

ZEST
by **zepter**

PL

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

MM-01

Instrukcja obsługi



www.zestbyzepter.com



Dziękujemy za zakup maszynki do mielenia mięsa **ZEST by ZEPER**. Zaprojektowaliśmy ten produkt z myślą o wygodzie, wydajności i bezpieczeństwie, aby zapewnić Państwu doskonałe efekty kulinarne. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed użyciem, aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia oraz jego długą żywotność. Zachowaj niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości. Mamy nadzieję, że będą Państwo cieszyć się tym urządzeniem przez wiele lat.



Zeskanuj QR kod i uzyskaj dostęp do instrukcji obsługi w innych językach.

SPIS TREŚCI

01	INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	1
02	POZNAJ SWOJĄ MASZYNKĘ DO MIELENIA MIĘSA	5
03	PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	7
04	INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA	8
	4.1 MONTAŻ MASZYNKI	
	4.2 MONTAŻ MASZYNKI DO KROJENIA LUB TARCIA WARZYW	
	4.3 MONTAŻ MASZYNKI DO PRODUKCJI SOKU POMIDOROWEGO	
05	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	11
06	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	12
07	INFORMACJE O ZGODNOŚCI PRODUKTU I UTYLIZACJI	13
08	KONTAKT Z ZEPTER	14
09	GWARANCJA	15

01 INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Informacje ogólne



OSTRZEŻENIE!

Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zachować ją do wykorzystania w przyszłości.



OSTRZEŻENIE!

Używać urządzenia wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Niewłaściwe użycie może spowodować skaleczenia, porażenie prądem lub inne obrażenia.



OSTRZEŻENIE!

W przypadku przekazania urządzenia innej osobie należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję.



OSTRZEŻENIE!

Upewnij się, że napięcie sieciowe podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w lokalnej instalacji elektrycznej.

UWAGA: Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Bezpieczeństwo dzieci



OSTRZEŻENIE!

Niniejsze urządzenie nie może być używane przez dzieci.



OSTRZEŻENIE!

Przechowywać urządzenie oraz jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci.



OSTRZEŻENIE!

Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.



OSTRZEŻENIE!

Drobne elementy przechowywać poza zasięgiem dzieci, aby uniknąć ryzyka zadławienia.

**OSTRZEŻENIE!**

Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci.

**OSTRZEŻENIE!**

Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Bezpieczeństwo elektryczne**OSTRZEŻENIE!**

Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający, wtyczka lub samo urządzenie są uszkodzone.

**OSTRZEŻENIE!**

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis.

**OSTRZEŻENIE!**

Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego z gorącymi powierzchniami ani ostrymi krawędziami; nie pozostawiać go zwisającego z krawędzi stołu.

**OSTRZEŻENIE!**

Zawsze odłączać urządzenie od zasilania bezpośrednio po użyciu.

**OSTRZEŻENIE!**

Aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, nigdy nie podłączać urządzenia do programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.

UWAGA: Po podłączeniu do sieci zasilającej urządzenie automatycznie przechodzi w tryb OFF (wyłączony). Pobór mocy w trybie OFF wynosi mniej niż 0,5 W.

Bezpieczeństwo eksploatacji**OSTRZEŻENIE!**

Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis.

**OSTRZEŻENIE!**

Nigdy nie dotykać ostrych ostrzy ani krawędzi gołymi rękami.

**OSTRZEŻENIE!**

Kontakt z ruchomymi lub ostrymi elementami może spowodować poważne skaleczenia.

**OSTRZEŻENIE!**

Nigdy nie wkładać rąk do komory tnącej podczas pracy. Zawsze używać popychacza.

**OSTRZEŻENIE!**

Nigdy nie używać palców ani innych przedmiotów do wypychania żywności do leja zasypowego podczas pracy urządzenia.

**OSTRZEŻENIE!**

Przed demontażem akcesoriów lub przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż wszystkie ruchome elementy całkowicie się zatrzymają.

**OSTRZEŻENIE!**

Wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub wymianą akcesoriów.

**OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie ustawiać wyłącznie na płaskiej, suchej i stabilnej powierzchni.

**PRZESTROGA!**

Nie mieć kości, orzechów ani innych twardych produktów.

**PRZESTROGA!**

Nie używać urządzenia w sposób ciągły dłużej niż zalecono. Między kolejnymi cyklami pracy należy zapewnić czas na ostygnięcie.

**PRZESTROGA!**

Po demontażu akcesoriów unikać dotykania ruchomego wałka, dopóki nie ostygnie on do temperatury pokojowej.

**PRZESTROGA!**

Podczas konserwacji ostrych elementów, zachować szczególną ostrożność.

Higiena i bezpieczeństwo żywności**OSTRZEŻENIE!**

Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu dokładnie umyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością.

**OSTRZEŻENIE!**

Nie zanurzać korpusu silnika w wodzie ani innych płynach. Czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką.

**OSTRZEŻENIE!**

Nie używać środków ściernych ani rozpuszczalników do czyszczenia elementów plastikowych.

**OSTRZEŻENIE!**

Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów i części zamiennych producenta.

Środowisko użytkowania**OSTRZEŻENIE!**

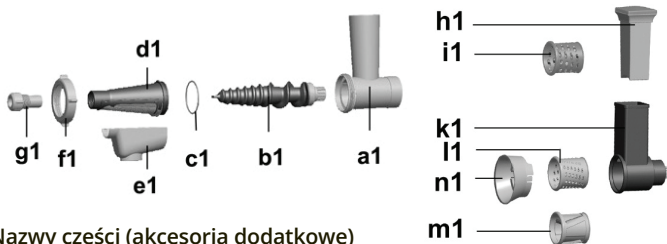
Nie używać urządzenia na zewnątrz pomieszczeń ani w środowisku o podwyższonej wilgotności.

Ochrona środowiska i utylizacja**OSTRZEŻENIE!**

Opakowanie należy utylizować w sposób odpowiedzialny. Worki plastikowe przechowywać poza zasięgiem dzieci, aby uniknąć ryzyka uduszenia.

UWAGA: Należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących recyklingu opakowań i utylizacji urządzenia.

02 POZNAJ SWOJĄ MASZYNKĘ DO MIELENIA MIĘSA



Parametr	Wartość i opis
Nazwa produktu	Maszynka do mielenia mięsa
Kod produktu (Product code)	MM-01
Silnik / Zasilanie	Silnik AC 220-240V~, 50-60 Hz
Pobór mocy (Nominalny)	800 W
Moc maksymalna (Maks. blokowanie)	2200 W
Znamionowy poziom hałasu	~85 dB
Klasa ochronności	Class II (Podwójna izolacja)
Tryb czuwania (Standby)	NIE
Wymiary urządzenia (dł. x szer. x wys.)	288,2 x 190,5 x 220,1 mm
Waga netto	6,04 kg
Waga brutto	7,45 kg
Przyciski	ON (Wł.), OFF (Wył.) oraz REV (Rewers)
Akcesoria standardowe	3 szt. sit tnących / taca / popychacz
Akcesoria inne	Lejek do kiełbas oraz przystawki do: kibbeh, pulpetów, mini klopsów, ciasteczek, makaronów, przecierak do pomidorów, krajalnica.

03 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Rozpakowanie urządzenia:

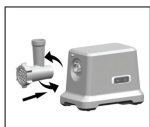
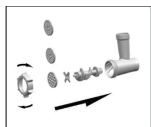
- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, folie plastikowe i osłony ochronne.
- Sprawdź, czy w zestawie znajdują się wszystkie części i akcesoria (głowica mielenia, ślimak, nóż, sita, taca, popychacz do żywności, nasadki).

Czyszczenie przed użyciem:

- Umyj wszystkie zdejmowane części (głowicę mielenia, ślimak, nóż, sita, tacę, nasadki do kielbas/klopsów) w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Dokładnie opłucz i wytrzyj do sucha miękką ściereczką.
- Korpus przetrzyj wilgotną ściereczką – nigdy nie zanurzaj go w wodzie.

Montaż maszynki:

1. Włóż ślimak (10) do komory tnącej (3) – krawędzie tnące powinny znajdować się z przodu.
2. Na ślimak (10) załóż nóż tnący (11), a następnie sito do średniego mielenia (9) lub sito do grubego mielenia (8) – w zależności od preferowanej konsystencji mięsa.
3. Przekręć pierścień dociskowy (13) w kierunku wskazanym strzałką (zgodnie z ruchem wskazówek zegara) na komorze tnącej, aż zostanie dobrze dokręcony.
4. Zamocuj komorę tnącą (3) do korpusu silnika, obracając w kierunku wskazanym strzałką (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara).
5. Umieść tacę (2) na pionowej części komory tnącej (3). Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.



Sprawdzenie zasilania:

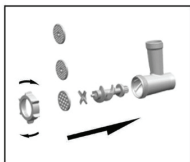
- Upewnij się, że przełącznik znajduje się w pozycji OFF (Wył.).
- Podłącz urządzenie do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.

Test rozruchu (bez mięsa):

- Naciśnij przycisk ON (Wł.) i pozwól, aby maszynka popracowała przez kilka sekund bez obciążenia.
- Pozwoli to sprawdzić, czy montaż został wykonany prawidłowo i czy silnik pracuje płynnie.
- Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

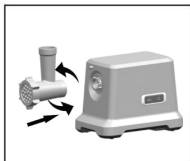
04 INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Przed użyciem zawsze czyść powierzchnie mające kontakt z żywnością.
Nigdy nie używaj urządzenia nieprzerwanie dłużej niż 10 minut
– wyłącz je i pozwól ostygnąć.



4.1 Montaż maszynki

1. Włóż ślimak (10) do komory tnącej (3)
– krawędzie tnące powinny znajdować się z przodu.
2. Na ślimak (10) załóż nóż tnący (11), a następnie sito do średniego mielenia (9) lub sito do grubego mielenia (8) – w zależności od preferowanej konsystencji mięsa.
3. Przekręć pierścień dociskowy (13) w kierunku wskazanym strzałką (zgodnie z ruchem wskazówek zegara) na komorze tnącej, aż zostanie dobrze dokręcony.
4. Zamocuj komorę tnącą (3) do korpusu silnika, obracając w kierunku wskazanym strzałką (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara).
5. Umieść tacę (2) na pionowej części komory tnącej (3). Urządzenie jest teraz gotowe do mielenia.



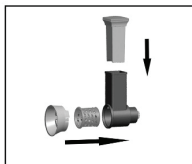
Mielenie:

- Pokrój mięso na paski o długości ok. 10 cm i grubości ok. 2 cm.
- W miarę możliwości usuń kości, chrząstki i ścięgna. Nigdy nie używaj mrożonego mięsa!
- Umieść mięso na tacy.
- Włącz urządzenie i przytrzymaj przycisk ON.
- Za pomocą popychacza delikatnie wpychaj mięso do komory tnącej.
- Aby przygotować tatar, zmiel mięso dwukrotnie, używając sita do średniego mielenia.

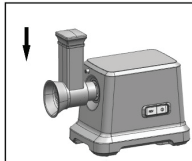
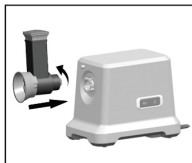


NIEBEZPIECZEŃSTWO!

**Nigdy nie wkładaj dłoni do komory tnącej.
Zawsze używaj popychacza.**



4.2 Montaż maszynki do krojenia lub tarcia warzyw



- Włóż nóż do krojenia w plastry (m1) lub nóż do drobnego krojenia w słupki (l1), lub nóż do grubego krojenia w słupki (i1) do komory tnącej.
- Włóż popychacz (h1) do komory tnącej B (k1).
- Zamocuj osłonę ochronną (n1) do komory tnącej B (k1), aż zostanie dobrze przymocowana.
- Zamocuj komorę tnącą B (k1) do korpusu silnika, obracając w kierunku wskazanym strzałką (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara).

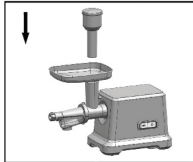
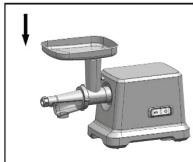
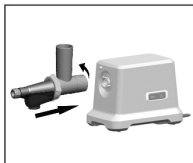
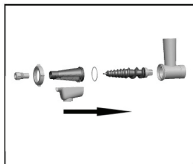
Krojenie lub tarcie warzyw:

- Pokrój warzywa na kawałki, które zmieszczą się w komorze tnącej.
- Wybierz nóż do krojenia w plastry, nóż do drobnego krojenia w słupki lub nóż do grubego krojenia w słupki – w zależności od pożądanego efektu.
- Włącz urządzenie i przytrzymaj przycisk ON.
- Wkładaj kawałki do komory tnącej i delikatnie dociskaj popychaczem.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Nigdy nie wkładaj dłoni do komory tnącej. Zawsze używaj popychacza.



4.3 Montaż maszyny do produkcji soku pomidorowego

- Włóż ślimak (b1) do komory tnącej (a1) – krawędzie tnące powinny znajdować się z przodu.
- Połącz ze sobą stożek z sitem (d1) oraz pokrywę stożka (e1).
- Załóż pierścień uszczelniający (c1) i zmontowany stożek (d1 i e1), a następnie wkręć stożek do komory tnącej (a1).
- Przekręć pierścień dociskowy (f1) na komorze tnącej, aż zostanie dobrze dokręcony, i zamocuj pierścień dociskowy (g1).
- Zamocuj komorę tnącą (a1) do korpusu silnika, obracając w kierunku wskazanym strzałką (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara).
- Umieść tacę (2) na pionowej części komory tnącej (3). Urządzenie jest teraz gotowe do produkcji soku pomidorowego.

Produkcja soku pomidorowego:

- Umieść pomidory na tacy.
- Włącz urządzenie i przytrzymaj przycisk ON.
- Za pomocą popychacza delikatnie wypychaj pomidory do komory tnącej.

UWAGA: Jeśli pomidory są duże, pokrój je na kawałki, które zmieszczą się w komorze tnącej.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Nigdy nie wkładaj dłoni do komory tnącej.

Zawsze używaj popychacza.

05 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, wyłącz je i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

1. Naciśnij przycisk zwalniający (4), a następnie obróć całą komorę tnącą (3) w kierunku wskazanym strzałką. Zdejmij popychacz (1) i tacę (2).
2. Odkręć pierścień dociskowy (13) i zdejmij wszystkie elementy komory tnącej (3).
3. Umyj wszystkie części, które miały kontakt z mięsem, w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. **Nie myj tych części w zmywarce!**
4. Opłucz te części czystą, gorącą wodą i od razu wytrzyj do sucha miękką ściereczką.
5. **Nasmaruj** olejem roślinnym zespół tnący (3, 10, 11, 13) oraz sita do mielenia (8) i (9).

WSKAZÓWKA: Resztki mięsa pozostałe w komorze tnącej można usunąć z wnętrza urządzenia, przepuszczając przez komorę tnącą kromkę chleba.

06 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Maszynka nie uruchamia się.	<ul style="list-style-type: none"> Przewód zasilający nie jest podłączony. Brak zasilania w gniazdku. Silnik się przegrzał (zadziałało zabezpieczenie termiczne). 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź podłączenie do zasilania. Sprawdź gniazdko, podłączając do niego inne urządzenie. Odczekaj 30–15 minut, aż silnik ostygnie, zanim ponownie uruchomisz urządzenie.
Silnik pracuje, ale mięso nie wychodzi.	<ul style="list-style-type: none"> Niektóre części zostały zamontowane nieprawidłowo (np. ślimak założony tyłem do przodu). Mięso jest zbyt ścięgnięte lub twarde. 	<ul style="list-style-type: none"> Zamontuj urządzenie prawidłowo (krawędzie tnące ślimaka powinny być skierowane do przodu). Usuń ścięgnięta i chrząstki z mięsa przed mieleniem.
Maszynka zatrzymuje się podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none"> Silnik jest przeciążony. Wprowadzono za dużo mięsa naraz. Zablokowanie wewnątrz głowicy mielącej. 	<ul style="list-style-type: none"> Używaj mniejszych porcji mięsa i podawaj je stopniowo. Używaj mniejszych porcji mięsa i podawaj je stopniowo. Naciśnij przycisk rewesu (REV), aby usunąć blokadę. W razie potrzeby zdemontuj i wyczyść części (patrz rozdz. „05 Czyszczenie i konserwacja”).
Mięso wychodzi rozsmarane, niezmielone.	<ul style="list-style-type: none"> Nóż tnący jest tępy lub nieprawidłowo ustawiony. Sito jest zatkałe tłuszczem lub ścięgniętymi. Mięso jest zbyt ciepłe. 	<ul style="list-style-type: none"> Naostrz lub wymień nóż tnący. <ul style="list-style-type: none"> Wyczyść otwory sita. Używaj schłodzonego mięsa, aby uzyskać czystsze cięcie.
Maszynka wydaje nietypowe dźwięki lub wibruje.	<ul style="list-style-type: none"> Poluzowane części lub śruby. Ciało obce wewnątrz maszyny. 	<ul style="list-style-type: none"> Natychmiast zatrzymaj i odłącz maszynkę od zasilania. Sprawdź i dokręć wszystkie elementy. <ul style="list-style-type: none"> Usuń ciało obce.
Trudności w czyszczeniu maszyny.	<ul style="list-style-type: none"> Mięso lub tłuszcz zaschły wewnątrz części. Części zostały złożone przed wyschnięciem. 	<ul style="list-style-type: none"> Czyść urządzenie natychmiast po każdym użyciu. Namocz części w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń na kilka minut. Przed montażem dokładnie wysusz wszystkie części.

07 INFORMACJE O ZGODNOŚCI PRODUKTU I UTYLIZACJI



Po zakończeniu okresu użytkowania produkt ten nie może być utylizowany jak zwykłe odpady domowe, lecz musi zostać oddany do punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych. Materiały nadają się do recyklingu zgodnie z oznaczeniami. Wnosisz istotny wkład w ochronę naszego środowiska poprzez ponowne wykorzystanie, recykling lub utylizację starych urządzeń w inny sposób. Prosimy o kontakt z lokalną (miejską) administracją w celu ustalenia lokalizacji odpowiedniego punktu utylizacji.

08 KONTAKT Z ZEPTER

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

Zepter International Poland Sp. z o.o.
ul. Domaniewska 37,
02-672 Warszawa,
Polska

quality@zepter.com
www.zestbyzepter.com
service.pl@zepter.pl

QR kod do sklepu online Zepter



09 GWARANCJA

Dziękujemy za wybór produktu ZEST by Zepter. Jesteśmy dumni z dostarczania wysokiej jakości urządzeń, których design nie jest tylko czymś, na co patrzysz, a czymś, co odczuwasz.

Zakres gwarancji:

Niniejszy produkt jest objęty 2-letnią ograniczoną gwarancją, licząc od daty pierwotnego zakupu detalicznego.

W okresie gwarancyjnym producent naprawi lub wymieni (według własnego uznania) każdą część produktu, która okaże się wadliwa pod względem materiałowym lub wykonawczym, pod warunkiem normalnego użytkowania domowego i zgodnego z instrukcją obsługi.

Co jest objęte gwarancją:

Niniejsza gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne, usterki elektryczne lub mechaniczne powstałe podczas normalnego użytkowania oraz bezpłatną wymianę lub naprawę wadliwych elementów.

Co nie jest objęte gwarancją:

Uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, nadużyciem lub zaniedbaniem. Nieprzestrzeżenie instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Normalne zużycie eksploatacyjne (np. zarysowania, przebarwienia lub zużyte części). Uszkodzenia przypadkowe oraz spowodowane pożarem, zalaniem lub innymi czynnikami zewnętrznymi. Nieautoryzowane naprawy lub modyfikacje.

Warunki świadczenia usług gwarancyjnych

Podstawą reklamacji jest dowód potwierdzający zakup/datę odbioru. Wszelkie czynności serwisowe muszą być wykonywane przez autoryzowany serwis pod rygorem utraty gwarancji.

Jak skorzystać z usługi gwarancyjnej

W przypadku problemów z produktem zapoznaj się z rozdziałem „06 Rozwiązywanie problemów” w niniejszej instrukcji obsługi. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta:

E-mail: info@zepter.com.pl

Telefon: 22 230 99 40

Strona internetowa: www.zepter.pl

Serwis: www.zepter.pl/rules/serwis, tel: 600 268 916

Prosimy o przygotowanie indeksu produktu, numeru seryjnego oraz dowodu zakupu przed kontaktem z nami.

Aby zapewnić długotrwałe i bezpieczne działanie urządzenia, prosimy o przestrzeganie wszystkich środków bezpieczeństwa, instrukcji użytkowania oraz wskazówek konserwacyjnych zawartych w niniejszej instrukcji

FIRMY NALEŻĄCE DO ZEPTER

BIAŁORUŚ, Mińsk

BULGARIA, Sofia

KANADA, Toronto

REPUBLIKA CZESKA, Praga

CHORWACJA, Zagrzeb

EGIPT, Kair

ESTONIA, Tallinn

WĘGRY, Budapeszt

WŁOCHY, Mediolan

JORDANIA, Amman

KAZACHSTAN, Ałmaty

ŁOTWA, Ryga

LITWA, Wilno

MOŁDAWIA, Kiszyniów

POLSKA, Warszawa

KSIĘSTWO MONAKO, Monte Carlo

RUMUNIA, Bukareszt

ROSJA, Moskwa

SERBIA, Belgrad

SŁOWACJA, Bratysława

HISZPANIA, Madryt

UKRAINA, Kijów

USA, Północny Bergen

DYSTRYBUTORZY ZEPTER

ALBANIA, Living Longer, Exclusiv Sh.p.k

ALGERIA, Newtech Algerie Division

ARMENIA, Travelon Ltd., Afina LLC

AZERBEJDŻAN, Royal Home Design LLC

AUSTRALIA, Dioswell PTY LTD, Zepter World Australia

AUSTRIA, Wiedeń, ZEBIZZCLUB GmbH

BANGLADESZ, Adora BD Limited

BELGIA, Haromed BVBA

BOŚNIA I HERCEGOWINA, Sarajewo, Banja Luka

CHINY, Shenzhen Shande Brothers Medical Biotechnology Co.Ltd

CYPR, Life's Quality Ltd

DANIA, Govinda Consult APS

REPUBLIKA DOMINIKAŃSKA, Medicaluz

FRANCJA, Paryż HITEC Environment

GRUZJA, Limited Liability LLC

NIEMCY, Sollingen, Sefeld MZV Deutschland GmbH

GWADALOUPA, SAS BEE'CONFORT

HOLANDIA, Corrective Cosmetics Haromed BVBA

HONGKONG, Wessen Group Limited, Solutions Health Care, Gold Beauty Ltd.

IZRAEL, A.L.N. Import LTD

JAPONIA, Aglex Inc.

KOSOWO, Living Longer, Exclusiv Sh.p.k

KUWEJT, Healthy Home Trading Co.

MACAU, Wessen Group Limited

MACEDONIA, Skopje, Exclusiv Sh.p.k

MAROKO, Lilimpharm

MONGOLIA, Standlab Co Ltd

CZARNOGÓRA, Zepter d.o.o Podgorica, Exclusiv Sh.p.k

NOWA ZELANDIA, AJE Lifestyles Limited

NORWEGIA, Uno Vita AS Nailit A/S

FILIPINY, BCP Dermatological Corp

ARABIA SAUDYJSKA, Zepter Pandragora, Sagrama FZ-LLC

SINGAPUR, Zen'Yu Pacific Pte Ltd.

SŁOWENIA, Slovenj Gradec, Status d.o.o. Metlika

KOREA POŁUDNIOWA, Seoul, Angel Korea Ltd., Dooil GL Co.,LTD

SZWECJA, Galo Medical AB,

SZWAJCARIA, Wollerau, Z-Elite GmbH, Life Resonance AG, Physiotherapie 011

TURCJA, Derma Medikal Kozmetic İthalat İhracat Ve Tic.Ltd.Şti.

ZEA, Scarlett Trading Co., Zepter ME Trading LLC, Sagrama FZ-LLC

WIELKA BRYTANIA, Colour Ministry, UK

UZBEKISTAN, Tashkent, OOO Blayza

Home Art & Sales Services AG

Sihleggstrasse 23,

CH-8832 Wollerau,

Szwajcaria