung“. Im Allgemeinen empfehlen wir dem Endverbraucher, zwischen zwei Batteriewechseln nicht mehr als drei Monate verstreichen zu lassen.

### 1.2 WICHTIGE SICHERHEITSAUWEISUNGEN

- 01.** Diese Anleitung ist ein wesentlicher Bestandteil des Geräts. Lesen Sie alle Sicherheitsanweisungen und -anmerkungen in dieser Anleitung aufmerksam durch, da sie wichtige Informationen zum Gebrauch und zur Wartung der Anlage liefern. Bewahren Sie die Anleitung für künftiges Nachschlagen sorgfältig auf.
- 02.** Vergewissern Sie sich nach dem Entfernen der Verpackung, dass das Gerät unversehrt ist.
- 03.** Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie Anweisungen in der Anleitung nicht verstehen, und wenden Sie sich an das professionelle Personal von Zepter.

04. Stecken Sie das Gerät nicht mit nassen Händen ein oder aus.
05. Trennen Sie das Gerät bei Notfällen vom Stromnetz.
06. Setzen Sie die Pumpe keinen extremen Witterungsbedingungen wie Regen, Hagel, Schnee usw. aus.
07. Benutzen Sie die Pumpe nicht in der Nähe von explosiven oder leicht entzündlichen Materialien, Gas, Flammen und Hitzequellen.
08. Die Pumpe darf ausschließlich mit dem mitgelieferten Ladegerät/Netzteil sowie mit sehr niedriger Spannung betrieben werden, wie auf dem Typenschild angegeben.
09. Stellen Sie vor dem Anschließen Ladegeräts an das Stromnetz sicher, dass die Informationen auf dem Typenschild mit Ihren Stromnetzangaben übereinstimmen.
10. Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnissen unter Aufsicht bedient werden oder wenn diese hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts und der damit verbundenen Gefahren aufgeklärt wurden. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
11. Das Gerät kann ausschließlich für die Zwecke eingesetzt werden, für die es konzipiert wurde (Aufbewahrung von Lebensmitteln); dabei müssen stets die Anweisungen der Bedienungsanleitung beachtet werden. Der Hersteller haftet nicht für jegliche Schäden durch unsachgemäßen, unkorrekten oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch des Geräts.
12. Die Arbeitsfläche muss trocken sein, normale (keine heiße) Temperatur aufweisen und frei von Hindernissen sein.
13. Das Gerät sollte nur mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch gereinigt werden.

Nie Scheuermittel, Alkohol oder andere Lösungsmittel verwenden. Trocknen Sie das Gerät, bevor Sie es wegstellen.

14. Verwenden Sie ausschließlich Original-VacSy®-Zubehör.

### 1.3 LEBENSMITTELSICHERHEIT

Beachten Sie stets die normalen Regeln der sicheren Lebensmittelkonservierung:

- a) Nie aufgetautes Fleisch wieder einfrieren
- b) Nie rohes und gekochtes Fleisch mischen
- c) Reste stets unmittelbar vakuumverpacken
- d) Milch oder andere Milchprodukte nicht erneut erwärmen

VacSy® ist nur ein System zur Lebensmittelkonservierung und sollte nicht als Kochgerät verwendet werden.

### 1.4 ENTSORGUNG

Entsorgen Sie VacSy nicht als normalen Hausmüll, sondern geben Sie sie bei einer entsprechenden zugelassenen Sammelstelle ab. Auf diese Weise wird es ordnungsgemäß entsorgt und recycelt. So leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt!

## 2 - WARTUNG UND REINIGUNG

- Unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um das Gerät zu reinigen. Verwenden Sie nichts, was die Oberfläche zerkratzen oder beschädigen könnte. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und stellen Sie sie nicht unter fließendes Wasser. Spritzen Sie nie direkt Reinigungsmittel auf oder in das Gerät.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch des Geräts, dass es vollkommen trocken ist.

### 3.1 VACSY®-PUMPE

Diese kleine, jedoch leistungsstarke Pumpe saugt die gesamte Luft aus Behältern, Flaschen oder Kochgeschirr und isoliert so die Lebensmittel von allen möglichen Kontaminationen, die es während der Aufbewahrung beeinträchtigen könnten.

Die Vakuumpumpe kann mit allen Artikel der VacSy®-Produktlinie verwendet werden.

Die **VacSy®-Pumpe** kann zur Vakuumverpackung von frischen oder zubereiteten Lebensmitteln in den folgenden Behältern verwendet werden:

- **VacSy®-Behälter**
- **Flaschen**
- **Töpfe**

Für das vollständige Angebot der VacSy®-Produkte, siehe Seite 36.



VacSy®-Pumpe mit Behälter



VacSy®-Pumpe mit Universaldeckel



VacSy®-Pumpe mit Flaschenverschluss

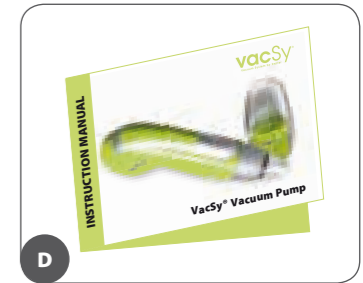


VacSy®-Pumpe mit Lexi-Deckel und Zepter-Topf



#### Die Verpackung enthält:

- A** VacSy®-Vakuumpumpe VS-P
- B** Tisch/Wandhalterung
- C** Batterieladegerät/Netzteilunit
- D** Bedienungsanleitung

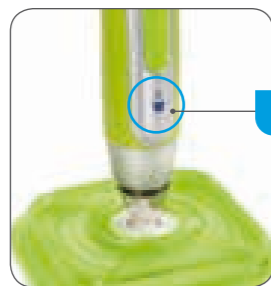




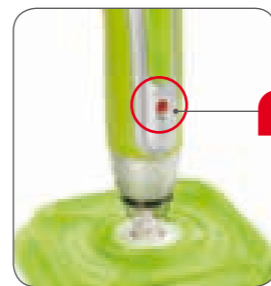
## 4.1 ERSTE BENUTZUNG

Die Pumpe wird mit Batterie in Standby geliefert, damit sie nicht versehentlich eingeschaltet werden kann. In diesem Zustand startet die Pumpe auch dann nicht, wenn die Taste Start gedrückt wird. Gehen Sie wie folgt vor, um die Batterie betriebsbereit zu machen:

1. Schließen Sie das Netzteil an die Pumpe und an das Stromnetz an.
2. Das blaue Licht beginnt zu blinken, um anzuzeigen, dass die Batterie geladen wird.
3. Laden Sie die Batterie für zumindest 4 Stunden auf. Nach Ende der Aufladung endet das Blinken des blauen Lichts.
4. Nach dem Laden kann die Pumpe mit Anschluss an das Stromnetz über das entsprechende Netzteil oder im Batteriebetrieb benutzt werden.
5. Die Batterie gestattet einen Dauerbetrieb von ca. 25 Minuten; anschließend muss sie nachgeladen werden. Das Blinken des blauen Lichts zeigt an, dass die Batterie leer ist; das Licht leuchtet zwei Minuten auf und dann wird die Pumpe abgeschaltet.



**Anzeige  
Batteriestatus**  
Ein blinkendes  
blaues Licht  
zeigt an, dass die  
Batterie leer ist

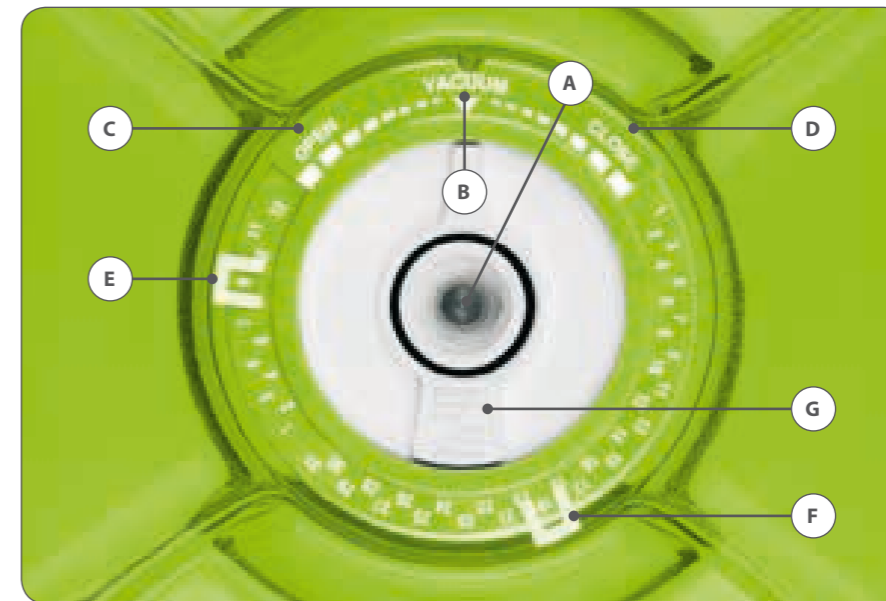


**Anzeige  
Vakuum**  
Ein rotes Licht  
zeigt das Ende  
des Vakuum-  
Prozesses an

- A** PUMPE  
**B** TASTE MANUELLER START PUMPE  
**C** VAKUUMDÜSE

## 4.2 VACSY®-VENTIL

Geben Sie das Lebensmittel in den Behälter und verschließen Sie ihn mit dem VacSy®-Deckel. Drehen Sie die Drehscheibe in die Position VAKUUM. Setzen Sie die VacSy®-Vakuumdüse und das Ventil ein und pumpen Sie die Luft ab. Wenn sich das rote Licht einschaltet, wurde das Vakuum erzeugt. Entfernen Sie die Pumpe und bringen Sie das Ventil in die Position GESCHLOSSEN. Der Behälter ist jetzt luftdicht. Drehen Sie zum Öffnen des Behälters das Ventil in die Position OFFEN. Jetzt können Sie den Behälter öffnen.



- A.** VENTIL  
**B.** VAKUUM  
**C.** OFFEN  
**D.** GESCHLOSSEN  
**E.** ANZEIGE MONAT  
**F.** ANZEIGE TAG  
**G.** DREHSCHIEBE

### 4.3 BENUTZUNG DER VACSY-PUMPE MIT BEHÄLTERN



1. Stellen Sie sicher, dass die Batterie nicht leer ist. Schließen Sie das Ladegerät/Netzteil an, falls sie leer ist.
2. Bringen Sie den Deckel auf dem Behälter an und drehen Sie die Drehscheibe in die Position VAKUUM.
3. Setzen Sie die Vakuumdüse und das Ventil des Deckels ein. Drücken Sie die Taste Start Pumpe zum Starten des Vakuumprozesses.
4. Halten Sie die Taste der Pumpe gedrückt, bis das rote Licht aufleuchtet; dies zeigt das Ende des Vakuumprozesses an.
5. Durch Entfernen der Vakuumdüse aus dem Ventil wird das Ventil automatisch geschlossen.
6. Drehen Sie die Drehscheibe in die Position GESCHLOSSEN, um das Luftventil zu sperren. Stellen Sie das "Verfallsdatum" mit den speziellen Anzeigen am Deckel ein.
7. Stellen Sie den Behälter falls erforderlich in den Kühlschrank oder den Tiefkühlschrank. Schützen Sie Lebensmittel immer vor direktem Sonnenlicht.

Die große Palette von Original-Zubehörartikeln der Produktlinie VacSy® gestattet es Ihnen, den Behälter auszuwählen, der für die Lebensmittel, die Sie lagern möchten, am besten geeignet ist.

**⚠️ ACHTUNG!** Bitte beachten Sie stets die folgenden Regeln.

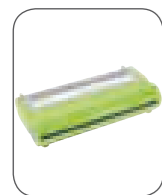
- Lebensmittel mit hohem Wassergehalt bleiben länger frisch, wenn sie in einem Glasbehälter mit einem Rost aufbewahrt werden, um die Flüssigkeit abzuscheiden.
- Behälter aus Polycarbonat werden normalerweise für die Aufbewahrung von trockenen Lebensmitteln verwendet.
- Stellen Sie bei der Verwendung von Universaldeckeln auf handelsüblichen Behältern sicher, dass die Eigenschaften für die Vakuumverpackung und die Aufbewahrung von Lebensmitteln geeignet sind.
- Die Deckel müssen immer vollkommen trocken sein, um zu verhindern, dass während der Erzeugung des Vakuums Wasser eindringt.
- Überfüllen Sie die Behälter nie (lassen Sie oben zumindest zwei Zentimeter frei), um sicherzustellen, dass die Pumpe keine Flüssigkeiten ansaugt.
- Mit Kohlesäure versetzte Getränke können weder in Flaschen, noch in Behältern vakuumverpackt werden.

Um die Vorteile von VacSy® uneingeschränkt zu nutzen, empfehlen wir die Verwendung von Zepter Masterpiece CookART zur gesunden Zubereitung Ihrer Lebensmittel - ohne Fette, Wasser und Salz. Auf diese Weise bleiben der volle Geschmack der Lebensmittel, der Vitamingehalt sowie die organoleptischen Eigenschaften erhalten. Wenden Sie sich an Ihren lokalen Zepter-Vertreter und besuchen Sie eins unserer Geschäfte, um mehr über die Vorteile von Zepter Masterpiece CookART herauszufinden.

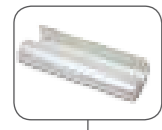
Trockene Lebensmittel (Kekse, Pasta)	Kekse, Backwaren, Süßigkeiten	Käse, geräucherte Schweinefleischprodukte, Kuchen	Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse (roh und gekocht)	Trockene Lebensmittel, Konfitüre	Brühe	Wein, Tee, Milch, Drinks
BEHÄLTER	LEBENSMITTEL- BEHÄLTER	KÄSEGLOCKE	GLASBEHÄLTER	VERSCHIEDENE BEHÄLTER MIT UNIVERSALDECKEL	ZEPTER COOKWARE MIT LEXI-DECKEL	FLASCHENVER- SCHLUSS



**VS-P**  
**VAKUUMPUMPE**



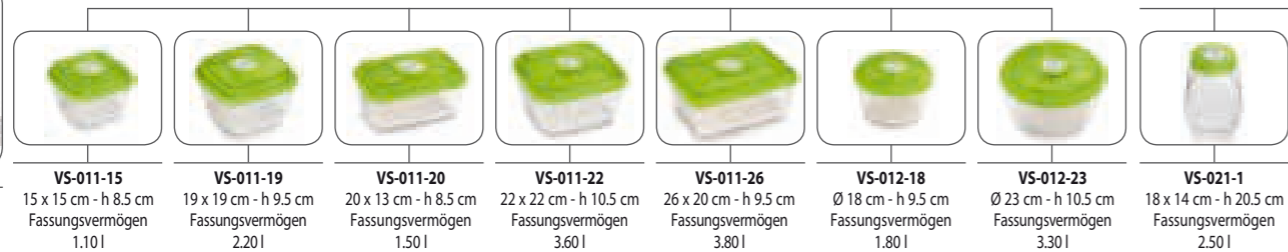
**VS-S**  
**SCHWEISSGERÄT**



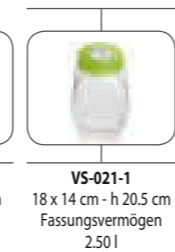
**BEUTELROLLE**

**VS-R-3202**  
300 x 20 cm 2 Stück  
**VS-R-3282**  
300 x 28 cm 2 Stück  
**VS-R-SET**  
300 x 20 cm 1 Stück  
300 x 28 cm 1 Stück

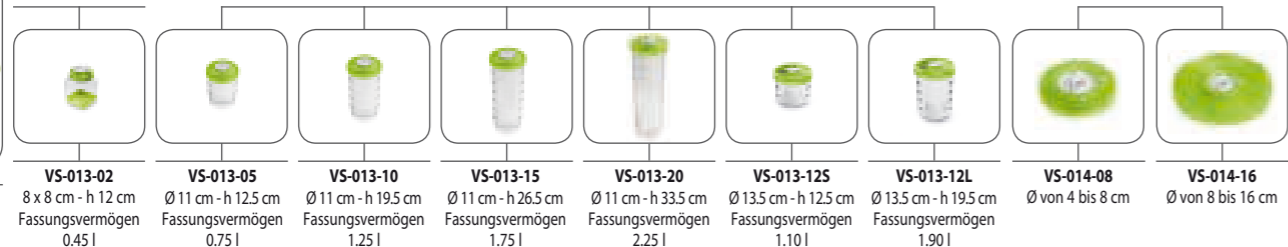
## GLASBEHÄLTER



## LEBENSMITTELGÄSER



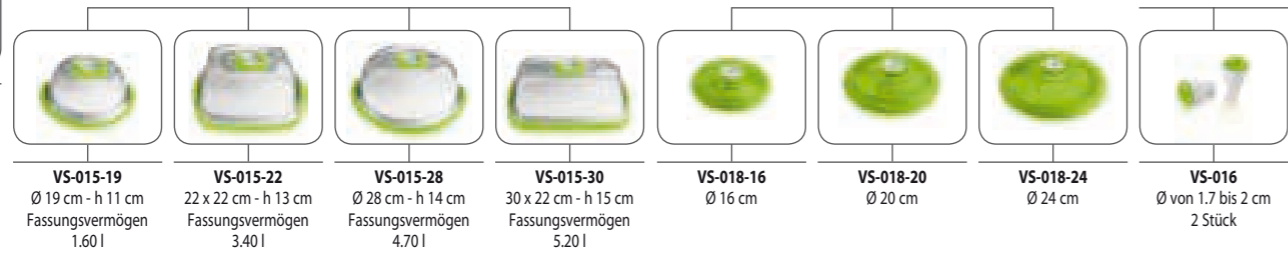
## GEWÜRZBEHÄLTER



## KANISTER

## UNIVERSALDECKEL

## KÄSEGLOCKEN / TORTENHAUBEN



## LEXI-DECKEL

## FLASCHEN-DECKEL

<b>Artikelnummer:</b>	VS-P
<b>Abmessungen:</b>	Breite: 240 mm - Tiefe: 80 mm - Höhe: 55 mm
<b>Gewicht:</b>	ca. 0,42 kg
<b>Material:</b>	Verschiedenes: ABS-Kunststoff (Außengehäuse)
<b>Vakuumkapazität der Pumpe:</b>	13 NI/Min.
<b>Vakuumpegel:</b>	nominal: 550 mbar - max. 750 mbar
<b>Ladegerät/Netzteil:</b>	100-240 V AC, 50-60 Hz / 12,6 V AC, 1,8 A
<b>Batterietyp:</b>	Li-Ion-Polymer-Batterie, (3 Zellen)
<b>Ladungsspannung:</b>	12,6 V DC
<b>Nominalkapazität (Zelle):</b>	≤ 800 mAh
<b>Mindestkapazität Entladung bei drei Zellen:</b>	≤ 700 mAh
<b>Batterielebensdauer:</b>	500 Zyklen; Kapazität nach 500 Zyklen mehr als 70 % der anfänglichen Kapazität
<b>Motorladegeschwindigkeit:</b>	3800 ± 10% U/Min.
<b>Motor:</b>	12 V DC
<b>Betriebstemperatur:</b>	0°C - + 40°C
<b>Auslegung:</b>	Italien
<b>Zertifizierung:</b>	Italien
<b>Herkunftsland:</b>	Italien - Menfi Industria S.p.A. Via Sibilla Aleramo 13, 20092 Cinisello Balsamo (MI)

FUNKTIONSSTÖRUNG	URSACHE	LÖSUNG
<b>Die Pumpe arbeitet nicht.</b>	Die Batterie ist in Standby.	Gehen Sie wie im Abschnitt ERSTE BENUTZUNG beschrieben vor.
	Die Pumpe funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Wenden Sie sich an den Zepter-Kundendienst.
<b>Im Behälter wird kein Vakuum erzeugt.</b>	Der Deckel sitzt richtig auf dem Behälter.	Setzen Sie den Deckel richtig auf den Behälter und wiederholen Sie den Vorgang.
	Lebensmittelpartikel zwischen dem Deckel und dem Behälter.	Sorgfältig reinigen.
	Dichtung beschädigt.	Dichtung auswechseln. (wenden Sie sich an den Zepter-Kundendienst).
	Ventil des Deckels beschädigt.	Deckel auswechseln (wenden Sie sich an den Zepter-Kundendienst).
<b>Das Vakuum wird erzeugt, wird jedoch nicht gehalten.</b>	Lebensmittelreste zwischen den beiden Schwammdichtungen.	Sorgfältig reinigen.
	Dichtung beschädigt.	Dichtung auswechseln. (wenden Sie sich an den Zepter-Kundendienst).
	Ventil des Deckels beschädigt.	Deckel auswechseln. (wenden Sie sich an den Zepter-Kundendienst).
	Lebensmittel im Behälter fermentiert.	Die Lebensmittel nicht essen.

## 9.1 VERGLEICHENDE TABELLE FÜR DIE LEBENSMITTELHALTBARKEIT IM KÜHLSCHRANK

LEBENSMITTEL	UNTER NORMALEN BEDINGUNGEN	MIT DEM VACSY®-SYSTEM
Gekochte Mahlzeiten	2 TAGE	10 TAGE
Lasagne mit Fleischsoße	2 TAGE	10 TAGE
Gekochte Pasta oder Reisgerichte	2 TAGE	15 TAGE
Frisches rohes Fleisch	3 TAGE	5 TAGE
Gekochtes Fleisch	5 TAGE	15 TAGE
Frischer Fisch	2-3 TAGE	4-5 TAGE
Geräucherte Schweinefleischprodukte	7 TAGE	20 TAGE
Abgehangene Salami	7 TAGE	20 TAGE
Harter und halbharter Käse	15 TAGE	60 TAGE
Rohes Gemüse	5 TAGE	21 TAGE
Grüner Salat	5 TAGE	21 TAGE
Frisches Obst	10 TAGE	21 TAGE
Wein	3 TAGE	15 TAGE
Soft Drinks	7 TAGE	30 TAGE
Sahnedesserts	2 TAGE	10 TAGE
Sonstige Desserts	5 TAGE	20 TAGE

**Hinweis:** In der Tabelle wird nur die ungefähre Konservierungszeit angegeben, da diese vom Ausgangszustand (Frische) und der Art der Zubereitung abhängt. Als Aufbewahrungstemperatur der Lebensmittel werden +3 °C / +5° C im Kühlschrank vorausgesetzt.

## 9.2 VERGLEICHENDE TABELLE DER LEBENSMITTELHALTBARKEIT IN SCHRÄNKEN UND REGALEN

LEBENSMITTEL	UNTER NORMALEN BEDINGUNGEN	MIT DEM VACSYS®-SYSTEM
Trockene Kekse	120 TAGE	365 TAGE
Brot	2 TAGE	8 TAGE
Reis, trockene Pasta, trockenes Obst	180 TAGE	365 TAGE
Kaffee, Tee	180 TAGE	365 TAGE

**Hinweis:** Die Länge der Lagerung ist abhängig von der anfänglichen Frische der Produkte, dem Lagerungsverfahren sowie der ordnungsgemäßen Benutzung der VacSys®-Vakuumpumpe und der VacSys®-Behälter.

**⚠ ACHTUNG!** Wir empfehlen, die Behälter nicht häufig zu öffnen und wieder zu verschließen, da dadurch der optimale Effekt der Vakuumverpackung verringert wird.

**⚠ WARNUNG!** Bitte entfernen Sie den VacSys®-Deckel, wenn Sie VacSys®-Behälter in der Mikrowelle benutzen. Vakuumverpacken ist kein Ersatz für Einfrieren oder Kühlung von Lebensmitteln. Abgepackte Lebensmittel müssen in jedem Fall vor Ablauf des Verfallsdatums konsumiert werden, das auf der Originalverpackung angegeben wird.

Dieses Gerät darf nur für die Funktionen verwendet werden, für die es ausgelegt wurde, d.h., zur Konservierung von Lebensmitteln. Der Hersteller haftet nicht für jegliche Schäden durch unsachgemäßen, unkorrekten oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch.

Alle unsere Geräte wurden strengen Prüfungen unterzogen und haben eine Garantie gegen Herstellungsfehler. Die Garantie beginnt mit dem Kaufdatum. Das Kaufdatum ist das auf der vom Händler bei der Übergabe des Geräts ausgestellten Rechnung angegebene.

**Für Garantiedienste ist der Nachweis des Ersterwerbs erforderlich, daher ist es wichtig, dass Sie Ihren Kaufbeleg aufbewahren.**

**Der Garantiezeitraum findet entsprechend der vor Ort geltenden Gesetze und Bestimmungen Anwendung.**

Der Hersteller repariert oder ersetzt die Teile, die nachweislich Herstellungsfehler aufweisen, innerhalb des Garantiezeitraums kostenlos. Defekte, die nicht eindeutig entweder auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind, werden in einem unserer ZEPTER-Servicezentren oder beim Hauptsitz geprüft und gemäß den Ergebnissen in Rechnung gestellt.

**Die Garantie ist nur gültig wenn:**

- Das Gerät Material- oder Herstellungsfehler aufweist.
- Keine Anzeichen von Schäden durch den Kunden oder von anderen Personen eingebaute Nicht-Original-Ersatzteile festgestellt wurden.
- Für die Linie VacSys® ausgelegtes Zubehör verwendet wurde.
- Die Vakuumpumpe nicht überlastet oder fallen gelassen wurde.

**Die Garantie gilt nicht für:**

- Normalen Teileverschleiß.
- Wasserschäden.
- Schäden durch Transport, unsachgemäße Verwendung, Nachlässigkeit und/oder unkorrekte Verwendung.
- Manipulierte Maschinen.
- Maschinen, die zweckentfremdet wurden.
- Schäden durch Spannungen, die höher als die angegebene sind.
- Schäden durch mangelnde Einhaltung der Sicherheitsbestimmungen und Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
- Jegliche Schäden am Produkt durch Reparatur- und/oder Wartungseingriffe, die von nicht autorisierten Reparaturzentren ausgeführt wurden.

Diese Garantie hat keine Auswirkungen auf die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers, die unter der nationalen Gesetzgebung gelten, oder auf die Verbraucherrechte, die sich aus dem Kaufvertrag in Bezug auf den Händler ergeben.

In Ermangelung geltender nationaler Gesetze ist diese Garantie das einzige Rechtsmittel des Verbrauchers und der Hersteller haftet für keinerlei Zufalls- oder Folgeschäden durch die Verletzung jeglicher ausdrücklichen oder implizierten Garantien für dieses Produkt.

Die Herstellerhaftung beschränkt sich auf den vom Verbraucher bezahlten Kaufpreis des Produkts und überschreitet diesen nicht.

**⚠ ACHTUNG!** Sollte nach dem Kauf des Produkts sein Typenschild entfernt worden oder unleserlich geworden sein, behält sich der Hersteller das Recht vor, die Garantie zu verweigern. Bei jeglichen Anmerkungen oder Fragen zum Betrieb der Maschine oder zur Garantie wenden Sie sich bitte an die Handelsvertreter von ZEPTER.

## 11 - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die VacSy®-Vakuumpumpe VS-P entspricht den folgenden europäischen Richtlinien:

- Richtlinie zu elektrischen Betriebsmitteln zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen 2006/95/EU in der geltenden Fassung.
- Regelung zur elektromagnetischen Verträglichkeit EU-Richtlinie 2004/108 in der geltenden Fassung.

Die EU-Konformitätserklärung garantiert, dass die Maschine sicher ist und untersucht und getestet wurde, um allen in den geltenden Standards, Richtlinien und Bestimmungen angegebenen Anforderungen zu entsprechen.

**Die Serienproduktion erfüllt die Anforderungen der folgenden Bestimmungen:**

- Technische Regulierung der Zollvereinigung 004/2011 „Sicherheit von Niederspannungs-Equipment“ freigegeben durch die Entscheidung der Zollvereinigungskommission Nr. 768 vom 16. August 2011.
- Technische Bestimmungen zum Verbraucherschutz 020/2011 „Elektromagnetische Verträglichkeit von technischen Geräten“, verabschiedet durch den Beschluss des Verbraucherschutzausschusses Nr. 879 vom 9. Dezember 2011



Die folgenden Informationen zum Umweltschutz sind anwendbar in der Europäischen Union sowie in sonstigen europäischen Ländern mit Systemen zur getrennten Abfallentsorgung.

### Entsorgung von alten Batterien:

Dieses Produkt enthält Batterien. Das Symbol weist darauf hin, dass Batterien nicht im normalen Haushaltsabfall entsorgt werden dürfen. Sie müssen hingegen zum anschließenden Recycling einer geeigneten Sammelstelle zugeführt werden.

Die Batterien enthalten gemäß EU-Richtlinie 2006/66 in der geltenden Fassung keine größeren Mengen von Quecksilber, Kadmium oder Blei.

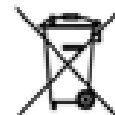
Bitte entfernen Sie zur eigenen Sicherheit die Batterie nicht selbst aus dem Produkt, sondern wenden Sie sich an Zepter-Servicezentren oder qualifiziertes technisches Personal.



### Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht als normaler Hausmüll, sondern in Übereinstimmung mit den an Ihrem Wohnort geltenden behördlichen Vorgaben bei den entsprechenden Sammelstellen entsorgt werden muss. Sie können sich in Einklang mit der Richtlinie 2002/96/EG auch an eine offizielle WEEE-Sammelstelle wenden.

Die getrennte Sammlung der Einzelteile von Elektro- und Elektronikgeräten beugt schädlichen Auswirkungen der Umweltverschmutzung vor und beschränkt die Gefahr für die Gesundheit des Menschen auf ein Minimum, die sich aus einer unsachgemäßen Produktentsorgung ergeben könnte. Außerdem ermöglicht sie die Wiederverwendung und Rückgewinnung des Materials und spart so Energie und Rohstoffe. Bitte wenden Sie sich für detaillierte Informationen zur Sammlung, Sortierung, Wiederverwendung und zum Recycling des Produkts an die WEEE-Sammelstelle oder den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.



Die Batterie sollte ausschließlich durch ZEPTER-Servicezentren und in durch den Kunden ausgewechselt werden. Werfen Sie die Batterien nicht ins Feuer. Entsorgen Sie die Batterien nicht durch Verbrennen. Dabei können die Batterien explodieren und dies ist gefährlich und verboten.

<b>INTRODUCTION</b>	46
<b>1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b>	47
1.1 INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT	47
1.2 CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	47
1.3 SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	49
1.4 MISE AU REBUT	49
<b>2 ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b>	49
<b>3 POMPE VACSY®</b>	50
3.1 POMPE VACSY®	50
<b>4 CONSEIL D'UTILISATION</b>	52
4.1 AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS	52
4.2 VALVE VACSY®	53
4.3 UTILISER LA POMPE VACSY AVEC DES RÉCIPIENTS	54
<b>5 CHOISIR ET PRÉPARER LES RÉCIPIENTS</b>	55
<b>6 LA GAMME DE PRODUITS VACSY®</b>	56
<b>7 FICHE TECHNIQUE</b>	57
<b>8 DÉPANNAGE</b>	58
<b>9 TABLEAU COMPARATIF DE CONSERVATION</b>	59
9.1 TABLEAU COMPARATIF DE CONSERVATION DES ALIMENTS AU RÉFRIGÉRATEUR	59
9.2 TABLEAU COMPARATIF DE CONSERVATION DES ALIMENTS DANS DES PLACARDS OU SUR DES ÉTAGÈRES	60
<b>10 GARANTIE</b>	61
<b>11 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ</b>	62
<b>12 INFORMATIONS SUR LA MISE AU REBUT</b>	63

## FÉLICITATIONS !

### VOUS VENEZ D'ACHETER L'UN DES NOUVEAUX PRODUITS LES PLUS INNOVANTS ET INDISPENSABLES DE ZEPTER INTERNATIONAL !

En choisissant un produit VacSy® fabriqué par une entreprise qui se consacre à apporter de la qualité, de l'élégance et de l'innovation au quotidien, vous procurez de la santé et du bonheur à votre famille.

Zepter s'est toujours engagée à améliorer la qualité de vie de ses clients, et à faire partie intégrante du quotidien dans le monde.

Au cours des trente dernières années, Zepter est devenue une entreprise mondiale, ayant connu un succès considérable dans plus de 60 pays, sur 5 continents.

Zepter International et son équipe d'experts et de chercheurs ont introduit de grandes innovations dans la santé et le bien-être dans de nombreux secteurs de nos vies, en les plaçant directement dans les mains de ceux qui en ont le plus besoin - des personnes comme vous.

Les alternatives de cuisine saine sont dans la ligne des ustensiles de cuisson Masterpiece brevetés de Zepter et de l'élégance et de la versatilité de toute la gamme d'accessoires de l'art domestique de Zepter, qui fait déjà partie de nombreux foyers.

De plus, les collections élégantes de vaisselle et les arts de la table sont des exemples de la manière dont Zepter International prétend améliorer nos vies. Zepter compte avec huit usines de production : en Allemagne, en Italie et en Suisse, lesquelles utilisent les technologies les plus modernes pour créer des produits Zepter de qualité premium.

Et le Système de mise sous vide VacSy® n'est pas une exception ! Il s'agit d'un dispositif portable et puissant au design exclusif et intelligent qui met les aliments sous vide, conservant ainsi leur fraîcheur plus longtemps. Dès que vous commencerez à utiliser les produits VacSy®, vous constaterez combien il est aisé d'assurer la santé et le bien-être de votre famille.

## VACSY® : LE SYSTÈME SOUS VIDE RÉVOLUTIONNAIRE ET SES ÉLÉMENTS

Découvrez l'incroyable facilité d'utilisation du système de mise sous vide VacSy® et l'importance des avantages qu'il offre !

La Pompe VacSy® permet de mettre sous vide les aliments frais ou cuisinés, avec une gamme complète de récipients à usage alimentaire. Extrêmement pratique et versatile, il conserve plus longtemps la fraîcheur des aliments, évitant ainsi les mauvaises odeurs dans le réfrigérateur. Le Système sous vide VacSy® préserve les qualités organoleptiques et la teneur en vitamines en stoppant tous les dégâts chimiques (oxydation) et biologiques (microorganismes) et en conservant la nourriture dans son état initial.

Lisez ce mode d'emploi avant d'utiliser le Système de mise sous vide VacSy® pour la première fois.

Conservez-le pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Vous pouvez télécharger le manuel d'utilisation sur le site [www.zepter.com](http://www.zepter.com)



Ce manuel utilise des indications pour attirer votre attention sur des détails importants :

**⚠ AVERTISSEMENT !** Pour des raisons de sécurité, faites attention.

**⚠ ATTENTION !** Ce signe indique des informations supplémentaires et des conseils utiles pour l'utilisation correcte de l'appareil.

### 1.1 INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

La température ambiante maximale recommandée pour l'utilisation normale est de + 40 °C.

La température ambiante minimum recommandée est de 0 °C.

L'air autour devrait être propre ; l'humidité relative ne devrait pas dépasser 60 % ± 25 %.

L'autonomie de la batterie est d'environ 25 minutes. Elle devra ensuite être chargée.

Température de charge recommandée : 20 – 30 °C. Charger à une température très basse, soit inférieure à 0 °C, conduira à une capacité réduite et réduira la durée de vie de la batterie. Après l'achat, suivez les instructions indiquées au chapitre « 4.1 Avant d'utiliser pour la première fois ». En général, nous suggérons à l'utilisateur final de ne pas ranger la pompe pour une période supérieure à trois mois entre deux charges de batterie.

### 1.2 CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- 01.** Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité et les notes contenues dans ce manuel, car elles fournissent des informations importantes sur l'utilisation et l'entretien du dispositif. Conservez le manuel pour pouvoir le consulter en cas de besoin.
- 02.** Après avoir ôté l'emballage, vérifiez que l'appareil soit intact.
- 03.** Si vous ne comprenez pas les informations fournies, n'utilisez pas l'équipement et contactez le



- personnel qualifié de Zepter.
04. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'équipement avec les mains mouillées.
  05. En cas d'urgence, débranchez l'équipement du secteur.
  06. N'exposez pas la pompe à des conditions climatiques extrêmes, comme la pluie, la grêle, la neige, etc.
  07. N'utilisez pas ou ne placez pas la pompe à proximité de matériels explosifs et hautement inflammables, de gaz, de flammes et de sources de chaleur.
  08. N'utilisez la pompe qu'avec l'unité de charge de la batterie/unité d'alimentation fournie avec l'équipement et branchez-la à une très basse tension sur le plateau de l'appareil lui-même.
  09. Avant de brancher le chargeur au secteur, assurez-vous que les données de tension sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre installation électrique.
  10. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les risques encourus. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
  11. L'appareil ne peut être utilisé que pour les finalités pour lesquelles il a été conçu (p.ex. conservation d'aliments) et conformément aux consignes fournies dans le mode d'emploi. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout dégât dérivant d'une utilisation inappropriée, incorrecte ou déraisonnable de l'équipement.
  12. La surface de travail doit être sèche, à une température normale (pas chaude) et libre de tout obstacle.

13. La machine ne doit être nettoyée qu'avec un chiffon sec ou légèrement humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs, ni d'alcool ou d'autres solvants pour nettoyer l'appareil. Attendez que l'équipement sèche avant de le ranger.
14. N'utilisez que des accessoires VacSy® d'origine.

### 1.3 SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Suivez toujours les règles habituelles relatives à la conservation de la nourriture en toute sécurité :

- a) Ne congelez jamais la viande après l'avoir décongelée
- b) Ne mélangez jamais les aliments crus et les viandes cuites
- c) Mettez les restes sous vide immédiatement
- d) Ne réchauffez pas le lait ou d'autres produits laitiers

VacSy® est un système consacré à la conservation des aliments et il ne doit pas être utilisé pour cuire.

### 1.4 MISE AU REBUT

À la fin de la durée de vie de VacSy®, nous vous recommandons de ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers mais confiez-le à du personnel qualifié pour la collecte de ce type de matériel. Il sera ainsi mis au rebut et recyclé correctement. C'est fondamental pour la protection de l'environnement !

## 2 - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Utilisez un chiffon doux humidifié pour nettoyer l'appareil. N'utilisez rien qui soit susceptible d'érafler ou d'abîmer la surface. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le placez pas sous l'eau courante. Ne pulvérisez jamais de détergent directement sur l'appareil ou à l'intérieur de celui-ci.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous qu'il est entièrement sec.

### 3.1 POMPE VACSY®

Cette petite pompe, mais puissante, retire tout l'air des récipients, des bouteilles ou des ustensiles de cuisson, en isolant les aliments de toutes les contaminations possibles qui pourraient les endommager pendant sa conservation.

Il est également possible d'utiliser la Pompe de mise sous vide avec toute la ligne VacSy®.

La **Pompe VacSy®** peut être utilisée pour mettre sous vide des aliments frais ou préparés dans :

- Des récipients VacSy®
- Des bouteilles
- Des marmites

Pour toute la gamme de produits VacSy®, consultez la page 56.



Pompe VacSy®  
avec récipient



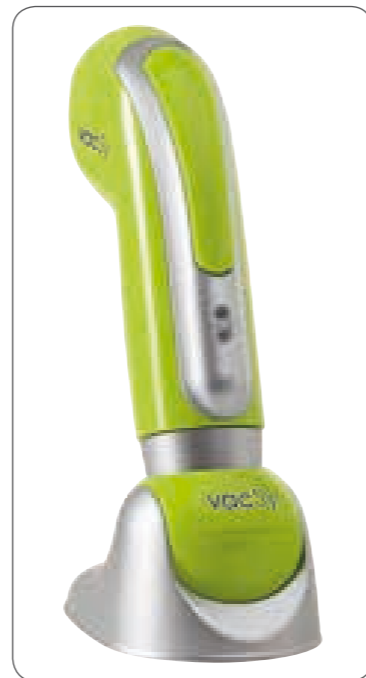
Pompe VacSy®  
avec couvercle  
universel



Pompe VacSy®  
avec capsule de  
bouteille



Pompe VacSy® avec  
couvercle Lexi et  
marmite Zepter



#### Le paquet contient :

- A Pompe de mise sous vide VacSy® VS-P
- B Support mural / table
- C Unité de charge de batterie / unité d'alimentation
- D Mode d'emploi

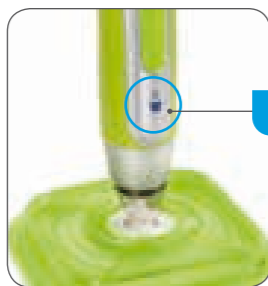


#### 4.1 AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

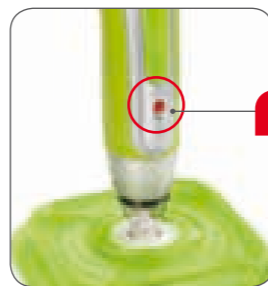
La pompe est livrée avec la batterie en veille, afin d'éviter tout allumage accidentel. Ainsi, la pompe ne s'enclenchera pas, même en appuyant sur le bouton de démarrage. Pour enclencher la batterie, exécutez les procédures suivantes :



1. Branchez l'unité d'alimentation à la pompe puis à la prise.
2. La lumière bleue commencera à clignoter, indiquant ainsi que la batterie est en train de charger.
3. Chargez la batterie au moins 4 heures. La lumière bleue arrêtera de clignoter lorsque la charge sera complète.
4. Une fois chargée, la pompe pourra être utilisée aussi bien branchée au secteur via l'unité d'alimentation appropriée comme débranchée. Dans ce cas, elle fonctionnera grâce à la batterie.
5. L'autonomie de la batterie est d'environ 25 minutes, suite à quoi elle devra être chargée. La lumière bleue clignotante montre que la batterie est faible ; la lumière restera allumée 2 minutes avant que la pompe ne devienne inactive.



**Indicateur d'état de la batterie**  
Une lumière bleue clignotante indique que la batterie est déchargée

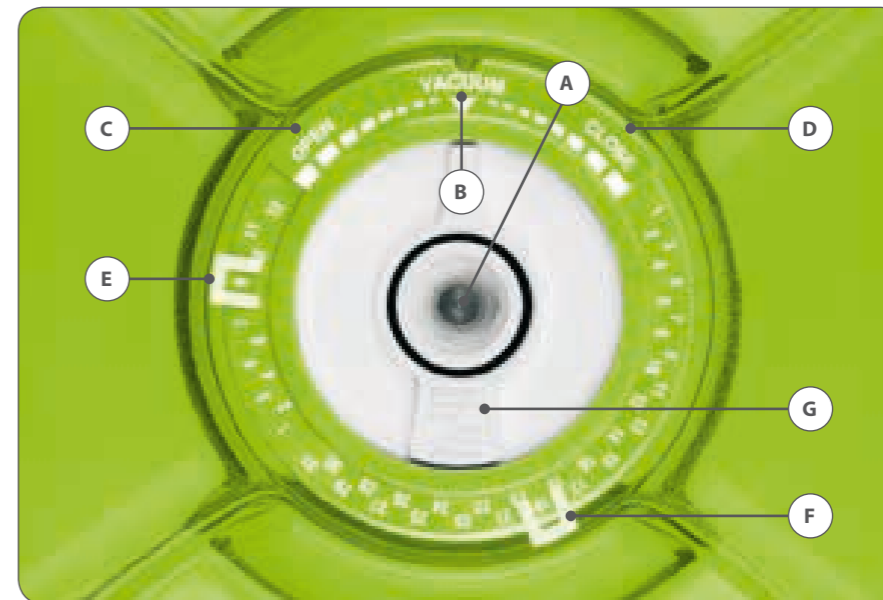


**Indicateur de mise sous vide**  
Une lumière rouge indique la fin du processus de mise sous vides

- A** POMPE  
**B** BOUTON DE DÉMARRAGE MANUEL DE LA POMPE  
**C** SUCEUR DE MISE SOUS VIDE

#### 4.2 VALVE VACSY®

Placez la nourriture dans le récipient et fermez-le avec le couvercle VacSy®. Tournez le disque rotatif jusqu'à la position SOUS VIDE. Placez le suceur de mise sous vide VacSy® dans la valve et ôtez l'air. Le témoin rouge s'allume quand le vide a été créé. Retirez la pompe et tournez la valve jusqu'à la placer sur la position FERMER. Le récipient est désormais hermétique. Pour ouvrir le récipient, placez la valve sur la position OUVRIR. Vous pouvez désormais ouvrir le récipient.



- A.** VALVE  
**B.** MISE SOUS VIDE  
**C.** OUVRIR  
**D.** FERMÉ  
**E.** INDICATEUR DE MOIS  
**F.** INDICATEUR DE JOUR  
**G.** DISQUE ROTATIF

### 4.3 UTILISER LA POMPE VACSY® AVEC DES RÉCIPIENTS



1. Assurez-vous que la batterie n'est pas déchargée. Si elle est déchargée, branchez le chargeur / l'unité d'alimentation.
2. Placez le couvercle sur le récipient et tournez le disque rotatif jusqu'à la position SOUS VIDE.
3. Placez le suceur de mise sous vide à l'intérieur de la valve sur le couvercle. Appuyez sur le bouton de démarrage de la pompe pour lancer le processus de mise sous vides.
4. Maintenez le bouton de la pompe appuyé jusqu'à ce que la lumière rouge s'allume, indiquant la fin du processus de mise sous vide.
5. En retirant le suceur de mise sous vide de la valve, celle-ci se fermera automatiquement.
6. Tournez le disque rotatif jusqu'à la position FERMER pour bloquer la valve d'air. Définissez la date « à consommer de préférence avant le » à l'aide des indicateurs spéciaux fournis sur le couvercle.
7. Placez le récipient au réfrigérateur ou au congélateur, au besoin. Conservez toujours la nourriture à l'abri de la lumière directe du soleil.

La vaste gamme d'accessoires d'origine de la ligne VacSy® vous permet de choisir le récipient le mieux adapté au type de nourriture que vous souhaitez conserver.

**⚠ ATTENTION !** Respectez toujours les règles suivantes.

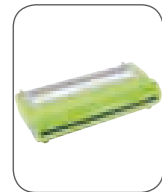
- Les aliments contenant une plus grande teneur en eau resteront frais plus longtemps si vous les conservez dans des récipients en verre dotés d'une grille qui sépare les aliments liquides des solides.
- Les boîtes en polycarbonate sont généralement plus appropriées pour la conservation des aliments secs.
- Quand vous utiliserez des couvercles universels sur des récipients disponibles dans le commerce, assurez-vous que les caractéristiques conviennent à la mise sous vide et à la conservation d'aliments.
- Les couvercles devront toujours être parfaitement secs pour éviter le transfert d'eau lors de la mise sous vide.
- Ne remplissez jamais trop les récipients (laissez au moins deux centimètres de la partie supérieure du récipient) pour assurer que la pompe n'absorbe pas de liquides.
- Les boissons gazeuses ne peuvent être mises sous vide, que ce soit dans des bouteilles ou des récipients.

**Pour bénéficier au mieux des bienfaits de VacSy®, nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles de cuisson Masterpiece de Zepter pour préparer vos aliments de la manière la plus saine - sans graisses, sans eau et sans sel.** La nourriture conservera ainsi toute sa saveur, la teneur en vitamines et les qualités organoleptiques. Contactez votre représentant Zepter local ou dirigez-vous à l'un de nos magasins pour en savoir plus sur les avantages des ustensiles de cuisson Masterpiece de Zepter.

Aliments secs (biscuits, pâtes)	Biscuits, pâtisseries, sucreries	Fromages, produits de salaison issus du porc, gâteaux	Viande, volaille, poisson, légumes (crus ou cuisinés)	Aliments secs, confitures	Bouillon	Vin, thé, lait, boissons
BOÎTE	CONSERVE EN BOCAUX	CLOCHES À FROMAGE	RÉCIPIENTS EN VERRE	PLUSIEURS BOCAUX AVEC COUVERCLE UNIVERSEL	USTENSILES DE CUISSON ZEPTEP AVEC COUVERCLE LEXI	CAPSULES DE BOUTEILLE



**VS-P**  
POMPE DE MISE  
SOUS VIDE

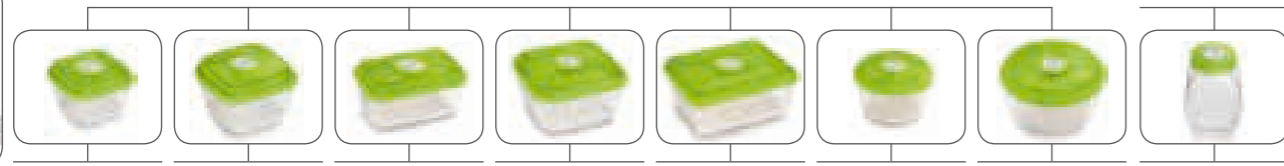


**VS-S**  
APPAREIL DE  
MISE SOUS VIDE



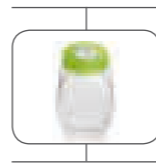
**ROULEAUX**  
**VS-R-3202**  
300 x 20 cm 2 pièces  
**VS-R-3282**  
300 x 28 cm 2 pièces  
**VS-R-SET**  
300 x 20 cm 1 pièce  
300 x 28 cm 1 pièce

## CONTENEURS EN VERRE



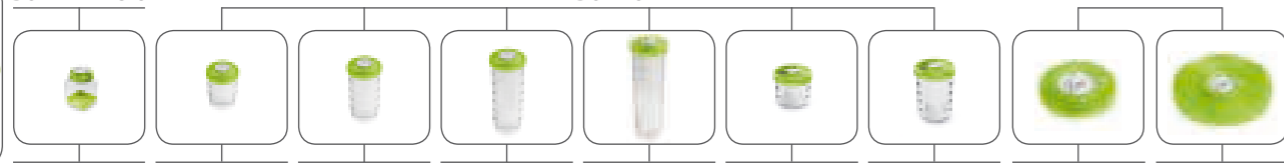
**VS-011-15** 15 x 15 cm - h 8,5 cm capacité de 1,10 l  
**VS-011-19** 19 x 19 cm - h 9,5 cm capacité de 2,20 l  
**VS-011-20** 20 x 13 cm - h 8,5 cm capacité de 1,50 l  
**VS-011-22** 22 x 22 cm - h 10,5 cm capacité de 3,60 l  
**VS-011-26** 26 x 20 cm - h 9,5 cm capacité de 3,80 l  
**VS-012-18** Ø 18 cm - h 9,5 cm capacité de 1,80 l  
**VS-012-23** Ø 23 cm - h 10,5 cm capacité de 3,30 l  
**VS-021-1** 18 x 14 cm - h 20,5 cm capacité de 2,50 l

## BOCAUX ALIMENTAIRES



**VS-021-1**  
18 x 14 cm - h 20,5 cm  
capacité de 2,50 l

## BOÎTE À ÉPICES

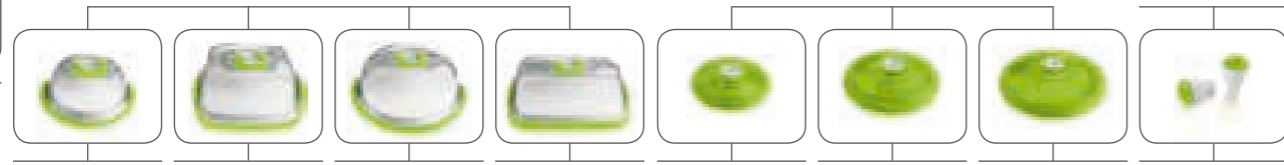


**VS-013-02** 8 x 8 cm - h 12 cm capacité de 0,45 l  
**VS-013-05** Ø 11 cm - h 12,5 cm capacité de 0,75 l  
**VS-013-10** Ø 11 cm - h 19,5 cm capacité de 1,25 l  
**VS-013-15** Ø 11 cm - h 26,5 cm capacité de 1,75 l  
**VS-013-20** Ø 11 cm - h 33,5 cm capacité de 2,25 l  
**VS-013-12S** Ø 13,5 cm - h 12,5 cm capacité de 1,10 l  
**VS-013-12L** Ø 13,5 cm - h 19,5 cm capacité de 1,90 l  
**VS-014-08** Ø de 4 à 8 cm  
**VS-014-16** Ø de 8 à 16 cm

## BOÎTES

## COUVERCLES UNIVERSELS

## CLOCHES A FROMAGE / CLOCHES À GÂTEAU



**VS-015-19** Ø 19 cm - h 11 cm capacité de 1,60 l  
**VS-015-22** 22 x 22 cm - h 13 cm capacité de 3,40 l  
**VS-015-28** Ø 28 cm - h 14 cm capacité de 4,70 l  
**VS-015-30** 30 x 22 cm - h 15 cm capacité de 5,20 l  
**VS-018-16** Ø 16 cm  
**VS-018-20** Ø 20 cm  
**VS-018-24** Ø 24 cm  
**VS-016** Ø de 1,7 à 2 cm 2 pièces

## COUVERCLES LEXI

## BOUCHONS DE BOUTEILLE

<b>Code d'article :</b>	VS-P
<b>Dimensions :</b>	Largeur : 240 mm - Profondeur : 80 mm - Hauteur : 55 mm
<b>Poids :</b>	Environ 0,420 kg
<b>Matières :</b>	Plusieurs ; plastique ABS (boîtier extérieur)
<b>Capacité de mise sous vide de la pompe :</b>	13 NI/min
<b>Niveau de mise sous vide :</b>	nominal : 550 mbar - 750 mbar max
<b>Chargeur / Unité d'alimentation :</b>	100-240 V CA, 50-60 Hz / 12,6 V CC, 1,8 A
<b>Type de batterie :</b>	Batterie polymère ion-lithium (3 cellules)
<b>Tension de charge :</b>	12,6 V CC
<b>Capacité nominale (C) :</b>	≤ 800 mAh
<b>Capacité minimale à 3C de déchargement :</b>	≤ 700 mAh
<b>Durée de vie de la batterie :</b>	500 cycles ; capacité après 500 cycles à plus de 70 % de la capacité initiale
<b>Vitesse de charge du moteur :</b>	3800 ± 10 % rpm
<b>Moteur :</b>	12 V CC
<b>Température de fonctionnement :</b>	0 °C - + 40 °C
<b>Conçu :</b>	Italie
<b>Certifié :</b>	Italie
<b>Pays d'origine :</b>	Italie - Menfi Industria S.p.A. Via Sibilla Aleramo 13, 20092 Cinisello Balsamo (MI)

DYSFONCTIONNEMENT	CAUSE	SOLUTION
<b>La pompe ne fonctionne pas.</b>	La batterie est en veille.	Suivez les procédures décrites sous AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS.
	La pompe présente un dysfonctionnement.	Contactez le service clientèle de Zepter.
<b>Aucun vide n'est créé dans le récipient.</b>	Le couvercle n'est pas mis sur le récipient correctement.	Placez le couvercle correctement et répétez l'opération.
	Présence de particules d'aliments entre le couvercle et le récipient.	Nettoyez soigneusement.
	Soudure détériorée.	Remplacez la soudure. (contactez le service clientèle de Zepter).
	Valve du couvercle détériorée.	Remplacez le couvercle (contactez le service clientèle de Zepter).
<b>Le vide est créé mais ne dure pas.</b>	Des résidus alimentaires sont entre les deux joints en caoutchouc.	Nettoyez minutieusement.
	Soudure détériorée.	Remplacez la soudure. (contactez le service clientèle de Zepter).
	Valve du couvercle détériorée.	Remplacez le couvercle. (contactez le service clientèle de Zepter).
	La nourriture a fermenté dans le récipient.	Ne mangez pas la nourriture.

## 9.1 TABLEAU COMPARATIF DE CONSERVATION DES ALIMENTS AU RÉFRIGÉRATEUR

ALIMENT	DANS DES CONDITIONS NORMALES	AVEC LE SYSTÈME VACSY®
Plats cuisinés	2 JOURS	<b>10 JOURS</b>
Lasagne à la bolognaise	2 JOURS	<b>10 JOURS</b>
Plats cuisinés à base de pâtes ou de riz	2 JOURS	<b>15 JOURS</b>
Viande fraîche crue	3 JOURS	<b>5 JOURS</b>
Viande cuite	5 JOURS	<b>15 JOURS</b>
Poisson frais	2-3 JOURS	<b>4-5 JOURS</b>
Produits de salaison issus du porc	7 JOURS	<b>20 JOURS</b>
Salami séché	7 JOURS	<b>20 JOURS</b>
Fromage à pâte dure ou demi-dure	15 JOURS	<b>60 JOURS</b>
Légumes crus	5 JOURS	<b>21 JOURS</b>
Salade verte	5 JOURS	<b>21 JOURS</b>
Fruits frais	10 JOURS	<b>21 JOURS</b>
Vin	3 JOURS	<b>15 JOURS</b>
Boissons gazeuses	7 JOURS	<b>30 JOURS</b>
Desserts à la crème	2 JOURS	<b>10 JOURS</b>
Autres desserts	5 JOURS	<b>20 JOURS</b>


**Remarque :** Seul le temps approximatif de conservation est indiqué dans les tableaux, car cela dépend de l'état initial (fraîcheur) et de la méthode de préparation des aliments. On considère comme températures de conservation des aliments +3 °C/+5 °C au réfrigérateur.

## 9.2 TABLEAU COMPARATIF DE CONSERVATION DES ALIMENTS DANS DES PLACARDS OU SUR DES ÉTAGÈRES

ALIMENT	DANS DES CONDITIONS NORMALES	AVEC LE SYSTÈME VACSYS®
Biscuits secs	120 JOURS	365 JOURS
Pain	2 JOURS	8 JOURS
Riz, pâtes sèches, fruits secs	180 JOURS	365 JOURS
Café, thé	180 JOURS	365 JOURS

**Remarque :** La durée de conservation dépend de la fraîcheur initiale des produits, des méthodes de conservation et de l'utilisation correcte de la Pompe de mise sous vide VacSy® et des récipients VacSy®.

 **ATTENTION !** Il est déconseillé de rouvrir souvent des récipients fermés, puisque cela pourrait réduire l'effet optimum de la mise sous vide.

 **AVERTISSEMENT !** Ne retirez pas le couvercle VacSy® lorsque vous placerez les récipients VacSy® au four à micro-ondes. La mise sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation des aliments. Les aliments pré-emballés devront quoi qu'il en soit être consommés avant la date « consommer avant le » figurant sur l'emballage d'origine.

Cet appareil ne peut être utilisé que pour les fonctions pour lesquelles il a été conçu, à savoir la conservation des aliments. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout dégât dérivant d'une utilisation inappropriée, incorrecte ou déraisonnable.

Tous nos appareils ont fait l'objet de tests rigoureux et sont garantis contre les vices de fabrication. La garantie est valable à compter de la date d'achat. La date d'achat est la date indiquée sur la facture établie par le concessionnaire au moment de la livraison de l'appareil. **Une preuve d'achat originale est requise pour bénéficier de la garantie, c'est pourquoi il est important que vous conserviez votre récépissé de vente.**

**La période de garantie s'applique selon les réglementations et les lois locales en vigueur.**

Pendant la période de garantie, le fabricant effectue gratuitement la réparation ou le remplacement des pièces présentant des vices de fabrication. Les défauts qui ne sont pas clairement attribuables à des matériaux ou à des procédés de fabrication seront examinés par l'un de nos centres d'assistance ZEPTEK ou notre siège et ils seront facturés en fonction des conclusions.

**La garantie ne s'applique que dans les cas suivants :**

- L'appareil présente des matériaux défectueux ou des vices de fabrication.
- Aucun signe de dégât occasionné par le client ni de présence de pièces non originales montées par d'autres personnes n'a été noté.
- Les accessoires conçus pour la ligne VacSy® ont bien été utilisés.
- La pompe de mise sous vide n'a pas été surchargée ni cassée.

**La garantie ne couvre pas :**

- L'usure normale des pièces.
- Les dommages causés par l'eau.
- Les dégâts occasionnés par le transport, un usage inapproprié, la négligence et/ou un usage incorrect.
- Les machines ayant été modifiées.
- Les machines ayant été utilisées pour des usages non prévus.
- Rupture accidentelle causée par une tension supérieure à celle spécifiée.
- Les dégâts dus au non-respect des consignes de sécurité et des instructions du mode d'emploi.
- Tout dégât occasionné au produit suite à des réparations et/ou à un entretien effectués par des centres de réparation non agréés.

Cette garantie ne va pas à l'encontre des droits légaux du consommateur, applicables selon la législation nationale en vigueur, ni des droits du consommateur de présenter une réclamation au détaillant comme cela est prévu dans l'accord de vente.

En l'absence de lois nationales applicables, cette garantie sera le seul et exclusif recours du consommateur et le fabricant ne sera pas tenu pour responsable de tout dégât accidentel ou dérivant de la violation de toute garantie expresse ou implicite de ce produit.

La responsabilité du fabricant se limite au prix d'achat du produit effectivement payé par le consommateur et ne le dépassera pas.



**ATTENTION !** Si après l'achat du produit, son étiquette indiquant le numéro de série a été enlevée ou rendue illisible, le fabricant se réserve le droit de refuser l'intervention sous garantie. Si vous avez des commentaires ou des questions au sujet du fonctionnement de la machine ou de la garantie, veuillez contacter les représentants ZEPTER.

## 11 - DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

La pompe de mise sous vide VacSy® VS-P est conforme aux directives européennes suivantes :

- a) Directive 2006/95/CE sur l'équipement électrique conçu pour être utilisé avec certaines limites de tension et ses amendements.
- b) Réglementation sur la compatibilité électromagnétique Directive 2004/108 CE et ses amendements.

La déclaration de conformité CE garantit que la machine est sûre et qu'elle a été inspectée et testée pour satisfaire à toutes les exigences spécifiées dans les normes, directives et réglementations applicables.

**La production en série est conforme aux exigences de :**

- Règlement technique de l'union douanière n° 004/2011  
"Sécurité des équipements à basse tension"  
approuvé par la décision de la Commission de l'union douanière n° 768 du 16 août 2011.
- Réglementations techniques de l'Union douanière 020/2011  
« Compatibilité électromagnétique des moyens techniques »,  
approuvée par la décision de la Commission de l'Union douanière N° 879 du 9 décembre 2011



Les informations environnementales suivantes s'appliquent à l'Union Européenne et à d'autres pays européens ayant des systèmes de tri.

### Élimination de batteries usagées :

Ce produit contient des batteries. Le symbole indique que la batterie ne doit pas être éliminée avec les déchets domestiques normaux. Elle devra être remise à la déchèterie appropriée en vue de son recyclage.

Les batteries ne contiennent pas de niveaux excessifs de mercure, de cadmium ou de plomb, conformément aux dispositions de la Directive 2006/66/CE et des amendements subséquents.

Pour votre propre sécurité, ne retirez pas la batterie du produit et ne contactez que du personnel autorisé des Centres d'assistance ou du personnel qualifié Zepter.



### Élimination de dispositifs électriques et électroniques

Le symbole apposé sur le produit ou son emballage indique qu'à la fin de sa durée de vie, le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers mais qu'il doit être mis au rebut conformément aux règlements des autorités locales et sur les sites prévus pour cela. Vous pouvez également vous adresser à un fournisseur de service de collecte des DEEE conformément à la directive 2002/96/CE.

Le tri des différents composants des équipements électriques et électroniques prévient les effets négatifs de la pollution de l'environnement et réduit les dangers pour la santé humaine, qui existeraient en cas de mise au rebut incorrecte du produit. En outre, cela permet de réutiliser et de récupérer les matériaux, en économisant ainsi de l'énergie et des matières premières. Pour plus d'informations sur la collecte, le tri, la réutilisation et le recyclage du produit, veuillez contacter le responsable du service de collecte des DEEE ou le magasin où vous avez acheté l'équipement.



La batterie ne devra être remplacée que par des CENTRES D'ASSISTANCE ZEPTER autorisés, et jamais par l'utilisateur.

Ne pas jeter les cellules au feu. Ne jamais incinérer ou jeter les cellules au feu. Cela pourrait provoquer l'explosion des cellules, ce qui est très dangereux et interdit.



<b>INTRODUZIONE</b>	66
<b>1 ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA</b>	67
1.1 CONDIZIONI DI UTILIZZO	67
1.2 IMPORTANTI ISTRUZIONI SULLA SICUREZZA	67
1.3 SICUREZZA DEL CIBO	69
1.4 SMALTIMENTO	69
<b>2 MANUTENZIONE E PULIZIA</b>	69
<b>3 POMPA VACSY®</b>	70
3.1 POMPA VACSY®	70
<b>4 ISTRUZIONI PER L'USO</b>	72
4.1 PRIMO UTILIZZO	72
4.2 LA VALVOLA VACSY®	73
4.3 USO DELLA POMPA VACSY® CON I CONTENITORI	74
<b>5 SCEGLIERE E PREPARARE I CONTENITORI</b>	75
<b>6 LA GAMMA DEI PRODOTTI VACSY®</b>	76
<b>7 DATI TECNICI</b>	77
<b>8 PROBLEMI E SOLUZIONI</b>	78
<b>9 TABELLA COMPARATIVA PER LA CONSERVAZIONE</b>	79
9.1 TABELLA COMPARATIVA DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NEL FRIGORIFERO	79
9.2 TABELLA COMPARATIVA DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI IN ARMADI E SCAFFALI	80
<b>10 GARANZIA</b>	81
<b>11 DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ</b>	82
<b>12 INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO</b>	83

**CONGRATULAZIONI!**  
**AVETE APPENA ACQUISTATO UNO DEGLI ARTICOLI PIÙ INNOVATIVI**  
**E INTERESSANTI DELLA ZEPTER INTERNATIONAL!**

Scegliendo un articolo VacSy®, prodotto da un'azienda che si propone di portare la qualità, l'eleganza e l'innovazione nella vita quotidiana, scegliete di regalare alla vostra famiglia gioia e salute.

L'impegno di Zepter è da sempre rivolto a tutto il mondo per migliorare la vita di ogni giorno dei suoi clienti e a diventarne parte integrante. Negli ultimi trent'anni Zepter è diventata un'azienda "globale" che ha raggiunto un successo straordinario in oltre 60 Paesi, in 5 continenti. I prodotti Zepter sono diventati una parte essenziale della vita quotidiana di oltre 80 milioni di utenti soddisfatti.

Zepter International e il suo team di esperti e ricercatori hanno portato grandi innovazioni nel campo della salute e del benessere della nostra vita, consegnandole nelle mani di chi, come voi, può apprezzarle al meglio.

Le soluzioni Zepter per cucinare in modo sano sono sotto i vostri occhi, nella gamma di pentole Masterpiece Cookware e nell'eleganza e versatilità dei tanti accessori Home Art che Zepter ha portato in molte case.

Anche le collezioni moda degli accessori per la tavola, Tableart e Tableware, raccontano l'impegno di Zepter International nel migliorare la nostra vita. I prodotti Zepter nascono negli stabilimenti situati in Germania, Italia e Svizzera, grazie all'impiego delle più moderne tecnologie che garantiscono la migliore qualità.

Il sistema VacSy® per la conservazione sottovuoto non fa eccezione. Portatile, efficiente e con un design esclusivo ed intelligente, conserva sotto vuoto gli alimenti mantenendoli freschi più a lungo. Vi basterà iniziare a usare i prodotti VacSy® per capire quanto sia semplice garantire salute e benessere a tutta la famiglia senza ulteriori spese!

## VACSY®: IL RIVOLUZIONARIO SISTEMA PER LA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO E I SUOI ELEMENTI

Scoprite la semplicità di utilizzo del sistema di conservazione sottovuoto VacSy® e i suoi straordinari vantaggi!

L'apparecchio pompa VacSy® permette di confezionare sottovuoto i cibi freschi o cotti con una linea completa di contenitori per alimenti.

Estremamente pratico e versatile, aiuta a mantenere i cibi freschi e il frigorifero senza odori sgradevoli.

Il sistema VacSy® conserva le proprietà organolettiche e il contenuto in vitamine prevenendo i danni di tipo chimico (ossidazione) e biologico (microrganismi) e preservando la freschezza iniziale dei cibi.

Prima di usare il sistema VacSy® per la prima volta, raccomandiamo di leggere questo manuale e di conservare le istruzioni per riferimenti futuri.

Conservate queste istruzioni per riferimenti futuri.

Potete scaricare il manuale d'uso dal sito [www.zepther.com](http://www.zepther.com)



Il presente manuale fa uso di termini specifici per attirare la vostra attenzione su alcuni particolari:

**⚠ AVVERTENZA!** Per ragioni di sicurezza, siate prudenti!

**⚠ ATTENZIONE!** Questo simbolo riporta notizie aggiuntive e consigli utili per il corretto utilizzo dell'apparecchio.

### 1.1 CONDIZIONI DI UTILIZZO

La massima temperatura ambiente raccomandata per l'utilizzo in condizioni operative standard, è +40°C.

La temperatura ambiente minima raccomandata è 0°C.

L'aria circostante deve essere pulita; l'umidità relativa non deve superare 60% ± 25%.

La batteria ha circa 25 minuti di autonomia: superato questo tempo, deve essere sostituita.

Temperatura raccomandata per la carica: 20 – 30 °C.

Una ricarica eseguita ad una temperatura eccessivamente bassa, ad esempio al di sotto di 0°C, comporterà una carica ridotta e ridurrà la durata della batteria.

Dopo l'acquisto, attenersi alle indicazioni del capitolo "4.1 Primo utilizzo". In genere, suggeriamo all'utente finale di non superare i tre mesi di non utilizzo della pompa tra una ricarica di batteria e l'altra.

### 1.2 IMPORTANTI ISTRUZIONI SULLA SICUREZZA

- 01.** Questo manuale d'uso è parte integrante dell'apparecchiatura. Leggete attentamente tutte le istruzioni e le note sulla sicurezza contenute nel presente manuale in quanto forniscono informazioni importanti sull'uso e la manutenzione del dispositivo. Conservate il manuale per futuri riferimenti.
- 02.** Una volta tolto l'imballaggio, assicuratevi che l'apparecchiatura sia integra.
- 03.** Se non comprendete qualcosa nelle informazioni fornite, non utilizzate l'apparecchio e

rivolgetevi a personale professionalmente qualificato Zepter.

04. Non inserite né rimuovete la spina di alimentazione con le mani bagnate.
05. In caso di emergenza, scollegate l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
06. Non esponete la pompa a condizioni atmosferiche estreme come pioggia, grandine, neve ecc.
07. Non utilizzate né avvicinate la pompa a materiali esplosivi ed altamente infiammabili, gas, fiamme e fonti di calore.
08. La pompa è da utilizzarsi esclusivamente con l'unità caricabatteria/alimentatore fornita con l'apparecchio e deve essere alimentata unicamente alla bassissima tensione di sicurezza corrispondente alla marcatura indicata sull'apparecchio stesso.
09. Prima di collegare il caricabatteria alla rete elettrica, accertatevi che i dati relativi alla tensione, indicati sull'apposita targhetta del dispositivo, combacino con quelli della vostra rete elettrica.
10. Questa apparecchiatura è utilizzabile da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenze solo sotto il controllo di un altro soggetto o se sono stati correttamente istruiti sull'utilizzo dell'apparecchio in sicurezza e sui pericoli ad esso connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non vigilati.
11. Il dispositivo può essere utilizzato solo per funzioni per le quali è stato appositamente concepito (p.e. conservazione degli alimenti) e in conformità a quanto descritto nel manuale d'uso. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per qualsivoglia danno causato da uso improprio, scorretto o inadeguato del dispositivo.
12. La superficie di lavoro deve essere asciutta, ad una temperatura normale (non bollente) e priva di qualsiasi ostacolo.

13. L'apparecchio deve essere pulito solo con un panno asciutto o leggermente umido. Non utilizzate mai abrasivi, alcol o altri solventi per pulire l'apparecchio. Fate asciugare l'apparecchio prima di riporlo.

14. Utilizzate esclusivamente accessori originali VacSy®.

### 1.3 SICUREZZA DEL CIBO

Attenetevi sempre alle comuni regole sulla conservazione sicura del cibo:

- a) non ricongelate carne dopo che è stata scongelata;
- b) non mischiate mai alimenti crudi e cotti;
- c) confezionate immediatamente sottovuoto gli avanzi;
- d) non riscaldate il latte o gli altri prodotti caseari.

VacSy® è un sistema per la sola conservazione del cibo e non deve essere utilizzato come uno strumento di cottura.

### 1.4 SMALTIMENTO

Al termine della sua vita utile, raccomandiamo di non smaltire VacSy® come rifiuto domestico standard ma di lasciarlo a personale qualificato per lo smaltimento di questo tipo di materiale. In questo modo sarà correttamente smaltito e riciclato e aiuterete a salvaguardare il nostro ambiente.

## 2 - MANUTENZIONE E PULIZIA

- Scollegate l'apparecchio.
- Utilizzate un panno umido e morbido per pulire l'apparecchio. Non utilizzate elementi che potrebbero graffiare o danneggiare la superficie. Non immergete mai l'apparecchio in acqua né collocatelo sotto l'acqua corrente. Non spruzzate mai il detergente direttamente sull'apparecchio o dentro di esso.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, accertatevi che sia completamente asciutto.

### 3.1 POMPA VACSY®

Questa pompa piccola e potente può aspirare tutta l'aria da contenitori, bottiglie o pentole, isolando il cibo da ogni possibile contaminazione in grado di danneggiarlo durante la conservazione.

La pompa per il sottovuoto può essere usata con tutti i prodotti della linea VacSy®.

La pompa VacSy® può essere usata per i prodotti freschi e per quelli cotti, con:

- i contenitori VacSy®
- le bottiglie
- le pentole

Potete consultare la gamma completa dei prodotti VacSy® a pagina 76.



Pompa VacSy®  
con contenitore



Pompa VacSy®  
con coperchio  
universale



Pompa VacSy®  
con tappo  
per bottiglia



Pompa VacSy®  
con coperchio Lexi  
e pentola Zepter



#### La confezione include:

- A Pompa per sottovuoto VacSy® VS-P
- B Supporto parete/tavolo
- C Caricabatteria/alimentatore
- D Manuale d'uso

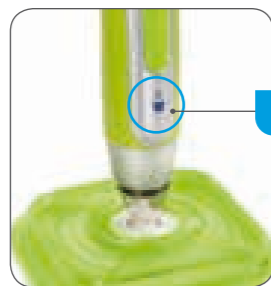


## 4.1 PRIMO UTILIZZO

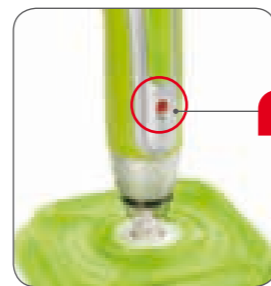
La pompa viene consegnata con la batteria in stand-by in modo da evitare accensioni accidentali. In questa condizione anche premendo il tasto di avvio la pompa non parte. Per il funzionamento della batteria, procedete nel modo che segue:



1. Collegate l'alimentatore alla pompa e inseritelo nella presa di alimentazione.
2. La spia blu comincerà a lampeggiare indicando che la batteria è in carica.
3. Lasciate caricare la batteria per almeno 4 ore. Quando la carica è completa, la luce blu smette di lampeggiare.
4. Dopo la ricarica, è possibile utilizzare la pompa collegata all'alimentazione principale, tramite l'apposito alimentatore, o scollegata e quindi funzionante a batteria.
5. La batteria garantisce circa 25 minuti di funzionamento continuo, trascorsi i quali la batteria deve essere ricaricata. La luce blu lampeggiante indica che la batteria è scarica; la luce resta accesa per 2 minuti quando la pompa è disattivata.



**Indicatore stato  
batteria**  
Una luce blu  
lampeggiante  
indica la batteria  
scarica

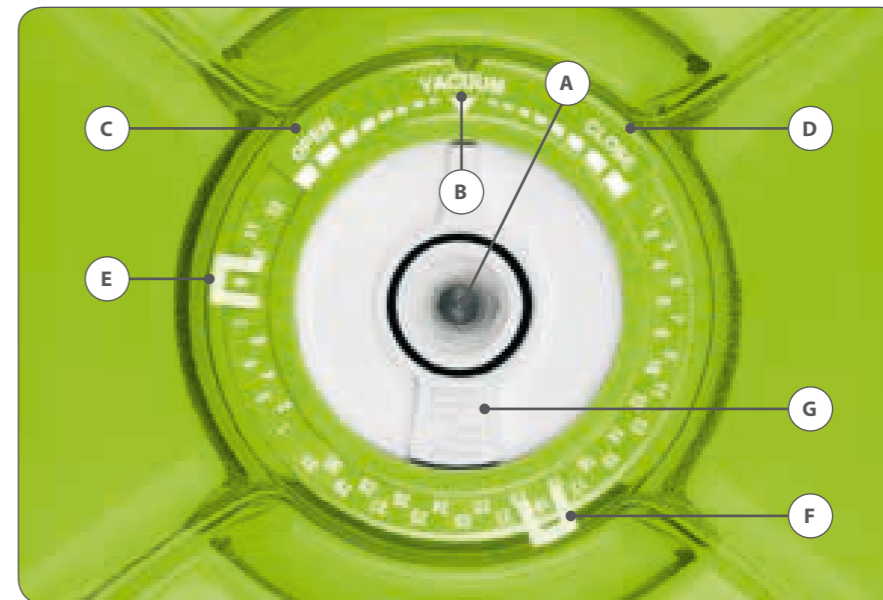


**Indicatore del  
sottovuoto**  
Una luce rossa  
indica la fine  
della procedura  
di creazione del  
sottovuoto

**A** POMPA  
**B** PULSANTE AVVIO MANUALE POMPA  
**C** UGELLO PER IL SOTTOVUOTO

## 4.2 VACSY® VALVE

Collocate il cibo nel contenitore e chiudetelo con il coperchio VacSy®. Girate il disco selettore nella posizione VACUUM. Inserite l'ugello VacSy®, per la creazione del sottovuoto, nella valvola ed aspirate l'aria. Quando la luce rossa si accende, il sottovuoto è stato creato. Rimuovete la pompa e girate la valvola su CLOSE. Il contenitore è ora ermetico. Per aprire il contenitore, girate la valvola su OPEN. A questo punto, è possibile aprire il contenitore.



**A.** VALVOLA  
**B.** SOTTOVUOTO  
**C.** APERTO  
**D.** CHIUSO  
**E.** INDICATORE  
DEL MESE  
**F.** INDICATORE  
DEL GIORNO  
**G.** DISCO SELETTORE

### 4.3 USO DELLA POMPA VACSY® CON I CONTENITORI



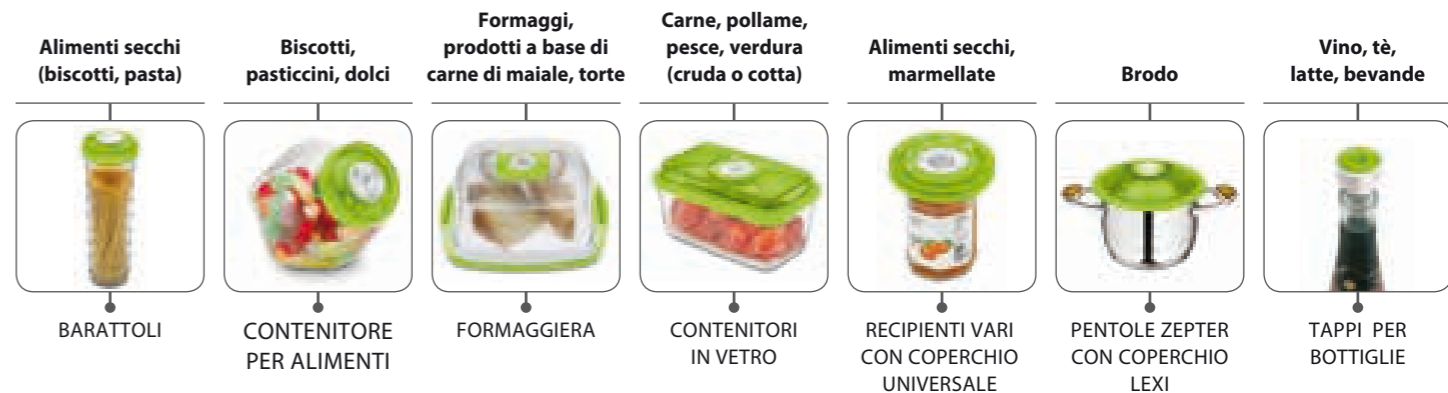
1. Accertatevi che la batteria non sia scarica o collegate il caricabatterie/alimentatore.
2. Applicare il coperchio sul contenitore e ruotate il disco selettore sulla posizione VACUUM.
3. Inserite l'ugello per la creazione del sottovuoto nella valvola sul coperchio. Premete e tenete premuto il pulsante di avvio per iniziare il processo di creazione del sottovuoto.
4. Tenete premuto il pulsante di avvio della pompa fino a quando la luce rossa si accende, ad indicare il termine della procedura di creazione del sottovuoto.
5. Una volta rimosso l'ugello per il sottovuoto dalla valvola, la valvola si chiude automaticamente.
6. Girate il disco selettore su CLOSE per bloccare la valvola dell'aria. Con l'utilizzo degli speciali indicatori posti sul coperchio, impostate la data entro la quale consumare il prodotto.
7. Collocate il contenitore nel frigorifero o, se necessario, nel congelatore. Tenete sempre i cibi lontano dai raggi diretti del sole.

L'ampia gamma di accessori originali della linea VacSy® vi consente di scegliere il contenitore più adatto per il tipo di alimento che intendete conservare.

**! ATTENZIONI!** Attenetevi sempre alle regole che seguono.

- I cibi con elevato contenuto di acqua si conservano meglio in contenitori di vetro dotati di una griglia che separa la parte liquida da quella solida.
- I barattoli in polycarbonato sono generalmente più adatti agli alimenti secchi.
- Quando utilizzate coperchi universali sopra contenitori comunemente disponibili in commercio, accertatevi che siano adatti alla conservazione sottovuoto per alimenti.
- I coperchi devono essere sempre perfettamente asciutti per evitare il passaggio di acqua nella fase di creazione del sottovuoto.
- Non riempite eccessivamente i contenitori (lasciate almeno un paio di centimetri vuoti) e accertatevi che la pompa non aspiri liquidi o alimenti.
- Le bevande gassate non possono essere conservate sottovuoto nelle bottiglie o nei contenitori.

**Per ottenere la migliore resa del VacSy® si raccomanda di usare il sistema di cottura Masterpiece CookART di Zepter, che vi permette di cucinare senza grassi, acqua e sale.** Il cibo conserva interamente il sapore, il contenuto in vitamine e le qualità organolettiche. Contattate il vostro rappresentante Zepter o visitate uno dei punti vendita Zepter per scoprire tutti i vantaggi del metodo e delle pentole Masterpiece CookART.





**VS-P POMPA PER IL SOTTOVUOTO**

**VS-011-15**  
15 x 15 cm - h 8,5 cm  
capacità 1,10 l

**VS-011-19**  
19 x 19 cm - h 9,5 cm  
capacità 2,20 l

**VS-011-20**  
20 x 13 cm - h 8,5 cm  
capacità 1,50 l

**VS-011-22**  
22 x 22 cm - h 10,5 cm  
capacità 3,60 l

**VS-011-26**  
26 x 20 cm - h 9,5 cm  
capacità 3,80 l

**VS-012-18**  
Ø 18 cm - h 9,5 cm  
capacità 1,80 l

**VS-012-23**  
Ø 23 cm - h 10,5 cm  
capacità 3,30 l

**VS-021-1**  
18 x 14 cm - h 20,5 cm  
capacità 2,50 l

**BARATTOLO PORTASPEZIE**



**VS-S SIGILLATRICE**

**VS-013-02**  
8 x 8 cm - h 12 cm  
capacità 0,45 l

**VS-013-05**  
Ø 11 cm - h 12,5 cm  
capacità 0,75 l

**VS-013-10**  
Ø 11 cm - h 19,5 cm  
capacità 1,25 l

**VS-013-15**  
Ø 11 cm - h 26,5 cm  
capacità 1,75 l

**VS-013-20**  
Ø 11 cm - h 33,5 cm  
capacità 2,25 l

**VS-013-125**  
Ø 13,5 cm - h 12,5 cm  
capacità 1,10 l

**VS-013-12L**  
Ø 13,5 cm - h 19,5 cm  
capacità 1,90 l

**VS-014-08**  
Ø da 4 a 8 cm

**VS-014-16**  
Ø da 8 a 16 cm



**ROTOLO**

**VS-R-3202**

300 x 20 cm 2 pz

**VS-R-3282**

300 x 28 cm 2 pz

**VS-R-SET**

300 x 20 cm 1 pz

300 x 28 cm 1 pz

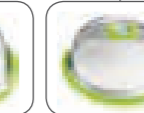
**FORMAGGIERE / COPRITORTE**



**VS-015-19**  
Ø 19 cm - h 11 cm  
capacità 1,60 l



**VS-015-22**  
22 x 22 cm - h 13 cm  
capacità 3,40 l



**VS-015-28**  
Ø 28 cm - h 14 cm  
capacità 4,70 l



**VS-015-30**  
30 x 22 cm - h 15 cm  
capacità 5,20 l



**VS-018-16**  
Ø 16 cm



**VS-018-20**  
Ø 20 cm



**VS-018-24**  
Ø 24 cm



**VS-016**  
Ø da 1,7 a 2 cm  
2 pz

**CONTENITORI IN VETRO**

**CONTENITORE PER ALIMENTI**

**BARATTOLI**

**COPERCHI UNIVERSALI**

**FORMAGGIERE / COPRITORTE**

**COPERCHI LEXI**

**TAPPI PER BOTTIGLIE**

<b>Codice articolo:</b>	VS-P
<b>Dimensioni:</b>	Larghezza: 240 mm - Profondità 80 mm - Altezza: 55 mm
<b>Peso:</b>	circa 0,420 kg
<b>Materiale:</b>	Vario; plastica ABS (involucro esterno)
<b>Capacità sottovuoto della pompa:</b>	13 Nl/min
<b>Livello nominale sottovuoto:</b>	Nominale: 550 mbar - max 750 mbar
<b>Caricatore/alimentatore:</b>	100-240 V CA, 50-60 Hz / 12,6 V CC, 1,8 A
<b>Tipo batteria:</b>	Batteria agli ioni di litio-polimero (3 elementi)
<b>Tensione di carica:</b>	12,6 V CC
<b>Capacità nominale (C):</b>	≤ 800 mAh
<b>Capacità minima scarica 3C:</b>	≤ 700 mAh
<b>Durata della batteria:</b>	500 cicli; capacità dopo 500 cicli di oltre il 70% della capacità iniziale
<b>Velocità motore con carico:</b>	3800 ± 10% rpm
<b>Motore:</b>	12 V CC
<b>Temperatura di funzionamento:</b>	0°C - + 40°C
<b>Progettato:</b>	Italia
<b>Certificato:</b>	Italia
<b>Paese di origine:</b>	Italia - Menfi Industria S.p.A. Via Sibilla Aleramo 13, 20092 Cinisello Balsamo (MI)

MALFUNZIONAMENTO	CAUSA	RIMEDIO
La pompa non funziona.	La batteria è in stand-by.	Eseguite la procedura descritta per il PRIMO UTILIZZO.
	Malfunzionamento della pompa.	Contattate un Centro assistenza Zepter.
Non si crea il vuoto nel contenitore.	Il coperchio non è ben posizionato sul contenitore.	Posizionate bene il coperchio e ripetete l'operazione.
	Presenza di residui di cibo tra il coperchio ed il contenitore.	Pulite accuratamente.
	Guarnizione danneggiata.	Sostituite la guarnizione (contattate un Centro assistenza Zepter).
	Valvola coperchio danneggiata.	Sostituite il coperchio (contattate un Centro assistenza Zepter).
Si crea il vuoto ma si perde in breve tempo.	Presenza di residui di cibo tra il coperchio ed il contenitore.	Pulite accuratamente.
	Guarnizione danneggiata.	Sostituite la guarnizione (contattate un Centro assistenza Zepter).
	Valvola coperchio danneggiata.	Sostituite il coperchio (contattate un Centro assistenza Zepter).
	Il cibo nel contenitore ha fermentato.	Non consumate il cibo.

## 9.1 TABELLA COMPARATIVA DELLA CONSERVAZIONE DEI CIBI IN FRIGORIFERO

CIBO	IN CONDIZIONI NORMALI	CON IL SISTEMA VACSY®
Alimenti cotti	2 GIORNI	10 GIORNI
Lasagne con sugo di carne	2 GIORNI	10 GIORNI
Pasta precotta o piatti a base di riso	2 GIORNI	15 GIORNI
Carne cruda	3 GIORNI	5 GIORNI
Carne cucinata	5 GIORNI	15 GIORNI
Pesce fresco	2-3 GIORNI	4-5 GIORNI
Prodotti a base di carne di maiale	7 GIORNI	20 GIORNI
Salumi stagionati	7 GIORNI	20 GIORNI
Formaggi duri e semiduri	15 GIORNI	60 GIORNI
Verdura cruda	5 GIORNI	21 GIORNI
Insalata verde	5 GIORNI	21 GIORNI
Frutta fresca	10 GIORNI	21 GIORNI
Vino	3 GIORNI	15 GIORNI
Bevande	7 GIORNI	30 GIORNI
Dessert a base di panna/crema	2 GIORNI	10 GIORNI
Altri dessert	5 GIORNI	20 GIORNI


**Nota:** nella tabella è indicato solo il tempo approssimativo di conservazione in quanto esso dipende dalla condizione iniziale (freschezza) e dal metodo di preparazione del cibo. La conservazione del cibo viene considerata ad una temperatura di +3°C/+5°C nel frigorifero.




## 9.2 TABELLA COMPARATIVA PER LA CONSERVAZIONE DEI CIBI IN ARMADI E SCAFFALI

CIBO	IN CONDIZIONI NORMALI	CON IL SISTEMA VACSYS®
Biscotti secchi	120 GIORNI	365 GIORNI
Pane	2 GIORNI	8 GIORNI
Riso, pasta, frutta secca	180 GIORNI	365 GIORNI
Caffè, tè	180 GIORNI	365 GIORNI

**Nota:** la durata della conservazione dipende dall'iniziale freschezza dei prodotti, dai metodi di conservazione e dal corretto utilizzo del sistema pompa VacSy® e dei contenitori VacSy®.

 **ATTENZIONE!** Si raccomanda di non riaprire più volte i contenitori chiusi per non ridurre l'effetto ottimale del confezionamento sotto vuoto.

 **AVVERTENZA!** Quando utilizzate i contenitori VacSy® nel microonde, togliete il coperchio VacSy®. Il confezionamento sottovuoto non è un'alternativa al congelamento o alla refrigerazione. Gli alimenti pre-confezionati devono in tutti i casi essere consumati prima della data indicata sulla confezione originale ("consumare preferibilmente entro").

Il presente apparecchio può essere utilizzato esclusivamente per le funzioni per le quali è stato appositamente concepito, vale a dire la conservazione degli alimenti. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per qualsivoglia danno derivante dall'uso improprio, inadeguato o irragionevole.

Tutte le nostre apparecchiature sono state sottoposte a collaudi rigorosi e sono garantite da difetti di fabbricazione. La garanzia decorre dalla data di acquisto. La data di acquisto è la data indicata sulla fattura emessa dal rivenditore alla consegna dell'apparecchio. **Per i servizi in garanzia, è richiesta la prova dell'acquisto originale, di conseguenza è importante conservare la ricevuta di acquisto.**

**Il periodo di garanzia è applicabile in conformità alle leggi locali e ai regolamenti in vigore.**

Il produttore si impegna a riparare o sostituire, senza oneri, quegli elementi che mostrano difetti di fabbricazione, entro il periodo di garanzia. I difetti che non sono chiaramente attribuibili al materiale o alla produzione saranno esaminati presso uno dei nostri centri di assistenza ZEPTEP o presso la nostra sede centrale e addebitati secondo l'esito dell'esame.

**La garanzia è valida solo se:**

- il dispositivo presenta materiali difettosi o vizi di produzione
- non ci sono segni di danneggiamento causato dal cliente né pezzi non originali installati da terzi
- sono stati utilizzati accessori disegnati per la linea VacSy®
- la pompa del sottovuoto non è stata sovraccaricata o spaccata

**La garanzia non include:**

- la normale usura e i danni alle parti dovuti all'usura
- i danni causati dall'acqua
- i danni causati dal trasporto, da un uso scorretto, da negligenza e/o da un uso improprio
- le macchine che sono state manomesse
- le macchine che sono state utilizzate per usi non previsti
- la rottura accidentale causata dall'uso del dispositivo ad una tensione diversa da quella specificata
- il danno derivante dal mancato rispetto delle normative sulla sicurezza e delle istruzioni contenute nel Manuale d'Uso
- il danno al prodotto derivante da riparazioni e/o manutenzione eseguiti da centri di riparazione non autorizzati

La presente garanzia non interessa i diritti di legge del consumatore applicabili in forza della legislazione nazionale in vigore né i diritti del consumatore di rivendicazione nei confronti del dettagliante, come esposto nell'accordo di vendita/acquisto.

In assenza di leggi nazionali applicabili, la presente garanzia sarà l'unico ed esclusivo rimedio giuridico per il consumatore e il produttore non risponderà di danni accidentali o conseguenti risultanti da violazione di qualsivoglia garanzia, esplicita o implicita, di questo prodotto.

La responsabilità del produttore si limiterà al prezzo di acquisto del prodotto, effettivamente pagato dal consumatore.



**ATTENZIONE!** Se l'etichetta riportante il numero di matricola del prodotto è stata rimossa o resa illeggibile dopo l'acquisto, il produttore si riserva il diritto di rifiutare il servizio in garanzia. In caso di commenti o domande in merito al funzionamento della macchina o della garanzia, contattate i rappresentanti ZEPTER.

## 11 - DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

La Pompa per sottovuoto VacSy® VS-P è conforme alle seguenti direttive europee:

- a) direttiva sulle apparecchiature elettriche destinate all'uso entro determinati limiti di tensione, Direttiva 2006/95/EC e successivi emendamenti;
- b) regolamento sulla compatibilità elettromagnetica, la Direttiva 2004/108 CE e successivi emendamenti;

La dichiarazione CEE di conformità garantisce che la macchina è sicura e che è stata sottoposta a verifiche e collaudi in modo da rispettare tutti i requisiti specificati in norme, direttive e regolamenti applicabili.

**La produzione seriale soddisfa i requisiti delle normative che seguono:**

- Regolamento Tecnico dell'Unione doganale n. 004/2011 sulla sicurezza dei dispositivi a bassa tensione (Direttiva Bassa Tensione dell'Unione doganale) approvato con delibera della Commissione dell'Unione doganale n° 768 del 16 Agosto 2011.
- Regolamento Tecnico dell'Unione doganale n. 020/2011 sulla compatibilità elettromagnetica delle apparecchiature (Direttiva Compatibilità Elettromagnetica dell'Unione doganale) approvato con delibera della Commissione dell'Unione doganale n° 879 del 9 dicembre 2011.



Le seguenti informazioni sull'ambiente si applicano nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistema di raccolta differenziata.

### Smaltimento di batterie usate:

Il presente prodotto contiene batterie. Il simbolo indica che la batteria non deve essere smaltita tra i rifiuti domestici standard. Al contrario, deve essere portata negli appositi centri di raccolta per essere riciclata.

Le batterie non contengono livelli di mercurio, cadmio o piombo superiori a quanto disposto dalla Direttiva 2006/66/CEE e successivi emendamenti.

Per la vostra sicurezza, non rimuovete la batteria dal prodotto e contattate solo personale professionalmente qualificato Zepter.



### Smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici usati

Il simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che alla fine della sua durata utile il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto domestico standard ma smaltito in conformità con le istruzioni locali, presso siti appositamente designati. È possibile anche utilizzare un servizio di raccolta rifiuti WEEE in conformità alla direttiva 2002/96/CE.

La raccolta differenziata di singoli componenti delle apparecchiature EE previene gli effetti negativi dell'inquinamento atmosferico e riduce al minimo il pericolo sull'uomo che potrebbe essere causato da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Si permette inoltre in questo modo il riutilizzo e il recupero del materiale, con risparmio di energia e materie prime. Per informazioni dettagliate su raccolta, cernita, riutilizzo e riciclaggio del prodotto, contattate il fornitore del servizio di raccolta WEEE o il negozio dove avete acquistato l'apparecchiatura.



Fate sostituire la batteria esclusivamente ai CENTRI DI ASSISTENZA ZEPTER autorizzati. Non sostituite la batteria da soli. Non gettate gli elementi della batteria nel fuoco. Non smaltite né bruciate gli elementi della batteria nel fuoco. Questo potrebbe causare l'esplosione degli elementi, un'operazione vietata e molto pericolosa.

<b>ÚVOD</b>	86
<b>1 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY</b>	87
1.1 PROVOZNÍ STAV	87
1.2 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	87
1.3 BEZPEČNOST POTRAVIN	89
1.4 LIKVIDACE	89
<b>2 ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ</b>	89
<b>3 VACSY® PUMPA</b>	90
3.1 VACSY® PUMPA	90
<b>4 NÁVOD K POUŽITÍ</b>	92
4.1 PRVNÍ POUŽITÍ	92
4.2 VACSY® VENTIL	93
4.3 POUŽITÍ VACSY VAKUOVÉ PUMPY S NÁDOBAMI	94
<b>5 VÝBĚR A PŘÍPRAVA NÁDOB</b>	95
<b>6 SORTIMENT VACSY® VÝROBKŮ</b>	96
<b>7 TECHNICKÉ ÚDAJE</b>	97
<b>8 ŘEŠENÍ POTÍŽÍ</b>	98
<b>9 SROVNÁVACÍ PŘEHLED SKLADOVÁNÍ</b>	99
9.1 SROVNÁVACÍ PŘEHLED SKLADOVÁNÍ V CHLADNIČCE	99
9.2 SROVNÁVACÍ PŘEHLED SKLADOVÁNÍ VE SPÍŽÍCH A POLICÍCH	100
<b>10 ZÁRUKA</b>	101
<b>11 PROHLÁŠENÍ O SHODĚ</b>	102
<b>12 INFORMACE PRO LIKVIDACI</b>	103

**GRATULUJEME!**  
**PRÁVĚ JSTE ZAKOUPILI JEDEN Z NEJUŽITEČNĚJŠÍCH VÝROBKŮ**  
**SPOLEČNOSTI ZEPTER INTERNATIONAL!**

Pokud si vyberete výrobek VacSy®, vyráběný společností, která je oddaná kvalitě, eleganci a inovaci v každodenním životě, pak své rodině dáváte zdraví a štěstí.

Společnost Zepter neustále pracuje na zlepšování svých výrobků, které se stávají součástí každodenního života milionů lidí po celém světě.

Za posledních třicet let se ze společnosti Zepter stala mezinárodní společnost prodávající své výrobky v 60 zemích světa na 5 kontinentech.

Tým odborníků a vědců společnosti Zepter International představil široké veřejnosti už mnoho inovativních výrobků. Všechny tyto výrobky pak byly nabídnuty těm, kteří je potřebují nejvíce – lidem, jako jste vy; lidem, kterým není jejich zdraví lhostejné. Soubor jedinečných produktů pro zdravé vaření představuje především produktová řada patentovaného nádobí Zepter Masterpiece.

Celý sortiment doplňků Zepter Home Art, které jsou používány v mnoha domácnostech po celém světě, se vyznačuje všestranností použití a vytříbenou elegancí.

Navíc stylové stolní doplňky řady Tableart a Tableware jsou dalším příkladem, jak se Zepter International zasazuje o zlepšování našich životů. Výroba společnosti Zepter je umístěna v osmi továrnách zejména v Německu, Itálii a Švýcarsku, které jsou vybaveny nejmodernějšími technologiemi, aby mohly nabídnout výrobky té nejvyšší kvality.

A systém pro vakuování VacSy® není výjimkou! Jedná se o přenosný a výkonný výrobek v exkluzivním a moderním designu, který umožňuje vakuové balení potravin a uchovává je tak čerstvé mnohem déle! Až začnete používat VacSy® výrobky, tak zjistíte nejen vy, ale celá vaše rodina, že žít zdravě je velmi jednoduché a zároveň i finančně výhodné.

## VACSY®: REVOLUČNÍ VAKUOVÝ SYSTÉM A JEHO ČÁSTI

Objevte, jak dokonale jednoduché je používat systém pro vakuování VacSy® a jaké úžasné výhody přináší!

Vakuová pumpa VacSy® umožňuje vakuové balení čerstvých potravin nebo hotových jídel. Systém je velmi praktický a flexibilní. Pomáhá udržovat potraviny čerstvé a lednici vždy čistou a bez zápachů.

Systém VacSy® uchovává organoleptické vlastnosti potravin a obsah vitamínů zamezením chemickému (oxidace) a biologickému (mikroorganismy) poškození a uchovává tak potraviny v jejich původním stavu.

Před prvním použitím vakuového systému VacSy® si pečlivě přečtete tento návod a uschovejte jej k pozdějšímu použití.

Návod je také ke stažení na [www.zepter.com](http://www.zepter.com)



Příručka používá specifická označení k upozornění na některé detaily:

**⚠ VAROVÁNÍ!** Z bezpečnostních důvodů je třeba opatrnosti.

**⚠ POZOR!** Obsahuje doplňující informace a užitečné rady pro správné použití spotřebiče.

### 1.1 PROVOZNÍ STAV

Maximální teplota prostředí při běžném použití je 40 °C.

Minimální povolená okolní teplota je 0 °C.

Okolní vzduch by měl být čistý; relativní vlhkost vzduchu by neměla přesáhnout 60 % ± 25 %.

Výdrž baterie je cca 25 minut nepřetržité práce, poté je potřeba jí dobít.

Doporučená teplota nabíjení: 20 °C - 30 °C

Nabíjení při velmi nízké teplotě, jako například pod 0 °C, bude mít za následek nižší kapacitu a sníží životnost baterie. Při delší nečinnosti přístroje je nutné baterii dobít.

Obecně se nedoporučuje překračovat dobu 3 měsíců mezi dvěma nabíjecími cykly. Před prvním použitím si pečlivě přečtete informace uvedené v kapitole "4.1 První použití".

### 1.2 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- 01.** Tento návod k obsluze je nedílnou součástí zařízení. Pečlivě si přečtete všechny pokyny a bezpečnostní upozornění obsažená v tomto manuálu, protože poskytují důležité informace o používání a údržbě zařízení.
- 02.** Po odstranění obalu se přesvědčete, že je přístroj neporušený.
- 03.** Pokud nerozumíte informacím v manuálu, spotřebič nepoužívejte a obraťte se na profesionálně kvalifikovaný personál společnosti Zepter.

04. Nepřipojujte ani neodpojujte přístroj ze sítě mokřými rukama.
05. V případě nouze odpojte přístroj od elektrické sítě.
06. Nevystavujte přístroj působení extrémních povětrnostních vlivů venkovního prostředí, jako jsou: déšť, kroupy, sníh, vítr atd.
07. Nepoužívejte pumpu v přítomnosti výbušných a vysoce hořlavých látek, plynů nebo otevřeného ohně.
08. Vakuovou pumpu používejte výhradně s nabíjecí/napájecí jednotkou dodávanou společně se zařízením.
09. Před připojením nabíječky k elektrické síti zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku odpovídají použití ve vaší elektrické síti.
10. Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném použití přístroje a o možných rizicích. Děti si nesmějí se spotřebičem hrát. Čištění a údržba nesmějí být prováděny dětmi bez dozoru.
11. Toto zařízení lze používat pouze k funkcím, pro něž bylo navrženo (např. konzervace potravin) a které jsou popsány v uživatelské příručce. Výrobce nemůže nést odpovědnost za jakékoli škody způsobené nesprávným nebo nepřiměřeným použitím.
12. Pracovní povrch musí být suchý, normální teploty (ne horký) a bez předmětů, které by překážely v použití.
13. Přístroj by měl být čištěn pouze suchým nebo lehce navlhčeným hadříkem. Nikdy nepoužívejte

abrazivní prostředky, alkohol nebo jiná rozpouštědla. Vždy nechte přístroj před uložením zcela uschnout.

14. Používejte pouze originální příslušenství VacSy®.

### 1.3 BEZPEČNOST POTRAVIN

Vždy dodržujte obvyklá pravidla bezpečného uchovávání potravin:

- a) Nikdy nezmrazujte maso poté, co již bylo rozmrazeno.
- b) Nikdy nesměšujte syrové a vařené potraviny.
- c) Zbytky pokrmů vakuově balte vždy neprodleně.
- d) Neohřívajte opakovaně mléko nebo jiné mléčné výrobky.

VacSy® je systém určený pouze pro konzervaci potravin a neměl by být používán jako pomůcka k vaření.

### 1.4 LIKVIDACE

Po skončení životního cyklu přístroje, nevyhazujte zařízení jako obyčejný odpad, ale předejte jej osobám kvalifikovaným pro sběr tohoto materiálu. Tak bude řádně zlikvidováno a recyklováno. Tento postup významně napomáhá chránit životní prostředí!

## 2 - ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- Odpojte přístroj.
- K čištění přístroje použijte měkký, vlhký hadřík. Nepoužívejte nic, co by mohlo poškrábat nebo poškodit povrch. Nikdy neponořujte přístroj do vody ani jej nedávejte pod tekoucí vodu. Nikdy nestříkejte čisticí prostředek přímo na zařízení nebo dovnitř.
- Před použitím přístroje se ujistěte, že je zcela suchý.

### 3.1 VACSY® PUMPA

Tato malá, ale výkonná pumpa dokáže odstranit z nádob, lahví nebo sáčků všechen vzduch a tak uchránit potraviny před případnou kontaminací a znehodnocením v průběhu skladování.

Vakuová pumpa může být použita také spolu se všemi výrobky řady VacSy®.

**VacSy® vakuová pumpa** slouží k vakuovému balení čerstvých nebo tepelně zpracovaných potravin do:

- **VacSy® nádob**
- **lahví**
- **hrnců**

Kompletní výčet všech výrobků řady Vacsy® najdete na str. 96.



VacSy® vakuová pumpa s nádobou



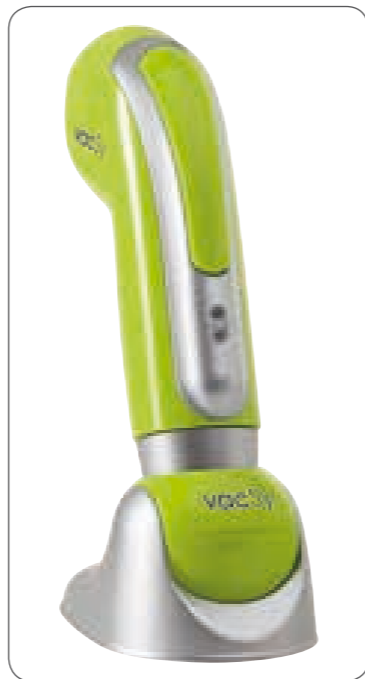
VacSy® vakuová pumpa s univerzálním víkem



VacSy® vakuová pumpa se zátkou na lahve



VacSy® vakuová pumpa s Lexi poklicí a nádobou



#### Balení obsahuje:

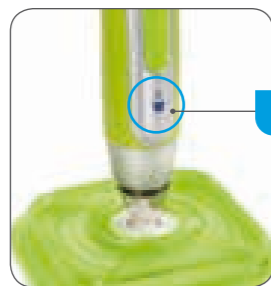
- A** Vakuová pumpa VacSy® VS-P
- B** Stojan na stůl /zed'
- C** Adaptér
- D** Návod k použití



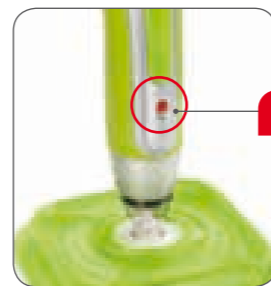
## 4.1 PRVNÍ POUŽITÍ

Pumpa je dodávána s baterií v pohotovostním režimu, takže ji nelze náhodně zapnout. V tomto stavu se pumpa nespustí, i když stisknete tlačítko Start. Pro zapojení baterie se řiďte následujícími pokyny:

1. Připojte napájecí jednotku k pumpě a zapojte ji do elektrické zásuvky.
2. Po zapojení do sítě začne jako indikátor nabíjení baterie blikat modré světlo.
3. Nechte baterii nabíjet po dobu nejméně 4 hodin. Po úplném nabití baterie přestane modrá kontrolka blikat.
4. Po nabití přístroje lze pumpu napájet buď bezdrátově přes baterii nebo ze sítě prostřednictvím adaptéru.
5. Baterie vydrží cca 25 minut nepřetržitého provozu, poté je třeba ji dobít. Blikající modré světlo upozorňuje na nízký stav baterie. Je-li pumpa neaktivní rozsvítí se na dobu 2 minut modrá kontrolka.



**Ukazatel stavu baterie**  
Blikající modré světlo upozorňuje na vybitou baterii

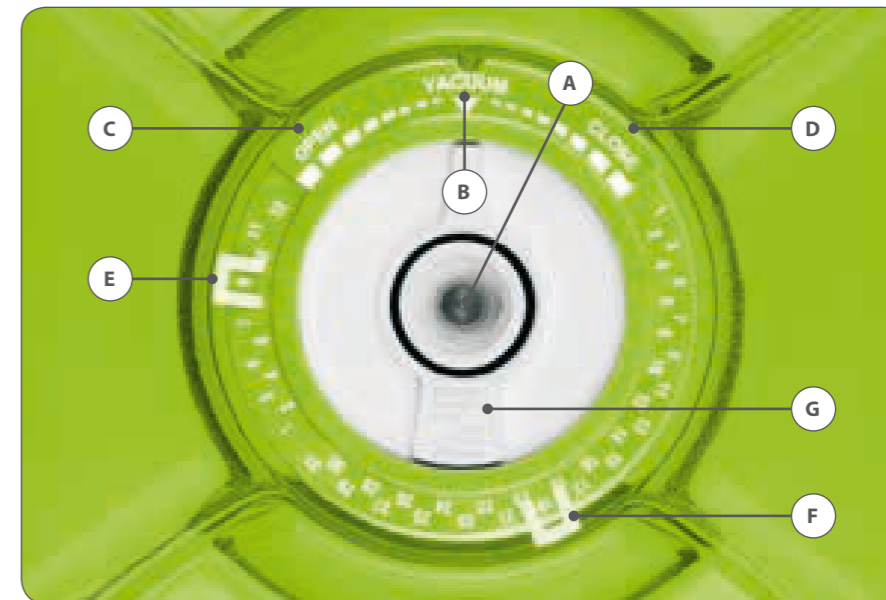


**Ukazatel stavu vakuování**  
Červené světlo oznamuje konec procesu vakuování

**A** PUMPA  
**B** MANUÁLNÍ TLAČÍTKO START  
**C** SACÍ TRUBICE

## 4.2 VACSY® VENTIL

Umístěte potraviny do nádoby, nasadte na nádobu víko VacSy® a otočte ventilem do pozice VACUUM. Nasadte sací hubici VacSy® do ventilu na krytu a vysajte vzduch. Po vytvoření vakua se rozsvítí červená kontrolka. Vyjměte pumpu a otočte ventilem do pozice ZAVŘENO. Nádoba je nyní vzduchotěsná. Chcete-li nádobu opět otevřít, otočte ventilem do pozice OTEVŘENO. Nyní můžete nádobu otevřít.



**A.** VENTIL  
**B.** VYSÁVÁNÍ  
**C.** OTEVŘENO  
**D.** ZAVŘENO  
**E.** UKAZATEL MĚSÍCE  
**F.** UKAZATEL DNE  
**G.** OTOČNÉ KOLEČKO

### 4.3 POUŽITÍ VACSY® VAKUOVÉ PUMPY S NÁDOBAMI



1. Ujistěte se, zda je baterie nabitá. V případě, že je baterie vybitá, připojte pumpu do napájecí jednotky.
2. Nasadte víko na nádobu a otočte ventilem do pozice VAKUUM.
3. Nasadte sací hubici do ventilu na víku a stiskněte tlačítko start pro zahájení procesu vakuování.
4. Držte tlačítko pumpy stlačené, než začne svítit červené světlo.
5. Vyjměte sací hubici z ventilu. Ventil se automaticky uzavře.
6. Nastavte otočné tlačítko ventilu do polohy CLOSE (ZAVŘENO), abyste tak předešli neúmyslnému otevření. Nastavte datum spotřeby pomocí speciálního ukazatele.
7. Umístěte nádobu do lednice nebo mrazáku. Nevystavujte skladované potraviny přímému slunci.

Široká škála originálních doplňků řady VacSy® vám umožňuje vybrat nevhodnější nádobu na potraviny, které hodláte uskladnit.

**⚠ POZOR!** Vždy dodržujte tato pravidla.

- Potraviny s vyšším obsahem vody se lépe skladují ve skleněných nádobách s mřížkou oddělující tekutinu od pevných částí.
- Polykarbonátové dózy jsou obvykle nejlepší pro sušené potraviny.
- Před použitím univerzálních vík na komerčně dostupné nádoby se ujistěte, že jsou jejich vlastnosti vhodné k vakuovému balení a skladování potravin.
- Víka musí být vždy perfektně suchá, aby se předešlo nasávání vody při fázi vytváření vakua.
- Nikdy nepřepněte nádoby (nechte minimálně pár centimetrů volného místa) a ujistěte se, že vakuová pumpa nenasává tekutinu nebo části potravin.
- Šumivé nápoje nemohou být vakuově balené ani v lahvích, ani v nádobách.

**Chcete-li využít výhod systému VacSy® v maximální míře, doporučujeme použít i nádoby Zepter Masterpiece, které vám umožňují vařit bez tuků, vody a soli.** Potraviny si tak zcela uchovají svou chuť, obsah vitamínů a všechny organoleptické vlastnosti. Kontaktujte svého místního konzultanta firmy Zepter nebo navštivte naše prodejní místa a dozvíte se více o výhodách nádobí Zepter Masterpiece CookART.



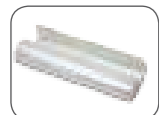




**VS-P  
VAKUOVÁ  
PUMPA**



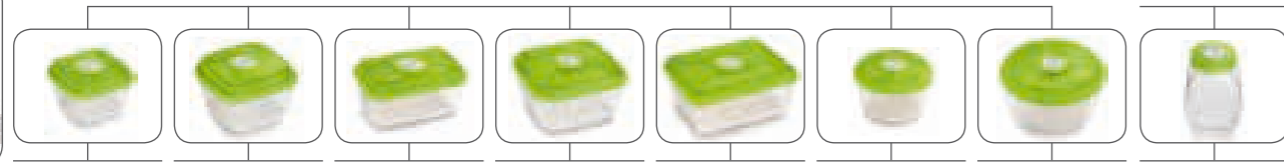
**VS-S  
SVÁŘEČKA**



**FÓLIE**

**VS-R-3202**  
300 x 20 cm 2 kusy  
**VS-R-3282**  
300 x 28 cm 2 kusy  
**VS-R-SET**  
300 x 20 cm 1 ks  
300 x 28 cm 1 ks

### SKLENĚNÉ NÁDOBY



**VS-011-15**  
15 x 15 cm - v 8.5 cm  
objem 1.10 l

**VS-011-19**  
19 x 19 cm - v 9.5 cm  
objem 2.20 l

**VS-011-20**  
20 x 13 cm - v 8.5 cm  
objem 1.50 l

**VS-011-22**  
22 x 22 cm - v 10.5 cm  
objem 3.60 l

**VS-011-26**  
26 x 20 cm - v 9.5 cm  
objem 3.80 l

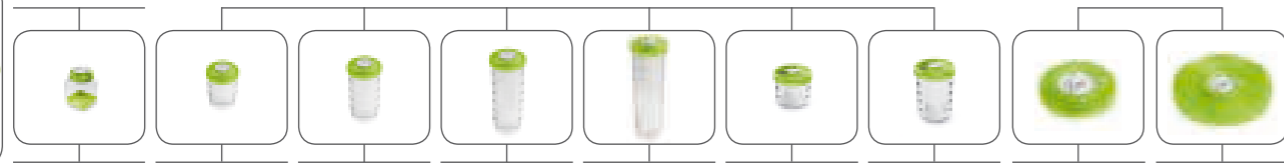
**VS-012-18**  
Ø 18 cm - v 9.5 cm  
objem 1.80 l

**VS-012-23**  
Ø 23 cm - v 10.5 cm  
objem 3.30 l

**VS-021-1**  
18 x 14 cm - v 20.5 cm  
objem 2.50 l

### NÁDOBA NA KOŘENÍ

### DÓZY



**VS-013-02**  
8 x 8 cm - v 12 cm  
objem 0.45 l

**VS-013-05**  
Ø 11 cm - v 12.5 cm  
objem 0.75 l

**VS-013-10**  
Ø 11 cm - v 19.5 cm  
objem 1.25 l

**VS-013-15**  
Ø 11 cm - v 26.5 cm  
objem 1.75 l

**VS-013-20**  
Ø 11 cm - v 33.5 cm  
objem 2.25 l

**VS-013-12S**  
Ø 13.5 cm - v 12.5 cm  
objem 1.10 l

**VS-013-12L**  
Ø 13.5 cm - v 19.5 cm  
objem 1.90 l

**VS-014-08**  
Ø od 4 do 8 cm

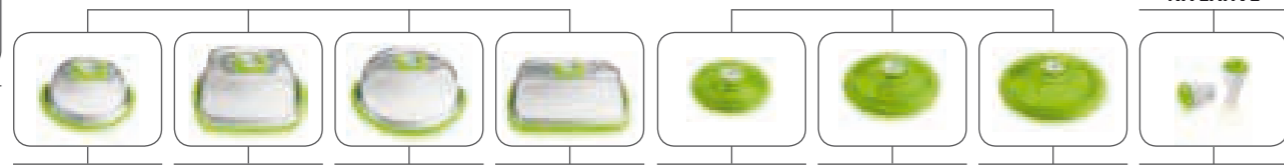
**VS-014-16**  
Ø od 8 do 16 cm

### UNIVERZÁLNÍ VÍČKA

### ZVONY NA SÝRY / KOLÁČE

### LEXI POKLICE

### ZÁTKY NA LAHVE



**VS-015-19**  
Ø 19 cm - v 11 cm  
objem 1.60 l

**VS-015-22**  
22 x 22 cm - v 13 cm  
objem 3.40 l

**VS-015-28**  
Ø 28 cm - v 14 cm  
objem 4.70 l

**VS-015-30**  
30 x 22 cm - v 15 cm  
objem 5.20 l

**VS-018-16**  
Ø 16 cm

**VS-018-20**  
Ø 20 cm

**VS-018-24**  
Ø 24 cm

**VS-016**  
Ø od 1.7 do 2 cm  
2 kusy

<b>Kód:</b>	VS-P
<b>Rozměry:</b>	šířka: 240 mm – hloubka: 80 mm – výška: 55 mm
<b>Hmotnost:</b>	cca 0,420 kg
<b>Materiál:</b>	ABS plast (vnější plášť)
<b>Kapacita odsávání:</b>	13 NI/min
<b>Měřená hladina podtlaku:</b>	jmenovitá: 550 mbar - max 750 mbar
<b>Adaptér:</b>	100-240 V AC, 50-60 Hz / 12.6 V DC, 1.8 A
<b>Typ baterie:</b>	Li-ion, polymerická (3 články)
<b>Napětí:</b>	12.6 V DC
<b>Jmenovitá kapacita (C):</b>	≤ 800 mAh
<b>Minimální kapacita (3C discharge):</b>	≤ 700 mAh
<b>Životnost baterie:</b>	500 cyklů po 500 cyklech je kapacita více než 70 % původní kapacity
<b>Otáčky:</b>	3800 ± 10 % otáček za minutu
<b>Motor:</b>	12 V DC
<b>Provozní teplota:</b>	0 °C - + 40 °C
<b>Navrženo v:</b>	Itálii
<b>Certifikováno v:</b>	Itálii
<b>Země původu:</b>	Itálie - Menfi Industria S.p.A. Via Sibilla Aleramo 13, 20092 Cinisello Balsamo (MI)

PORUCHA	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
<b>Pumpa nefunguje.</b>	Baterie je v pohotovostním režimu.	Postupujte podle instrukcí v kapitole PRVNÍ POUŽITÍ.
	Porucha vakuové pumpy.	Kontaktujte servisní středisko Zepter.
<b>Vakuum v nádobě se nevytváří.</b>	Víko nádoby je nasazeno špatně.	Umístěte víko správně a opakujte postup znova.
	Mezi víkem a nádobou jsou zbytky jídla.	Opatrně očistěte nádobu i víko.
	Těsnění je poškozené.	Kontaktujte servisní středisko Zepter a požádejte o výměnu těsnění.
	Uzávěr ventilu je poškozený.	Kontaktujte servisní středisko Zepter a požádejte o jeho výměnu.
<b>Vakuum se vytvoří, ale nevydrží.</b>	Mezi těsněními jsou zbytky jídla.	Pořádně ho očistěte.
	Těsnění je poškozené.	Kontaktujte servisní středisko Zepter a požádejte o výměnu těsnění.
	Uzávěr ventilu je poškozený.	Kontaktujte servisní středisko Zepter a požádejte o jeho výměnu.
	Potraviny v nádobě zkvasily.	Nekonzumujte jídlo, které může být zkažené.

## 9.1 SROVNÁVACÍ PŘEHLED SKLADOVÁNÍ POTRAVIN V MRAZNIČCE

DRUH JÍDLA	BĚŽNÉ SKLADOVÁNÍ	SKLADOVÁNÍ V SYSTÉMU VACSÝ®
Vařené pokrmy	2 DNY	10 DNÍ
Lasagne s masovou omáčkou	2 DNY	10 DNÍ
Vařené těstoviny nebo jídla s rýží	2 DNY	15 DNÍ
Čerstvé syrové maso	3 DNY	5 DNÍ
Tepelně upravované maso	5 DNÍ	15 DNÍ
Čerstvé ryby	2-3 DNY	4-5 DNÍ
Vepřové polotovary	7 DNÍ	20 DNÍ
Klobásy a pikantní salámy	7 DNÍ	20 DNÍ
Tvrdé a polotvrdé sýry	15 DNÍ	60 DNÍ
Syrová zelenina	5 DNÍ	21 DNÍ
Zelený salát	5 DNÍ	21 DNÍ
Čerstvé ovoce	10 DNÍ	21 DNÍ
Víno	3 DNY	15 DNÍ
Nealkoholické nápoje	7 DNÍ	30 DNÍ
Smetanové dezerty	2 DNY	10 DNÍ
Jiné dezerty	5 DNÍ	20 DNÍ

**Poznámka:** V tabulkách je uvedena pouze přibližná doba trvanlivosti, protože ta závisí na počátečním stavu (čerstvosti) a způsobu přípravy potravin. Skladování potravin bylo prováděno v chladničce při 3 °C / 5 °C.

## 9.2 SROVNÁVACÍ PŘEHLED SKLADOVÁNÍ POTRAVIN VE SPÍŽÍCH A V POLICÍCH

DRUH JÍDLA	BĚŽNÉ SKLADOVÁNÍ	SKLADOVÁNÍ V SYSTÉMU VACSÝ®
Sušenky bez náplně	120 DNÍ	<b>365 DNÍ</b>
Chléb	2 DNY	<b>8 DNÍ</b>
Rýže, těstoviny, sušené ovoce	180 DNÍ	<b>365 DNÍ</b>
Káva, čaj	180 DNÍ	<b>365 DNÍ</b>

**Poznámka:** Délka skladování závisí na počáteční čerstvosti produktů, způsobu skladování a správném používání vakuové pumpy VacSy® a VacSy® nádob.



**POZOR!** Nedoporučuje se nádoby často opakovaně otevírat a zavírat, protože by to mohlo snížit optimální účinek vakuového balení.



**VAROVÁNÍ!** Při použití VacSy® nádob v mikrovlnné troubě odstraňte víko VacSy®.

**Vakuové balení nenahrazuje skladování v lednici nebo mražení potravin.**

**Balené potraviny musí být v každém případě spotřebovány před datem spotřeby uvedeném na originálním obalu.**

Toto zařízení lze použít pouze pro účely, k nimž bylo navrženo, tj. konzervaci potravin. Výrobce nenes zodpovědnost za jakékoliv škody způsobené nevhodným, nesprávným nebo nepřiměřeným použitím.

Všechny naše spotřebiče byly důkladně testovány dle striktních postupů a je garantována jejich výrobní bezchybnost. Záruční doba začíná běžet datem nákupu. To je uvedeno na faktuře vystavené prodejcem při dodání spotřebiče. **K záruční opravě je vyžadován doklad o zakoupení výrobku, ponechte si tedy účtenku. Záruční doba je stanovena podle místních zákonů a platných předpisů.**

Výrobce se zavazuje opravit nebo vyměnit bezplatně v rámci záruční doby ty části, u kterých jsou prokázány výrobní vady.

Defekty, které nelze jednoznačně přisoudit vadě materiálu nebo výroby, budou odstraněny v servisním středisku ZEPTER a tato oprava bude účtována v závislosti na výsledku.

### Záruka je platná pouze v následujících případech:

- Zařízení vykazuje materiálové nebo výrobní vady.
- Nebyly nalezeny žádné známky porušení ze strany zákazníka nebo přítomnost neoriginálních součástí použitých jinými osobami.
- Bylo používáno příslušenství navržené pro řadu VacSy®.
- Vakuová pumpa nebyla přetížena ani poškozena nárazem.

### Záruka se nevztahuje na / neplatí, pokud:

- Součástí, které podléhají běžnému opotřebení.
- Poškození vodou.
- Škody způsobené dopravou, nevhodným použitím, nedbalostí a/nebo nesprávným používáním.
- V přístroji byly prováděny neoprávněné zásahy.
- Přístroj byl používán k účelům, k nimž není určen.
- Poškození způsobené použitím vyššího napětí, než je uvedeno na výrobku.
- Nebyly dodrženy bezpečnostní předpisy a nebylo postupováno podle pokynů v uživatelské příručce.
- Škody na zboží vyplývající z opravy a/nebo údržby provedené neoprávněným servisním střediskem.

Tato záruka nemá vliv na zákonná práva spotřebitele vyplývající z příslušné platné státní legislativy, ani práva zákazníka vůči prodejci plynoucí z dohody o prodeji/koupi.

V případě neexistence použitelných vnitrostátních právních předpisů bude tato záruka spotřebitelovým jediným a výhradním opravným prostředkem a výrobce neručí za jakékoli náhodné nebo následné škody způsobené porušením jakékoli výslovné nebo implicitní záruky tohoto produktu.

Odpovědnost výrobce je omezena na, a nesmí překročit, pořizovací cenu výrobku skutečně zaplacenou spotřebitelem.

**⚠ POZOR!** Pokud je po koupi výrobku odstraněn nebo není čitelný jeho štítek se sériovým číslem, výrobce si vyhrazuje právo odmítnout záruční servis. Pokud máte jakékoli připomínky nebo otázky týkající se fungování přístroje nebo záruky, kontaktujte prosím obchodní konzultanty společnosti Zepter.

## 11 - PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Vakuová pumpa VacSy® VS-S je v souladu s evropskými směrnici:

- Směrnice o elektrických zařízeních určených pro používání v určitých mezích napětí, směrnice 2006/95/EC a dodatky.
- Nařízení o elektromagnetické kompatibilitě, Směrnice 2004/108 ES a dodatky.

Prohlášení ES o shodě zaručuje, že přístroj je bezpečný a byl kontrolován a testován a splňuje všechny požadavky uvedené v platných normách, směrnících a nařízeních.

### Sériová výroba splňuje:

- Technické nařízení celní unie 004/2011 "Bezpečnost nízkonapěťových zařízení" schválené rozhodnutím Komise celní unie č. 768 ze 16. srpna 2011.
- Požadavky celní unie na technické předpisy 020/2011: "Elektromagnetická kompatibilita technických prostředků", směrnice schválena rozhodnutím Komise celní unie č. 879 dne 9. prosince 2011.



Následující informace platí v Evropské unii a dalších evropských zemích se systémem tříděného odpadu.

### Likvidace starých baterií:

Tento výrobek obsahuje baterie. Symbol znamená, že baterie nesmí být likvidovány spolu s běžným komunálním odpadem. Namísto toho by měly být předány do příslušných sběrných míst určených k recyklaci.

Hladiny rtuti, kadmia nebo olova obsažené v bateriích nepřesahují hodnoty stanovené směrnicí 2006/66 / ES, a její pozdější úpravy. Z důvodu vaší bezpečnosti nevyjímejte baterie z výrobku a obraťte se výhradně na servisní středisko Zepter nebo kvalifikované zaměstnance Zepter.



### Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že na konci jeho životnosti nesmí být s výrobkem nakládáno jako s běžným domovním odpadem a musí být zlikvidován v souladu s pokyny daného místního úřadu a v řádně označených místech. Můžete také využít služeb oficiálního poskytovatele odvozu OEEZ v souladu se směrnicí 2002/96/ES.

Oddělený sběr jednotlivých složek EE zařízení zabraňuje negativním dopadům znečištění životního prostředí a minimalizuje nebezpečí pro lidské zdraví, které se mohou vyskytnout v důsledku nesprávné likvidace výrobku. Kromě toho umožňuje opakované použití a využití materiálu, čímž se šetří energie a suroviny. Pro podrobnější informace o sběru, třídění, opětovném použití a recyklaci výrobku kontaktujte poskytovatele služeb odvozu OEEZ nebo obchod, kde jste zařízení zakoupili.



Výměnu baterií provádí výhradně SERVISNÍ STŘEDISKO ZEPTER, nikdy uživatel. Baterie nikdy nevhazujte do ohně ani je nelikvidujte jejich pálením. Mohlo by dojít k jejich explozi, což je velmi nebezpečné a zakázané.

<b>BEVEZETÉS</b>	106
<b>1. BIZTONSÁGOS ÜZEMELTETÉS</b>	107
1.1 A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA	107
1.2 BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	107
1.3 ÉLELMISZERBIZTONSÁG	109
1.4 HULLADÉKKEZELÉS	109
<b>2 KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS</b>	109
<b>3 VACSY VÁKUUMSZIVATTYÚ</b>	110
3.1. VACSY VÁKUUMSZIVATTYÚ	110
<b>4 HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ</b>	112
4.1 A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE	112
4.2. VACSY VÁKUUMSZELEP	113
4.3 A VÁKUUMSZIVATTYÚ HASZNÁLATA TÁROLÓEDÉNYEKSEL	114
<b>5 A TÁROLÓEDÉNYEK KIVÁLASZTÁSA ÉS ELŐKÉSZÍTÉSE</b>	115
<b>6 TERMÉKVÁLASZTÉK</b>	116
<b>7 MŰSZAKI ADATOK</b>	117
<b>8 HIBALEHÁRÍTÁS</b>	118
<b>9 ÖSSZEHASONLÍTÓ TÁBLÁZAT AZ ÉTELEK ELTARTHATÓSÁGÁRA</b>	119
9.1 HŰTŐSZEKRENYBEN TÁROLT ÉTELEK ELTARTHATÓSÁGA	119
9.2 SZOBAHŐMÉRSÉKLETEN TÁROLT ÉTELEK ELTARTHATÓSÁGA	120
<b>10 JÓTÁLLÁS</b>	121
<b>11 MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT</b>	122
<b>12 HULLADÉKKEZELÉS</b>	123

## GRATULÁLUNK A VÁLASZTÁSÁHOZ!

### KÖSZÖNJÜK, HOGY A ZEPTER INTERNATIONAL INNOVATÍV ÉS PRAKTIKUS TERMÉKEIT VÁLASZTOTTA!

Amikor Ön a Zepter VacSy® termékcsaládja mellett döntött, akkor az eleganciát és az innovációt választotta!

A Zepter fontosnak tartja vásárlók életminőségének javítását, és azt a célt tűzte ki maga elé, hogy a világ minden táján a mindennapi életük részévé váljon.

Az utóbbi harminc évben a Zepter világcéggé vált, amely kiemelkedő sikereket ért el 5 kontinens több mint 60 országában.

A Zepter termékeket több mint 80 millió ügyfelünk használja nap mint nap.

A Zepter International kutatói csapata a mindennapi élet számos területén honosított meg innovatív technológiákat az egészségvédelem és az életminőség javítása érdekében. Szakértőink azon dolgoztak, hogy ezeket a technológiákat elérhetővé tegyék azok számára, akiknek a legnagyobb szükségük van rá – Önnek és a szeretteinek.

Az egészséges ételek készítésének ideális eszköze a szabadalmaztatott Zepter Masterpiece főzőrendszer, valamint az elegáns és sokoldalú Home Art konyhai kiegészítők, melyek már számos háztartásban megtalálhatók.

A népszerű Tableart és Tableware termékek számos példát szolgáltatnak arra, hogyan javítja a Zepter International az életminőséget. A Zepter termékek a cég hét gyárában, Németországban, Olaszországban és Svájcban készülnek, a legmodernebb technológiák felhasználásával, garantált minőségben.

A VacSy® vákuumcsomagoló rendszer sem kivétel! A hordozható, hatékony készülék segítségével vákuumozhatjuk az ételt, így az tovább marad friss.

A VacSy® termékek a gyakorlatban bizonyítják Önnek, milyen egyszerűen megőrizheti családja egészségét és jó közérzetét.

**VACSY®: ISMERJE MEG AZ INNOVATÍV VÁKUUMCSOMAGOLÓ RENDSZERT**

Fedezze fel, milyen egyszerűen használható a VACSY® vákuumcsomagoló rendszer, és élvezze a vákuumcsomagolás előnyeit!

A VacSy® vákuumszivattyúval a nyers és főtt ételek egyaránt vákuumozhatóak. A termékcsaládot a tárolóedények széles választéka teszi teljessé.

A praktikus és sokoldalú edényekben hosszabb ideig eltartható az étel, és a hűtőszekrény is szagtalan marad.

A VacSy® vákuumcsomagoló rendszer segít megőrizni az étel eredeti ízét, állagát és vitamintartalmát azáltal, hogy késlelteti a kémiai (oxidáció) és biológiai (mikroorganizmusok okozta) károsodást. Így az étel tovább megőrzi frissességét.

Első használat előtt tanulmányozza át a használati útmutatót!

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



Az útmutatóban az alábbi figyelmeztető jelzésekkel találkozhat:

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

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

**1.1 A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA**

A környezeti hőmérséklet normál használat esetén nem haladhatja meg a +40°C-ot.

A készülék használata 0 °C alatti környezeti hőmérséklet esetén nem javasolt.

A helyiség levegője legyen tiszta. A relatív páratartalom 40°C-os hőmérséklet esetén nem haladhatja meg a 60% ± 25%-ot.

Az akkumulátor a készülék kb. 25 perces működtetését tudja biztosítani, ezután újra kell tölteni.

Ajánlott környezeti hőmérséklet az akkumulátor töltéséhez: 20–30 °C.

Amennyiben alacsony hőmérsékleten, pl. 0°C alatt töltjük fel az akkumulátort, a teljesítménye és a hasznos élettartama várhatóan csökkenni fog. Amennyiben 3 hónapig nem használjuk a készüléket, az akkumulátort újra fel kell tölteni. Az első használat alkalmával kövesse a 4.1 fejezet (A készülék üzembe helyezése) útmutatását. Az akkumulátort célszerű háromhavonta feltölteni.

**1.2 BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK**

- 01.** 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. Őrizze meg az útmutatót, hiszen a későbbiekben még szüksége lehet rá.
- 02.** A csomagolás eltávolítása után győződjön meg róla, hogy a készülék ép és sértetlen.
- 03.** Ha nem érti az útmutatót, ne használja a készüléket, hanem forduljon a Zepter szakképzett

munkatársaihoz.

04. Vizes kézzel ne érjen a készülék csatlakozójához.
05. Veszélyhelyzet esetén csatlakoztassa le a készüléket a hálózatról.
06. Ne tegye ki a készüléket az időjárás hatásainak, pl. esőnek, jégesőnek, hónak stb.
07. Ne használja a készüléket tűz- vagy robbanásveszélyes anyagok, gáz vagy nyílt láng közelében.
08. A vákuumszivattyú kizárólag a készülékhez tartozó töltőegységgel használható. A készülék csak a műszaki címkén feltüntetett, alacsony feszültségen működtethető.
09. Mielőtt csatlakoztatja az akkumulátortöltőt a hálózatra, győződjön meg róla, hogy a műszaki címkén szereplő adatok megfelelnek a hálózati paramétereknek.
10. A készüléket 8 év alatti gyermek nem használhatja. 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.
11. A készülék csak a gyártó által meghatározott célokra (pl. étel tárolása) használható, a használati útmutatóban leírtak szerint.  
A gyártó nem felel a nem megfelelő, helytelen vagy ésszerűtlen használatból keletkezett károkért.
12. A munkafelület legyen tiszta, száraz és szobahőmérsékletű (nem forró).
13. A készülék száraz vagy nedves törülközővel tisztítható. Ne használjon dörzsszivacsot, alkoholt

vagy más oldószert. Hagyja a készüléket megszáradni, mielőtt elteszi.

14. Csak eredeti VacSy® tartozékokat használjon.

### 1.3 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.

### 1.4 HULLADÉKKEZELÉS

Életciklusának végén javasoljuk, hogy vágja el a készülék elektromos vezetékét. 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.

## 2 - KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

- Csatlakoztassa le a készüléket a hálózatról.
- Puha, nedves törülközővel tisztítsa meg a készüléket. Ne használjon olyan tisztítóeszközt, amely összekarcolhatja vagy sértheti a készülék borítását. Ne merítse vízbe, ne helyezze vízszög alá. Ne folyasson tisztítószert a készülék borítására vagy a belsejébe.
- Használat előtt győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen megszáradt.

### 3.1 VACSY® VÁKUUMSZIVATTYÚ

A készülék kiszívja a levegőt a tárolódobozokból, üvegekben és konyhai edényekből, így megóvjaa az ételt azoktól a szennyeződésektől, amelyek ronthatnák a minőségét.

A vákuumszivattyú a VacSy® termékcsalád valamennyi termékével használható.

A **VacSy® vákuumszivattyú** használható nyers vagy főtt ételek vákuumozására:

- **VacSy® tárolóedényekben**
- **üvegekben**
- **edényekben**

A teljes VacSy® termékválasztékot megtalálja a 116. oldalon.



VacSy®  
vákuumszivattyú  
tárolóedénnyel



VacSy®  
vákuumszivattyú  
üvegdugóval



VacSy®  
vákuumszivattyú  
univerzális fedővel



VacSy® vákuumszivattyú  
lexi fedővel és  
Zepter edénnyel



#### A csomag tartalma:

- A** VACSY® vákuumszivattyú (VS-P)
- B** Asztali/fali tartóállvány
- C** Akkumulátortöltő / hálózati csatlakozó egység
- D** Használati útmutató



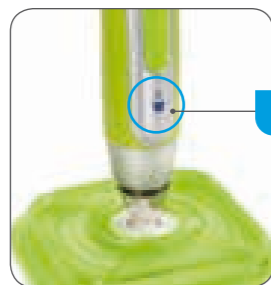


### 4.1 A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

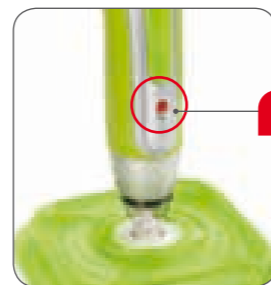
A készülék csomagolásában az akkumulátor töltetlen állapotban van, így megelőzhető a véletlen bekapcsolás, hiszen a készülék akkor sem kezd működni, ha megnyomjuk a bekapcsológombot. Az akkumulátor beüzemeléséhez az alábbi lépéseket kell elvégezni:



1. Kapcsoljuk a töltőegységet a készülékhez és csatlakoztassuk a hálózatra.
2. A kék fény villogni kezd, jelezve, hogy az akkumulátor töltődik.
3. Az akkumulátort legalább 4 órán át hagyjuk töltődni. Amikor a kék jelzőfény kialszik, az akkumulátor feltöltődött.
4. Töltés után a készülék működtethető a hálózatról a töltőegységen keresztül, vagy le lehet csatlakoztatni a hálózatról, ilyenkor a készülék az akkumulátorról üzemel.
5. Akkumulátorról a készülék kb. 25 percen keresztül működtethető, ezután az akkumulátort újra kell tölteni. Villogó kék fény jelzi, hogy az akkumulátor töltésre szorul. Ha nem használjuk a készüléket, a jelzőfény még 2 percig villog.



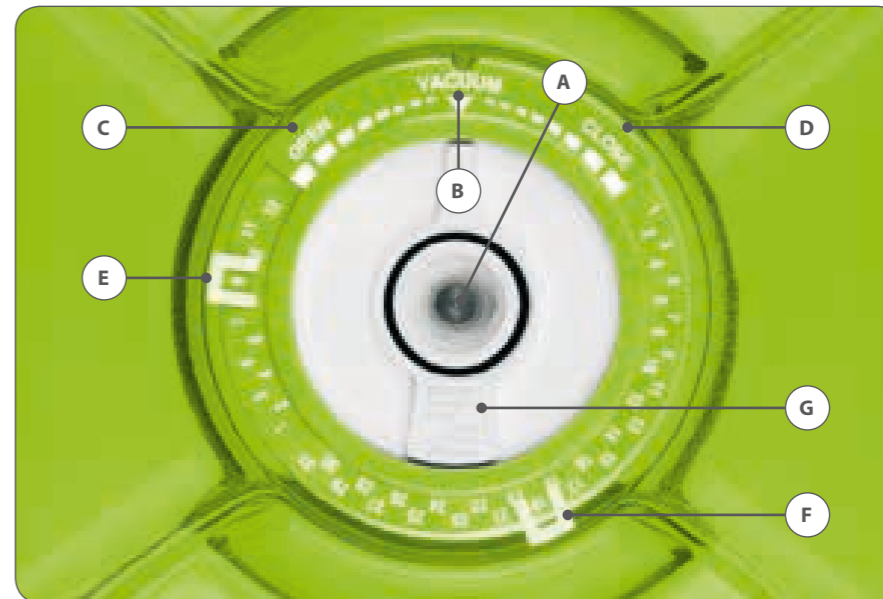
**Akkumulátor  
töltés jelzőfény**  
Villogó kék fény  
jelzi, hogy az  
akkumulátor  
töltésre szorul.



**Vákuumozás  
jelzőfény**  
Vörös fény jelzi  
a vákuumozási  
folyamat végét.

### 4.2 VACSY VÁKUUMSZELEP

Helyezze az ételt az edénybe, majd zárja le a VacSy® fedővel. Állítsa a forgótárcsát vákuumozás (VACUUM) pozícióba. Illessze a VacSy® szívófejet a szelepra és szivattyúzza ki a levegőt. A vákuumozási folyamat vége felé a piros jelzőfény villogni kezd. Amikor a vörös jelzőfény folyamatosan világít, a vákuumozási folyamat befejeződött. Távolítsa el a készüléket és forgassa a szelepet a záró (CLOSE) pozícióba. Az edény ekkor légmentesen le van zárva. Az edény kinyitásához fordítsa a szelepet a nyitás (OPEN) pozícióba. Az edényt ezután ki lehet nyitni.



**A.** SZELEP  
**B.** VÁKUUMOZÁS  
**C.** NYITÁS  
**D.** ZÁRÁS  
**E.** HÓNAPJELZŐ  
**F.** NAPJELZŐ  
**G.** FORGÓTÁRCSA

### 4.3 A VÁKUUMSZIVATTYÚ HASZNÁLATA TÁROLÓEDÉNYEKSEL



1. Bizonyosodjon meg róla, hogy az akkumulátor fel van töltve. Amennyiben az akkumulátor töltésre szorul, csatlakoztassa a töltőt a hálózatra.
2. Zárja le az edényt a fedővel és állítsa a forgótárcsát vákuumozás (VACUUM) pozícióba.
3. Illessze a VacSy® szívófejet a fedőn található szelepre. Nyomja meg a vákuumozás gombot a vákuumozási folyamat elindításához.
4. Tartsa nyomva a vákuumozás gombot, amíg a vörös fény folyamatosan nem világít, jelezve a vákuumozási folyamat végét.
5. Amikor a szívófejet levesszük a szeleptől, a szelep automatikusan lezár.
6. Állítsa a forgótárcsát a zárás (CLOSE) pozícióba a szelep lezárásához. Állítsa be az étel eltarthatósági idejét a fedőn található naptárkorong segítségével.
7. Helyezze az edényt a hűtőbe vagy a fagyasztozóba, amennyiben szükséges. Óvja az ételt a közvetlen napsütéstől.

A VacSy® termékcsalád széles termékínálatának köszönhetően Ön az étel típusának legmegfelelőbb edényt választhatja ki.

**⚠ MEGJEGYZÉS:** Ügyeljen az alábbi szabályok betartására:

- A magas víztartalmú ételek tovább maradnak frissek, ha rácsos aljú üvegedényben tároljuk őket. Az étel nem áll a saját levében, így hosszabb ideig eltartható marad.
- A polikarbonát edények a szárazételek tárolására ideálisak.
- Ha VacSy® univerzális fedőt használunk egy hagyományos tárolóedényen, akkor győződjünk meg róla, hogy az edény jellemzői megfelelőek az étel vákuumozására és tárolására.
- A fedőnek tökéletesen száraznak kell lennie, hogy a vákuumozási fázisban ne juthasson víz a készülékbe.
- Ügyeljünk rá, hogy ne töltsük túl az edényt; legalább 2 cm maradjon az edény peremétől, hogy a készülék ne szívja fel a folyadékot.
- Szénsavas üdítőitalok sem üvegekben, sem dobozban nem vákuumozhatók.

A VacSy® előnyeinek teljes kihasználásához javasoljuk, hogy használja a Zepter Masterpiece CookART edényeket, így egészséges ételeket készíthet főlegesen zsiradék, víz és só hozzáadása nélkül. Az étel így megőrzi eredeti ízét, vitamintartalmát, állagát és aromáját. Ha további információkat szeretne a Zepter Masterpiece CookART termékekről, Zepter terméktanácsadója szívesen áll az Ön rendelkezésére!

Szárazétel (keksz, tészta)	Keksz, sütemény, desszert	Sajt, füstölt disznóhús, torta	Vörös húsok, baromfi, zöldség (nyersen és főzve)	Szárazételek, lekvár	Levesek	Bor, tea, tej, italok
EDÉNY	CSAVAROS TETEJŰ EDÉNY	SAJTÁL	ÜVEGEDÉNY	EDÉNY UNIVERZÁLIS FEDŐVEL	ZEPTER EDÉNY LEXI FEDŐVEL	ÜVEGDUGÓ



**VS-P**  
VÁKUUMSZIVATTYÚ



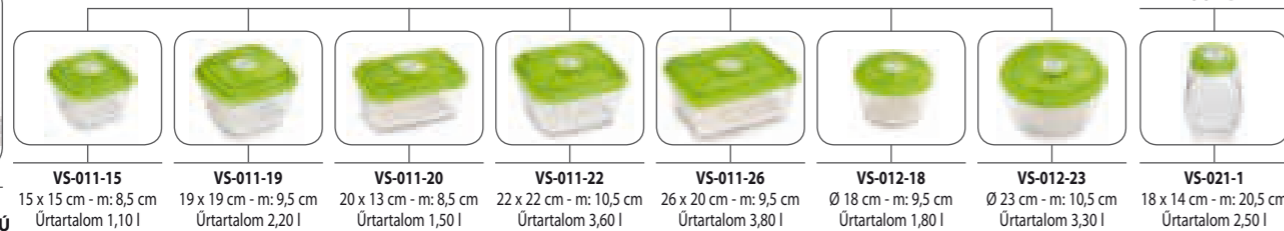
**VS-S**  
VÁKUUMFÓLIÁZÓ  
EGYSÉG



**FÓLIATEKERCS**

**VS-R-3202**  
300 x 20 cm 2 db  
**VS-R-3282**  
300 x 28 cm 2 db  
**VS-R-SET**  
300 x 20 cm 1 db  
300 x 28 cm 1 db

### ÜVEGEDÉNYEK

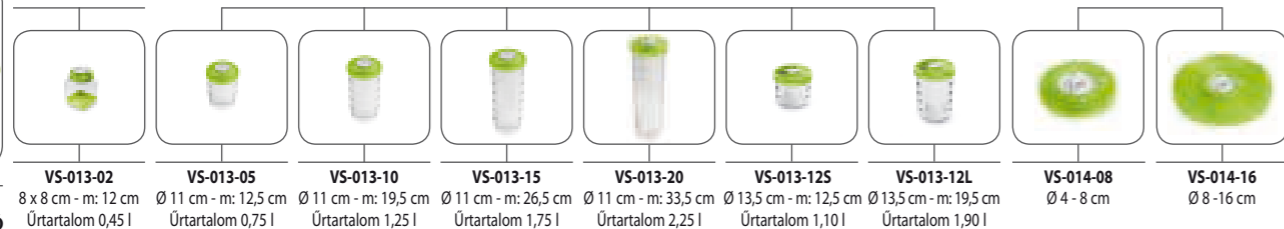


### CSAVAROS TETEJŰ EDÉNY

### FŰSZERTARTÓ

### EDÉNYEK

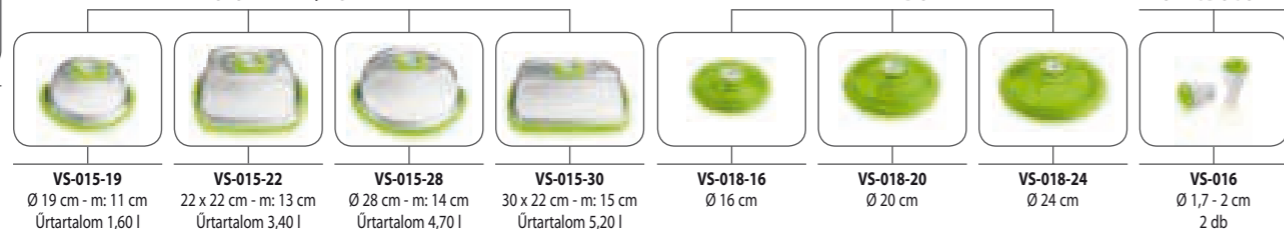
### UNIVERZÁLIS FEDŐK



### SAJTÁLAK / TORTATÁLAK

### LEXI FEDŐK

### ÜVEGDUGÓK



<b>Cikkszám:</b>	VS-P
<b>Méret:</b>	szélesség: 240 mm - mélység: 80 mm - magasság: 55 mm
<b>A készülék tömege:</b>	kb. 0,42 kg
<b>Anyaga:</b>	vegyes anyagok; ABS műanyag (külső burkolat)
<b>Vákuumszivattyú teljesítménye:</b>	13 NI/perc
<b>Névleges vákuumnyomás:</b>	nominális - 550 mbar - max. 750 mbar
<b>Akkumulátortöltő / hálózati csatlakozó egység:</b>	100-240 V AC, 50-60 Hz / 12,6 V DC, 1,8 A
<b>Akkumulátor típusa:</b>	Li-ion akkumulátor (3 egység)
<b>Töltési feszültség:</b>	12,6 V DC
<b>Nominális teljesítmény (C):</b>	≤ 800 mAh
<b>Minimális teljesítmény 3C töltéssel:</b>	≤ 700 mAh
<b>Az akkumulátor élettartama:</b>	500 ciklus; ezután a teljesítmény az eredeti 70%-a
<b>Motorsebesség:</b>	3800 ± 10% rpm
<b>Motor feszültség:</b>	12 V DC
<b>Működési hőmérséklet:</b>	0°C - + 40°C
<b>Tervezés:</b>	Olaszország
<b>Tanúsítás:</b>	Olaszország
<b>Származási ország:</b>	Olaszország - Menfi Industria S.p.A. Via Sibilla Aleramo 13, 20092 Cinisello Balsamo (MI)

HIBA	A MEGHIBÁSODÁS OKA	JAVASLAT
<b>A vákuumszivattyú nem működik.</b>	Az akkumulátor nincs feltöltve.	Kövesse a készülék beüzemelésakor elvégzendő lépéseket.
	A vákuumszivattyú nem működik.	Lépjen kapcsolatba a Zepter szakszervizzel.
<b>Az edényben nem keletkezik vákuum.</b>	A fedőt nem megfelelően helyezte az edényre.	Igazítsa meg a fedőt és végezze el újra a vákuumozást.
	Ételmaradék került a fedő és az edény közé.	Tisztítsa meg a fedőt és az edényt.
	A tömítés sérült.	Cserélje ki a tömítést (lépjen kapcsolatba a Zepter szakszervizzel).
	A fedőn található szelep sérült.	Cserélje ki a fedőt (lépjen kapcsolatba a Zepter szakszervizzel).
<b>A vákuumozási folyamat lezajlik, de az edénybe visszaszívárog a levegő.</b>	Ételmaradék került a szivacs tömítések közé.	Tisztítsa meg a tömítést.
	A tömítés sérült.	Cserélje ki a tömítést (lépjen kapcsolatba a Zepter szakszervizzel).
	A fedőn található szelep sérült.	Cserélje ki a fedőt (lépjen kapcsolatba a Zepter szakszervizzel).
	Az étel megromlott az edényben.	A romlott ételt ne fogyassza el.

## 9.1 HŰTŐSZEKRENYBEN TÁROLT ÉTELEK ELTARTHATÓSÁGA

ÉTEL	HAGYOMÁNYOS MÓDSZERREL	A VACSY® RENDSZERREL
Főtt étel	2 NAP	<b>10 NAP</b>
Lasagne hússzósszal	2 NAP	<b>10 NAP</b>
Főtt tészta vagy rizs	2 NAP	<b>15 NAP</b>
Nyers hús	3 NAP	<b>5 NAP</b>
Főtt hús	5 NAP	<b>15 NAP</b>
Nyers hal	2-3 NAP	<b>4-5 NAP</b>
Füstölt disznóhús	7 NAP	<b>20 NAP</b>
Felvágott, szalámi	7 NAP	<b>20 NAP</b>
Kemény és félkemény sajtok	15 NAP	<b>60 NAP</b>
Nyers zöldség	5 NAP	<b>21 NAP</b>
Saláta	5 NAP	<b>21 NAP</b>
Nyers gyümölcs	10 NAP	<b>21 NAP</b>
Bor	3 NAP	<b>15 NAP</b>
Üdítőital	7 NAP	<b>30 NAP</b>
Krémes desszertek	2 NAP	<b>10 NAP</b>
Egyéb desszertek	5 NAP	<b>20 NAP</b>


**Megjegyzés:** A fenti táblázatban szereplő értékek hozzávetőlegesek, mivel az eltarthatóság nagyban függ az étel eredeti állapotától (frissesség) illetve az elkészítési módjától. +3 °C / +5°C között, hűtőszekrényben tárolt élelmiszer esetén.

## 9.2 SZOBAHŐMÉRSÉKLETEN TÁROLT ÉTELEK ELTARTHATÓSÁGA

ÉTEL	HAGYOMÁNYOS MÓDSZERREL	A VACSZY® RENDSZERREL
Keksz	120 NAP	<b>365 NAP</b>
Kenyér	2 NAP	<b>8 NAP</b>
Rizs, száraztészta, aszalt gyümölcs	180 NAP	<b>365 NAP</b>
Kávét, tea	180 NAP	<b>365 NAP</b>

**Megjegyzés:** Az eltarthatóság függ a termék eredeti frissességétől, a tárolási módszerektől és a VacSy® vákuumrendszer megfelelő használatától.

 **MEGJEGYZÉS:** Ne nyissa ki a lezárt tárolóedényeket, mivel ez csökkenti a vákuumos tárolás hatékonyságát.

 **FIGYELEM!** Ha a mikrohullámú sütőbe helyezi a VacSy® edényeket, előtte távolítsa el a VacSy® fedőt. A vákuumcsomagolás nem helyettesíti az étel hűtőben vagy mélyhűtőben való tárolását. Az előre csomagolt ételeket minden esetben el kell fogyasztani a csomagoláson található lejárati idő előtt.

A készülék kizárólag a gyártó által meghatározott célra, vagyis ételek tárolására alkalmazható. A gondatlan, felelőtlen vagy helytelen használatból származó károkért a gyártó nem vállal felelősséget. Készülékeink szigorú minőségbiztosítási ellenőrzésen esnek át, hogy kiszűrjessük a gyártás során keletkező hibákat. A garancia a vásárlás napjától számít; ez azonos a számla dátumával, amelyet a forgalmazó állít ki a készülék kiszállításakor. **A garanciális szolgáltatások igénybevételéhez a vásárlónak be kell mutatnia a vásárlást igazoló dokumentumot, ezért kérjük, 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, 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 tönkremenetele esetén
- Amennyiben víz került a készülékbe
- 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 meghatározott
- A megadottnál magasabb feszültségen történő üzemeltetés okozta károk esetén
- Ha használat közben nem tartották be a biztonsági előírásokat és a használati útmutató instrukcióit
- 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 károkra.

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 jóállással kapcsolatban, lépjen kapcsolatba ZEPTER terméktanácsadójával.

## 11 - MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

A VacSy® vákuumszivattyú (VS-P) megfelel az alábbi EU-s direktíváknak:

- Az alacsony feszültségű berendezésekre vonatkozó 2006/95/EC direktívának és kiegészítéseinek, valamint
- 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 Bizottság által jóváhagyott (N°768, 2011.08.16.) 004/2011 műszaki rendelet „Az alacsonyfeszültségű eszközök biztonsági előírásairól”.
- A Vámunió Bizottság által jóváhagyott (N°879, 2011.12.09.) 020/2011 műszaki rendelet „A műszaki eszközök elektromágneses kompatibilitásáról”.



Az alábbi környezetvédelmi információ az Európai Unió és más európai országok területére érvényes, ahol megoldott az elkülönített hulladékgyűjtés.

**Használt akkumulátorok elhelyezése:**

A készülék akkumulátorral üzemel. Az áthúzott szemetesedény-szimbólum azt jelzi, hogy a készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell elhelyeznünk, a kijelölt hulladékátvevő helyeken, a helyi szabályozásnak megfelelően.

Az akkumulátor nem tartalmaz a 2006/66/EC direktívában és kiegészítéseiben megadott határértéknél nagyobb mennyiségű higanyt, kadmiumot és ólmot.

A saját biztonsága érdekében ne távolítsa el az akkumulátort a készülékből és a készülék karbantartását bízza a Zepter szakszervizre vagy képzett szakemberekre.



**A használt elektromos és elektronikus készülékek elhelyezése:**

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 a forgalmazót.

Az akkumulátort ne próbálja házilag kicserélni, hanem keresse fel a Zepter szakszervizt.

A balesetek megelőzése érdekében ügyeljen rá, hogy az akkumulátor ne kerüljön nyílt láng közelébe. A használt akkumulátort ne dobja tűzbe, mivel az akkumulátor felrobbanhat.



<b>WPROWADZENIE</b>	126
<b>1 INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</b>	127
1.1 INSTRUKCJE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA	127
1.2 WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	127
1.3 BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI	129
1.4 UTYLIZACJA	129
<b>2 PRZECHOWYWANIE I CZYSZCZENIE</b>	129
<b>3 POMPA VACSY®</b>	130
3.1 POMPA VACSY®	130
<b>4 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM</b>	132
4.1 PIERWSZE UŻYCIE	132
4.2 ZAWÓR VACSY®	133
4.3 KORZYSTANIE Z POMPY VACSY® Z POJEMNIKAMI	134
<b>5 WYBÓR I PRZYGOTOWANIE POJEMNIKÓW</b>	135
<b>6 KOLEKCJA PRODUKTÓW VACSY®</b>	136
<b>7 DANE TECHNICZNE</b>	137
<b>8 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW</b>	138
<b>9 TABELY PORÓWNAWCZE DOT. PRZECHOWYWANIA</b>	139
9.1 TABELA PORÓWNAWCZA DOT. PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI W LODÓWCE	139
9.2 TABELA PORÓWNAWCZA DOT. PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI W SZAFKACH ORAZ NA PÓŁKACH	140
<b>10 GWARANCJA</b>	141
<b>11 DEKLARACJA ZGODNOŚCI</b>	142
<b>12 INFORMACJE DOT. UTYLIZACJI</b>	143

## GRATULACJE!

### WŁAŚNIE DOKONALI PAŃSTWO ZAKUPU JEDNEGO Z NAJBARDZIEJ FUNKCJONALNYCH PRODUKTÓW ZEPTER INTERNATIONAL!

Wybierając VacSy® Zeptera - firmy znanej z jakości, elegancji i innowacyjności – przede wszystkim podarujecie Państwo Waszej rodzinie zdrowie i zapewnicie nowoczesność na miarę naszych czasów.

Zepter jest integralną częścią codziennego życia ludzi na całym świecie. Przez ostatnie dwadzieścia lat Zepter stał się firmą o charakterze globalnym, produkującą, promującą i sprzedającą swoje wyroby poprzez sieć wykwalifikowanych przedstawicieli oraz w salonach firmowych, w ponad 60 krajach na 5 kontynentach.

Zespół ekspertów oraz pracowników naukowo-badawczych Zepter International wprowadził i nadal wprowadza nowatorskie pomysły służące poprawie zdrowia i samopoczucia, adresując je bezpośrednio do osób najbardziej zainteresowanych – do swoich Klientów.

Problem zdrowego gotowania znalazł rozwiązanie w linii opatentowanych naczyń kuchennych oraz w uniwersalnych akcesoriach Zepter Home Art, które mają zastosowanie w wielu gospodarstwach domowych.

Linie Tableart i Tableware są dowodem na to, w jaki sposób produkty Zepter International poprawiają jakość życia, propagując dobry smak i styl.

Zakłady produkcyjne Zeptera, zlokalizowane w siedmiu fabrykach w Niemczech, Włoszech i Szwajcarii, stosują najnowocześniejsze technologie w celu stworzenia produktów najwyższej jakości. System Próżniowy VacSy® nie jest wyjątkiem – to kontynuacja zasady działania firmy, której marka oznacza zawsze jakość, styl i nieprzemijającą wartość!

VacSy® to małe, skuteczne urządzenie, którego wyjątkowość łatwo ocenić od pierwszego zastosowania! Drodzy Klienci! Kiedy zaczniecie już używać produktów VacSy®, szybko przekonacie się, w jaki sposób, stosunkowo niewielkim kosztem, można zapewnić zdrowie i dobre samopoczucie Waszej rodzinie!

## VACSY®: REWOLUCYJNY, ZINTEGROWANY SYSTEM PRÓŻNIOWY I JEGO ELEMENTY

Odkryj, jak niewiarygodnie łatwe jest użytkowanie VacSy® – Systemu do Próżniowego Przechowywania Żywności – i jak wielkie płyną z tego korzyści!

Pompa VacSy® jest kompatybilna zarówno ze zgrzewarką jak i systemem pojemników na żywność. Umożliwia próżniowe przechowywanie świeżej oraz gotowanej żywności. To niezwykle praktyczne urządzenie pomaga w zachowaniu świeżości żywności i czystości lodówki – dodatkowo chroniąc ją przed nieprzyjemnymi zapachami. Prawidłowo używany System do Próżniowego Przechowywania Żywności VacSy® pozwala na utrzymanie świeżości produktów żywnościowych przez dłuższy czas.

System do Próżniowego Przechowywania Żywności VacSy® utrzymuje organoleptyczne właściwości żywności i zawarte w niej witaminy. Przed rozpoczęciem użytkowania systemu VacSy® należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Zachowaj instrukcję, by móc do niej sięgnąć w przyszłości.

Instrukcję do pobrania w wersji elektronicznej można znaleźć na [www.zepter.pl](http://www.zepter.pl)



W niniejszej instrukcji znajdują się specjalne oznaczenia, które powinny w sposób szczególny zwrócić Twoją uwagę:

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Ze względów bezpieczeństwa zachowaj szczególną ostrożność.

**⚠ UWAGA!** Ten zapis wskazuje na ważne, dodatkowe i wskazówki dotyczące właściwego użytkowania urządzenia.

### 1.1 INSTRUKCJE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

Maksymalny rekomendowane zakres temperatury otoczenia w czasie użytkowania urządzenia wynosi +40°C.

Minimalny rekomendowany zakres temperatury otoczenia w czasie użytkowania urządzenia wynosi 0°C. Powietrze w otoczeniu, w którym korzysta się z urządzenia powinno być względnie czyste a wilgotność nie powinna przekraczać 60% ± 25%.

Optymalny czas pracy baterii wynosi 25 minut, po upływie tego czasu bateria wymaga naładowania. Rekomendowany zakres temperatury otoczenia podczas ładowania: 20 – 30 °C.

Ładownie urządzenia w temperaturach poniżej 0°C, wpłynie na wydajność pracy urządzenia i niekorzystnie wpływa na żywotność baterii. Po dokonaniu zakupu postępuj zgodnie z zaleceniami w rozdziale „4.1 Pierwsze użycie”. Generalnie sugerujemy finalnemu użytkownikowi, aby przechowywanie pompy nie przekroczyło okresu trzech miesięcy pomiędzy ładowaniem baterii.

### 1.2 WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

01. Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralną część wyposażenia urządzenia. Dokładnie zapoznaj się z zapisami dotyczącymi bezpieczeństwa użytkowania oraz wszelkimi innymi informacjami, dotyczącymi użytkowania i serwisowania urządzenia. Zachowaj instrukcję do wykorzystania w przyszłości.
02. Po usunięciu opakowania upewnij się, że urządzenie nie uległo uszkodzeniu w transporcie.
03. Jeśli zapisy znajdujące się w niniejszej instrukcji są dla Ciebie niejasne, nie rozpoczynaj



- korzystania z urządzenia lecz skontaktuj się z wykwalifikowanym personelem Zepter.
04. Nie podłączaj urządzenia do źródła zasilania i nie odłączaj go jeśli masz mokre/wilgotne ręce.
  05. W nagłych wypadkach odłącz urządzenie od źródła zasilania.
  06. Nie wystawiaj pompy na oddziaływanie ekstremalnych warunków pogodowych takich jak deszcz, grad, śnieg itp.
  07. Nie korzystaj z pompy i nie umieszczaj jej w pobliżu materiałów wybuchowych i łatwopalnych, gazu, płomieni, czy źródeł ciepła.
  08. Z pompy należy korzystać wyłącznie z zasilaczem/przewodem zasilającym dołączonym do urządzenia i podłączać wyłącznie do źródła zasilania zgodnego z mocą podaną na tabliczce znamionowej urządzenia.
  09. Zanim podłączysz zasilacz pompy do źródła zasilania upewnij się, że natężenie w gniazdku jest tożsame z wartością podaną na tabliczce znamionowej urządzenia.
  10. Dzieci powyżej 8 roku życia i osoby starsze, o ograniczonych władzach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nie posiadającymi odpowiedniego doświadczenia w obsłudze tego typu urządzeń, powinny korzystać z urządzenia pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub w przypadku, gdy zostały uprzednio przeszkolone z zakresu obsługi urządzenia, poinformowane o środkach ostrożności i konsekwencjach niewłaściwego użycia urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Pod żadnym pozorem dzieciom nie wolno przeprowadzać czyszczenia i serwisowania urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
  11. Z urządzenia należy korzystać wyłącznie do celów, do których zostało ono zaprojektowane (tj. przechowywanie żywności) oraz z zgodnie z wytycznymi zawartymi w instrukcji obsługi, dołączonej do urządzenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone w wyniku niewłaściwego lub nieodpowiedzialnego użycia urządzenia.
  12. Powierzchnia, na której korzystasz z urządzenia powinna być sucha, powinna posiadać normalną temperaturę (nie może być gorąca) oraz nie może zawierać przeszkód, uniemożliwiających

- prawidłowe ustawienie i korzystanie z urządzenia.
13. Urządzenie należy czyścić wyłącznie czystą lub lekko wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj do czyszczenia urządzenia środków chemicznych i roztworów alkoholowych, czy innych roztworów. Po wyczyszczeniu pozwól, by urządzenie w pełni wyschło zanim je odłożysz.
  14. Korzystaj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami VacSy®.

### 1.3 BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

Należy zawsze przestrzegać powszechnie znanych zasad dotyczących przechowywania żywności:

- a) Nigdy nie należy ponownie zamrażać mięsa,
  - b) Nie należy mieszać surowej i gotowanej żywności,
  - c) Nie odgrzewać ponownie mleka ani innych produktów mlecznych,
  - d) Natychmiast pakować próżniowo resztki jedzenia,
- System VacSy® służy wyłącznie do przechowywania żywności – nie do gotowania.

### 1.4 UTYLIZACJA

Po zakończeniu cyklu żywotności urządzenia VacSy®, zaleca się utylizację urządzenia w specjalnie do tego przeznaczonym punkcie. Dzięki temu urządzenie zostanie zutylicowane w sposób bezpieczny dla środowiska i poddane recyklingowi. To Twój ważny wkład w ochronę środowiska!

## 2 - PRZECHOWYWANIE I CZYSZCZENIE

- Odłącz urządzenie od źródła zasilania
- Użyj wilgotnej, miękkiej szmatki do czyszczenia urządzenia. Nie używaj do czyszczenia środków, które mogłyby porysować lub zniszczyć obudowę urządzenia. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie, ani nie umieszczaj pod strumieniem wody. Nigdy nie aplikuj środka czyszczącego bezpośrednio na urządzenie, ani do środka urządzenia.
- Zanim ponownie użyjesz urządzenia, sprawdź czy dokładnie wyschło.

### 3.1 POMPA VACSY®

To małe, lecz wydajne urządzenie pozwala na usunięcie całego powietrza z torebki, powstrzymując działanie czynników, mogących doprowadzić do zanieczyszczenia lub zepsucia żywności podczas jej przechowywania.

**Pompa VacSy®** może służyć do próżniowego pakowania świeżej lub gotowej żywności w:

- pojemnikach VacSy®
- butelkach
- naczyniach

Pełną gamę produktów VacSy® prezentujemy na stronie 136.



Pompa VacSy® z pojemnikiem



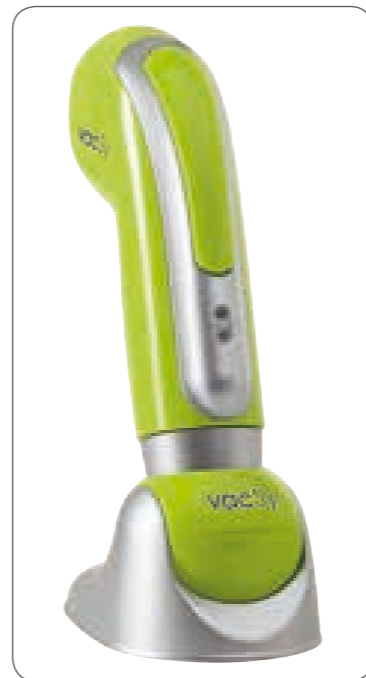
Pompa VacSy® z pokrywą uniwersalną



Pompa VacSy® z korkiem do butelki



Pompa VacSy® z pokrywą Lexi i naczyniem Zepter



#### Opakowanie zawiera:

- A Pompę VacSy® do pakowania próżniowego
- B Stołowy/ścienny stojak
- C Zasilacz/ładowarkę
- D Instrukcję obsługi

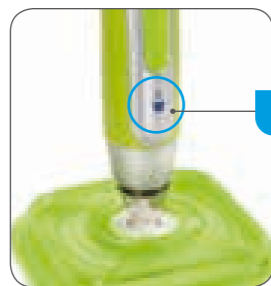


## 4.1 PIERWSZE UŻYCIE

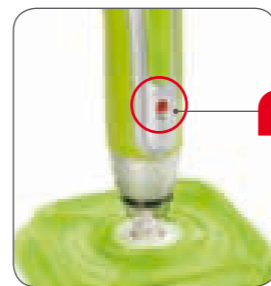
Pompa jest dostarczana wraz z baterią w trybie stand-by, co oznacza, że pompa nie uruchomi się nawet po przypadkowym naciśnięciu przycisku start. Aby przełączyć baterię w tryb pracy należy:



1. Podłączyć ładowarkę do źródła zasilania.
2. Niebieska dioda zacznie migać wskazując rozpoczęcie procesu ładowania baterii.
3. Zostaw podłączone urządzenie na **4 godziny**. Niebieska dioda przestanie migać, kiedy proces ładowania baterii dobiegnie końca.
4. Po naładowaniu baterii z pompy można korzystać, zarówno kiedy jest podłączona do źródła zasilania jak i wówczas, kiedy jest odłączona (tj. działa bezprzewodowo).
5. Bateria zapewnia **25 minut** nieprzerwanej pracy urządzenia, następnie musi zostać ponownie naładowana. Migając niebieska dioda wskazuje, niski poziom baterii, dioda będzie zapalona przez 2 minuty, kiedy urządzeni znajduje się w stanie spoczynku.



**Wskaźnik poziomu baterii**  
Migająca niebieska dioda oznacza niski poziom baterii

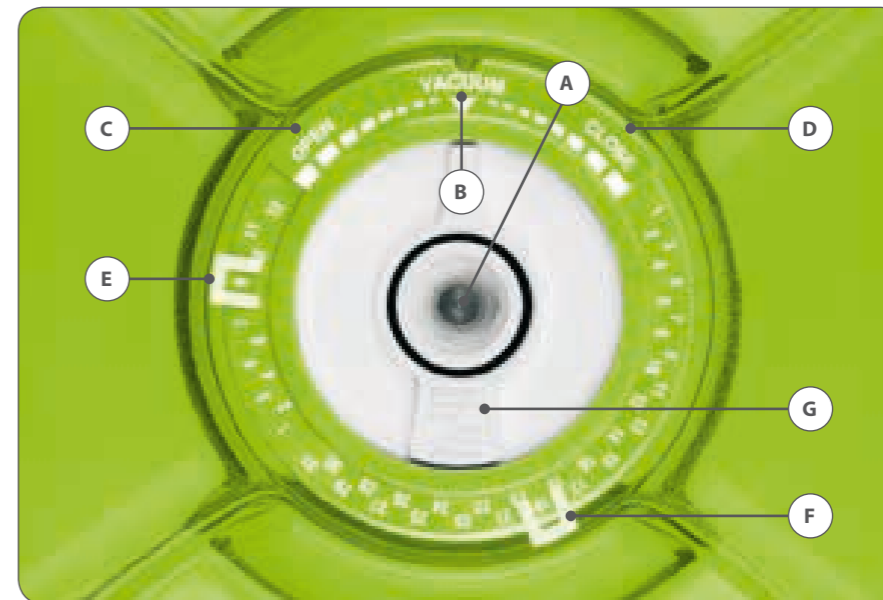


**Wskaźnik próżni**  
Czerwona dioda sygnalizuje zakończenie procesu wytwarzania próżni w pojemniku.

**A** POMPA  
**B** RĘCZNY PRZYCISK URUCHAMIANIA POMPY  
**C** DYSZA DO ZASYSANIA POWIETRZA

## 4.2 ZAWÓR VACSY®

Umieść żywność w pojemniku i zamknij pokrywę VacSy®. Ustaw tarczę obrotową na pokrywie w pozycji VACUUM. Umieść dyszę zasysającą powietrze pompy VacSy® i rozpocznij proces odsysania powietrza. Kiedy czerwona dioda zacznie się świecić, proces tworzenia próżni dobiegł końca – próżnia została wygenerowana. Usuń dyszę pompy z zaworu pojemnika i ustaw tarczę obrotową na pozycji CLOSE. Pojemnik został próżniowo zamknięty. Aby otworzyć pojemnik przekręć tarczę obrotową na pozycję OPEN.



**A.** VACUUM (PROŻNIA)  
**B.** CLOSE (ZAMKNIĘTE)  
**C.** OPEN (OTWARTE)  
**D.** WSKAŹNIK MIESIĄCA  
**E.** WSKAŹNIK DNIA  
**F.** ZAWÓR POKRYWY  
**G.** TARCZA OBROTOWA

### 4.3 KORZYSTANIE Z POMPY VACSY® Z POJEMNIKAMI



1. Upewnij się, że baterie nie są rozładowane. Jeśli są rozładowane podłącz zasilacz /ładowarkę.
2. Założyć pokrywę na pojemnik, ustawić tarczę obrotową w pozycji VACUUM (PRÓŻNIA) i lekko docisnąć.
3. Włożyć dyszę próżniową do zaworu umiejscowionego na pokrywie. Naciśnij przycisk start, aby rozpocząć proces zasysania powietrza.
4. Przytrzymać przycisk pompy do chwili, gdy na stałe zapali się czerwone światło (zakończenie).
5. Odłączyć dyszę próżniową od zaworu na pokrywie. Zawór zamyka się automatycznie.
6. Ustawić tarczę obrotową w pozycji CLOSE (ZAMKNIĘTE), aby zapobiec przypadkowemu otwarciu pojemnika.
7. Umieścić pojemnik w lodówce lub w zamrażarce zależnie od potrzeb. Należy zawsze przechowywać żywność poza bezpośrednim zasięgiem oddziaływania promieni słonecznych.

Szeroka gama oryginalnych akcesoriów linii VacSy® pozwala na wybór pojemnika najlepszego dla danego typu przechowywanej żywności.

Poniższe tabele zawierają ogólne wskazówki.

**! WAŻNE!** Należy zawsze przestrzegać następujących zasad:

- Żywność o większej zawartości wody lepiej przechowywać w szklanych pojemnikach z siatką oddzielającą płyn od stałej treści.
- Tuby z poliwęglanu są zwykle najlepsze do przechowywania suszonej żywności.
- Używając uniwersalnych pokryw do powszechnie dostępnych pojemników (nie z Systemem Próżniowego Zamykania Torebek VacSy®) należy upewnić się, że ich właściwości są odpowiednie do próżniowego pakowania i przechowywania żywności.
- Pokrywy muszą zawsze być idealnie suche, aby uniknąć przenikania wody w fazie generowania próżni.
- Nigdy nie należy nadmiernie napełniać pojemników (konieczne jest pozostawienie co najmniej kilku centymetrów wolnej przestrzeni) i konieczne jest upewnienie się czy pompa nie zasysa płynów lub żywności.
- Napoje gazowane nie mogą być pakowane próżniowo – ani w butelkach ani w pojemnikach.

**Aby w pełni wykorzystać zalety systemu VacSy®, zalecamy korzystanie z produktów serii Zepter Masterpiece Cookware umożliwiających gotowanie bez tłuszczu.** Żywność zachowuje swój smak, zawartość witamin i właściwości organoleptyczne. Proszę skontaktować się z lokalnym przedstawicielem firmy Zepter lub odwiedzić nasze biuro regionalne, aby dokładnie poznać zalety produktów serii Zepter Masterpiece CookART.

Produkty suche (herbatniki, makaron)	Ciasteczka, wypieki, słodczyce	Sery, wędzone produkty wieprzowe, ciastka	Mięso, drób, ryby, warzywa (surowe lub gotowane)	Produkty suche, dzemy	Rosół	Wino, herbata, Mleko, napoje
TUBA	SŁOIKI NA ŻYWNOSĆ	POKRYWA DO SERÓW	POJEMNIKI SZKLANE	RÓŻNE ZASTOSOWANIA Z POKRYWĄ UNIWERSALNĄ	NACZYNNIA Z POKRYWĄ LEXI	KORKI DO BUTELEK



**VS-P**  
POMPA  
PRÓŻNIOWA

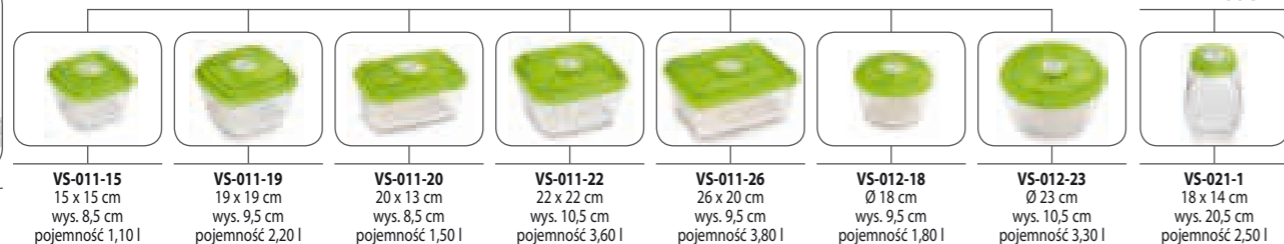


**VS-S**  
ZGRZEWAJKA



**ROLKI**  
**VS-R-3202**  
300 x 20 cm 2 sztuki  
**VS-R-3282**  
300 x 28 cm 2 sztuki  
**VS-R-SET**  
300 x 20 cm 1 szt.  
300 x 28 cm 1 szt.

## POJEMNIKI SZKLANE



**VS-011-15**  
15 x 15 cm  
wys. 8,5 cm  
pojemność 1,10 l

**VS-011-19**  
19 x 19 cm  
wys. 9,5 cm  
pojemność 2,20 l

**VS-011-20**  
20 x 13 cm  
wys. 8,5 cm  
pojemność 1,50 l

**VS-011-22**  
22 x 22 cm  
wys. 10,5 cm  
pojemność 3,60 l

**VS-011-26**  
26 x 20 cm  
wys. 9,5 cm  
pojemność 3,80 l

**VS-012-18**  
Ø 23 cm  
wys. 9,5 cm  
pojemność 1,80 l

**VS-012-23**  
Ø 23 cm  
wys. 10,5 cm  
pojemność 3,30 l

**VS-021-1**  
18 x 14 cm  
wys. 20,5 cm  
pojemność 2,50 l

## SŁOIKI NA ŻYWNÓŚĆ



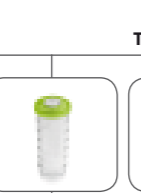
**VS-013-02**  
8 x 8 cm  
wys. 12 cm  
pojemność 0,45 l



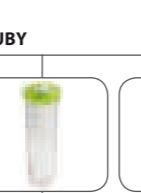
**VS-013-05**  
Ø 11 cm  
wys. 12,5 cm  
pojemność 0,75 l



**VS-013-10**  
Ø 11 cm  
wys. 19,5 cm  
pojemność 1,25 l



**VS-013-15**  
Ø 11 cm  
wys. 26,5 cm  
pojemność 1,75 l



**VS-013-20**  
Ø 11 cm  
wys. 33,5 cm  
pojemność 2,25 l



**VS-013-125**  
Ø 13,5 cm  
wys. 12,5 cm  
pojemność 1,10 l



**VS-013-12L**  
Ø 13,5 cm  
wys. 19,5 cm  
pojemność 1,90 l

## TUBY

## POKRYWY UNIWERSALNE



**VS-014-08**  
Ø od 4 do 8 cm



**VS-014-16**  
Ø od 8 do 16 cm

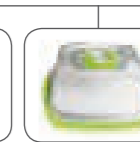
## POJEMNIKI UNIWERSALNE / POKRYWY DO CIAST

## POKRYWY LEXI

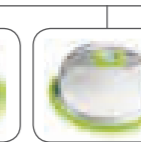
## KORKI DO BUTELEK



**VS-015-19**  
Ø 19 cm  
wys. 11 cm  
pojemność 1,60 l



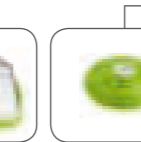
**VS-015-22**  
22 x 22 cm  
wys. 13 cm  
pojemność 3,40 l



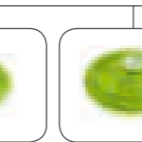
**VS-015-28**  
Ø 28 cm  
wys. 13 cm  
pojemność 4,70 l



**VS-015-30**  
30 x 22 cm  
wys. 15 cm  
pojemność 5,20 l



**VS-018-16**  
Ø 16 cm



**VS-018-20**  
Ø 20 cm



**VS-018-24**  
Ø 24 cm



**VS-016**  
Ø od 1,7 do 2 cm  
2 sztuki

<b>Indeks produktu:</b>	VS-P
<b>Wymiary:</b>	Długość: 240 mm - Szerokość: 80 mm - Wysokość: 55 mm
<b>Waga:</b>	ok. 0.420 kg
<b>Materiał:</b>	Połączenie; plastiku ABS (zewnętrzna obudowa)
<b>Rodzaj baterii:</b>	Li-ion Polymer bateria, (3 baterie)
<b>Wydajność pompy:</b>	13 NI/min
<b>Zakres wytwarzania próżni:</b>	Naminalnie: 550 mbar - max 750 mbar
<b>Zasilacz (ładowarka) zewnętrzny odłączalny:</b>	100-240 V AC, 50-60 Hz / 12.6 V DC, 1.8 A
<b>Moc zasilania:</b>	12.6 V DC
<b>Objętość nominalna (C):</b>	≤ 800 mAh
<b>Pojemność minimalna (3 baterie)</b>	≤ 700 mAh
<b>Żywotność:</b>	500 cykle; Wydajność po ponad 500 cyklach ponad 70% początkowej wydajności
<b>Szybkość obrotów silnika:</b>	3800 ± 10% rpm
<b>Silnik:</b>	12 V DC
<b>Zakres temperatury użytkowania:</b>	0°C - + 40°C
<b>Zaprojektowany:</b>	Włochy
<b>Certyfikowany:</b>	Włochy
<b>Kraj pochodzenia:</b>	Włochy - Menfi Industria S.p.A. Via Sibilla Aleramo 13, 20092 Cinisello Balsamo (MI)

NIEPRAWIDŁOWE DZIAŁANIE URZĄDZENIA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
<b>Pompa nie działa</b>	Bateria pracuje w trybie stand-by.	Zastosuj procedurę opisaną w rozdziale PIERWSZE UŻYCIE.
	Pompa nie działa prawidłowo.	Skontaktuj się z punktem serwisowym Zepter.
<b>W pojemniku nie wytwarza się próżnia.</b>	Pokrywa nie została umieszczona prawidłowo na pojemniku	Umieść pokrywę w sposób prawidłowy i powtórz czynność odsysania powietrza.
	Między pokrywę, a krawędź pojemnika odstały się kawałki żywności.	Oczyść delikatnie pokrywę i krawędź pojemnika
	Uszkodzenie uszczelki.	Wymień uszczelkę (skontaktuj się z punktem serwisowym Zepter).
	Uszkodzenie zaworu w pokrywie.	Wymień pokrywę (skontaktuj się z punktem serwisowym Zepter).
<b>W pojemniku powstaje próżnia, ale pojemnik zbyt szybko się rozszczelnia.</b>	Kawałki żywności zalegają w uszczelce pokrywy.	Oczyść dokładnie pokrywę.
	Uszkodzenie uszczelki.	Wymień uszczelkę (skontaktuj się z punktem serwisowym Zepter).
	Uszkodzenie zaworu w pokrywie.	Wymień pokrywę (skontaktuj się z punktem serwisowym Zepter).
	Żywność zamknięta w pojemniku uległa fermentacji.	Nie należy spożywać tej żywności.

## 9.1 TABELKA PORÓWNAWCZA Z TERMINAMI PRZECHOWYWANIA ŻYWNOSCI W LODÓWCE


ŻYWNOSĆ	W NORMALNYCH WARUNKACH	Z SYSTEMEM VACSY®
Ugotowane potrawy	2 DNI	<b>10 DNI</b>
Lasagne z sosem mięsnym	2 DNI	<b>10 DNI</b>
Ugotowany makaron lub potrawy z ryżu	2 DNI	<b>15 DNI</b>
Świeże surowe mięso	3 DNI	<b>5 DNI</b>
Gotowane mięso	5 DNI	<b>15 DNI</b>
Świeże ryby	2-3 DNI	<b>4-5 DNI</b>
Wędzone produkty wieprzowe	7 DNI	<b>20 DNI</b>
Suszone salami	7 DNI	<b>20 DNI</b>
Ser żółty twardy i półtwardy	15 DNI	<b>60 DNI</b>
Surowe warzywa	5 DNI	<b>21 DNI</b>
Zielona sałata	5 DNI	<b>21 DNI</b>
Świeże owoce	10 DNI	<b>21 DNI</b>
Wino	3 DNI	<b>15 DNI</b>
Napoje bezalkoholowe	7 DNI	<b>30 DNI</b>
Desery ze śmietaną	2 DNI	<b>10 DNI</b>
Inne desery	5 DNI	<b>20 DNI</b>


**Uwaga:** Długość okresu przechowywania produktów zależy od ich pierwotnego stopnia świeżości oraz metody przechowywania. Dane dotyczące przechowywania zakładają przechowywanie żywności w lodówce w temperaturach w temperaturach +3°C/+5°C.

## 9.2 PORÓWNANIE TERMINÓW PRZECHOWYWANIA Z PRZECHOWYWANIEM W SZAFKACH KUCHENNYCH I NA PÓŁKACH

ŻYWNOŚĆ	W NORMALNYCH WARUNKACH	Z SYSTEMEM VACSYS®
Krucze ciastka	120 DNI	365 DNI
Chleb	2 DNI	8 DNI
Ryż, suchy makaron, suszone owoce	180 DNI	365 DNI
Kawa, herbata	180 DNI	365 DNI

**Uwaga:** Długość okresu przechowywania zależy od stopnia świeżości produktów, metody przechowywania oraz poprawności zastosowania pompy i pojemników VacSy®.

 **WAŻNE!** Zaleca się, by zbyt często nie otwierać zamkniętych próżniowo pojemników, gdyż może to wpłynąć na optymalny efekt przechowywania w próżni.

 **OSTRZEŻENIE!** Zdejmij pokrywę VacSy® z pojemnika VacSy®, kiedy chcesz korzystać z mikrofalówki. Pakowanie próżniowe nie jest rekomendowane w przypadku żywności rozmrożonej czy mrożonej. Ponownie zapakowana żywność musi zostać spożyta w terminie zgodnym z terminem przydatności do spożycia umieszczonym oryginalnym opakowaniu produktu.

Urządzenie może być eksploatowane wyłącznie w celach, do których zostało przeznaczone tj. przechowywanie żywności. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego lub nieuzasadnionego użycia.

Wszystkie nasze urządzenia przeszły rygorystyczne badania i kontrole oraz podlegają gwarancji na wady produkcyjne. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Datą zakupu jest data podana na fakturze wystawionej przez sprzedawcę w momencie dostawy urządzenia.

**W celu uzyskania serwisu w ramach gwarancji wymagane jest przedstawienie dowodu autentyczności, dlatego należy bezwzględnie zachować dowód zakupu.**

**Urządzenie objęte jest okresem gwarancyjnym, zgodnie z obowiązującymi regulacjami i prawem lokalnym.**

W okresie objętym gwarancją producent zobowiązuje się do bezpłatnej naprawy lub wymiany części, w których wykryto wady produkcyjne. Wady, których powstanie nie wynika jednoznacznie z użycia wadliwego materiału bądź niewłaściwego procesu produkcyjnego, będą rozpatrywane w jednym z naszych Centrów Serwisowych ZEPTER lub w naszej siedzibie, a koszty zostaną naliczone stosownie do wyniku analizy.

**Gwarancja jest ważna tylko wtedy, gdy:**

- Urządzenie wykazuje wady materiałowe lub produkcyjne
- Nie ma oznak uszkodzeń dokonanych przez klienta lub urządzenie nie zawiera nieoryginalnych części umieszczonych tam przez użytkownika
- Zostały użyte akcesoria przeznaczone dla serii VacSy®
- Zgrzewarka nie została przeciążona lub zniszczona

**Gwarancja nie obejmuje:**

- Części podlegających normalnemu zużyciu
- Zalań wodą
- Szkód spowodowanych przez transport, nieodpowiednie użytkowanie, zaniedbania i/lub niewłaściwą eksploatację
- Dokonania modyfikacji urządzenia przez użytkownika
- Zastosowania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem
- Sytuacji, gdy przepisy bezpieczeństwa oraz instrukcje zawarte w zawarte w Instrukcji użytkownika nie były przestrzegane
- Wszelkich uszkodzeń produktu powstałych w wyniku napraw i/lub konserwacji **przeprowadzonych przez nieautoryzowane centrum napraw.**

Niniejsza gwarancja nie wpływa na ustawowe prawa konsumenta wynikające z obowiązującego ustawodawstwa krajowego, ani na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, wynikające z umowy kupna/sprzedaży.

W przypadku braku obowiązującego ustawodawstwa krajowego, niniejsza gwarancja będzie jedynym i wyłącznym środkiem prawnym przysługującym konsumentowi, a producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody uboczne lub wtórne z tytułu naruszenia jakichkolwiek wyraźnych lub dorozumianych gwarancji na niniejszy produkt.

Odpowiedzialność producenta jest ograniczona do i nie przekroczy faktycznej ceny nabycia produktu, zapłaconej przez konsumenta.



**UWAGA!** Jeżeli po zakupie produktu jego etykieta z numerem seryjnym zostanie usunięta lub stanie się nieczytelna (nierozpoznawalna), producent zastrzega sobie prawo do odmowy świadczenia usług gwarancyjnych. Jeżeli masz uwagi lub pytania dotyczące funkcjonowania urządzenia lub gwarancji, skontaktuj się z przedstawicielem handlowym firmy Zepter.

## 11 - DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Zgrzewarka VacSy® VS-P jest zgodna z dyrektywami europejskimi:

a) dyrektywa w sprawie urządzeń elektrycznych przewidzianych do zastosowania w określonych granicach napięcia, Dyrektywa 2006/95/EC z późniejszymi zmianami.

b) rozporządzenie w sprawie dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2004/108/WE z późniejszymi zmianami.

Deklaracja zgodności WE gwarantuje, że urządzenie jest bezpieczne oraz zostało sprawdzone i przetestowane, aby spełniało wszystkie wymagania określone w obowiązujących normach, dyrektywach i rozporządzeniach.

### Seria produktów spełnia wymogi:

- Rozporządzenie techniczne Unii Celnej 004/2011 "Bezpieczeństwo urządzeń niskiego napięcia" zatwierdzone decyzją Komisji Unii Celnej Nr 768 z 16 sierpnia 2011
- Technicznych Regulacji Unii Celnej 020/2011 "Kompatybilność elektromagnetyczna w ujęciu technicznym", zatwierdzona przez Komisję Unii Celnej pod nr 879 z 9 grudnia 2011 r.



## 12 - INFORMACJE DOT. UTYLIZACJI

Niniejsze informacje dotyczące właściwej utylizacji dla ochrony środowiska mają zastosowanie na obszarze Unii Europejskiej oraz innych krajów europejskich, posiadających oddzielny system utylizacji urządzeń.

### Utylizacja zużytych baterii:

Ten produkt zawiera baterie. Ten symbol wskazuje, że baterii nie należy wyrzucać do ogólnego kosza na śmieci. Zużyte baterie należy zutylizować w specjalnie do tego przeznaczonym punkcie, w którym poddane zostają segregacji.

Baterie nie zawierają przekraczającej dawki rtęci, kadmu i litu zgodnie z Dyrektywą 2006/66/EC, i dalszymi poprawkami.

Dla własnego bezpieczeństwa usuń baterię z urządzenia i skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym Zepter lub wykwalifikowanym personelem Zepter.



### Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że pod koniec okresu użytkowania niniejszy produkt nie może zostać zutylizowany wraz z odpadami domowymi oraz musi zostać zutylizowany zgodnie z przepisami lokalnych władz oraz w miejscach do tego przeznaczonych. Zgodnie z dyrektywą 2002/96/WE, produkt można oddać do utylizacji miejscowej firmie świadczącej takie usługi w ramach WEEE.

Osobna utylizacja poszczególnych elementów urządzeń elektrycznych i elektronicznych zapobiega negatywnym skutkom w postaci zanieczyszczenia środowiska i minimalizuje zagrożenia dla zdrowia ludzkiego, które mogą wystąpić w wyniku nieprawidłowej utylizacji produktu. Ponadto umożliwia ona ponowne użycie i odzysk materiału, oszczędzając w ten sposób energię i surowce. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat zbierania, sortowania, ponownego wykorzystania i recyklingu produktu, skontaktuj się ze swoim lokalnym dostawcą usług zbiórki odpadów w zakresie WEEE lub pracownikami sklepu, w którym nabyłeś/-aś produkt.



Wymianę baterii należy przeprowadzić w autoryzowanym punkcie serwisowym Zepter. Wymiany baterii użytkownikowi nie wolno wykonywać na własną rękę. Nie wrzucać baterii do ognia. W takiej sytuacji baterie mogą wybuchnąć co stanowi zagrożenie i jest zabronione.



<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	146
<b>1 ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ</b>	147
1.1 РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	147
1.2 УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	147
1.3 БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	149
1.4 УТИЛИЗАЦИЯ	149
<b>2 УХОД И ЭКСПЛУАТАЦИЯ</b>	149
<b>3 НАСОС VACSU®</b>	150
3.1 НАСОС VACSU®	150
<b>4 ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ</b>	152
4.1 ПЕРВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ	152
4.2 КЛАПАН VACSU®	153
4.3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСОСА VACSU® С КОНТЕЙНЕРАМИ	154
<b>5 ВЫБОР И ПОДГОТОВКА КОНТЕЙНЕРОВ</b>	155
<b>6 АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ VACSU®</b>	156
<b>7 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>	157
<b>8 УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК</b>	158
<b>9 СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ТАБЛИЦЫ ХРАНЕНИЯ</b>	159
9.1 СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ	159
9.2 СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В КУХОННОМ ШКАФУ	160
<b>10 ГАРАНТИЯ</b>	161
<b>11 ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ</b>	162
<b>12 УТИЛИЗАЦИЯ</b>	163

## ПОЗДРАВЛЯЕМ!

### ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОДНО ИЗ САМЫХ ИННОВАЦИОННЫХ И ПОЛЕЗНЫХ УСТРОЙСТВ

#### ОТ КОМПАНИИ ZEPTEK INTERNATIONAL!

Наша компания производит продукцию, которая, привнося элегантность и новейшие разработки в повседневную жизнь, способствует повышению ее качества. С VacSy® Вы можете сохранить здоровье и счастье Вашей семьи. Постоянно стремясь к улучшению качества жизни, компания Zepter стала неотъемлемой частью миллионов семей во всем мире. За последние тридцать лет компания Zepter открыла свои представительства и магазины более чем в 60 странах на 5 континентах.

Команда экспертов и исследователей компании Zepter International постоянно внедряет все новые и новые разработки для улучшения здоровья и благосостояния в различных областях нашей жизни, предлагая их тем, кому они в первую очередь необходимы – точно таким же людям, как Вы. В качестве альтернативы традиционному приготовлению продуктов была разработана и запатентована коллекция кухонной посуды Masterpiece® от Zepter для приготовления здоровой пищи, которая включает широкий ассортимент продукции для ведения домашнего хозяйства.

Кроме того, компания Zepter International предлагает роскошные линии украшений для стола и сервировочных комплектов. Производственные мощности компании Zepter расположены на восьми заводах: в Германии, Италии и Швейцарии - на которых используются самые современные технологии для создания изделий высочайшего качества Zepter.

И система вакуумирования VacSy® не исключение! Это компактное, но мощное устройство с эксклюзивным дизайном, которое вакуумирует продукты, сохраняя их свежесть надолго. Когда Вы начнете пользоваться продукцией VacSy®, Вы поймете, насколько легко сохранить здоровье и благополучие Вашей семьи без лишних затрат!

\* Шедевр.

## VACSU®: РЕВОЛЮЦИОННАЯ СИСТЕМА ВАКУУМИРОВАНИЯ И ЕЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Откройте, насколько легко и просто пользоваться системой вакуумирования VacSy® и сколько преимуществ она предоставляет!

Аппарат для герметичной упаковки пакетов использует тот же самый насос, что и остальная система вакуумирования VacSy®, поэтому он может использоваться для вакуумирования продуктов как в пакетах, так и в контейнерах и емкостях для продуктов. Чрезвычайно практичная и удобная система помогает не только сохранять свежесть продуктов, но и поддерживать чистоту в холодильнике, избегая появления неприятного запаха.

Система вакуумирования VacSy® сохраняет органолептические свойства продуктов и содержащиеся в них витамины, останавливая все химические (окисление) и биологические (микроорганизмы) нарушения.

Перед тем как начать использовать систему вакуумирования VacSy®, внимательно ознакомьтесь с данным Руководством по эксплуатации и сохраните его для дальнейшего применения.

Руководство по эксплуатации доступно для загрузки на [www.zepter.com](http://www.zepter.com)



В данном Руководстве используются специальные обозначения, чтобы привлечь ваше внимание к важным деталям:

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Будьте внимательны в целях безопасности.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Это примечание содержит дополнительную информацию и полезные советы для правильного использования прибора.

### 1.1 РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Максимальная рекомендуемая температура окружающей среды для нормальной эксплуатации + 40°C.

Минимальная рекомендуемая температура окружающей среды 0°C.

Окружающий воздух должен быть без примесей; относительная влажность воздуха не должна превышать 60% ± 25%.

В автономном режиме аккумулятор работает около 25 минут, после чего необходимо его зарядить. Рекомендуемая температура для зарядки: 20°C - 30°C.

Зарядка в условиях низкой температуры, например, ниже 0°C, может привести к снижению мощности и уменьшить срок службы аккумулятора. После покупки следуйте инструкциям, приведенным в главе 4.1 "ПЕРВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ". Как правило, мы советуем конечному потребителю хранить насос не более трех месяцев между двумя зарядками аккумулятора.

### 1.2 УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

01. Данное Руководство является неотъемлемой частью устройства. Внимательно прочитайте все правила по технике безопасности и примечания, так как они содержат важную информацию об использовании и обслуживании устройства. Храните Руководство для дальнейшего применения.
02. После удаления упаковки убедитесь, что устройство не повреждено.

03. Если что-то в приведенной информации не понятно, не используйте устройство и свяжитесь с квалифицированным специалистом компании Zepter.
04. Не подключайте и не отключайте устройство мокрыми руками.
05. В случае чрезвычайной ситуации отключите устройство от сети электропитания.
06. Не подвергайте насос воздействию таких неблагоприятных погодных условий, как дождь, град, снег и т.п.
07. Не используйте и не храните насос вблизи взрывоопасных и легковоспламеняющихся материалов, газа, открытого огня и источников тепла.
08. Насос должен использоваться только с зарядным устройством/блоком питания, поставляемым в комплекте, и подключаться только к источнику электропитания низкого напряжения, величина которого указана на шильдике самого устройства.
09. Перед подключением зарядного устройства к электросети, убедитесь, что данные на шильдике совпадают с напряжением электросети.
10. Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими или умственными способностями, а также с недостатком опыта и знаний только под руководством опытного человека или если они были проинструктированы о безопасном использовании и возможных рисках. Дети не должны играть с прибором. Очистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра взрослых.
11. Устройство может использоваться только по прямому назначению (т.е. сохранение продуктов питания) и в соответствии с указаниями, приведенными в Руководстве по эксплуатации. Производитель не несет ответственность за любой ущерб, причиненный в результате ненадлежащего использования устройства.
12. Рабочая поверхность должна быть сухой, нормальной температуры (не горячей) и без

каких-либо неровностей.

13. Устройство необходимо чистить только сухой или слегка влажной тканью. Никогда не используйте абразивные средства, спирт или другие растворители для очистки устройства. Прежде чем убрать устройство, убедитесь, что оно полностью высохло.
14. Используйте только оригинальные комплектующие VacSy®.

### 1.3 БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Всегда соблюдайте необходимые правила безопасного хранения пищевых продуктов:

- a) никогда не замораживайте мясо после того, как оно было разморожено
- b) никогда не смешивайте сырое и приготовленное мясо
- c) всегда сразу упаковывайте остатки в вакуумный пакет
- d) не разогревайте молоко или другие молочные продукты повторно

Система VacSy® должна использоваться только для хранения пищевых продуктов, но не для приготовления пищи.

### 1.4 УТИЛИЗАЦИЯ

В конце срока эксплуатации VacSy® мы рекомендуем не выбрасывать устройство вместе с обычными отходами, а передать его в специализированную организацию для дальнейшей утилизации. Таким образом, оно будет утилизировано и переработано в соответствии с принятыми нормами. Это ценный вклад в защиту окружающей среды!

## 2 - УХОД И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Отключите устройство.
- Используйте мягкую влажную ткань для очистки устройства. Не используйте материалы, которые могут поцарапать или повредить поверхность. Никогда не погружайте устройство в воду и не помещайте под проточную воду. Никогда не наливайте моющее средство непосредственно на устройство или внутрь него.
- Перед использованием устройства убедитесь, что оно полностью высохло.

### 3.1 HACOC VACSY®

Этот небольшой, но мощный насос удаляет воздух из контейнеров, бутылок или посуды, предохраняя продукты от возможной порчи в процессе хранения.

Вакуумный насос может использоваться со всей продукцией линии VacSy®.

Насос VacSy® может использоваться для вакуумирования свежих или приготовленных продуктов в:

- Контейнерах VacSy®
- Бутылках
- Посуде для приготовления пищи

Полный ассортимент продукции VacSy® приведен на стр. 156.



Насос VacSy®  
с контейнером



Насос VacSy®  
с универсальной  
крышкой



Насос VacSy®  
с крышкой для  
бутылки



Насос VacSy®  
с крышкой Лекси  
и кастрюлей Zepher



#### В состав комплекта входят:

- A Вакуумный насос VacSy® VS-P
- B Настольная / настенная подставка
- C Зарядное устройство / блок питания
- D Руководство по эксплуатации

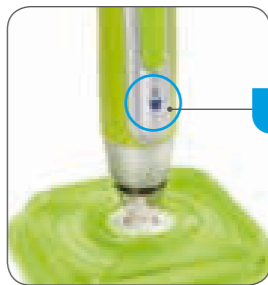


#### 4.1 ПЕРВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Насос поставляется с аккумулятором в режиме ожидания и не может быть включен случайно. В таком состоянии насос не включится даже при нажатии кнопки пуска. Выполните следующие действия для начала работы аккумулятора:



1. Подсоедините блок питания к насосу и подключить его к розетке.
2. Начнет мигать синий индикатор, указывая на процесс заряда аккумулятора.
3. Оставьте аккумулятор заряжаться как минимум на 4 часа. По окончании процесса зарядки синий индикатор перестанет мигать.
4. После зарядки насос можно использовать либо с подключением к сети с помощью соответствующего блока питания, либо отсоединенным от нее, т.е. с питанием от аккумулятора.
5. Аккумулятор обеспечивает около 25 минут непрерывной работы, после чего его необходимо снова зарядить. Мигающий синий индикатор указывает на низкий заряд аккумулятора; индикатор продолжает гореть в течение 2 минут после прекращения использования насоса.



**Индикатор состояния аккумулятора**

**Мигающий синий индикатор указывает на разряженный аккумулятор**



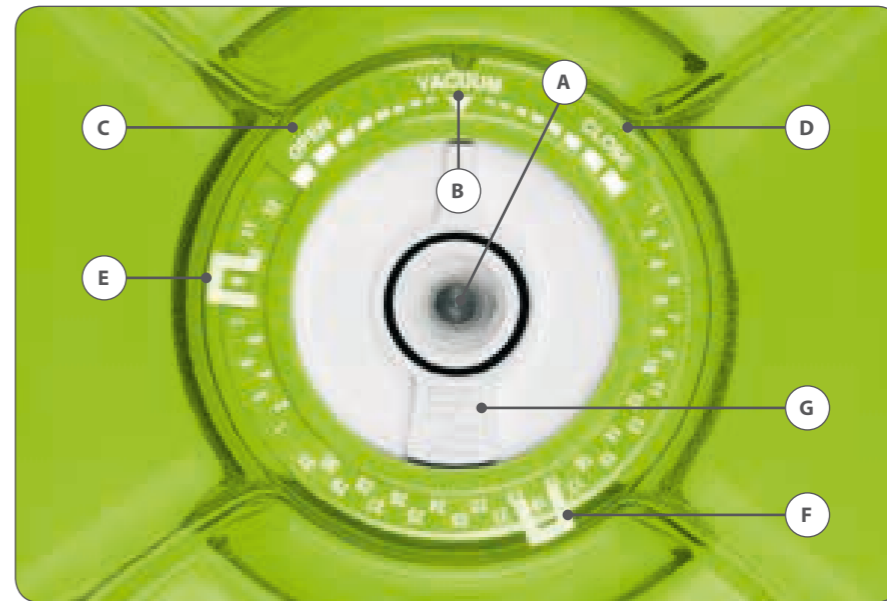
**Индикатор вакуума**

**Красный индикатор указывает на окончание процесса вакуумирования**

- A** НАСОС  
**B** КНОПКА РУЧНОГО ПУСКА НАСОСА  
**C** НАКОНЕЧНИК НАСОСА

#### 4.2 КЛАПАН VACSY®

Поместите продукты в контейнер и закройте крышкой VacSy®. Поверните вращающийся регулятор в положение "VACUUM" (ВАКУУМИРОВАНИЕ). Вставьте наконечник насоса VacSy® в клапан и удалите воздух. Когда загорится красный индикатор, процесс вакуумирования завершен. Извлеките насос и установите клапан в положение "CLOSE" (ЗАКРЫТО). Теперь контейнер герметично закрыт. Чтобы открыть контейнер, установите клапан в положение "OPEN" (ОТКРЫТО). Теперь вы можете открыть контейнер.



- A.** КЛАПАН  
**B.** ВАКУУМИРОВАНИЕ  
**C.** ОТКРЫТО  
**D.** ЗАКРЫТО  
**E.** УКАЗАТЕЛЬ МЕСЯЦА  
**F.** УКАЗАТЕЛЬ ДНЯ  
**G.** ВРАЩАЮЩИЙСЯ РЕГУЛЯТОР

### 4.3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСОСА VACSY® С КОНТЕЙНЕРАМИ



1. Убедитесь, что аккумулятор заряжен. Если аккумулятор разряжен, подключите к нему зарядное устройство / блок питания.
2. Установите крышку на контейнер и поверните вращающийся регулятор в положение "VACUUM".
3. Вставьте наконечник насоса в клапан на крышке. Нажмите кнопку пуска, чтобы начать процесс вакуумирования.
4. Нажмите и удерживайте кнопку насоса до тех пор, пока не загорится красный индикатор, указывая на окончание процесса вакуумирования.
5. При извлечении наконечника насоса из клапана, клапан закрывается автоматически.
6. Установите вращающийся регулятор в положение "CLOSE", чтобы закрыть воздушный клапан. Установите дату окончания срока хранения с помощью специальных указателей на крышке.
7. Поместите контейнер в холодильник или морозильную камеру, если это необходимо. Всегда храните пищу вдали от воздействия прямых солнечных лучей.

Широкий диапазон оригинальных элементов системы VacSy® позволяет выбрать наиболее подходящий контейнер для того вида продуктов, который вы хотите сохранить.


**⚠ ВНИМАНИЕ!** Всегда соблюдайте следующие правила.

- Влажесодержащие продукты лучше хранить в стеклянных контейнерах, которые имеют специальную сетку для отделения жидкости от продукта, тем самым улучшая условия хранения.
- Сыпучие продукты лучше хранить в емкостях, изготовленных из поликарбоната.
- При использовании универсальных крышек с контейнерами других производителей удостоверьтесь, что они подходят для хранения пищевых продуктов в вакууме.
- Крышки должны быть абсолютно сухими, чтобы предотвратить попадание влаги в насос в процессе вакуумирования.
- Не заполняйте контейнер полностью (оставьте минимум два сантиметра от верхнего края контейнера) и убедитесь, что насос не всасывает частицы продукта или жидкость.
- Не вакуумируйте газированные напитки в бутылках или контейнерах.

Для использования преимуществ системы VacSy® в полном объеме, мы рекомендуем вам использовать посуду Zepter коллекции Masterpiece CookART®, которая позволяет готовить без масла, воды и соли. Продукты максимально сохраняют свой аромат, питательную ценность и органолептические свойства. Свяжитесь с представителем компании Zepter или посетите один из фирменных магазинов для получения информации о преимуществах посуды коллекции Masterpiece CookART от Zepter.


Сыпучие продукты (печенье, макаронные изделия)	Печенье, кондитерские изделия, конфеты	Сыры, колбасные изделия, пирожные	Мясо, птица, рыба, овощи (сырые или приготовленные)	Сухие продукты, джемы	Супы	Вино, чай, молоко, напитки
ЕМКОСТЬ	СТЕКЛЯННАЯ ЕМКОСТЬ	СЫРНИЦА	СТЕКЛЯННЫЙ КОНТЕЙНЕР	РАЗЛИЧНЫЕ ЕМКОСТИ С УНИВЕРСАЛЬНОЙ КРЫШКОЙ	ПОСУДА ZEPTEP С ЛЕКСИ КРЫШКОЙ	ПРОБКА ДЛЯ БУТЫЛОК

\*Искусство приготовления пищи




**VS-P**  
ВАКУУМНЫЙ  
НАСОС


**СТЕКЛЯННЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ**




**VS-011-15**  
15 x 15 см  
высота 8,5 см  
объем 1.10 л




**VS-011-19**  
19 x 19 см  
высота 9,5 см  
объем 2.20 л




**VS-011-20**  
20 x 13 см  
высота 8,5 см  
объем 1.50 л




**VS-011-22**  
22 x 22 см  
высота 10,5 см  
объем 3.60 л




**VS-011-26**  
26 x 20 см  
высота 9,5 см  
объем 3.80 л




**VS-012-18**  
Ø 18 см  
высота 9,5 см  
объем 1.80 л



**VS-012-23**  
Ø 23 см  
высота 10,5 см  
объем 3.30 л



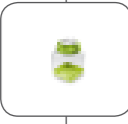
**VS-021-1**  
18 x 14 см  
высота 20,5 см  
объем 2.50 л




**VS-S**  
СИСТЕМА  
ВАКУУМИРОВАНИЯ

**КОНТЕЙНЕР  
ДЛЯ СПЕЦИЙ**


**ЕМКОСТИ ЦИЛИНДРИЧЕСКИЕ**




**VS-013-02**  
8 x 8 см  
высота 12 см  
объем 0.45 л




**VS-013-05**  
Ø 11 см  
высота 12,5 см  
объем 0.75 л




**VS-013-10**  
Ø 11 см  
высота 19,5 см  
объем 1.25 л




**VS-013-15**  
Ø 11 см  
высота 26,5 см  
объем 1.75 л




**VS-013-20**  
Ø 11 см  
высота 33,5 см  
объем 2.25 л



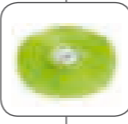
**VS-013-12S**  
Ø 13,5 см  
высота 12,5 см  
объем 1.10 л



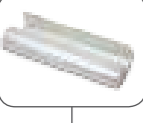
**VS-013-12L**  
Ø 13,5 см  
высота 19,5 см  
объем 1.90 л



**VS-014-08**  
Ø 4 - 8 см




**VS-014-16**  
Ø 8 - 16 см




**РУЛОНЫ**  
**VS-R-3202**  
300 x 20 см 2 шт.  
**VS-R-3282**  
300 x 28 см 2 шт.  
**VS-R-SET**  
300 x 20 см 1 шт.  
300 x 28 см 1 шт.

**КРЫШКИ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ**

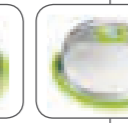
**СЫРНИЦЫ / ЕМКОСТИ ДЛЯ ТОРТОВ**




**VS-015-19**  
Ø 19 см  
высота 11 см  
объем 1.60 л




**VS-015-22**  
22 x 22 см  
высота 13 см  
объем 3.40 л




**VS-015-28**  
Ø 28 см  
высота 14 см  
объем 4.70 л




**VS-015-30**  
30 x 22 см  
высота 15 см  
объем 5.20 л




**VS-018-16**  
Ø 16 см




**VS-018-20**  
Ø 20 см



**VS-018-24**  
Ø 24 см



**VS-016**  
Ø 1.7 - 2 см  
2 шт.



**ПРОБКИ ДЛЯ  
БУТЫЛОК**

**ЛЕКСИ КРЫШКИ**

<b>Артикул:</b>	VS-P
<b>Размеры:</b>	Ширина: 240 мм - Длина: 80 мм - Высота: 55 мм
<b>Вес:</b>	Примерно 0.420 кг
<b>Материал:</b>	Различные; АБС-пластик (внешний корпус)
<b>Мощность насоса:</b>	13 Нл/мин
<b>Расчетный уровень вакуума:</b>	Номинальн.: 550 мбар - макс 750 мбар
<b>Зарядное устройство / блок питания:</b>	100-240 В пер.тока, 50-60 Гц / 12.6В пост. тока, 1.8 А
<b>Тип аккумулятора:</b>	Полимерный аккумулятор Li-ion, (3 ячейки)
<b>Напряжение заряда:</b>	12.6 В пост. тока
<b>Расчетная мощность:</b>	≤ 800 мАч
<b>Минимальная мощность при разряде 3С:</b>	≤ 700 мАч
<b>Срок службы аккумулятора:</b>	500 циклов; Мощность после 500 циклов более 70% первоначальной мощности
<b>Скорость двигателя:</b>	3800 ± 10% об/мин
<b>Двигатель:</b>	12 В пост. тока
<b>Рабочая температура:</b>	0°C - + 40°C
<b>Разработан:</b>	Италия
<b>Сертифицирован:</b>	Италия
<b>Страна производства:</b>	Италия - Menfi Industria S.p.A. Via Sibilla Aleramo 13, 20092 Cinisello Balsamo (MI)

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Насос не работает.	Аккумулятор в режиме ожидания.	Выполните процедуру, описанную в пункте "ПЕРВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ".
	Насос неисправен.	Обратитесь в Сервисный Центр компании Zepter.
Вакуум в контейнере не создается.	Крышка на контейнере установлена неправильно.	Установите крышку корректно и повторите операцию.
	Наличие частиц пищи между крышкой и контейнером.	Тщательно очистите крышку и контейнер.
	Уплотнители повреждены.	Замените уплотнители (обратитесь в Сервисный Центр компании Zepter).
	Поврежден клапан крышки.	Замените крышку (обратитесь в Сервисный Центр компании Zepter).
Вакуум создается, но не сохраняется.	Остатки пищи между двумя губчатыми прокладками.	Тщательно очистите.
	Уплотнители повреждены.	Замените уплотнители (обратитесь в Сервисный Центр компании Zepter).
	Поврежден клапан крышки.	Замените крышку (обратитесь в Сервисный Центр компании Zepter).
	Пища в контейнере забродила.	Не употребляйте такую пищу.

## 9.1 СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ	В ОБЫЧНЫХ УСЛОВИЯХ	С СИСТЕМОЙ VACSU®
Приготовленные блюда	2 ДНЯ	10 ДНЕЙ
Лазанья с мясным соусом	2 ДНЯ	10 ДНЕЙ
Приготовленные макаронные изделия или блюда из риса	2 ДНЯ	15 ДНЕЙ
Свежее сырое мясо	3 ДНЯ	5 ДНЕЙ
Приготовленное мясо	5 ДНЕЙ	15 ДНЕЙ
Свежая рыба	2-3 ДНЯ	4-5 ДНЕЙ
Колбасные изделия	7 ДНЕЙ	20 ДНЕЙ
Сухая салями	7 ДНЕЙ	20 ДНЕЙ
Твердые и полутвердые сорта сыров	15 ДНЕЙ	60 ДНЕЙ
Свежие овощи	5 ДНЕЙ	21 ДЕНЬ
Зеленый салат	5 ДНЕЙ	21 ДЕНЬ
Свежие фрукты	10 ДНЕЙ	21 ДЕНЬ
Вино	3 ДНЯ	15 ДНЕЙ
Безалкогольные напитки	7 ДНЕЙ	30 ДНЕЙ
Десерты с кремом	2 ДНЯ	10 ДНЕЙ
Другие десерты	5 ДНЕЙ	20 ДНЕЙ

**Примечание:** в таблице указано только приблизительное время хранения, так как оно зависит от начального состояния (свежести) и метода приготовления продуктов. Предполагается, что температура хранения пищевых продуктов в холодильнике составляет +3°C / + 5°C




## 9.2 СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В КУХОННОМ ШКАФУ

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ	В ОБЫЧНЫХ УСЛОВИЯХ	С СИСТЕМОЙ VACSU®
Сухие печенья	120 ДНЕЙ	365 ДНЕЙ
Хлеб	2 ДНЯ	8 ДНЕЙ
Рис, макаронные изделия, сухофрукты	180 ДНЕЙ	365 ДНЕЙ
Кофе, чай	180 ДНЕЙ	365 ДНЕЙ

**Примечание:** период хранения зависит от первоначальной свежести продуктов, методов хранения и правильного использования вакуумного насоса VacSy® и контейнеров VacSy®.

 **ВНИМАНИЕ!** Рекомендуется избегать частого открытия закрытых контейнеров, так как это может снизить оптимальный эффект вакуумирования.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пожалуйста, снимайте крышку VacSy®, когда используете контейнер в микроволновой печи. Вакуумная упаковка не является заменой хранения пищи в холодильнике или морозильной камере. Предварительно упакованные пищевые продукты в любом случае должны быть употреблены до даты, указанной на оригинальной упаковке.

Устройство должно использоваться только по своему прямому назначению, то есть для хранения пищи. Производитель не несет ответственность за повреждения, возникшие в результате неправильной эксплуатации устройства.

Все приборы, произведенные нашей компанией, прошли тщательную проверку и имеют гарантию на производственные дефекты. Действие гарантии начинается с даты покупки изделия. Датой покупки изделия является дата, указанная в товарной накладной, выданной покупателю при поставке прибора. **При обращении за гарантийным обслуживанием необходимо предъявить чек или иные документы, которые были получены вами при совершении покупки, поэтому сохраняйте их.**

**Гарантийный период устанавливается в соответствии с национальным законодательством.**

Производитель обязуется в пределах гарантийного срока бесплатно восстановить или заменить те части, у которых были обнаружены производственные дефекты. Любые дефекты, которые невозможно явным образом отнести к дефектам материала или производственным дефектам, необходимо продиагностировать в Сервисном Центре Zepher. Оплата за указанные действия будет взиматься в зависимости от результатов диагностики.

**Действие гарантии распространяется только на следующие случаи:**

- В устройстве обнаружены производственные дефекты или дефекты материала.
- В устройстве отсутствуют следы поломки по вине покупателя, а также детали, не входящие в исходную комплектацию.
- Использовались аксессуары, предназначенные только для VacSy®.
- Вакуумный насос VacSy® не был перегружен или разбит.

**Действие гарантии не распространяется на следующие случаи:**

- Естественный износ деталей.
- Повреждения, вызванные попаданием воды.
- Повреждения, вызванные транспортировкой, неправильным использованием, небрежным обращением и/или использованием не по инструкции.
- Устройство подверглось конструктивным изменениям неуполномоченными лицами, а также были использованы детали и аксессуары других производителей.
- Устройство использовалось не по назначению.
- Случайное повреждение, вызванное подключением устройства к сети с более высоким напряжением, чем указано в спецификации.
- Не соблюдались правила техники безопасности и прочие условия, изложенные в настоящем Руководстве.
- Внешние или внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потертости и прочие механические повреждения, возникшие в процессе эксплуатации или транспортировки.
- Любые повреждения, вызванные ремонтом и/или обслуживанием, произведенным неавторизованным сервисным центром.

Настоящая гарантия не затрагивает установленные законом права потребителя согласно действующему национальному законодательству и права потребителя по отношению к продавцу, установленные условиями приобретения.

В случае, если национальным законодательством не урегулированы условия и порядок предоставления гарантийного обслуживания, то при его осуществлении действуют исключительно условия и порядок предоставления гарантийного обслуживания, изложенные в настоящем Руководстве.

Производитель не несет ответственность за ущерб при нарушении потребителем условий гарантийного обслуживания.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Если после покупки продукта его товарный знак с регистрационным номером был удален или не опознаваем, производитель сохраняет за собой право отказаться от обслуживания по гарантии. Если у вас имеются замечания или вопросы в отношении работы прибора или гарантии, пожалуйста, свяжитесь с вашим торговым представителем Zepter.

## 11 - ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Вакуумный насос VacSy®, артикул VS-P, соответствует следующим европейским директивам:

- Директиве об электротехническом оборудовании, предназначенном для работы в определенных пределах напряжения, 2006/95/ЕС и поправкам к ней.
- Положению о Директиве по электромагнитной совместимости 2004/108 ЕС и поправкам к ней.

Декларация соответствия нормам ЕС гарантирует, что устройство является безопасным, было проверено и протестировано в соответствии со всеми требованиями, указанными в применяемых нормах, директивах и правилах.

**Серийный выпуск соответствует требованиям:**

- ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 768
- ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств", утв. Решением КТС от 9 декабря 2011 года № 879



Следующая информация в сфере защиты окружающей среды применяется в странах Евросоюза и других европейских странах с отдельной системой сбора мусора.

### Утилизация отработанных аккумуляторов

Данный продукт содержит аккумулятор. Данный символ указывает, что аккумулятор не следует утилизировать вместе с бытовыми отходами. Вместо этого он должен быть передан в соответствующий пункт сбора для утилизации.

Уровень ртути, кадмия или свинца, содержащихся в аккумуляторе, не превышает значений, приведенных в Директиве 2006/66/ЕС и последующих поправках.

Для вашей собственной безопасности не извлекайте аккумулятор из устройства и обращайтесь только в авторизованные Сервисные Центры Zepter или к квалифицированным специалистам.



### Утилизация отработанных электрических и электронных устройств

Продукция, маркированная этим символом, не должна утилизироваться вместе с остальными бытовыми отходами. Вместо этого ее следует отнести на соответствующий пункт переработки электрического и электронного оборудования с истекшим сроком эксплуатации. Являясь владельцем электрического или электронного прибора, вы не можете утилизировать данную продукцию или ее электрические/электронные составляющие в качестве несортированного бытового мусора (в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/ЕС от 27 января 2003 г. об отходах электрического и электронного оборудования и соответствующими федеральными законами государств – членов ЕС, написанными на основе Директивы). Оборудование с истекшим периодом эксплуатации можно бесплатно сдать в специализированных приемных пунктах.

Вторичная переработка материалов помогает сохранить природные ресурсы. Обеспечивая правильную утилизацию электрического и электронного оборудования, вы помогаете предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут быть вызваны неправильной утилизацией отходов. Для получения более детальной информации о вторичной переработке прибора обратитесь, пожалуйста, в местный орган управления, службу утилизации бытовых отходов или магазин, где вы приобрели данное изделие.



Замена аккумулятора должна осуществляться только в авторизованных СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРАХ ZEPTEP. Замена аккумулятора пользователем недопустима.

Никогда не поджигайте аккумулятор и не бросайте его в огонь. Это может привести к взрыву, что чрезвычайно опасно и запрещено.

<b>UVOD</b>	166
<b>1 MERE BEZBEDNOSTI</b>	167
1.1 USLOVI RADA	167
1.2 VAŽNA UPUTSTVA ZA BEZBEDNU UPOTREBU	167
1.3 BEZBEDNO ČUVANJE HRANE	169
1.4 ODLAGANJE STARIH APARATA	169
<b>2 ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE</b>	169
<b>3 VACSY® PUMPA</b>	170
3.1 VACSY® PUMPA	170
<b>4 UPUTSTVO ZA UPOTREBU</b>	172
4.1 PRVA UPOTREBA	172
4.2 VACSY® VENTIL	173
4.3 UPOTREBA VACSY® PUMPE SA POSUDAMA	174
<b>5 IZBOR I PRIPREMA POSUDA</b>	175
<b>6 ASORTIMAN VACSY® PROIZVODA</b>	176
<b>7 TEHNIČKI PODACI</b>	177
<b>8 REŠAVANJE PROBLEMA</b>	178
<b>9 UPOREDNE TABELE TRAJNOSTI HRANE</b>	179
9.1 UPOREDNA TABELA TRAJNOSTI HRANE KOJA SE ČUVA U FRIŽIDERU	179
9.2 UPOREDNA TABELA TRAJNOSTI HRANE KOJA SE ČUVA U OSTAVI I NA POLICAMA	180
<b>10 GARANCIJA</b>	181
<b>11 DEKLARACIJA O USAGLAŠENOSTI</b>	182
<b>12 INFORMACIJA O ODLAGANJU STARIH APARATA</b>	183

**ČESTITAMO!**  
**KUPILI STE NOV, INOVATIVAN I PRAKTIČAN**  
**PROIZVOD KOMPANIJE ZEPTER INTERNATIONAL!**

Proizvodi kompanije Zepter nose kvalitet, eleganciju i inovaciju u naš svakodnevni život. Izborom VacSy®-ja, svojoj porodici donosite zdravlje i sreću.

Kompanija Zepter je oduvek nastojala da poboljša kvalitet života svojih kupaca i postane sastavni deo svakodnevnog života ljudi širom sveta.

Tokom poslednjih trideset godina, Zepter je postao globalna kompanija koja je ostvarila fenomenalan uspeh u više od 60 zemalja, na 5 kontinenata.

Zepter International sa svojim timom stručnjaka i istraživača uneo je u naš život značajne inovacije iz oblasti zdravlja i zdravog života, stavljajući ih direktno u ruke onih kojima je to najpotrebnije – ljudi kao što ste vi.

Patentirana linija Zepter Masterpiece posuđa omogućava pripremanje hrane na zdrav način, a program Zepter Home Art nudi bogat izbor elegantnog i raznovrsnog pribora, koji je već našao svoje mesto u mnogim domaćinstvima.

Moderne Tableart i Tableware linije su samo neki od primera kako Zepter International poboljšava kvalitet našeg života.

Kompanija Zepter ima osam fabrika, lociranih u Nemačkoj, Italiji i Švajcarskoj, u kojima primenom najsavremenijih tehnologija nastaju proizvodi vrhunskog kvaliteta.

A VacSy® vakuum sistem nije izuzetak! To je prenosivi, moćni uređaj, ekskluzivnog i inovativnog dizajna, koji čuva svežinu vaše hrane vakuumiranjem. Kada počnete da koristite VacSy® proizvode, shvatićete kako je lako obezbediti zdravlje i blagostanje vaše porodice.

## VACSY®: REVOLUCIONARNI SISTEM ZA VAKUUMIRANJE HRANE I NJEGOVI ELEMENTI

Otkrijte kako je neverovatno lako koristiti VacSy® vakuum sistem, koji uz to donosi i ogromne koristi!

VacSy® pumpa omogućava vakuumiranje sveže ili pripremljene hrane u raznim posudama za bezbedno čuvanje hrane. Izuzetno praktična i fleksibilna, ona čuva svežinu namirnica i vaš frižider od neprijatnih mirisa.

VacSy® vakuum sistem čuva organoleptička svojstva hrane i sadržaj vitamina, jer blokira hemijske (oksidacija) i biološke faktore (mikroorganizmi) koji negativno utiču na kvalitet i trajnost hrane, pa ona zadržava svoja prvobitna svojstva.

Pre prve upotrebe VacSy® sistema za vakuumiranje, pročitajte ovo uputstvo za upotrebu.

Sačuvajte uputstvo za kasnije korišćenje.

Uputstvo za upotrebu možete preuzeti sa sajta [www.zepther.com](http://www.zepther.com)



Da bismo vam skrenuli pažnju na određene delove teksta, u uputstvu za upotrebu korišćene su sledeće oznake:

**⚠ UPOZORENJE!** Budite oprezni zbog svoje bezbednosti.

**⚠ PAŽNJA!** Ova napomena sadrži dodatne informacije i korisne savete za pravilnu upotrebu aparata.

### 1.1 USLOVI RADA

Maksimalna temperatura ambijenta prilikom normalne upotrebe je +40°C.

Minimalna temperatura ambijenta je 0°C.

Vazduh u okruženju treba da bude čist; relativna vlažnost ne treba da bude veća od 60% ±25%.

Baterija može samostalno da radi 25 minuta a zatim je treba napuniti.

Temperatura prilikom punjenja: 20 – 30 °C.

Punjenjem na vrlo niskoj temperaturi, na primer, ispod 0°C, smanjuju se kapacitet i vek trajanja baterije.

Nakon kupovine proizvoda, postupajte u skladu sa instrukcijama iz poglavlja 4.1 „Prva upotreba“. Preporučujemo korisniku da ne pravi pauze u korišćenju pumpe duže od tri meseca između dva punjenja baterije.

### 1.2 VAŽNA UPUTSTVA ZA BEZBEDNU UPOTREBU

- 01.** Uputstvo za upotrebu je sastavni deo aparata. Pažljivo pročitajte sva uputstva i napomene, jer sadrže važne informacije o upotrebi i održavanju aparata. Sačuvajte uputstvo za kasnije korišćenje.
- 02.** Kada uklonite ambalažu, proverite da li je aparat kompletan i neoštećen.

03. Ako ne razumete neku od navedenih informacija, nemojte koristiti aparat i obratite se stručnom licu iz kompanije Zepter.
04. Ne uključujte i ne isključujte aparat iz utičnice mokrim rukama.
05. U slučaju opasnosti, isključite aparat iz električne mreže.
06. Nemojte izlagati pumpu nepovoljnim vremenskim uslovima, kao što su kiša, grad, sneg itd.
07. Ne koristite i ne ostavljajte pumpu pored eksplozivnih i zapaljivih materijala, gasa, otvorenog plamena i izvora toplote.
08. Pumpa se sme koristiti samo sa punjačem/adapterom koji uz nju dobijate i puni se isključivo strujom niskog napona, kako je navedeno na pločici na aparatu.
09. Pre uključivanja punjača u struju, proverite da li podaci o naponu na pločici sa tehničkim karakteristikama odgovaraju vašim električnim instalacijama.
10. Aparat mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, senzornih ili mentalnih sposobnosti, ili osobe koje ne poseduju odgovarajuće iskustvo i znanje, ali samo uz nadzor ili ako su obučene za bezbedno rukovanje aparatom i svesne eventualnih opasnosti. Ne dozvolite deci da se igraju sa aparatom. Deci se ne sme prepustiti čišćenje i održavanje aparata bez nadzora odraslih.
11. Aparat se može koristiti samo za ono za šta je namenjen (za čuvanje hrane) i prema instrukcijama iz Uputstva za korišćenje. Proizvođač ne može biti odgovoran za bilo kakvu štetu usled neodgovarajuće, nepravilne ili neoprezne upotrebe aparata.
12. Radna površina mora biti suva, normalne temperature (nikako vruća) i slobodna.

13. Aparat se čisti isključivo suvom ili blago navlaženom krpom. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, alkohol ili druge tečnosti za čišćenje. Obavezno ostavite aparat da se potpuno osuši pre odlaganja.
14. Koristite isključivo originalni VacSy® pribor.

### 1.3 BEZBEDNO ČUVANJE HRANE

Obavezno se pridržavajte uobičajenih pravila za bezbedno čuvanje hrane.

- a) Nikada nemojte ponovo zamrzavati hranu koja je već jednom odmrznuta.
- b) Nikada ne mešajte sirovo i termički obrađeno meso.
- c) Uvek odmah vakuumirajte ostatke hrane.
- d) Ne podgrevajte mleko i druge mlečne proizvode.

VacSy® sistem je namenjen samo za čuvanje hrane i ne može se koristiti za kuvanje.

### 1.4 ODLAGANJE STARIH APARATA

Na kraju upotrebnog veka aparata, savetujemo da ga ne bacite, već da ga predate službi kvalifikovanoj za prikupljanje ovakvog materijala. Na ovaj način biće obezbeđeno pravilno odlaganje i reciklaža. Ovo je vredan doprinos očuvanju životne okoline!

## 2 - ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- Isključite aparat iz struje.
- Za čišćenje koristite meku, vlažnu krpku. Ne koristite sredstva koja mogu ogrebat i oštetiti površinu aparata. Aparat ne smete potapati u vodu niti prati u tekućoj vodi. Nemojte prskati deterdžent direktno na ili u aparat.
- Pre upotrebe aparata proverite da li je potpuno suv.

### 3.1 VACSY® PUMPA

Ova mala, ali snažna pumpa izvlači vazduh iz posuda, flaša ili Zepter posuda, sprečavajući kontakt hrane sa spoljašnjim faktorima koji negativno utiču na karakteristike hrane koju čuvamo.

Vakuumpumpu takođe možete koristiti sa kompletnom linijom VacSy® posuda.

**VacSy® pumpa** se može koristiti za vakuumiranje sveže ili pripremljene hrane u:

- **VacSy® posudama**
- **flašama**
- **Zepter posudama**

Pogledajte kompletan asortiman Vacsy® proizvoda na strani 176.



VacSy® pumpa sa posudom



VacSy® pumpa sa univerzalnim poklopcem



VacSy® pumpa sa zatvaračem za flaše



VacSy® pumpa sa LEXI poklopcem i Zepter posudom



#### U pakovanju se nalazi:

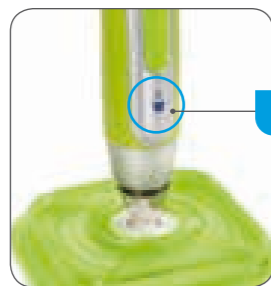
- A** VacSy® vakuumpumpa
- B** Stoni / zidni stalak
- C** Punjač za bateriju / adapter
- D** Uputstvo za upotrebu



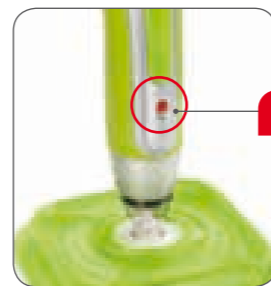
## 4.1 PRVA UPOTREBA

Pumpa se isporučuje sa baterijom koja je u stanju mirovanja, da ne bi došlo do slučajnog uključivanja aparata. Čak i kada pritisnete dugme za uključivanje, pumpa se neće pokrenuti. Baterija se aktivira na sledeći način:

1. Priključite punjač na pumpu i uključite u struju.
2. Plavo svetlo će početi da treperi, što znači da je punjenje baterije u toku.
3. Ostavite bateriju da se puni barem 4 sata. Kada se punjenje završi, plavo svetlo će prestati da treperi.
4. Posle punjenja, pumpa se može koristiti dok je uključena u struju preko adaptera, ili je možete isključiti iz struje, u kom slučaju će raditi na baterije.
5. Baterija obezbeđuje 25 minuta neprekidnog rada, posle čega je morate napuniti. Plavo svetlo koje treperi označava slab napon baterije. Kada je pumpa neaktivna, svetlo ostaje upaljeno 2 minuta.



**Indikator stanja baterije**  
Plavo svetlo koje treperi označava da je baterija prazna

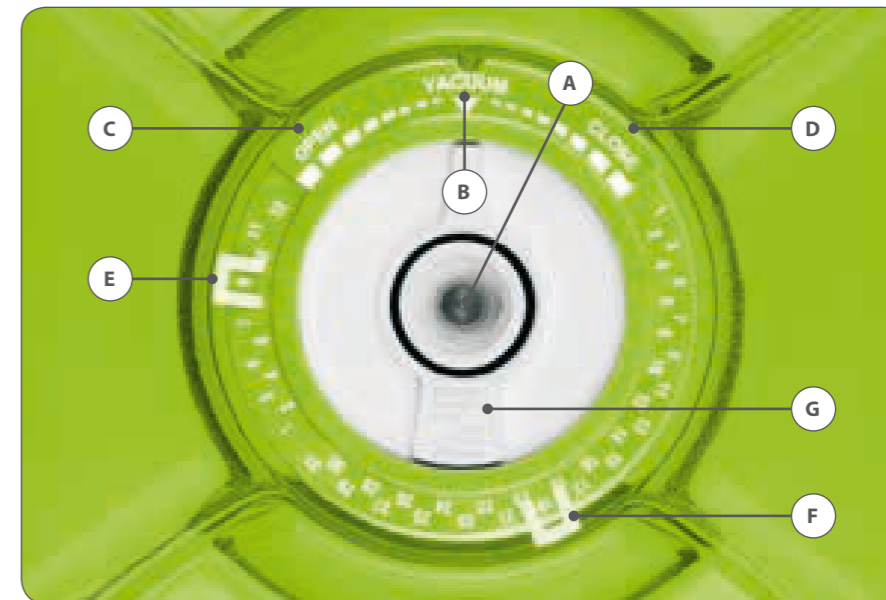


**Indikator vakuumiranja**  
Crveno svetlo koje treperi označava kraj vakuumiranja

- A** PUMPA  
**B** DUGME ZA UKLJUČIVANJE PUMPE  
**C** USISNI VRH

## 4.2 VACSY® VENTIL

Stavite hranu u posudu i zatvorite je VacSy® poklopcem. Okrenite rotacioni disk na poziciju VACUUM (VAKUUM). Stavite usisni vrh u ventil na poklopcu i izvucite vazduh. Kada se upali crveno svetlo, znači da je vakuumiranje završeno. Sklonite pumpu i okrenite ventil na poziciju CLOSE (ZATVORENO). Posuda je sada hermetički zatvorena. Da biste otvorili posudu, okrenite ventil na poziciju OPEN (OTVORENO). Sada možete da otvorite posudu.



- A.** VENTIL  
**B.** VAKUUM  
**C.** OTVORENO  
**D.** ZATVORENO  
**E.** INDIKATOR MESECA  
**F.** INDIKATOR DANA  
**G.** ROTACIONI DISK

### 4.3 UPOTREBA VACSY® PUMPE SA POSUDAMA



1. Proverite da li je baterija puna. Ako je prazna, priključite pumpu na punjač / adapter.
2. Stavite poklopac na posudu i okrenite rotacioni disk na poziciju VACUUM (VAKUUM).
3. Stavite usisni vrh u ventil na poklopcu. Pritisnite dugme za uključivanje pumpe da biste započeli vakuumiranje.
4. Zadržite dugme pritisnuto dok se ne upali crveno svetlo, koje označava da je vakuumiranje završeno.
5. Izvadite usisni vrh iz ventila na poklopcu. Ventil se automatski zatvara.
6. Okrenite rotacioni disk na poziciju CLOSE (ZATVORENO) da biste zatvorili ventil za vazduh. Pomoću specijalnih indikatora na poklopcu označite rok trajanja hrane.
7. Stavite posudu u frižider ili zamrzivač, po potrebi. Hrana se ne sme čuvati na mestu gde će biti izložena direktnoj sunčevoj svetlosti.

Veliki izbor originalnog VacSy® pribora omogućava vam da izaberete posudu koja najviše odgovara za čuvanje određene vrste hrane.

**⚠ PAŽNJA!** Uvek se pridržavajte sledećih pravila.

- Hranu koja sadrži dosta vode treba čuvati u staklenim posudama sa rešetkom, koja odvaja tečnost od čvrste materije.
- Posude od polikarbonata su najbolje za čuvanje suve hrane.
- Kada na posudama koje ste kupili u prodavnici (koje nisu iz VacSy® linije) koristite univerzalne poklopce, proverite da li su pogodne za vakuumiranje i čuvanje hrane.
- Poklopci moraju biti potpuno suvi, da voda ne bi ušla u pumpu tokom vakuumiranja.
- Nemojte prepuniti posudu (ostavite barem dva santimetra do vrha) da pumpa ne bi usisala tečnost.
- Penušava pića ne mogu se vakuumirati ni u flašama niti u posudama.

Da biste u potpunosti uživali u prednostima VacSy®-ja, koristite ga uz Zepter Masterpiece CookArt posude za pripremu hrane na najzdraviji način - bez dodavanja masnoće, vode i soli. Hrana tako zadržava svoj ukus, vitamine i organoleptička svojstva. Za više informacija o Zepter Masterpiece CookArt posudi, kontaktirajte konsultanta kompanije Zepter ili posetite jednu od naših prodavnica.







**VS-P**  
**VAKUUM PUMPA**

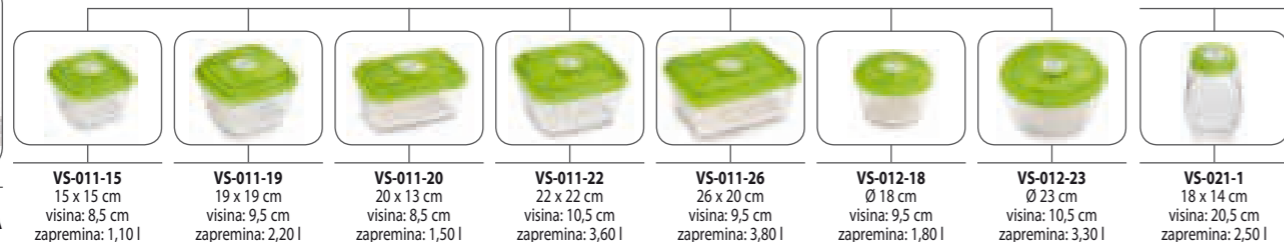


**VS-S**  
**APARAT ZA VAKUUMIRANJE**



**ROLNA**  
**VS-R-3202**  
300 x 20 cm 2 kom.  
**VS-R-3282**  
300 x 28 cm 2 kom.  
**VS-R-SET**  
300 x 20 cm 1 kom.  
300 x 28 cm 1 kom.

## STAKLENE POSUDE

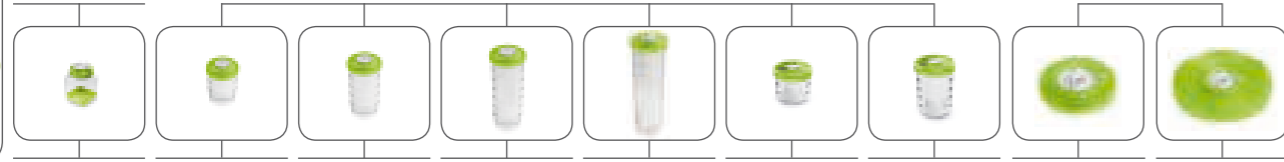


## TEGLE



**VS-021-1**  
18 x 14 cm  
visina: 20,5 cm  
zapremina: 2,50 l

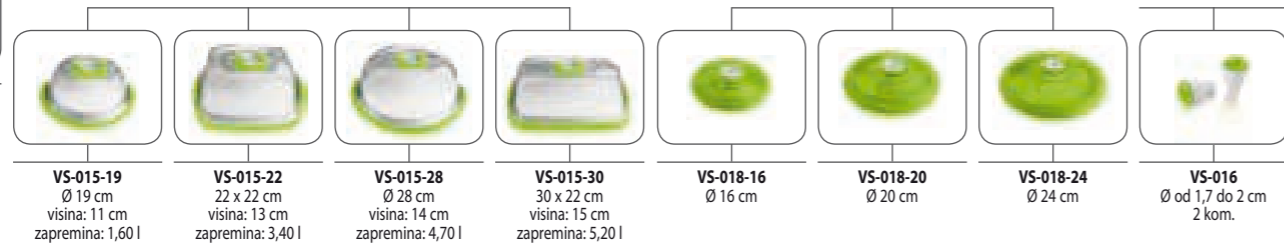
## POSUDA ZA ZAČINE



## PLASTIČNE POSUDE

## UNIVERZALNI POKLOPCI

## ZVONA ZA SIR / POKLOPCI ZA TORTU



## LEXI POKLOPCI

## ZATVARAČI ZA FLAŠE



**VS-016**  
Ø od 1,7 do 2 cm  
2 kom.

<b>Šifra proizvoda:</b>	VS-P
<b>Dimenzije:</b>	Širina: 240 mm - Dubina: 80 mm - Visina: 55 mm
<b>Težina:</b>	cca 0,420 kg
<b>Materijal:</b>	Različit; ABS plastika (spolja)
<b>Tip baterije:</b>	Litijum polimer baterija (3 ćelije)
<b>Kapacitet vakuum pumpe:</b>	13 NI/min
<b>Nominalni pritisak vakuumiranja:</b>	nominalni: 550 mbar - maks. 750 mbar
<b>Punjač / adapter:</b>	100-240 V naizmenične struje, 50-60 Hz / 12,6 V jednosmerne struje, 1,8 A
<b>Napon punjenja:</b>	12,6 V jednosmerne struje
<b>Nominalni kapacitet (C):</b>	≤ 800 mAh
<b>Minimalni kapacitet pri stopi pražnjenja 3C:</b>	≤ 700 mAh
<b>Vek trajanja baterije:</b>	500 ciklusa; Kapacitet posle 500 ciklusa više od 70% početnog kapaciteta
<b>Brzina motora pri punom opterećenju:</b>	3800 ± 10% o/min.
<b>Motor:</b>	12 V jednosmerne struje
<b>Radna temperatura:</b>	0°C - + 40°C
<b>Dizajn:</b>	Italija
<b>Sertifikat:</b>	Italija
<b>Zemlja porekla:</b>	Italija - Menfi Industria S.p.A. Via Sibilla Aleramo 13, 20092 Cinisello Balsamo (MI)

PROBLEM	UZROK	REŠENJE
<b>Pumpa ne radi.</b>	Baterija je u stanju pripravnosti.	Postupiti prema proceduri opisanoj u poglavlju PRVA UPOTREBA.
	Pumpa je neispravna.	Kontaktirati Zepter servis.
<b>U posudi se ne stvara vakuum.</b>	Poklopac je nepravilno postavljen na posudu.	Pravilno staviti poklopac i ponoviti postupak.
	Između poklopca i posude ima ostataka hrane.	Pažljivo očistiti.
	Oštećena zaptivka.	Zameniti zaptivku. (Kontaktirati Zepter servis.)
	Oštećen ventil na poklopcu.	Zameniti poklopac. (Kontaktirati Zepter servis.)
<b>U posudi je stvoren vakuum, ali ne traje dugo.</b>	Ostaci hrane između dve zaptivke.	Temeljno očistiti.
	Oštećena zaptivka.	Zameniti zaptivku. (Kontaktirati Zepter servis.)
	Oštećen ventil na poklopcu.	Zameniti poklopac. (Kontaktirati Zepter servis.)
	U posudi je došlo do fermentacije hrane.	Ne jedite takvu hranu.

## 9.1 UPOREDNA TABELA TRAJNOSTI HRANE KOJA SE ČUVA U FRIŽIDERU


VRSTA HRANE	BEZ VACSY® SISTEMA	SA VACSY® SISTEMOM
Kuvana jela	2 DANA	<b>10 DANA</b>
Lazanja sa sosom od mesa	2 DANA	<b>10 DANA</b>
Kuvana testenina ili jela od pirinča	2 DANA	<b>15 DANA</b>
Sveže sirovo meso	3 DANA	<b>5 DANA</b>
Kuvano meso	5 DANA	<b>15 DANA</b>
Sveža riba	2-3 DANA	<b>4-5 DANA</b>
Suhomesnati proizvodi od svinjskog mesa	7 DANA	<b>20 DANA</b>
Salame	7 DANA	<b>20 DANA</b>
Tvrđi i polutvrđi sirevi	15 DANA	<b>60 DANA</b>
Sveže povrće	5 DANA	<b>21 DAN</b>
Zelena salata	5 DANA	<b>21 DAN</b>
Sveže voće	10 DANA	<b>21 DAN</b>
Vino	3 DANA	<b>15 DANA</b>
Bezalkoholna pića	7 DANA	<b>30 DANA</b>
Deserti sa kremom	2 DANA	<b>10 DANA</b>
Ostali deserti	5 DANA	<b>20 DANA</b>


**Napomena:** Tabela sadrži samo približne vrednosti, jer trajnost hrane zavisi od početne svežine i načina pripreme. Podaci se odnose na hranu koja se čuva u frižideru na temperaturi od +3 °C / +5°C.

## 9.2 UPOREDNA TABELA TRAJNOSTI HRANE KOJA SE ČUVA U OSTAVI I NA POLICAMA

VRSTA HRANE	BEZ VACSy® SISTEMA	SA VACSy® SISTEMOM
Suvi biskviti	120 DANA	<b>365 DANA</b>
Hleb	2 DANA	<b>8 DANA</b>
Pirinač, suve testenine, suvo voće	180 DANA	<b>365 DANA</b>
Kafa, čaj	180 DANA	<b>365 DANA</b>

**Napomena:** Trajnost hrane zavisi od početne svežine proizvoda, načina čuvanja i pravilne upotrebe VacSy® pumpe i VacSy® posuda.

 **PAŽNJA!** Preporučujemo da ne otvarate često zatvorene posude da ne biste umanjili optimalan efekat vakuumiranja.

 **VAŽNO!** Pre stavljanja VacSy® posuda u mikrotalasnu rernu, skinite VacSy® poklopac. Pakovanje u vakuumu ne može zameniti čuvanje u frižideru ili zamrzavanje hrane. Fabrički upakovana hrana mora biti upotrebljena pre isteka roka trajanja na originalnom pakovanju.

Ovaj aparat se može koristiti samo za funkcije za koje je namenjen, tj. čuvanje hrane. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za bilo kakvu štetu usled neodgovarajuće, nepravilne ili neoprezne upotrebe.

Svi naši aparati prošli su strogu kontrolu i garancija pokriva eventualne nedostatke nastale u toku proizvodnje. Garancija važi od datuma kupovine koji je naveden na računu izdatom od strane prodavca prilikom isporuke aparata. **Dokaz o kupovini je neophodan za usluge u okviru garancije i zato je važno da sačuvate račun.**

**Garantni period je u skladu sa važećim lokalnim zakonima i propisima.**

Proizvođač preuzima obavezu da u garantnom periodu besplatno izvrši popravku ili zamenu delova ukoliko su u pitanju nedostaci nastali u toku proizvodnje.

Ako se ne može jasno utvrditi da li je uzrok neispravnosti u materijalu ili izradi, aparat će biti pregledan u ZEPTER servisu, uz naplatu zavisno od kvara.

**Garancija važi samo u slučaju:**

- neispravnosti materijala ili nedostataka nastalih tokom proizvodnje;
- ako nema znakova da je kupac oštetio aparat ili se ne utvrdi da su druga lica ugradila u aparat delove koji nisu originalni;
- ako je korišćen pribor namenjen za VacSy® liniju proizvoda;
- ako vakuum pumpa nije bila preopterećena ili oštećena udarcem.

**Garancija ne obuhvata sledeće:**

- delove koji se normalno troše i habaju;
- štetu od vode
- štetu nastalu tokom transporta, usled neodgovarajuće upotrebe, nemara i/ili nepravilne upotrebe
- ako su na aparatu vršene bilo kakve modifikacije
- ako je aparat korišćen u svrhe za koje nije namenjen
- štetu nastalu usled korišćenja većeg napona nego što je navedeno na aparatu
- štetu nastalu usled nepoštovanja pravila o bezbednosti i nepostupanja u skladu sa instrukcijama datim u uputstvu za upotrebu
- ako je došlo do oštećenja proizvoda usled toga što je neovlašćeni servis vršio popravke i/ili održavanje aparata.

Ova garancija ne utiče na zakonska prava potrošača prema važećim lokalnim zakonima i propisima, niti na prava potrošača u odnosu na trgovca, koja proističu iz kupoprodajnog ugovora.

U nedostatku važećih lokalnih zakona i propisa, ova garancija je jedina i isključiva pravna zaštita potrošača, i proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu slučajnu ili posrednu štetu zbog kršenja izričite ili posredne garancije za ovaj proizvod.

Odgovornost proizvođača je ograničena i ne može biti veća od kupovne cene proizvoda koju je platio kupac.



**PAŽNJA!** Ukoliko je nakon prodaje proizvoda skinuta pločica sa serijskim brojem ili ako je ona nečitka, proizvođač zadržava pravo da odbije da izvrši servisiranje aparata u okviru garancije. Ako imate bilo kakve komentare ili pitanja u vezi sa radom aparata ili garancijom, kontaktirajte vašeg ZEPTER konsultanta.

## 11 - DEKLARACIJA O USAGLAŠENOSTI

VacSy® vakuum pumpa VS-P ispunjava evropske direktive:

- Direktiva o električnoj opremi namenjenoj za upotrebu u okviru određenih granica napona, Direktiva 2006/95/EC i njene dopune.
- Propis o elektromagnetnoj kompatibilnosti, Direktiva 2004/108 EC i njene dopune.

EC Deklaracija o usaglašenosti garantuje da je aparat bezbedan i da je pregledan i testiran da li ispunjava sve zahteve navedene u važećim standardima, direktivama i propisima.

**Aparat se serijski proizvodi i ispunjava sledeće zahteve:**

- Tehnički propisi Carinske unije 004/2011 „Bezbednost niskonaponske opreme“, odobreni odlukom Komisije Carinske unije br. 768 od 16. avgusta 2011.
- Tehnički propisi Carinske unije 020/2011 „Elektromagnetna kompatibilnost tehničkih sredstava“, odobreni odlukom Komisije Carinske unije br. 879 od 9. decembra 2011.



Sledeće informacije o očuvanju životne sredine važe za Evropsku uniju i ostale evropske zemlje sa posebnim sistemima za prikupljanje otpada.

### Odlaganje starih baterija

Ovaj uređaj sadrži baterije. Simbol na baterijama označava da se ne smeju odlagati sa ostalim kućnim otpadom. Umesto toga, treba ih predati u odgovarajućem sabirnom punktu za reciklažu baterija.

Baterije ne sadrže živu, kadmijum ili olovo preko vrednosti definisanih u direktivi 2006/66/EC i njenim dopunama.

Radi vaše bezbednosti, ne vadite bateriju iz uređaja i kontaktirajte isključivo ovlašćeni Zepter servis ili kvalifikovana stručna lica.



### Odlaganje starih elektro i elektronskih aparata

Simbol na proizvodu ili njegovoj ambalaži pokazuje da proizvod kome je istekao period upotrebe ne treba da bude tretiran kao običan otpad iz domaćinstva i da mora biti odložen u skladu sa instrukcijama lokalnih vlasti na posebno za to određena mesta. Takođe, možete pozvati službu za uklanjanje elektro i elektronskog otpada u skladu sa Direktivom 2002/96/EC.

Odvojenim prikupljanjem pojedinačnih komponenti elektro i elektronske opreme sprečava se negativan uticaj na životnu sredinu i smanjuje opasnost po ljudsko zdravlje, koje može biti ugroženo usled nepravilnog odlaganja proizvoda. Pored toga, time se omogućava ponovna upotreba i reciklaža materijala, i štede energija i sirovine. Za detaljne informacije o prikupljanju, sortiranju, ponovnoj upotrebi i recikliranju proizvoda kontaktirajte službu za prikupljanje elektro i elektronskog otpada ili prodavnicu gde ste kupili opremu.



Zamenu baterije može vršiti samo ovlašćeni ZEPTER SERVIS a nikako korisnik.

Ne bacati baterije u vatru. Ne paliti i ne uništavati baterije spaljivanjem, jer je to opasno i zabranjeno zbog rizika od eksplozije.

<b>ВСТУП</b>	186
<b>1 ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕКИ</b>	187
1.1 УМОВИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ	187
1.2 ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	187
1.3 БЕЗПЕКА ПРОДУКТІВ	189
1.4 УТИЛІЗАЦІЯ	189
<b>2 ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД</b>	189
<b>3 НАСОС VACSY®</b>	190
3.1 НАСОС VACSY®	190
<b>4 ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ</b>	192
4.1 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	192
4.2 КЛАПАН VACSY®	193
4.3 ВИКОРИСТАННЯ НАСОСУ VACSY® З КОНТЕЙНЕРАМИ	194
<b>5 ВИБІР ТА ПІДГОТОВКА КОНТЕЙНЕРІВ</b>	195
<b>6 АСОРТИМЕНТ ПРОДУКЦІЇ VACSY®</b>	196
<b>7 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>	197
<b>8 УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ</b>	198
<b>9 ПОРІВНЯЛЬНІ ТАБЛИЦІ ЗБЕРІГАННЯ</b>	199
9.1 ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ В ХОЛОДИЛЬНИКУ	199
9.2 ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ В КУХОННИХ ШАФАХ ТА НА ПОЛИЦЯХ	200
<b>10 ГАРАНТІЯ</b>	201
<b>11 ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ</b>	202
<b>12 УТИЛІЗАЦІЯ</b>	203

## ВІТАЄМО!

### ВИ ПРИДБАЛИ ОДИН З НОВИХ, ІННОВАЦІЙНИХ І НЕЗАМІННИХ ПРОДУКТІВ ВІД КОМПАНІЇ ZEPTEK INTERNATIONAL!

Коли Ви обираєте продукцію VacSy®, що створена компанією спеціально для залучення в повсякденне життя якості, елегантності та інновацій, ви піклуєтесь про здоров'я та благополуччя своєї родини. Zepter завжди прагне до поліпшення якості життя своїх клієнтів, щоб стати невід'ємною частиною повсякденного життя в усьому світі.

Протягом останніх тридцяти років, Zepter став глобальною компанією, яка досягла феноменального успіху в більш, ніж 60 країнах світу на 5 континентах.

Zepter International та її команда експертів та дослідників представляє інновації, які є надважливими для здоров'я і благополуччя у різних галузях нашого життя, і надає їх безпосередньо в руки тих, кому це потрібно найбільше – таким людям, як Ви.

Альтернативи для приготування здорової їжі втілені в лінії запатентованого посуду Zepter колекції Masterpiece і в елегантності й універсальності всієї гами аксесуарів Zepter Home Art, які вже представлені в численних домогосподарствах.

Крім того, вишукані лінії Tableart and Tableware - лише деякі приклади того, як набори продукції Zepter International поліпшують наше життя. Виробничі потужності компанії Zepter International розташовані на восьми заводах: в Німеччині, Італії та Швейцарії, використовують найсучасніші технології для створення продукції Zepter найвищої якості.

І вакуумна система VacSy® не є винятком! Це компактний, проте потужний прилад з ексклюзивним і розумним дизайном для виконання вакуумного пакування харчових продуктів, яке довше зберігає їх свіжими. Коли Ви почнете використовувати продукцію VacSy®, Ви зрозумієте, як це просто - гарантувати здоров'я і благополуччя Вашої родини.

## VACSY®: РЕВОЛЮЦІЙНА ВАКУУМНА СИСТЕМА ТА ЇЇ ЕЛЕМЕНТИ

Дізнайтеся, як неймовірно легко користуватися вакуумною системою VacSy® - і скільки переваг вона надає!

Насос VacSy® дозволяє вакуумувати свіжу або приготовану їжу в різноманітних наборах безпечних для їжі контейнерів. Дуже практичний і універсальний, він надовше зберігає свіжість продуктів, уникаючи появи неприємного запаху в холодильнику.

Вакуумна система VacSy® дозволяє зберегти органолептичні властивості продуктів і вітаміни, що в них містяться, зупинивши всі хімічні (окислення) і біологічні (мікроорганізми) фактори псування та зберігає їжу в своєму первісному стані. Перед тим як почати використовувати систему VacSy®, уважно ознайомтеся з даною «Інструкцією з експлуатації»

Збережіть її, щоб мати змогу скористатися нею в майбутньому.

Інструкція користувача доступна для завантаження з [www.zepter.com](http://www.zepter.com)



Ця інструкція з експлуатації використовує спеціальні позначення, щоб звернути Вашу увагу на важливі деталі:

**⚠ УВАГА!** З міркувань безпеки, будьте обережні.

**⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!** Цей знак позначає додаткову інформацію та корисні поради для відповідного використання пристрою.

### 1.1 УМОВИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Максимальна рекомендована температура навколишнього середовища для нормальної експлуатації +40°C.

Мінімальна рекомендована температура навколишнього середовища 0°C.

Навколишнє повітря має бути чистим; відносна вологість повітря не повинна перевищувати 60% ± 25%.

Батарея має близько 25 хвилин автономної роботи, після чого її необхідно підзарядити.

Рекомендована температура для зарядки: 20 - 30°C.

Зарядка при дуже низькій температурі, наприклад, нижче 0°C, може призвести до більш низької потужності і зменшити термін служби батареї. Після придбання дотримуйтесь інструкцій, що викладені в розділі "4.1 Перед першим використанням". Як правило, ми рекомендуємо користувачеві, щоб зберігання насосу не перевищувало трьох місяців між двома зарядами акумулятора.

### 1.2 ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

**01.** Ця інструкція є невід'ємною частиною пристрою. Уважно прочитайте всі інструкції з техніки безпеки та примітки, що містяться в цьому посібнику, так як вони надають важливу інформацію про використання та обслуговуванні пристрою. Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання.

02. Після зняття упаковки переконайтеся, що пристрій не пошкоджений.
03. Якщо Ви не розумієте чогось з викладеної інформації, не використовуйте обладнання та зв'яжіться з кваліфікованим персоналом Zepter.
04. Не вмикайте і не вимикайте пристрій мокрими руками.
05. У разі неперебачуваної ситуації, відключіть пристрій від мережі.
06. Не використовуйте насос в суворих погодних умовах, таких як: дощ, град, сніг, вітер і т.д.
07. Не використовуйте та не зберігайте насос поруч з вибухонебезпечними та легкозаймистими матеріалами, джерелами газу, полум'я і тепла.
08. Насос повинен використовуватися тільки з зарядним блоком / блоком живлення, що поставляється з обладнанням і повинен отримувати тільки дуже низьку напругу, що зазначена на табличці самого пристрою.
09. Перед підключенням зарядного пристрою до електромережі, перевірте, що дані напруги на табличці збігаються з даними Вашої електромережі.
10. Цей пристрій може використовуватися дітьми у віці від 8 років і старше та людьми з розумовими або фізичними вадами, або тими, що не мають досвіду користування, якщо вони набули достатнього досвіду та отримали інструкції від особи, відповідальної за їх безпеку і зрозуміли всі ризики. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення і технічне обслуговування не дозволяється проводити дітям без нагляду дорослих.
11. Пристрій може бути використаний тільки для цілей, для яких він був створений (тобто збереження продуктів харчування) і відповідно до інструкцій, наведених у інструкції з експлуатації. Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, що виникли внаслідок не відповідного, неправильного або необгрунтованого використання пристрою.
12. Робоча поверхня має бути сухою, нормальної температури (не гарячою) і без сторонніх предметів.

13. Пристрій повинен бути очищений тільки сухою або трохи вологою тканиною. Ніколи не користуйтеся абразивними засобами, спиртом або іншими розчинниками для очищення пристрою. Висушіть обладнання, перш ніж скласти його.
14. Використовуйте тільки оригінальні аксесуари VacSy®.

### 1.3 БЕЗПЕКА ПРОДУКТІВ

Завжди дотримуйтеся необхідних правил безпечного зберігання харчових продуктів:

- a) Ніколи не заморожуйте м'ясо після того, як воно було розморожене
  - b) Ніколи не змішуйте сирі та відварені продукти
  - c) Завжди запакуйте залишки в вакуумні пакети
  - d) Не розігрівайте молоко або інші молочні продукти повторно.
- Система VacSy® призначена тільки для вакуумування харчових продуктів і не повинна використовуватися для приготування їжі.

### 1.4 УТИЛІЗАЦІЯ

Після закінчення терміну експлуатації VacSy®, ми рекомендуємо не викидати пристрій як звичайні відходи, а передати його в спеціалізовану організацію для подальшої утилізації. У такому разі пристрій буде можливо утилізувати і переробити у відповідності до прийнятих норм. Це стане цінним кроком для захисту нашого довкілля!

## 2 - ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

- Вимкніть пристрій.
- Використовуйте м'яку вологу тканину для очищення пристрою. Не використовуйте матеріали, які можуть подряпати або пошкодити поверхню. Ніколи не занурюйте пристрій у воду або під проточну воду. Ніколи не впорсуйте миючий засіб безпосередньо на, або в пристрій.
- Перед використанням пристрою переконайтеся, що він повністю сухий.

### 3.1 НАСОС VACSY®

Цей маленький, але потужний насос видаляє все повітря з контейнерів, пляшок, або посуду, ізолюючи їжу від усіх можливих домішок, які могли б призвести до його псування під час зберігання. Вакуумний насос також може бути використаний з усією продукцією лінії VacSy®.

Насос VacSy® може бути використаний для вакуумування свіжої або приготованої їжі в:

- Контейнерах VacSy®
- Пляшках
- Посуді Zepster

Повний асортимент продукції VacSy® можна побачити на стор 196.



Насос VacSy®  
з контейнером



Насос VacSy®  
з універсальною  
кришкою



Насос VacSy®  
з пробкою для  
пляшки



Насос VacSy®  
з Лексі кришкою і  
посудом Zepster



#### В комплект входить:

- A Вакуумний насос VacSy® VS-P
- B Підставка для встановлення на столі/стіні
- C Зарядний пристрій для батареї / блок живлення
- D Інструкція з експлуатації





#### 4.1 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

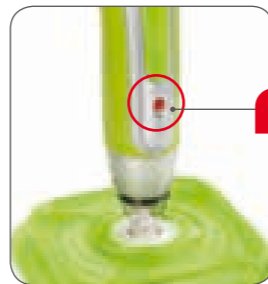
Насос поставляється з батареєю в режимі очікування, так що його не можна включити випадково. У цьому стані насос не почне працювати навіть при натисканні кнопки Пуск. Для того, щоб батарея працювала, виконайте наступне:



1. Підключіть блок живлення до насоса і вимкніть його в розетку.
2. Синє світло почне спалахувати, показуючи, що акумуляторна батарея заряджається.
3. Залиште батарею заряджатися, принаймні, 4 години. Синє світло перестане спалахувати, коли зарядка завершиться.
4. Після зарядки насосом можна користуватися підключеним до мережі за допомогою відповідного блоку живлення або від'єднати і працювати за рахунок живлення від батареї.
5. Акумулятор забезпечує приблизно 25 хвилин безперервної роботи, після чого його необхідно підзарядити. Спалахуюче синє світло показує, що батарея розряджена; індикатор горить протягом 2 хвилин, коли насос не працює.



**Індикатор стану батареї**  
Спалахи синього світла вказують на розряджений акумулятор

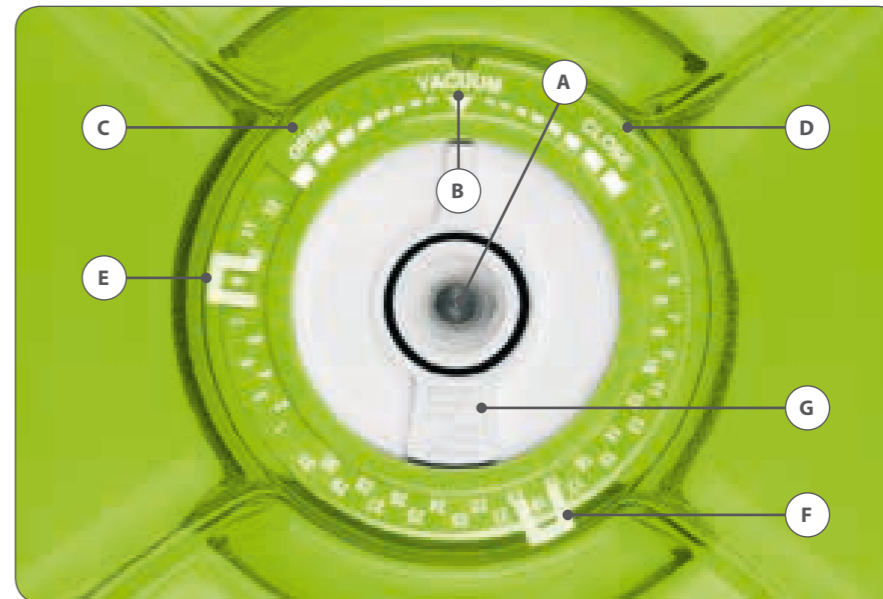


**Індикатор вакууму**  
Червоне світло вказує на закінчення процесу вакуумування

**A** НАСОС  
**B** КНОПКА НАСОСУ «ПУСК»/START  
**C** ВАКУУМНИЙ НАКОНЕЧНИК

#### 4.2 КЛАПАН VACSU®

Покладіть продукти в контейнер і закрийте його кришкою VacSy®. Поверніть дисковий регулятор, що обертається, в положення VACUUM (ВАКУУМ). Вставте наконечник насоса VacSy® в клапан і відкачайте повітря. Коли вмикається червоне світло, вакуум створено. Від'єднайте насос та поверніть регулятор в положення CLOSE (ЗАКРИТО). Контейнер щойно герметизовано. Щоб відкрити контейнер, поверніть регулятор в положення OPEN (ВІДКРИТО). Тепер ви можете відкрити контейнер.



**A.** КЛАПАН  
**B.** ВАКУУМ  
**C.** ВІДКРИТО  
**D.** ЗАКРИТО  
**E.** ІНДИКАТОР МІСЯЦЯ  
**F.** ІНДИКАТОР ДНЯ  
**G.** РЕГУЛЯТОР, ЩО ОБЕРТАЄТЬСЯ

### 4.3 ВИКОРИСТАННЯ НАСОСУ VACSY® З КОНТЕЙНЕРАМИ



1. Переконайтеся, що акумулятор не розряджений. Якщо він розряджений, підключіть зарядний пристрій / живлення.
2. Встановіть кришку на контейнер і поверніть дисковий регулятор в положення VACUUM.
3. Вставте наконечник насоса в клапан на кришці. Натисніть кнопку Пуск (Start) на насосі, щоб почати процес вакуумування.
4. Натисніть і утримуйте кнопку насоса до тих пір, поки стійко не засвітиться червоне світло, вказуючи на закінчення процесу вакуумування.
5. Коли Ви знімете наконечник насоса з клапану, клапан закриється автоматично.
6. Поверніть дисковий регулятор в положення CLOSE (ЗАКРИТО), щоб зафіксувати повітряний клапан. Встановіть дату "термін придатності", використовуючи спеціальні індикатори, передбачені на кришці.
7. Поставте контейнер в холодильник або морозильну камеру, якщо це необхідно. Запобігайте потраплянню на їжу прямих сонячних променів.

Широкий діапазон оригінальних елементів системи Vacsy® дозволяє вибрати контейнер, який оптимально підійде для зберігання обраної страви або продуктів.

**⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!** Завжди дотримуйтеся наступних правил.

- Продукти, що містять вологу, краще зберігати в скляних контейнерах, які мають спеціальну сітку, що відділяє рідину від продукту, тим самим покращуючи умови зберігання.
- Сипучі продукти краще зберігати в ємностях, виготовлених з полікарбонату.
- При використанні універсальних кришок з контейнерами, що не входять в систему Vacsy®, переконайтеся, що вони підходять для зберігання харчових продуктів у вакуумі.
- Кришки повинні бути абсолютно сухими, щоб запобігти потраплянню вологи в насос у процесі герметизації.
- Не заповнюйте контейнер повністю (залиште щонайменше два сантиметри від верхньої частини контейнера), щоб гарантувати, що насос не всмоктує рідину.
- Газовані напої не можуть бути завакуумовані ні в пляшках, ні в контейнерах.

Для використання переваг системи Vacsy® в повному обсязі, ми рекомендуємо вам використовувати посуд Zepter колекції Masterpiece CookART, що дозволяє готувати без додавання олії, води та солі. Продукти максимально зберігають свій аромат, поживну цінність та органолептичні властивості. Зв'яжіться з представником компанії Zepter або відвідайте один з фірмових магазинів для отримання інформації про переваги посуду Zepter колекції Masterpiece CookART.

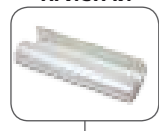
Сипучі продукти (Печиво, макаронні вироби)	Печиво, тістечка, цукерки	Сири, ковбасні вироби, торти	М'ясо, птиця, риба, овочі (сирі або приготовані)	Сухі продукти, джеми	Супи	Вино, чай, молоко, напої
ЄМНІСТЬ	СКЛЯНІ ЄМНОСТІ	СИРНИЦІ	СКЛЯНІ КОНТЕЙНЕРИ	РІЗНІ ЄМНОСТІ З УНІВЕРСАЛЬНИМИ КРИШКАМИ	ПОСУД ZEPTEP З ЛЕКСІ КРИШКАМИ	ПРОБКИ ДЛЯ ПЛЯШОК



**VS-P**  
ВАКУУМНИЙ  
НАСОС



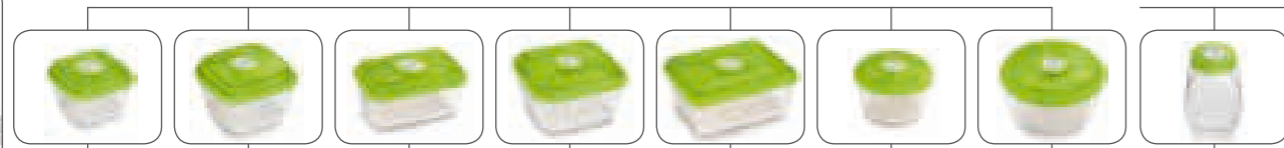
**VS-S**  
ГЕРМЕТИЗУЮЧИЙ  
ПРИСТРІЙ



**ПАКЕТИ**

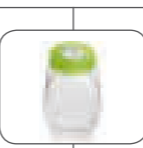
**VS-R-3202**  
300 x 20 см 2 шт.  
**VS-R-3282**  
300 x 28 см 2 шт.  
**VS-R-SET**  
300 x 20 см 1 шт.  
300 x 28 см 1 шт.

**СКЛЯНІ КОНТЕЙНЕРИ**



<b>VS-011-15</b> 15 x 15 см - h 8.5 см ємність 1.10 л	<b>VS-011-19</b> 19 x 19 см - h 9.5 см ємність 2.20 л	<b>VS-011-20</b> 20 x 13 см - h 8.5 см ємність 1.50 л	<b>VS-011-22</b> 22 x 22 см - h 10.5 см ємність 3.60 л	<b>VS-011-26</b> 26 x 20 см - h 9.5 см ємність 3.80 л	<b>VS-012-18</b> Ø 18 см - h 9.5 см ємність 1.80 л	<b>VS-012-23</b> Ø 23 см - h 10.5 см ємність 3.30 л	<b>VS-021-1</b> 18 x 14 см - h 20.5 см ємність 2.50 л
---	---	---	--	---	--	---	---

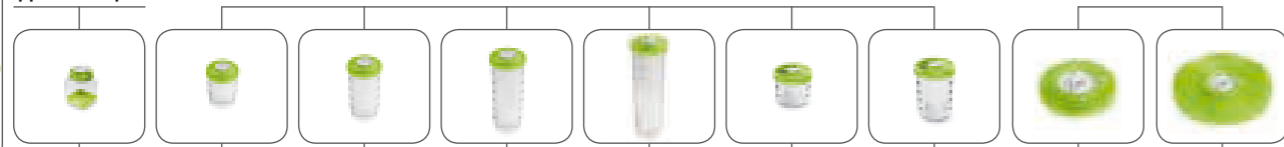
**ТЕКІЛІ ЄМКІСТЬ**



**ЄМНІСТЬ  
ДЛЯ СПЕЦІЙ**

**БАНКИ**

**УНІВЕРСАЛЬНІ  
КРИШКИ**



<b>VS-013-02</b> 8 x 8 см - h 12 см ємність 0.45 л	<b>VS-013-05</b> Ø 11 см - h 12.5 см ємність 0.75 л	<b>VS-013-10</b> Ø 11 см - h 19.5 см ємність 1.25 л	<b>VS-013-15</b> Ø 11 см - h 26.5 см ємність 1.75 л	<b>VS-013-20</b> Ø 11 см - h 33.5 см ємність 2.25 л	<b>VS-013-12S</b> Ø 13.5 см - h 12.5 см ємність 1.10 л	<b>VS-013-12L</b> Ø 13.5 см - h 19.5 см ємність 1.90 л	<b>VS-014-08</b> Ø від 4 до 8 см	<b>VS-014-16</b> Ø від 8 до 16 см
--	---	---	---	---	--	--	-------------------------------------	--------------------------------------

**СИРНИЦІ / ЄМКОСТІ ДЛЯ ТОРТІВ**

**КРИШКИ ЛЕКСІ**

**ПРОБКИ ДЛЯ  
ПЛЯШОК**



<b>VS-015-19</b> Ø 19 см - h 11 см ємність 1.60 л	<b>VS-015-22</b> 22 x 22 см - h 13 см ємність 3.40 л	<b>VS-015-28</b> Ø 28 см - h 14 см ємність 4.70 л	<b>VS-015-30</b> 30 x 22 см - h 15 см ємність 5.20 л	<b>VS-018-16</b> Ø 16 см	<b>VS-018-20</b> Ø 20 см	<b>VS-018-24</b> Ø 24 см	<b>VS-016</b> Ø від 1.7 до 2 см 2 шт.
---	--	---	--	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	---

<b>Код товару:</b>	VS-P
<b>Розміри:</b>	Ширина: 240 мм - Глибина: 80 мм - Висота: 55 мм
<b>Вага:</b>	Прибл. 0.420 кг
<b>Матеріал:</b>	різний; АБС-пластик (зовнішній корпус)
<b>Потужність вакуумування насосу:</b>	13 Нл/мин
<b>Номинальний рівень вакууму:</b>	номинальна: 550 мбар - макс 750 мбар
<b>Зарядний пристрій / блок живлення:</b>	100-240 V AC, 50-60 Hz / 12.6 V DC, 1.8 A
<b>Тип батареї:</b>	Li-іонний полімерний акумулятор, (3 секц)
<b>Напруга зарядки:</b>	12.6 V DC
<b>Номинальна потужність (C):</b>	≤ 800 мАг
<b>Мінімальна потужність в 3С разрядці:</b>	≤ 700 мАг
<b>Термін служби акумулятора:</b>	500 циклів; Ємність після 500 циклів більша, ніж 70% від початкової ємності
<b>Швидкість обертання двигуна:</b>	3800 ± 10% обертів за хвилину
<b>Мотор:</b>	12 V DC
<b>Робоча температура:</b>	0°C - + 40°C
<b>Розроблений:</b>	Італія
<b>Сертифікований:</b>	Італія
<b>Країна походження:</b>	Італія - Menfi Industria S.p.A. Via Sibilla Aleramo 13, 20092 Cinisello Balsamo (MI)

НЕСПРАВНІСТЬ	ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
<b>Насос не працює.</b>	Акумулятор в режимі очікування.	Виконайте дії, що вказані в розділі «ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ».
	Насос несправний.	Зверніться в сервісну службу Zepter.
<b>Вакуум в контейнері не створюється.</b>	Кришка неправильно встановлена на контейнері.	Розташуйте кришку правильно і повторіть операцію.
	Наявність часточок продуктів між кришкою і контейнером.	Ретельно очистіть.
	Пошкоджений ущільнювач.	Замініть ущільнювач. (Зверніться в сервісний центр Zepter).
	Пошкоджений клапан кришки.	Замініть кришку. (Зверніться в сервісний центр Zepter).
<b>Вакуум створюється, але не утримується.</b>	Присутність залишків продуктів між двома ущільнювачами.	Ретельно почистіть.
	Пошкоджений ущільнювач.	Замініть ущільнювач. (Зверніться в сервісний центр Zepter).
	Пошкоджений клапан кришки.	Замініть кришку. (Зверніться в сервісний центр Zepter).
	Бродіння вмісту контейнеру.	Не вживайте ці продукти.

**9.1 ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ В ХОЛОДИЛЬНИКУ**

ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ	В ЗВИЧАЙНИХ УМОВАХ	В СИСТЕМІ VACSY®
Готові страви	2 ДНІ	<b>10 ДНІВ</b>
Лазанья з м'ясним соусом	2 ДНІ	<b>10 ДНІВ</b>
Приготовлені макаронні вироби або страви з рису	2 ДНІ	<b>15 ДНІВ</b>
Свіже сире м'ясо	3 ДНІ	<b>5 ДНІВ</b>
Приготоване м'ясо	5 ДНІВ	<b>15 ДНІВ</b>
Свіжа риба	2-3 ДНІ	<b>4-5 ДНІВ</b>
Оброблена продукція зі свинини	7 ДНІВ	<b>20 ДНІВ</b>
Пряний саямі	7 ДНІВ	<b>20 ДНІВ</b>
Тверді та напівтверді сири	15 ДНІВ	<b>60 ДНІВ</b>
Сирі овочі	5 ДНІВ	<b>21 ДЕНЬ</b>
Зелений салат	5 ДНІВ	<b>21 ДЕНЬ</b>
Свіжі фрукти	10 ДНІВ	<b>21 ДЕНЬ</b>
Вино	3 ДНІ	<b>15 ДНІВ</b>
Безалкогольні напої	7 ДНІВ	<b>30 ДНІВ</b>
Десерти з кремом	2 ДНІ	<b>10 ДНІВ</b>
Інші десерти	5 ДНІВ	<b>20 ДНІВ</b>

**Примітка:** в таблиці приведені тільки приблизні терміни зберігання в залежності від вихідного стану (свіжості) та способу приготування продуктів. Зберігання продуктів було розглянуте при температурі +3°C / +5°C в холодильнику.

## 9.2 ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ В КУХОННИХ ШАФАХ ТА НА ПОЛИЦЯХ

ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ	В ЗВИЧАЙНИХ УМОВАХ	В СИСТЕМІ VACSY®
Сухі печива	120 ДНІВ	365 ДНІВ
Хліб	2 ДНІ	8 ДНІВ
Рис, сухі макаронні вироби, сухофрукти	180 ДНІВ	365 ДНІВ
Кава, чай	180 ДНІВ	365 ДНІВ

**Примітка:** Тривалість зберігання залежить від первісної свіжості продуктів, методів зберігання і правильного використання вакуумного насосу VacSy® і контейнерів VacSy®.



**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!** Рекомендуємо часто не відкривати закриті контейнери, тому що це зменшить оптимальний ефект вакуумного пакування.



**УВАГА!** Будь ласка, зніміть кришку VacSy® в разі використанні контейнеру VacSy® в мікрохвильовій печі. Вакуумне пакування не є заміною охолодження або заморожування. В будь-якому випадку фасовані продукти харчування повинні бути спожиті до дати, вказаній на оригінальній упаковці "притадний до".

Пристрій може використовуватись тільки за своїм прямим призначенням, тобто для зберігання продуктів харчування. Виробник не може нести відповідальності за будь-які збитки, що виникли внаслідок невідповідного, неправильного або необгрунтованого використання пристрою. Всі пристрої, що вироблені нашою компанією, пройшли ретельну перевірку і мають гарантію на виробничі дефекти. Гарантія починає діяти з дати придбання виробу. Дата придбання – це дата, зазначена в видатковій накладній, яка надається покупцю при поставці пристрою. **В разі звернення щодо гарантійного обслуговування, необхідно надати чек або інші документи, які були отримані вами при здійсненні покупки, тому зберігайте їх. Гарантійний термін встановлюється відповідно до місцевого законодавства країни і законів врегулювання.**

Виробник зобов'язується протягом гарантійного терміну безкоштовно відремонтувати або замінити ті частини, в яких були виявлені виробничі дефекти.

Ті дефекти, які неможливо явним чином віднести до дефектів матеріалу або виробничих дефектів, необхідно діагностувати в Сервісному Центрі ZEPTEP. Оплата за вказані дії буде стягнута в залежності від результатів діагностики.

### Гарантія поширюється тільки в наступних випадках:

- В пристрої виявлені виробничі дефекти або дефекти матеріалу.
- В пристрої відсутні сліди пошкоджень з вини покупця, а також неоригінальні деталі або втручання сторонніх осіб.
- Використовувались аксесуари тільки лінії VacSy®.
- Вакуумний насос не був перевантажений або розбитий.

### Гарантія не поширюється в наступних випадках:

- Природне зношення деталей.
- Пошкодження, що виникли під дією води.
- Поломки, що викликані транспортуванням, неналежним використанням, недбалістю та/або неправильною експлуатацією не за інструкцією.
- Пристрій зазнав конструктивних змін.
- Пристрій використовувався не за призначенням.
- Пошкодження, що виникли в результаті випадкового підвищення напруги, ніж зазначено.
- Пошкодження, що виникли в результаті недотримання правил техніки безпеки та не у відповідності з інструкціями з експлуатації.
- Будь-які пошкодження, що виникли в результаті ремонту та/або обслуговування, що були виконані неавторизованим сервісним центром.

Ця гарантія не порушує встановлені законом права споживача згідно з чинним Національним законодавством і права споживача стосовно продавця, встановлені умовами придбання.

У разі, якщо Національним законодавством не врегульовані умови та порядок надання гарантійного обслуговування, то при його здійсненні діють виключно умови та порядок надання гарантійного обслуговування цього продукту. Відповідальність виробника обмежується і не повинна перевищувати покупну ціну продукту, що фактично сплачена споживачем.



**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!** Якщо після придбання продукту його товарний знак з реєстраційним номером був видалений або не розпізнається, виробник зберігає за собою право відмовитися від обслуговування по гарантії. Якщо у вас є зауваження або питання стосовно роботи пристрою або гарантії, будь ласка, зв'яжіться з вашим торговим представником Zepther.

## 11 - ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ

Вакуумний насос VacSy®, артикул VS-P, відповідає наступним європейським директивам:

- Директива по електротехнічному обладнанню, призначеному для роботи в певних межах напруги - Директива 2006/95/EC та поправки до неї.
- Положення по Директиві з електромагнітної сумісності 2004/108 EC і поправки до неї.

Декларація відповідності нормам ЄС гарантує, що пристрій є безпечним, його було перевірено і протестовано у відповідності з усіма вимогами, зазначеними в застосованих нормах, директивах і правилах.

**Серійне виробництво відповідає вимогам:**

- Технічний регламент Митного союзу 004/2011 "Про безпеку низьковольтного обладнання", затверджений рішенням Комісії Митного союзу № 768 від 16 серпня 2011.
- Технічний регламент Митного союзу 020/2011 "Електромагнітна сумісність технічних засобів", затверджений рішенням Комісії Митного союзу № 879 від 9 грудня 2011



Наступна екологічна інформація застосовується в країнах Євросоюзу та інших європейських країнах з роздільною системою збору сміття.

### Утилізація відпрацьованих батарей:

Цей продукт містить батареї. Символ вказує, що батарею не слід викидати разом з побутовим сміттям. Замість цього, вона повинна бути передана у відповідні пункти збору для утилізації.

Батареї не містять перевищеного рівня ртуті, кадмію або свинцю згідно положення Директиви 2006/66/EC та поправки до неї. Для вашої власної безпеки не виймайте акумулятор із пристрою і, будь ласка, зв'яжіться з Сервісним Центром ZEPHER по обслуговуванню клієнтів або до кваліфікованого персоналу.



### Утилізація відпрацьованих електричних та електронних пристроїв:

Символ на виробі або на його упаковці означає, що в кінці свого ресурсу, продукт не може розглядатися як звичайне побутове сміття і повинен бути утилізований відповідно до інструкцій вашого місцевого органу влади і на належним чином позначених місцях. Ви також можете скористатися офіційним постачальником послуг зі збирання WEEE, відповідно до директиви 2002/96/EC.

Роздільний збір окремих компонентів ЕЕ обладнання запобігає негативним наслідкам забруднення навколишнього середовища і зводить до мінімуму небезпеку для здоров'я людини, яка може виникнути в результаті неправильної утилізації продукту. Крім того, це дає можливість повторного використання і відновлення матеріалу, тим самим заощаджуючи енергію та сировину. Для отримання більш детальної інформації про вторинну переробку пристрою зверніться, будь ласка, до місцевого органу управління, у службу видалення відходів чи магазин, де ви придбали даний виріб.



Заміна батареї повинна виконуватися тільки уповноваженими Сервісним Центром ZEPHER і ні в якому разі не користувачем. Не кидайте батареї у вогонь. Ніколи не запалюйте, або не розташовуйте батареї біля відкритого вогню. Це може призвести до вибуху батареї, що дуже небезпечно і заборонено.



إن المعلومات البيئية التالية مطبقة في الإتحاد الأوروبي و الدول الأوروبية بنظام جمع منفصل.

#### التخلص من البطارية المنتهية الصلاحية:

هذا المنتج يحتوي على بطاريات، يعبر الرمز على أن البطارية لا يجب أن تعامل كنفيات المنزل العادية. ينبغي تسليمه إلى نقاط وجمعيات إعادة التدوير.

لا تحتوي البطاريات على مستوى الرئيق والكادميوم، احكام التوجيه EC/66/2006 والتعديلات اللاحقة.

لسلامتك الشخصية لا تنزع البطارية من المنتج واتصل مع مركز خدمة موظفين سبتر المرخص به.



#### التخلص من الأجهزة الكهربائية

إن الرمز الموجود على المنتج أو على التغليف يدل على نهاية حياة المنتج، لذلك يجب أن لا يعامل المنتج كالنفايات العادية ويجب التخلص منه وفق لتعليمات السلطة

المحلية لديك وفي مواقع مخصص لهذه المنتجات، أيضاً يمكنك استخدام الموقع الرسمي لـ WEEE لخدمة الجمع المدعمة بتعليمات EC-96-2002.

يتم جمع المكونات الفردية لمعدات الـ EE بشكل منفصل ليمنع الأثار السلبية لتلوث البيئة ويقلل المخاطر على صحة الانسان التي ممكن أن تحدث بسبب

التخلص غير الصحيح. بالإضافة إلى أن هذه العملية تسمح بإعادة استخدام المنتج وإنعاش المواد. وتسمح أيضاً بتوفير الطاقة والمواد الأولية. لمزيد من

معلومات الجمع والفرز وإعادة تدوير المنتجات تواصل مع خدمة الجمع WEEE أو تواصل مع المتجر الذي تشتري منه هذه المعدات.

يجب أن يتم استبدال البطارية المنتهية لدى مركز خدمات سبتر المعتمد وليس من قبل المستخدم.

يجب عدم التخلص من المنتج بالإغراق أو الحرق، هذا المنتج قد يؤدي إلى انفجار وهو أمر خطير ومحظور.



في ظل غياب التشريعات الوطنية الموصى بها، هذا الضمان سوف يكون العلاج القانوني الوحيد والحصري للمستهلك، لا تتحمل الشركة المصنعة أي أضرار عرضية أو تبعية لخرق تعليمات المنتج.

مسؤولية الشركة المصنعة محدودة ولا تتجاوز سعر الشراء المدفوعة مسبقاً.

**⚠ انتبه!** يكون للشركة المصنعة الحق في رفض الضمان إذا تم إزالة الرقم التسلسلي بعد الشراء.

إذا كان لديك أي استفسار أو أسئلة حول الضمان والاستعمال يرجى الإتصال مع مندوب مبيعات سبتر .

## 11 بيانات المطابقة

تتوافق مضخة جهاز الفاكسي® مع التعليمات الأوروبية:

(a) تعليمات عن المعدات الكهربائية المصممة للاستخدام ضمن حدود جهد معينة EC/2006/95 وتعديلاته.

(b) التنظيم على توجيه التوافق الكهربائي EC108-2004 وتعديلاته .

إن بيانات المطابقة تضمن سلامة الجهاز لذلك تم تفتيشه واختياره ضمن معايير وتعليمات لتلبية متطلبات معينة.

#### إنتاج التسلسلي يلي الطلبات :

• اللائحة الفنية للإتحاد الجمركي 004/2011

"سلامة المعدات ذات الفولتية المنخفضة"

تم الموافقة بقرار من لجنة الإتحاد الجمركي رقم 768 من تاريخ 16 اوغست 2011

• اللائحة الفنية للاتحاد الجمركي 020/2011

"التوافق الكهرومغناطيسي وسائل تقنية"،

تم الموافقة بقرار من لجنة الإتحاد الجمركي رقم 879 من 9 ديسمبر 2011





يستخدم هذا الجهاز للأهداف التي صمم من أجله ( حفظ الطعام ) لا تتحمل الشركة المصنعة مسؤولية الجهاز إذا تعرض لأضرار نتيجة الاستخدام الغير صحيح.

خضعت جميع الأجهزة لدينا لإختبارات التفتيش الدقيق ومضمونة ضد عيوب التصنيع، تبدأ كفالة الجهاز من تاريخ الشراء، تاريخ الشراء هو تاريخ موجود في الفاتورة الصادرة عند استلام الجهاز، يطلب دليل الشراء الأصلي لخدمات الكفالة وايضا مهم أن تحتفظ لديك بإيصالات المبيعات. تكون فترة الكفالة محددة حسب القوانين واللوائح المحلية المعمول بها.

تعهد الشركة المصنعة بإصلاح أو استبدال الأجزاء التي لديها عيوب التصنيع مجاناً، في غضون فترة الضمان. القطع التي لم يثبت سبب عطبها سوف تفحص بمركز الصيانة التابع لشركة سبتر وعليه يتم تحديد الصيانة المجانية أو المدفوعة.

#### تكون الكفالة غير صالحة إذا:

- الأضرار الناتجة عن النقل او سوء الاستخدام والاهمال.
- الآلات التي تم العبث بها.
- الآلات التي استخدمت لاهداف غير مقصودة ( الإكسسوارت المصممة لمجموعة فاكسي فقط).
- الكسر الغير مقصود بسبب استخدام جهد عالي.

#### الكفالة لا تشمل:

- الضرر نتيجة لعدم اتباع أنظمة السلامة والتعليمات في دليل الاستخدام.
- ضرر بسبب الماء.
- تركيب الاجزاء العادية أو تمزق الأجزاء.
- الأضرار الناتجة عن إصلاح وصيانة الجهاز في مراكز غير معتمدة لشركة سبتر.

هذا الضمان لا يؤثر على الحقوق القانونية للمستهلك المطبق في بلده حسب التشريعات المعلنة، أو حقوق المستهلك بالمطالبة من البائع حسب ما هو معلن بعقد البيع.

## 9.2 جدول المقارنة للأطعمة المخزنة على الرفوف وفي الخزائن

الطعام	في الحالات الطبيعية	مع نظام الفاكسي
بسكويت جاف	120 يوم	365 يوم
خبز	2 يومان	8 أيام
أرز، معكرونة جافة، فواكه مجففة	180 يوم	365 يوم
شاي، قهوة	180 يوم	365 يوم

ملاحظة: تعتمد فترة التخزين على الحالة الأولية للمنتج، طرق التخزين والاستخدام الصحيح لنظام الفاكسي.

**⚠ انتبه!** يوصى بأن لا يتم فتح الحافظة باستمرار وإعادة إغلاقها لأن ذلك يقلل من تأثير فوائد سحب الهواء.

**⚠ تحذير!** انزع غطاء الفاكسي عند وضع الحافظة في المايكرويف.

إن الحفظ بتفريغ الهواء ليس بديل لتجميد أو حفظ الطعام في الثلاجة.

يجب أن يستهلك الطعام قبل "الموعد الأفضل" من تاريخ التعبئة والتغليف الأصلي.

## 9.1. جدول المقارنة للأطعمة المخزنة في الثلاجة

مع نظام الفاكسي	في الحالات الطبيعية	الطعام
10 أيام	2 يومين	وجبات مطبوخة
10 أيام	2 يومين	لإزانيا مع صلصة اللحم
15 يوم	2 يومين	معكرونة مطهوهة أو طبخ أرز
5 أيام	3 أيام	لحمة طازجة نيء
15 يوم	5 أيام	لحمة مطبوخة
4-5 أيام	2-3 أيام	سمك طازج
20 يوم	7 أيام	سمك سلامي
60 يوم	15 يوم	جبنة صلبة او شبه صلبة
21 يوم	5 أيام	خضروات نيئة
21 يوم	5 أيام	سلطة خضراء
21 يوم	10 أيام	فواكه طازجة
30 يوم	7 أيام	مشروبات باردة
10 أيام	2 يومين	كريمة حلويات
20 يوم	5 أيام	أطباق حلوى اخرى

ملاحظة: يحدد فقط الوقت التقريبي في الجدول، وكذلك يعتمد على الحالة الأولية للطعام (طراوة) وطرق تحضير الطعام، يفضل تخزين الطعام في الثلاجة بدرجة حرارة +5°C / +3°C.

المشكلة	السبب	الحل
المضخة لا تعمل.	البطارية في حالة استعداد.	نفذي الإجراءات كما هو موضح في دليل الإستخدام للاستخدام للمرة الاولى.
لا يتم سحب الهواء من الحافظات.	يوجد خلل في المضخة.	إتصلي بخدمة عملاء سبتر.
	يتم وضع الغطاء بشكل صحيح على الحافظات.	ضعي الغطاء بشكل صحيح ثم أعيدي التشغيل.
	وجود جزيئات بقايا الطعام بين الغطاء والحافظة.	نظفيها جيداً.
يتم سحب الهواء لكن لا يدوم طويلاً.	تلف خاتم الأكياس.	استبدلي حزام الختم ( إتصلي بخدمة عملاء سبتر).
	تلف صمام الغطاء.	استبدلي الغطاء ( إتصلي بخدمة عملاء سبتر)
	يوجد بقايا الطعام بين الحزام الاسفنجي.	نظفي بين الإسفنجتان.
	تلف خاتم الأكياس.	استبدلي حزام الختم ( إتصلي بخدمة عملاء سبتر).
	تلف صمام الغطاء.	استبدلي الغطاء ( إتصلي بخدمة عملاء سبتر)
	الطعام قد تخمر في الحافظة.	لا تأكلي الطعام.

VS-P	رمز السلعة :
عرض: 240 مم - العمق: 80 مم - الطول: 55 مم	أبعاد:
تقريباً 0.420 كجم	الوزن:
مختلف. ABS البلاستيك (الغلاف الخارجي)	المواد:
Li-ion Polymer battery, (3 cells)	نوع البطارية:
13 NI/min	قدرة مضخة فاكسي:
nominal: 550 mbar - max 750 mbar	تصنيف مستوى الفراغ:
100-240 V AC, 50-60Hz / 12.6 V DC, 1.8 A	شاحن وحدة / الطاقة:
12.6 V DC	مقدار الجهد:
mAh 800 ≥	القدرة الاسمية (C):
mAh 700 ≥	الحد الأدنى من القدرة على تصريف 3C:
500 دورة. القدرة بعد 500 دورة أكثر من 70% من الطاقة الأولية	دورة الحياة:
3800 دورة في الدقيقة ± 10%	سرعة تحميل المحرك:
12 V DC	المحرك:
0°C - + 40°C	درجة حرارة التشغيل:
إيطاليا	تصميم:
إيطاليا	شهادة:
Menfi Industria S.p.A. Via Sibilla Aleramo 13, 20092 Cinisello Balsamo (MI) - إيطاليا	بلد المنشأ:

**مرطبان الطعام**

**الحافظات الزجاجية**

**الأغطية العامة**

**أوعية بلاستيكية**

**أغطية الزجاجات**

**أغطية الكيس**

**أوعية الألبان / الكيك**

**مضخة فاكسي للتفريغ VS-P**

**جهاز فاكسي لختم الأكياس VS-S**

**رول الأكياس VS-R-3202 VS-R-3282 VS-R-SET**

VS-021-1 18 x 14 cm - h 20.5 cm سعة 2.50ل  
VS-012-23 Ø 23 cm - h 10.5 cm سعة 3.30ل  
VS-012-18 Ø 18 cm - h 9.5 cm سعة 1.80ل  
VS-011-26 26 x 20 cm - h 9.5 cm سعة 3.80ل  
VS-011-22 22 x 22 cm - h 10.5 cm سعة 3.60ل  
VS-011-20 20 x 13 cm - h 8.5 cm سعة 1.50ل  
VS-011-19 19 x 19 cm - h 9.5 cm سعة 2.20ل  
VS-011-15 15 x 15 cm - h 8.5 cm سعة 1.10ل

VS-014-16 Ø from 8 to 16 cm  
VS-014-08 Ø from 4 to 8 cm  
VS-013-12L Ø 13.5 cm - h 19.5 cm سعة 1.90ل  
VS-013-12S Ø 13.5 cm - h 12.5 cm سعة 1.10ل  
VS-013-20 Ø 11 cm - h 33.5 cm سعة 2.25ل  
VS-013-15 Ø 11 cm - h 26.5 cm سعة 1.75ل  
VS-013-10 Ø 11 cm - h 19.5 cm سعة 1.25ل  
VS-013-05 Ø 11 cm - h 12.5 cm سعة 0.75ل  
VS-013-02 8 x 8 cm - h 12 cm سعة 0.45ل

VS-016 Ø from 1.7 to 2 cm 2 pcs  
VS-018-24 Ø 24 cm  
VS-018-20 Ø 20 cm  
VS-018-16 Ø 16 cm  
VS-015-30 30 x 22 cm - h 15 cm سعة 5.20ل  
VS-015-28 Ø 28 cm - h 14 cm سعة 4.70ل  
VS-015-22 22 x 22 cm - h 13 cm سعة 3.40ل  
VS-015-19 Ø 19 cm - h 11 cm سعة 1.60ل








VS-R-3202 300 x 20 cm 2 pcs  
VS-R-3282 300 x 28 cm 2 pcs  
VS-R-SET 300 x 20 cm 1 pc  
300 x 28 cm 1 pc

إن مجموعة الإكسسوارات الشاسعة لدى الفاكسي تسمح لك أن تختاري أكثر حاوية مناسبة لنوعية الطعام الذي تريدي تخزينه.

### ⚠️ انتبه! تقيدي دائماً بالقوانين التالية.

- الطعام الذي يحتوي على ماء ساخن يدوم لمدة أطول إذا تم تخزينه بحافظات يوجد فيها شبكة تفصل بين السوائل والمواد الصلبة.
- وعاء حفظ بلاستيكي إنها الأفضل لتخزين الأطعمة الجافة.
- عند استخدام الغطاء العام لحافظات ليست من سبتر تأكد أن المواد المصنوعة منه مناسبة لسحب الهواء منه وتخزين الطعام فيه.
- يجب أن تكون الأعطية دائماً جافة تماماً لتجنب مرور المياه خلال مرحلة تفرغ الهواء.
- لا تملئي الحاوية بشكل كامل ( اتركي على الأقل 2 سم أعلى الحاوية ) ليتم التأكد من أن المضخة لن تسحب مواد سائلة.
- لا يتم تخزين المشروبات الغازية في زجاجات أو أوعية الحفظ.

لنتمتعني بفوائد جهاز فاكسي لأقصى حد ننصح بمجموعة أواني الماسترييس الرائعة من سبتر لتحضير الطعام بطريقة صحيحة من دون دهون أو ماء أو ملح. ليحفظ الطعام بنكهته وخواصه الكاملة والفيتامينات الموجودة فيه. إتصلي بمندوبة مبيعات سبتر المحلية أو قومي بزيارة مقرات شركة سبتر لتجدي أفضل النصائح.

شاي، حليب، مشروبات	مرقة الدجاج	الأطعمة الجافة، المربي	اللحوم، والدواجن، والأسماك، والخضراوات (التيء والمطبوخة )	الأجبان، الكعكة	بسكوت، معجنات، حلويات	الطعام الجاف (البسكوت و المعكرونة)
						
أغطية الزجاجات	أنية سبتر مع الغطاء العام	جرات متعددة مع الغطاء العام	الحافظات الزجاجية	وعاء الجبن	مرطبان الطعام	وعاء حفظ

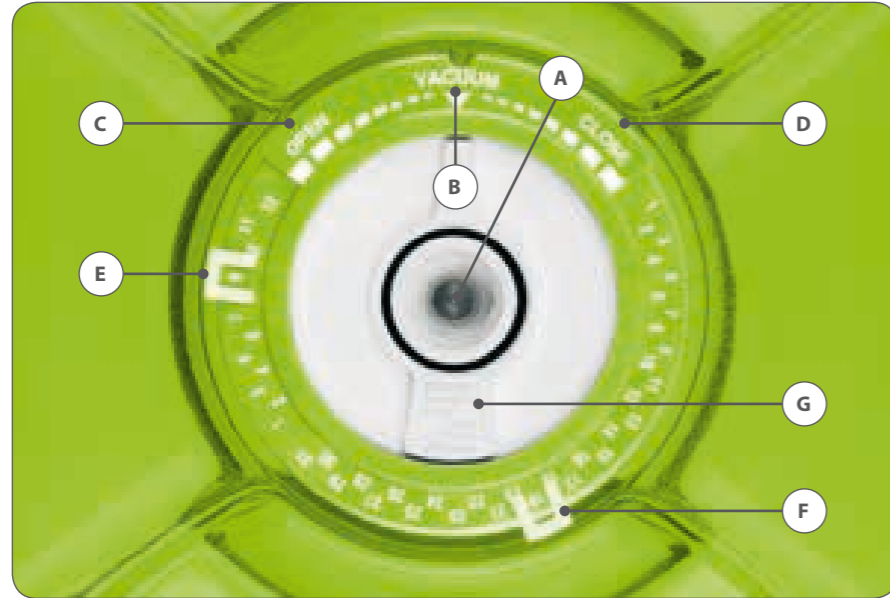
### 4.3 استخدام مضخة فاكسي مع الحافظات



1. تأكدي أن البطارية غير مشحونة. اذا لم تكون مشحونة أوصلي الجهاز بوحدة الطاقة.
2. ضعي الغطاء بشكل مناسب على الحاوية وأديري صمام الأمان على وضعية سحب الهواء.
3. ضعي فوهة مضخة الهواء في المكان المخصص اضغطي على زر التشغيل وانزعي الهواء من الحاوية.
4. امسكي المضخة حتى يضيئ اللون الأحمر ليشير على إنتهاء عملية سحب الهواء.
5. عند نزع فوهة المضخة من الصمام، سوف يغلق تلقائياً.
6. أديري صمام الأمان لوضعية الإغلاق، حدد التاريخ عن طريق المؤشرات الموجودة على الغطاء.
7. ضعي الحافظات في الثلاجة او حجرة التجميد إذا لزم الأمر، دائماً احفظي الطعام بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.

## صمام فاكسي

ضعي الطعام في الحافظات، وأغلقيه بغطاء الفاكسي أديري صمام الأمان إلى وضعية سحب الهواء، ضعي فوهة مضخة الهواء في المكان المخصص وانزعي الهواء من الحافظة عندما يضيئ الضوء الأحمر عن يكون سحب الهواء قد انتهى انزعي مضخة الهواء وأديري صمام الأمان إلى وضعية الإغلاق، والآن تم تفريغ الحافظة من الهواء. لفتح الحافظة، أديري صمام الامان إلى وضعية الفتح .



- A. صمام
- B. جهاز تفريغ الهواء
- C. الفتح
- D. الإغلاق
- E. مؤشر الشهر
- F. مؤشر اليوم
- G. قرص التدوير

## 4.1 الاستخدام للمرة الاولى

تسلم المضخة مع بطارية جاهزة للاستخدام لذلك لا يمكن أن تبدل عن طريق الخطأ في هذه الحالة لن يتم سحب الهواء حتى لو تم ضغط كبسة التشغيل، لتشغيل البطارية يرجى اتباع ما يلي :

1. أوصل وحدة الطاقة مع مضخة الفاكسي وأوصلها بالتيار الكهربائي.

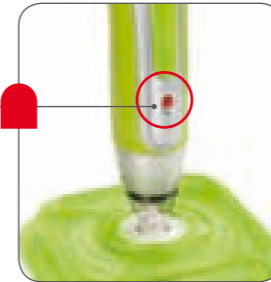
2. سوف يبدء الضوء الأزرق بالوميض ليظهر أن البطارية في حالة شحن.

3. أترك البطارية على الأقل لمدة 4 ساعات حتى يتوقف الضوء الأزرق عن الوميض ليبين ذلك أنه تم شحن البطارية.

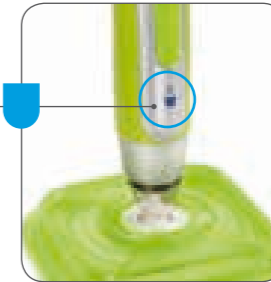
4. بعد الشحن، يمكنك أن تستخدم مضخة الفاكسي مع وصلها بوحدة الطاقة أو من خلال تشغيله عن طريق البطارية.

5. تستطيع تشغيل البطارية لمدة 25 دقيقة تقريباً وبعد ذلك يجب إعادة شحن البطارية.

مؤشر  
تفريغ الهواء  
يعبر الضوء الأحمر  
على نهاية عملية  
تفريغ الهواء



مؤشرة  
حالة البطارية  
يعبر وميض الضوء  
الأزرق على ان  
البطارية غير مشحونة



مضخة الهواء  
دليل زر تشغيل مضخة الهواء  
فوهة مصخة الهواء



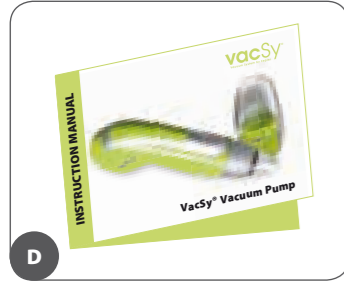
### ضمن المجموعة

A مضخة الفاكسي

B منضدة / منصة الحائط

C وحدة شحن البطارية / وحدة الطاقة

D كتيب الاستخدام



3.1 مضخة فاكسي  
هذه المضخة صغيرة لكنها قوية، تعمل على سحب الهواء تماماً من الحافظات، والزجاجات، وأواني الطبخ ليتم تعزل الطعام الموجود في الحافظات عن أي تلوث ممكن أن يصيبها أثناء التخزين يمكن أن تستخدم مضخة الفاكسي مع جميع أنواع خط الفاكسي.

مضخة الفاكسي يمكن أن تستخدم لحفظ الطعام عن طريق تفريغ الهواء من الأطعمة الطازجة والمطهورة

• حافظات الفاكسي / اوعية الفاكسي

• زجاجات

• أواني

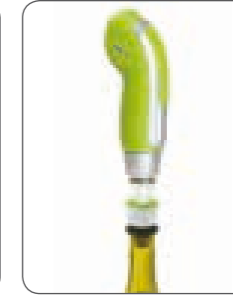
لترى باقي مجموعة منتجات فاكسي أنظر الصفحة 15.



مضخة الفاكسي  
مع حافظات



مضخة الفاكسي  
مع الغطاء العام



مضخة الفاكسي  
أغطية الزجاجات



مضخة الفاكسي  
مع غطاء المخصص  
لآنية سبر

### 1.3 . سلامة الأطعمة

اتبع دائماً التعليمات المعتادة لحفظ الطعام بشكل صحي:

- (a) لا تعيد تجميد اللحوم بعدما كانت مجمدة
  - (b) لا تخلط اللحم المطبوخ مع اللحم النيء / غير المطبوخ
  - (c) احفظ بقايا الطعام عن طريق تفرغ الهواء فوراً منها
  - (d) عند حفظ الحليب أو منتجات الألبان لا تعيدي تسخينه
- إن نظام الفاكسي هو لحفظ الطعام فقط ولا يمكن استخدامه للطهي.

### 1.4 التخلص من الجهاز

ننصح في نهاية دورة حياة جهاز الفاكسي أن يتم التخلص منه بشكل صحيح وليس مع نفايات المنزل العادية، أتركه للأشخاص المؤهلين لجمع مثل هذه المواد، من خلال هذه الطريقة يتم إعادة تدويره. هذه نصيحة قيمة لمساعدة بيئتنا.

## 2 - التنظيف والصيانة

- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
- استخدم قطعة قماش ناعمة لتنظيف الجهاز. ولا تستخدم أي شيء يمكن أن يؤدي إلى قشط السطح، لا تضع الجهاز في الماء أو تعرضه للغسل، لا تبخ ابداً أي مواد تنظيف على الجهاز.
- قبل استخدام الجهاز تأكد أنه جاف تماماً.

04. لا تقوم بتوصيل أو فصل الجهاز بأيدي مبتلة.

05. في حالة الطوارئ افصل الجهاز من القابس الكهربائي.

06. لا تعرض المضخة إلى ظروف جوية مثل المطر والبرد والثلج .

07. لا تستخدم الجهاز أو تضعه بجانب مواد سريعة الإشتعال مثل الكاز والمصادر الساخنة.

08. يجب أن تستخدم المضخة فقط مع وحدة شحن البطارية / وحدة الطاقة التي زودت مع الجهاز.

09. قبل وصل شاحن البطارية للقابس الكهربائي، تأكد من عدم استخدام محولات وإذا كنت لا يمكنك الإستغناء عن استخدامها تأكد من معيار محدد.

10. يمكن أن يستخدم الجهاز من قبل الأطفال الذين اعمارهم فوق سن 8 والأشخاص ذوي القدرات الجسدية الضعيفة و الأشخاص الذين ليس لديهم خبرات أو معلومات وذلك تحت إشراف كبار السن أو أن يكون قد صدرت تعليمات في كتيب الاستخدام عن كيفية استخدام الجهاز بأمان.

لا يجب أن تلعب الاطفال بالجهاز، التنظيف والصيانة يجب أن يكون تحت إشراف كبار السن.

11. يجب أن يستخدم الجهاز للهدف الذي صمم لأجله ( أي حفظ الطعام) ولما يتفق مع المعلومات الواردة في كتيب الإستخدام. لا تتحمل الشركة المصنعة الأضرار الناتجة عن سوء الاستخدام أو الاستخدام غير الصحيح.

12. يجب أن يكون السطح الذي سوف تعمل عليه نظيف وجاف.

13. يمكن أن ينظف الجهاز بقطعة قماش جافة أو رطبة قليلاً، لا تستخدم مواد كاشطة أو مذيبيات مثل الكحول أو غيرها، أترك الجهاز حتى يجف ثم قم بتخزينه.

14. استخدم قطع فاكسي الأصلية.

يستخدم هذا الكتيب طرق محددة للفت انتباهكم إلى تفاصيل مهمة:

**⚠ تحذير!** لأسباب أمنية، احذر.

**⚠ انتبه!** هذه العلامة تشير إلى معلومات إضافية ونصائح مفيدة لاستخدام الجهاز بطريقة مناسبة.

### 1.1 تعليمات تشغيل الجهاز

ينصح بأقصى درجة حرارة للاستخدام العادي  $+40^{\circ}\text{C}$ .

واقل درجة  $0^{\circ}\text{C}$ .

يجب أن يكون الهواء المحيط نظيف وأن لا تتجاوز رطوبة الجو من 25% إلى 60%.

تعمل البطارية لمدة 25 دقيقة مستقلة وبعد ذلك يجب إعادة شحنها.

ينصح بشحن البطارية في درجة حرارة من  $20^{\circ}\text{C}$  إلى  $30^{\circ}\text{C}$ .

سوف يؤدي الشحن في درجة حرارة منخفضة جداً مثل  $0^{\circ}\text{C}$  إلى تقليص عمر البطارية وتدني قدرتها.

يجب ألا يتجاوز تخزين البطارية مدة 3 أشهر. بعد ذلك يجب إعادة شحن البطارية.

بعد شراء المنتج اتبع التعليمات الموجودة في الفصل "1.4 الاستخدام للمرة الاولى" عموماً، ننصح المستهلك بعد الإحتفاظ

بمضخة الفاكسي لمدة تتجاوز 3 أشهر إعادة شحن البطارية.

### 1.2 تعليمات مهمة بخصوص سلامة الجهاز

**01.** هذا الكتيب جزء لا يتجزء من الجهاز. إقرء جيداً كل تعليمات السلامة والملاحظات الواردة في هذا الدليل لأنها تقدم

معلومات مهمة عن استخدام وصيانة الجهاز احتفظ بالكتيب للرجوع إليه في المستقبل.

**02.** بعد إزالة التغليف عن الجهاز تأكد من أن الجهاز سليم.

**03.** إذا لم تستطيع فهم أي معلومة من المعلومات الموجودة، لا تستخدم الجهاز واتصل مع موظفين سبتر المؤهلين.

### فاكسي : ثورة نظام وحدة تفرغ الهواء وعناصره

اكتشف كيف أن نظام وحدة التفرغ سهل بشكل لا يصدق وكم رائعة فوائده!

تسمح مضخة الفاكسي بحفظ الأطعمة الطازجة والمطبوخة من خلال مجموعة كاملة من حافظات الطعام الآمنة.

إن الفاكسي جهاز عملي للغاية ومتنوع يعمل على إبقاء الطعام طازج لفترة طويلة ويمنع تكون روائح الطعام داخل الثلاجة.

يحافظ نظام الفاكسي في الأطعمة الغذائية على الصفات الحسية والفيتامينات من خلال منع التفاعل الكيميائي مع الكائنات الدقيقة الضارة ( الأكسدة ) والحفاظ على الأطعمة كحالتها الاولى.

قبل استخدام جهاز الفاكسي للمرة الاولى اقرأ كتيب التعليمات.

احتفظ بهذا الكتيب للاستخدام في المستقبل.

كتيب الاستخدام متوفر للتنزيل على موقع [www.zepter.com](http://www.zepter.com)





## تهانينا !

### لقد اشترت للتو واحد من المنتجات الجديدة والمبتكرة التي لا غنى عنها من شركة سبتر العالمية

عندما تختار منتج فاكسي، التي صنعت من شركة أهدافها تحقيق الجودة والإبتكار والأناقة من خلال الحياة اليومية، أنت تعطي لعائلتك الصحة والسعادة.

كانت شركة سبتر دائماً ملتزمة في تحسين نوعية حياة عملائها، إلى أن أصبحت جزءاً لا يتجزء من الحياة اليومية في جميع أنحاء العالم. وخلال السنوات الثلاثين الماضية، كانت سبتر شركة عالمية حيث حققت نجاح إستثنائي في أكثر من 60 دولة و5 قارات. أصبحت منتجات سبتر جزءاً أساسياً في الحياة اليومية لأكثر من 80 مليون عميل راضٍ.

قدمت شركة سبتر العالمية وفريقها المكون من الخبراء والباحثين الإبتكارات الصحية الرئيسية في العديد من قطاعات حياتنا و وضعوها في أيدي اولئك الذين في أشد الحاجة إليها - أشخاص مثلك تماماً.

الطرق البديلة للطبخ الصحي وجدت في براءة اختراع خط إنتاج أوآني الماسترييس الرائعة وأدخلت بالفعل في كل مطبخ.

من ناحية أخرى، كانت تيبيل آرت و ماسترييس أمثلة توضح أن مجموعة سبتر تعمل على تحسين حياتنا. توجد مرافق سبتر للإنتاج في ثمانية مصانع : ألمانيا و إيطاليا و سويسرا باستخدام أفضل تكنولوجيا لإنتاج بضائع عالية الجودة. ولا يمكننا ان نستثني نظام تفرغ الهواء فاكسي .

إنه جهاز حصري، سهل الحمل وقطعه قوية لديه تصميم ذكي يعمل على تفرغ الهواء من الأطعمة المغلفة ليحفظها لمدة أطول.

عندما تبدأ باستخدام الفاكسي سوف تدرك كم هو سهل لضمان صحة وسعادة عائلتك.

3	المقدمة
4	<b>1 تعليمات السلامة</b>
4	1.1 تعليمات تشغيل الجهاز
4	1.2 تعليمات مهمة بخصوص سلامة الجهاز
6	1.3 سلامة الأطعمة
6	1.4 التخلص من الجهاز
6	<b>2 التنظيف والصيانة</b>
7	<b>3 مضخة فاكسي</b>
7	3.1 مضخة فاكسي
9	<b>4 تعليمات الاستخدام</b>
9	1.4 الاستخدام للمرة الاولى
10	2.4 صمام فاكسي
11	3.4 استخدام مضخة الفاكسي مع الحافظات
12	<b>5 اختيار وتحضير الحافظات</b>
13	<b>6 مجموعة من منتجات الفاكسي</b>
14	<b>7 معلومات فنية</b>
15	<b>8 اكتشاف الاخطاء وإصلاحها</b>
16	<b>9 جدول مقارنة تخزين الأغذية</b>
16	1.9 جدول المقارنة للأطعمة المخزنة في الثلجة
17	2.9 جدول المقارنة للأطعمة المخزنة على الرفوف وفي الخرائن
18	<b>10 الضمان</b>
19	<b>11 بيانات المطابقة</b>
20	<b>12 معلومات التخلص من الجهاز</b>

- 1 DE - GARANTIESCHEIN:** VacSy®-Vakuumpumpe  
**FR - CERTIFICAT DE GARANTIE:** Pompe de mise sous vide VacSy®  
**IT - TAGLIANDO DI GARANZIA:** Pompa per sottovuoto VacSy®  
**CZ - ZÁRUČNÍ LIST:** Vakuová pumpa VacSy®  
**HU - JÓTÁLLÁSI JEGY:** VacSy® vákuumszivattyú  
**PL - KARTA GWARANCYJNA:** Pompa VacSy®  
**RU - ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН:** Вакуумный насос VacSy®  
**SR - GARANTNI LIST:** VacSy® vakuum pumpa  
**UK - ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН:** Вакуумний насос VacSy®  
**AR - بطاقة الضمان:** جهاز مضخة الفاكسي
- 2 DE - KAUFDATUM:**  
**FR - DATE D'ACHAT :**  
**IT - DATA DI ACQUISTO:**  
**CZ - 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**  
**CZ - ZÁRUČNÍ LHŮTA / MĚSÍCŮ**  
**HU - JÓTÁLLÁSI IDŐ: / HÓNAP**  
**PL - OKRES GWARANCYJNY: / MIESIĄCE**  
**RU - ГАРАНТИЙНЫЙ ПЕРИОД: / МЕСЯЦЕВ**  
**SR - GARANTNI PERIOD: / MESECI**  
**UK - ГАРАНТІЙНИЙ ПЕРІОД: / МІСЯЦІВ**  
**AR - مدة الضمان**
- 4 DE - SERIEN-NR.:**  
**FR - N° DE SÉRIE :**  
**IT - N. DI SERIE:**  
**CZ - VÝROBNÍ ČÍSLO:**  
**HU - SZOROZATSZÁM**  
**PL - NUMER SERYJNY:**  
**RU - СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**  
**SR - SERIJSKI BR.:**  
**UK - СЕРІЙНИЙ НОМЕР:**  
**AR - الرقم المتسلسل**

- 5 DE - CHARGENUMMER:**  
**FR - NUMÉRO DU LOT :**  
**IT - NUMERO DI LOTTO:**  
**CZ - 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:**  
**CZ - 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 - اسم وعنوان المشتري**
- 7 DE - FEHLER/DEFEKT:**  
**FR - PANNE/DÉFAUT :**  
**IT - GUASTO/DIFETTO:**  
**CZ - 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:**  
**CZ - RAZÍTKO A PODPIS PRODEJCE:**  
**HU - A FORGALMAZÓ PECSÉTE**  
**PL - PIECZĄTKA I PODPIS SPRZEDAWCY:**  
**RU - ПЕЧАТЬ И ПОДПИСЬ ПРОДАВЦА:**  
**SR - PEČAT I POTPIS PRODAVCA:**  
**UK - ПЕЧАТКА ТА ПІДПИС ПРОДАВЦЯ:**  
**AR - ختم وتوقيع 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**
- CZ - NÁZEV A ADRESA AUTORIZOVANÉHO**  
**SERVISNÍHO STŘEDISKA:**  
**E-MAIL: TEL.:**  
**HU - SZAKSZERVIZ ELÉRHETŐSÉGE**  
**(CÍM, E-MAIL, TEL.)**  
**PL - AUTORYZOWANY PUNKT SERWISOWY ZEPTER**  
**(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 - اسم وعنوان مركز الخدمة المعتمد/الايمل/الهاتف**

- 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 - I presente tagliando di garanzia deve essere inviato dal rivenditore al centro di assistenza autorizzato insieme al dispositivo difettoso e allo scontrino come prova d'acquisto.**  
**CZ - 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.**  
**RU - Данный гарантийный талон необходимо передать продавцу или авторизованному сервисному центру вместе со сломанным изделием. Также необходимо приложить чек, подтверждающий покупку.**  
**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 направляти продавцю разом з несправним апаратом та чеком, що засвідчує дану покупку.**  
**AR - ترسل بطاقة الضمان هذه إلى الموزع أو مركز الخدمة المعتمد، مع الجهاز المعطل والايصال كإثبات للشراء**



**1 WARRANTY CARD: VACSY VACUUM PUMP VS-P**

**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.



## **ZEPTER OWNED COMPANIES:**

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

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

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

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

## **ZEPTER EXCLUSIVE DISTRIBUTORS:**

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, *Aglax 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*

## **ZEPTER INDEPENDENT DISTRIBUTORS:**

ANGOLA, *Nebojsa CC*  
 ARMENIA, *Travelon Ltd., ArKaEd LLC, Praha Ltd.*  
 BELGIUM, *Haromed BVBA, Trendy Cook*  
 DENMARK, *Govinda Consult APS*  
 FINLAND, *Iiri 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. Et.*  
 UZBEKISTAN, *Comfort Ltd.*  
 ZIMBABWE, *Nebojsa CC*