Univerzální tyčový mixér

mixSy®



VO–022–K

Návod k obsluze

Vážený zákazníku,

gratulujeme Vám ke koupi univerzálního tyčového mixéru mixSy. MixSy se již milionkrát osvědčil a má na všech pěti kontinentech své spokojené uživatele. Hodí se pro každodenní malé i větší práce v kuchyni. MixSy je snadno ovladatelný, neboť má anatomicky tvarovanou rukojeť, a je ho možné lehce zapínat. I malé ruce ho mohou snadno obsluhovat. Je vhodný i pro leváky. MixSy je vysoce precizní a kvalitní výrobek, na který jsme právem hrdí.

zepter® INTERNATIONAL
LIVE LONGER

Před prvním použitím

Přečtěte si, prosím, pozorně informace uvedené v tomto návodu k obsluze. Poskytnou Vám důležitá upozornění týkající se použití, bezpečnosti a údržby přístroje. Pečlivě si tento návod uschovejte a předejte ho případnému dalšímu uživateli. Přístroj se smí používat jen k účelům, které jsou uvedeny v tomto návodu k obsluze.

DBEJTE NA BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

Bezpečnostní předpisy pro mixSy

Přístroj připojujte jen ke střídavému proudu – s napětím podle typového štítku na přístroji.

Elektrický přístroj není hračkou pro děti. Děti si neuvědomují nebezpečí, které může při zacházení s elektrickými přístroji vzniknout. Proto přístroj používejte a ukládejte mimo dosah dětí.

Přístroj neodstavujte na horké plochy nebo v blízkosti otevřeného ohně, aby nedošlo k roztavení krytu.

Přístroj je možné ponořit do vody jen kovovou částí, plastová rukojeť se ponořit nesmí.

Přístroj není možné mýt v myčce na nádobí.

Přístroj vytáhněte ze zásuvky, pokud se dotýkáte ochranného krytu nebo pracovních částí, např. při čištění přístroje pod tekoucí vodou nebo při výměně pracovních částí.

Přístroj zapněte až tehdy, když je jeho ponorná část vložena do pracovní nádoby nebo dobře zasazena do procesoru.

MixSy je opatřen bezpečnostním přepínačem, který zabraňuje nechtěnému spuštění přístroje a po uvolnění přepínače se přístroj okamžitě zastaví.

Síťovou zástrčku vytáhněte při poruchách během provozu a po použití.

Síťovou zástrčku nikdy nevytahujte ze zásuvky mokrou rukou.

Přístroj nikdy nenoste za síťový kabel.

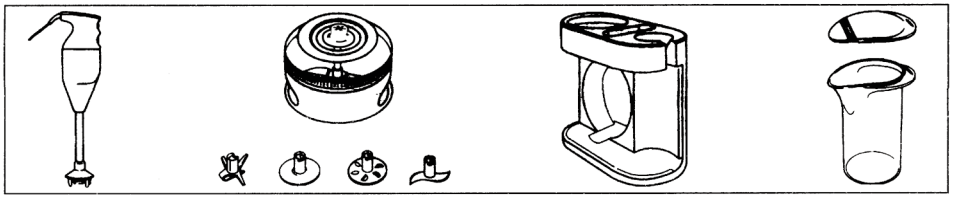
Síťový kabel nikdy nepopotahujte přes ostré hrany.

Síťový kabel nikdy nepokládejte nebo nevěšte na horké plochy nebo v dosahu otevřeného ohně. Chraňte ho před horkem a olejem.

Přístroj není možné používat, pokud:
– je přístroj, kryt nebo síťový kabel poškozen.
– je podezření, že při pádu přístroje nebo v podobné situaci došlo k nějakému defektu.
V takovýchto případech je nutné přístroj předat naší servisní službě.

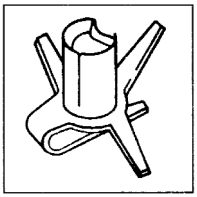
Opravy smějí provádět jen naši odborníci. V důsledku neodborných oprav může vzniknout uživateli potenciální nebezpečí. Je-li přístroj používán k jiným účelům, nesprávně obsluhován nebo neodborně opravován, nemůžeme převzít záruku za eventuální škody. V těchto případech odpadá garanční nárok.

POPIS PŘÍSTROJE

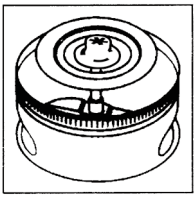


Příslušenství

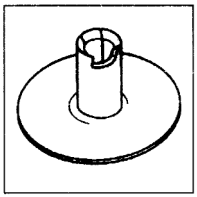
Nožová hlava



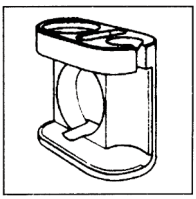
Procesor



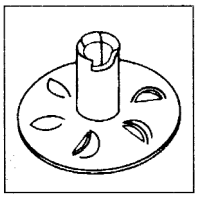
Šlehací kotouč



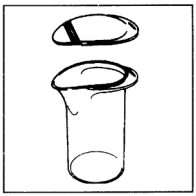
Kazeta



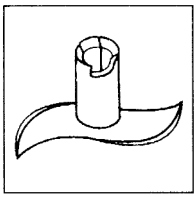
Nástavec
na mixování



Nádoba (džbán)

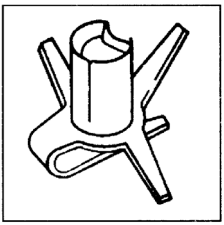


Nůž na maso



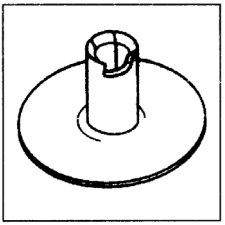
Součástí tohoto modelu je výše vyobrazené příslušenství. Zkontrolujte obsah balení.

PRACOVNÍ ČÁSTI



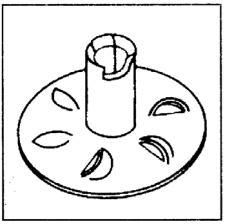
Nožová hlava

Rozmělňuje, seká a vytváří pyré ze syrové a uvařené zeleniny, ovoce, bobulí, dětské stravy, uvařeného masa, hluboko zmraženého ovoce. Pasíruje polévky a omáčky. Hněte koláčové a palačinkové těsto. Je vhodná pro všechny druhy pomazánek.



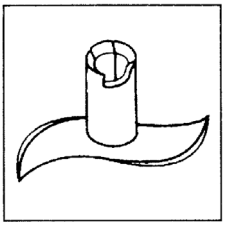
Šlehací kotouč

Šlehá, kypří, emulguje vajíčkový bílek a šlehačku. Slouží k našlehání polévek a omáček. Prostě všeho, co má být pěnovité a vzdušné.



Nástavec na mixování

Slouží k mixování koktejlů, nápojů, pyré, salátových zálivek, majonézy, frappé. Je vhodný pro tekutiny a materiál krémové konzistence.



Nůž na maso

Krájí a seká maso (syrové i vařené), stejně tak i vláknitou zeleninu.

POUŽITÍ/POHYB RUKY



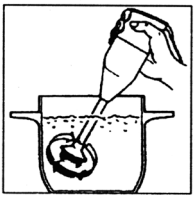
Kroužení

Zatímco přístroj pracuje, krouživým pohybem otáčejte zápěstím, mixér zvedejte trochu nahoru a nechte na hmotu dopadnout (ne mačkat nebo pěchovat). Stupeň jemnosti závisí na délce pracovní doby.



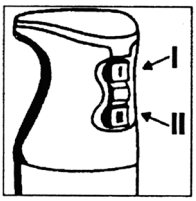
Vytahování

MixSy nechte stát a pracovat na dně nádoby nehybně po dobu několika sekund. Poté ho držte zešikma a pomalu vytahujte po okraji nádoby směrem nahoru. Pokud se hmota přestane zvedat, ponořte ho opět na dno a celý postup opakujte, dokud hmota neztuhne.



Pasírování

MixSy ponořte zešikma do hmoty, přístroj zapněte a hmotu propasírujte. Před vyjmutím přístroj vypněte, abyste se vyhnuli vystříknutí.
Tip: Při práci si přidržujte otvor nádoby volnou rukou, aby Vám hmota příliš nestoupala.



Přepínací stupně

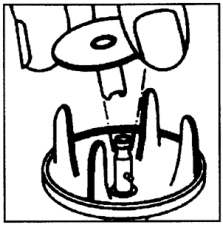
Stupeň I pro všechny lehké vzdušné věci a malá množství.
Stupeň II pro všechny husté, tvrdé věci a velká množství.

Doporučená délka provozu bez přerušení: max. 5 minut
Po 5 minutách nepřetržitého používání zařízení vypněte na 10 minut.

Upozornění!

Aby nedošlo k poškození přístroje, je nutné před započetím mletí (sekání, mixování) několikrát krátkodobě (asi 5krát) narušit konzistenci mletého (sekaného, mixovaného) materiálu a potom teprve započít mletí (sekání, mixování) na stupeň číslo II. Stupeň číslo I lze použít na velmi měkký materiál (např. vařená mrkev, vařené brambory apod.). Nepřekračujte doporučenou provozní dobu 5 minut. Po uplynutí této doby nechejte přístroj 10 minut vychladnout. Zabráníte tím poškození vysokootáčkového motoru.

NASAZOVÁNÍ PRACOVNÍCH ČÁSTÍ A ÚDRŽBA



Výměna přídavných hlavic

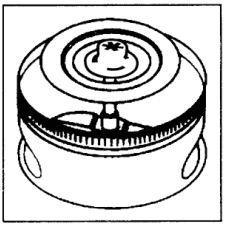
Nasaďte pracovní část svisle na hřídel tak, aby obě části do sebe dobře zapadly. Nasazovací centrování Vám nasazení ulehčí. Sundání pracovních částí se děje jednoduchým vytažením. Máte-li dojem, že pracovní část nedrží na hřídeli pevně, zmáčkněte úchyt lehce kleštěmi.

Pozor: Při výměně pracovních částí vyndejte z bezpečnostních důvodů zástrčku ze zásuvky.



Pracovní nádoby

Můžete pracovat v každé nádobě, i přímo v nádobě na sporáku. Používejte malé nádoby pro malá množství a velké nádoby pro větší množství. Úzké a vysoké nádoby jsou však pro tuto práci vhodnější než široké a nízké.

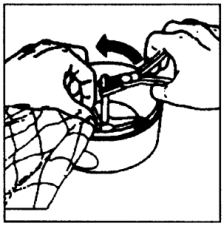


Procesor

Mele (seká) oříšky, mandle, bylinky, obilí, čokoládu, sýr, cukr na práškový cukr, koření, pečivo na strouhanku, cibuli, česnek, křen, petržel, nadrobno uvařená vajíčka na ozdobu.
Tip: Zpracovávejte jen suché potraviny. Pokud sekáte čokoládu, měla by být tvrdá. Nikdy nedávejte do procesoru příliš mnoho potravin, jinak by mohlo dojít k jeho zablokování. Procesor nechte pracovat na stupeň II.

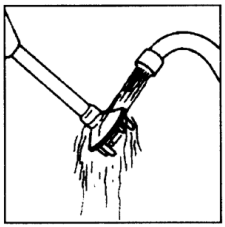
Při používání procesoru dbejte vždy následujících pokynů:
• Mixér nasunujte a vysunujte z procesoru vždy až po jeho vypnutí.
• Předtím, než stisknete tlačítko START, se ujistěte, že je víko procesoru dobře zavřené, a teprve pak nasuňte MixSy do procesoru a zkontrolujte jeho správné usazení. Nikdy mixér na procesor nenasunujte a nevysunujte, je-li v pohybu! Procesor vždy používejte při nastavené rychlosti II.

Pro umytí je možné oddělit misku od procesoru. Současně zmáčkněte dvě západky, které jsou na dně. Na spodní straně misky je kryt ložiska. Ten lze rovněž snadno sejmout a prostor pod ním vyčistit a promazat (opět vhodná lékárenská vazelína). Po umytí vložte misku zpátky do procesoru a zamáčkněte.



Výměna nožů procesoru nebo unašeče

Vytočte unašeč pomocí kleští proti směru hodinových ručiček, přičemž držte nůž pevně hadříkem. Nyní můžete nůž nebo unašeč, pokud jsou vadné, vyměnit. Máte-li unašeč i nůž vyjmutý, dá se snadno sundat i uložení nože a prostor pod ním vyčistit.

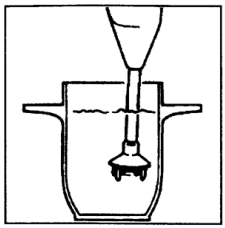


Čištění a údržba

Odpojte přístroj ze sítě, sundejte pracovní část a jednoduše ji opláchněte. Povolte a sejměte kryt nožů (Pozor! Levý závit!) a rovněž jej opláchněte. Konec trubice s hřídelí opláchněte tak, aby pod krytkou těsnění (malý plechový kroužek) nezůstaly na těsnění žádné zbytky potravin. Konec potřete vazelínou (např. vazelínou, kterou je možno zakoupit v lékárně - je hygienicky nezávadná). Důležité je, aby se mazivo dostalo pod krytku těsnění. Našroubujte zpět kryt nožů a přístroj na chvíli spusťte. Plastový kryt nikdy nemyjte přímo pod vodou, stačí jej otřít vlhkým hadříkem. Nepoužívejte k čištění žádná rozpouštědla (benzín apod.).

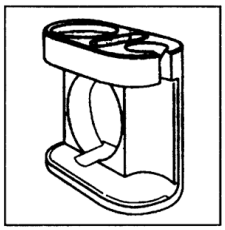


Důležité: Přístroj čistěte hned po použití, aby nedošlo k zatuhnutí hnací hřídele.



Když hnací hřídel přístroje nerotuje:

Pokud jste mixSy po nějakou dobu nepoužívali, může se stát, že hnací hřídel zatuhla, protože na ní zůstaly a ztuhly okem sotva postřehnutelné zbytky jídla. Postavte danou pracovní část na 5 až 10 minut do nádoby s horkou vodou. Poté zkuste hřídel opatrně rozpohybovat a uvolnit pomocí kleští. Podaří-li se to, přístroj na okamžik zapněte. Měl by být již zcela provozuschopný.



Uložení

Kazetu je možné zavěsit na zeď nebo ji postavit na pracovní plochu. MixSy by měl být umístěn tak, aby byl stále po ruce (nejlépe mezi sporákem a kuchyňským dřezem).

Čím více ho budete mít po ruce, tím častěji ho budete používat.

RECEPTY

POLÉVKY

Rychlá zeleninová polévka
1 vařený brambor, 1 mrkev, 1 rajče, menší kousek papriky,
celer, cuketa atd. podle chuti. 1 polévková kostka

Všechny přísady dejte do mixovací misky. Pomocí NOŽOVÉ HLAVY všechno rozmělněte na požadovanou jemnost. Přilijte vroucí vodu a ještě krátce propasírujte.

Tomatová polévka
500 g rajčat, 1 l vody, 1 cibule, 45 g mouky, 20 g tuku,
sůl, pepř, paprika podle chuti

Nahrubo nakrájenou cibuli osmažte v rozpuštěném tuku, přidejte mouku, na čtvrtky nakrájená rajčata a vše ještě chvíli restujte. Zalijte vodou a rozmělněte pomocí NOŽOVÉ HLAVY. Polévku ochuťte a podle libosti přidejte smetanu.

OMÁČKY

Majonéza
1 vejce (s bílkem nebo bez bílku), 1 čajová lžička citronové šťávy, 1 čajová lžička bylinkového octa,
1 špetka soli, 1 špetka pepře, 1,5–2 hrnečky oleje, 1 čajová lžička hořčice

Všechny přísady, kromě oleje, dejte do menší nádoby a důkladně propasírujte pomocí NÁSTAVCE NA MIXOVÁNÍ. Poté, zatímco přístroj stále pracuje, přilévejte pomalu olej – avšak po kapkách, dokud majonéza nezíská požadovanou tuhost. Stejná teplota jednotlivých přísad vám zaručí, že se majonéza opravdu zdaří.
Další způsob přípravy:
Všechny přísady dejte do co nejužší a vysoké nádoby. Univerzální mixér opatřený NÁSTAVCEM NA MIXOVÁNÍ nechte stát a pracovat na dně nádoby nehybně po dobu cca 5 sekund. Poté, co se přísady spojí s olejem, držte nádobu šikmo a hmotu pomalu vytahujte po okraji nádoby směrem nahoru.

Remuládová omáčka
2 natvrdo uvařené žloutky, 1 syrový žloutek, 1/8 l oleje = 0,125 l
2 polévkové lžíce octa nebo citronové šťávy, 1 čajová lžička hořčice,
1 malá cibule, 1 polévková lžíce kaparů, 2 malé kyselé okurky, 1–2 rozřezané sardele,
různé bylinky, 1/8 l šlehačky = 0,125 l

Ze žloutku, oleje a soli vypracujte pomocí NÁSTAVCE NA MIXOVÁNÍ pěnu. Poté do této pěny zapracujte pomocí NOŽOVÉ HLAVY všechny zbývající přísady. Servírujte ke studené pečeni, rybě a podobně.

Salátová zálivka vhodná pro většinu druhů salátů
1–2 polévkové lžíce oleje do salátů, 1 polévková lžíce citronové šťávy nebo octa, špetka soli,
2 polévkové lžíce kyselé smetany, 1 cibule, 1 čajová lžička jemně nakrájených bylinek,
špetka cukru

Všechny přísady dejte do úzké vysoké nádoby a pomocí NOŽOVÉ HLAVY důkladně propracujte, aby byly bylinky a cibule jemně rozsekány. Zálivku přelijte přes očištěný a omytý salát a promíchejte salátovým příborem.

PŘÍLOHY

Bramborová kaše

1 kg oškrábaných a uvařených brambor, cca 3/8 l mléka = 0,375 l,
30 g másla, sůl, muškát podle chuti

Uvařené brambory rozmačkejte pomocí NÁSTAVCE NA MIXOVÁNÍ (přístroj nezapínejte). Poté přidejte teplé mléko, sůl, muškát a máslo. Až nyní univerzální mixér zapněte a hmotu propracovávejte tak dlouho, dokud nevznikne jemná kaše.

DEZERTY

Jablečná pěna

4 jablka, 1 polévková lžíce cukru, 2 bílky, šťáva z jednoho citronu

Oloupaná a na čtvrtky rozkrájená jablka zbavte jadřinců, dejte je do vysoké nádoby a pokapejte citronovou šťávou, aby zůstala hezky bílá. Přidejte cukr a vše rozmělněte pomocí NOŽOVÉ HLAVY. Poté vyměňte NOŽOVOU HLAVU za ŠLEHACÍ KOTOUČ, přidejte bílek a našlehejte pěnu.

Vanilkovo-tvarohový krém

1 balíček vanilkového pudinkového prášku, 250 g tvarohu, 1/2 l mléka,
3 polévkové lžíce cukru, 1 balíček vanilkového cukru

Z 1/2 litru mléka, pudinkového prášku a jedné polévkové lžíce cukru uvařte krém. Ten nechte vychladnout. Tvaroh důkladně promíchejte s vanilkovým cukrem a 2 polévkovými lžícemi cukru pomocí NÁSTAVCE NA MIXOVÁNÍ a vmíchejte do vychladlého vanilkového krému. Krém můžete libovolně obměňovat přidáním ovoce.

Čokoládový pudink

150 g másla, 1/4 l mléka, 125 g mouky, 100 g cukru,
150 g nastrouhané čokolády, 6 vajec, 1 balíček vanilkového cukru, špetka soli

Mléko, máslo, sůl a jednu polévkovou lžíci cukru přiveďte za míchání pomocí NÁSTAVCE NA MIXOVÁNÍ do varu, přidejte mouku a míchejte tak dlouho, dokud hmota nezačne z kotouče stékat. Nechte na několik minut vychladnout, poté vmíchejte nastrouhanou čokoládu, zbývající cukr, vanilkový cukr a žloutky. Nakonec opatrně vmíchejte (přístroj je vypnutý) pomocí ŠLEHACÍHO KOTOUČE našlehaný sníh z bílků. Hmotu nalijte do předem připravené pudinkové formy a nechte po dobu 25–30 minut vařit ve vodní lázni. Poté vyklopte a servírujte přelité hustou čokoládovou polevou.

Ovocná zmrzlina

cca 200 g zmrzlého ovoce, (kousky jablek, maliny, jahody apod.)
6 polévkových lžic šlehačky (event. tvarohu nebo jogurtu), cukr, sladidlo nebo med

Lehce povolené ovoce, šlehačku (tvaroh), cukr (sladidlo) rozmělněte pomocí NOŽOVÉ HLAVY v misce, přičemž byste měli univerzálním mixérem stále kroužit. Ovocnou zmrzlinu servírujte okamžitě nebo vložte do mrazáku.

Frappé (kávová pěna)
1 polévková lžíce rozpustné kávy, 2 polévkové lžíce cukru, 1/8 l studené vody = 0,125 l,
event. 1 nebo 2 kostky ledu, trochu rumu

Studenou vodu spolu s rozpustnou kávou dejte do nádoby. Na mixér nasaďte MIXOVACÍ KOTOUČ a postavte ho na dno nádoby. Mixér zapněte na stupeň I, držte ho na dně šikmo, dokud nezačne vznikat pěna. Poté přepněte na stupeň II a hmotu pomalu vytahujte po okraji nádoby směrem nahoru (dokud se bude zvedat). Tento postup opakujte tak dlouho, dokud pěna neztuhne. Poté přidejte 2 polévkové lžíce cukru, několik kapek rumu a vše ještě vypnutým mixérem promíchejte.

Jednoduchý koláč
250 g cukru, 4 vejce, 1 balíček vanilkového cukru, šťáva z půlky citronu,
200 g másla nebo margarínu, 1 hrneček mléka, 500 g mouky, 1 prášek do pečiva,
kůra z půlky citronu

Cukr, vejce, šťávu a kůru z půlky citronu dejte do mísy (co možná nejužší a nejvyšší). Poté přidejte na plátky nakrájené máslo nebo margarín. Hmotu důkladně propracovávejte pomocí NOŽOVÉ HLAVY asi 2 minuty. Poté přidejte mléko, mouku a prášek do pečiva. Propracovávejte ještě další 3 minuty.
Po celkem 5 minutách je těsto dokonale promícháno. Poté dejte do tukem dobře vymazané formy a pečte při střední teplotě. Hotový koláč lehce posypte práškovým cukrem.

Šlehačka
šlehačka, cukr

Co možná nejstudenější čerstvou, maximálně 1 den starou šlehačku nalijte do vysoké, úzké a zcela suché nádoby. Na univerzální mixér nasaďte ŠLEHACÍ KOTOUČ a ponořte do šlehačky. Zapněte mixér, a zatímco pracuje, vytahujte šlehačku velmi pomalu po okraji nádoby zešikma směrem nahoru. Tento postup pečlivě opakujte, mixér nechte chvíli pracovat těsně pod povrchem. Díky šikmému položení kotouče se při každé otáčce dostává do šlehačky vzduch. Hlavně ne příliš rychle. Po krátké době získáte jemně pórovitou, a tím pádem dlouho našlehanou šlehačku. Až teď přidejte cukr. Mixér vypněte a šlehačku, která na něm zbyla, sundejte rukou.

Dietní šlehačka
1/8 l nízkotučného mléka (nejlépe s obsahem tuku nižším než 1,5 %)

Na půl zmrzlé mléko dejte do nádoby. Univerzální mixér opatřený ŠLEHACÍM KOTOUČEM nechte stát a pracovat na dně nádoby nehybně po dobu několika sekund. Poté hmotu pomalu vytahujte po okraji nádoby směrem nahoru. Tento postup opakujte tak dlouho, dokud nebude mléko do tuha našlehané. Poté přidejte cukr nebo sladidlo. Servírujte okamžitě, jinak hmota zase povolí. Použijete-li jen nízkotučné mléko, můžete přidat špetku soli nebo citronovou šťávu. Díky tomu se mléko snáze šlehá do tuha.

Sníh z bílků
Bílky dejte do úzké vysoké nádoby (malé množství – malá nádoba / velké množství – velká nádoba) a na univerzální mixér posaďte ŠLEHACÍ KOTOUČ. Zapněte a přidejte horkou vodu (1 polévková lžíce stačí u velkého množství). Zároveň mixér zešikma vytahujte velmi pomalu po okraji nádoby. Tento postup opakujte pečlivě – aby se vzduch dostal pod hmotu – dokud nebude sníh do tuha našlehaný. Nádobu před použitím vypláchněte studenou vodou, aby v ní nezůstaly zbytky mycích prostředků, které by mohly způsobit nenašlehávání sněhu.

Bylinkové máslo podle ročního období
asi 2 plné hrsti bylinek, šťáva z citronu, 3 polévkové lžíce másla

Bylinky důkladně opláchněte (u petržele odstraňte dlouhé výhonky). Poté dejte bylinky do co nejvyšší nádoby, přelijte je šťávou z citronu a rozmělněte pomocí NOŽOVÉ HLAVY. Po kouskách přidejte ne moc ztuhlé máslo a všechno propracujte NOŽOVOU HLAVOU. Nakonec dochuťte solí.

TEPLÉ A STUDENÉ NÁPOJE

Kakao
1/2 l mléka, 1–2 polévkové lžíce kakaa (podle chuti), cukr

Mléko přiveďte do varu v co nejužší a nejvyšší nádobě. Na univerzální mixér nasaďte NÁSTAVEC NA MIXOVÁNÍ a ponořte do mléka. Zapněte přístroj. Přisypte kakao a práškový cukr. Mixérem není nutné příliš pohybovat. Během okamžiku se vše rovnoměrně promíchá. Po krátkém povaření mixér vypněte a hotové kakao sundejte z plotny.

Vaječný likér
6 celých vajec, 250 g práškového cukru, šťáva z půlky citronu, 1 balíček vanilkového cukru, 1,5 dl 90% alkoholu, 1 malá plechovka kondenzovaného mléka

Vejce, cukr, mléko, šťávu z citronu a vanilkový cukr propracovávejte 2 minuty pomocí NÁSTAVCE NA MIXOVÁNÍ. Poté přidejte alkohol a ještě minutu mixuje. Okamžitě vyndejte a nechte uležet alespoň 8 dní. Chuť můžete obměnit přidáním 2 polévkových lžic Nescafé.

Mléčné nápoje (Shakes)
Tyto nápoje není možné připravovat pomocí NÁSTAVCE NA MIXOVÁNÍ. Dejte všechny přísady do nádoby, libovolně přidejte kostky ledu, cukr nebo med a všechno důkladně rozmixujte pomocí NOŽOVÉ HLAVY.
Doporučujeme následující suroviny: mléko, jahody (banány, borůvky) citron.

DĚTSKÁ STRAVA

Univerzální mixér se hodí především pro přípravu dětské stravy z čerstvých přísad, protože jeho pomocí můžeme snadno a rychle připravovat i malá množství. Uvádíme dva typy:

Mrkvová kaše
Mrkev očistěte a uvařte v mírně osolené vodě doměkka. Přidejte malé množství másla a pomocí NOŽOVÉ HLAVY připravíte kaši. Stejným způsobem můžete upravit i jiné druhy zeleniny. Do kaše pak můžete přidat jeden uvařený brambor.

Ovocná kaše
Namočte suchar do pomerančové šťávy a společně s banánem z něj pomocí NOŽOVÉ HLAVY připravte kaši. Stejně dobrou ovocnou kaši pro děti získáte z čerstvé malé mrkve, kousku jablka, kousku banánu a přidáním kousku sucharu nebo křupavého chleba, přičemž je možné kaši dosladit lžící medu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Motor	230–240 V, 50 Hz
Příkon	170 W
Počet otáček	11 000–16 000 ot./min.
Izolace	dvojitá
Ochrana proti rušení	EN 55014, 55104, EN 61000, 1995
Přepínač	bezpeč. přepínač s impuls. kontaktem
Celková délka	33 cm
Hmotnost	925 g
Kabel spirálovitý	1,5 m
Doporučená doba provozu	max 5 min. (po 5 min. provozu vypněte přístroj vždy na 10 min.)
Mechanická a elektrická bezpečnost	VDE 0700 část 1, EN 60335-1, 1995-10
Materiál a kryt	Veškeré díly jsou nerezavějící, odolné vůči potravinám a chuťově neutrální.

(Technické změny vyhrazeny)

Ujištění o shodě:

Dle § 13 odst. 5 zákona 22/1997 Sb. prohlašujeme a kupující ujišťujeme, že na dodávané výrobky je vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č.. 22/1997 Sb.

Výrobce:

ACE Electronics Co. Ltd.
532-1, Cheon-Ri, Idong-Myeon
Yongin-Si,Gyeonggi-Do, Korea

Jste-li spokojeni, řekněte to svým známým, nejste-li spokojeni, řekněte to nám.

zepter INTERNATIONAL LIVELONGER

Zákaznické centrum:
tel.: 311 331 888, fax: 311 331 877
e-mail: zakaznik@zepter.cz, www.zepter.cz
Servisní středisko:
K Vypichu 1119, 252 19 Rudná
tel.: 311 331 887; e-mail: servis@zepter.cz

VA-038-CZ/A