zepter INTERNATIONAL
striving for a longer life

www.zepter-moscow.ru

Инструкция
по пользованию металлической посудой компании "Цептер Интернациональ"

г. Москва, 2006г.

(перед пользованием ознакомиться)

Расконсервация

Перед первым употреблением посуду необходимо ополоснуть горячей водой, затем обсушить и, пока стенки и дно не остыли, сухой губкой равномерно нанести моющее средство фирмы Zepter. Жесткой стороной губки почистить дно и внутренние стенки посуды, а мягкой - наружные поверхности, затем смыть теплой водой. Посуду для приготовления пищи необходимо обработать таким образом 3 раза.

ВНИМАНИЕ! Посуду для сервировки стола с позолотой необходимо мыть только мягкой губкой или салфеткой и не применять моющее средство Zepter для чистки внешней поверхности, а также любые другие моющие средства с абразивными добавками.

Уход за посудой

Если Вы соблюдаете температурный режим, то после приготовления пищи посуда легко моется теплой водой и любым моющим средством. Известняковые и бело-голубые пятна, которые могут остаться на дне, устраняются моющим средством Zepter или несколькими каплями уксуса, или соком лимона.

Сушка

Чтобы посуда блестела, сразу после мытья вытрите ее мягким полотенцем, лучше льняным, которое легко и быстро впитывает влагу и сохраняет блеск наружной поверхности, так как водопроводная вода содержит большое количество хлора.

При соблюдении этих рекомендаций посуда Zepter сохранит свою долговечную красоту.

НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ!

• При уходе за посудой применять абразивные моющие средства для обработки полированных поверхностей;
• Применять металлические щетки;
• Перегревать посуду;
• Посуду, имеющую позолоту, мыть в посудомоечных машинах;
• Солить продукты до начала приготовления пищи.

ВНИМАНИЕ!

• При использовании посуды в духовом шкафу при температуре свыше 150°С необходимо снимать термоконтроллер и пластмассовые детали с ручек посуды;
• При мытье посуды в посудомоечной машине необходимо снимать термоконтроллер и пластмассовые детали с ручек посуды.

Материал

Наша посуда изготавливается из хромоникелевой стали (CrNi 18/10). Этот материал по своим характеристикам соответствует всем гигиеническим требованиям, предъявляемым к посуде:
• долговечен;
• не окисляется, устойчив к коррозии;
• не изменяет вкусовые качества и запах продуктов;
• не вступает в реакцию с компонентами пищи (т.е. не образует никаких соединений).

Зеркальная полировка придает поверхности износостойкость и гигиеничность.

В разделе "Сертификационные сведения" указаны технические характеристики и соответствие изделий ГОСТам.

Дизайн и функциональные возможности

Естественная красота изделий компании Zepter и их уникальные функциональные возможности стали реальностью благодаря многолетнему труду лучших дизайнеров разных стран. Дизайн нашей посуды отвечает самым строгим критериям и современным требованиям.

Кроме технологических преимуществ посуда Zepter обладает также большими функциональными возможностями:
• посуда универсальная - ее можно использовать для приготовления пищи на электрических и газовых плитах, а также на плитах со стеклокерамическим покрытием;
• обеспечивает наиболее рациональное приготовление пищи;
• благодаря термоаккумулирующему дну пища достаточно долго остается теплой и не требует дополнительного подогрева;
• в ней практически не происходит испарения;
• в посуду не надо доливать воды;

• из любой посуды Zepter содержимое можно вылить без подтеков;
• экономится пространство, т. е. весь кухонный комплект можно уложить в две небольшие горки;
• посуда не требует особого ухода и моется как вручную, так и в посудомоечной машине;
• комбинации элементов, их функции и возможности делают комплект настоящей системой, а не просто набором красивых и прочных кастрюль высшего качества;
• посуда многофункциональна - в ней можно готовить как традиционным способом, так и варить влагосодержащие продукты без воды, жарить без жира, использовать для приготовления блюд в духовом шкафу, а также для хранения продуктов и сервировки готовых блюд.

ПОСУДА С ТЕРМОАККУМУЛИРУЮЩИМ КОМПАКТНЫМ ДНОМ (КАСТРЮЛИ, СОТЕЙНИКИ, СКОВОРОДЫ, КОВШИ, ОВАЛЫ, ГРИЛЛЕРЫ)

Аккумуляция и передача тепловой энергии в посуде зависит от качества и состава ее дна, поэтому конструкции этого элемента придается особое значение.

Термоаккумулирующее дно нашей посуды толщиной 10,1 мм состоит из нескольких слоев металла и неразрывно соединено с корпусом толщиной 1,01 мм путем компрессии под нагрузкой 1200 т.

Благодаря высокой технологии производства, дно очень быстро нагревается и хорошо удерживает тепло. Теплопроводность материала равномерна по всему основанию.

На дне каждого вида посуды с термоаккумулирующим дном стоит товарный знак компании Zepter. Таким образом наша компания свидетельствует, что перед Вами изделие, произведенное по самой надежной и совершенной технологии, на которое покупатель получает пожизненную гарантию.

Корпус посуды

Стенки посуды нагреваются значительно медленнее, чем дно. Именно разница температур создает в посуде замкнутый цикл парообразования: в процессе приготовления пищи поднимающийся горячий пар контактирует с нижней поверхностью крышки и прилегающими боковыми частями, температура которых существенно ниже, где он конденсируется и в виде капель попадает на дно посуды. Температура горячего влажного воздуха в посуде при соблюдении температурного режима ниже точки кипения, что позволяет максимально сохранить необходимые человеку компоненты продуктов: белки, витамины, минеральные вещества.

Стенки посуды заканчиваются широким краем, поэтому, выливая из кастрюли содержимое, Вы никогда не увидите на наружных сторонах ее стенок подтеков.

Ручки

Ручки посуды в процессе приготовления пищи остаются прохладными. Сквозной профиль ручек позволяет более уверенно держать посуду и переносить ее без прихваток. Одновременно ручки служат фиксатором для крышки, что очень удобно, так как не требуется дополнительного места для крышки, и с нее не капает конденсат.

Пластмассовые детали выдерживают температуру до 150° С, поэтому их можно помещать в посудомоечные машины. В случае повреждения их можно легко заменить запасными деталями, входящими в комплект.

Крышка

Крышки для посуды Zepter разработаны и изготовлены таким образом, что они в процессе приготовления пищи плотнее прилегают к верхней кромке изделий. Нагретый влажный воздух попадает в специальную конденсационную канавку, образуя между крышкой и корпусом тонкий водный слой. При соблюдении температурного режима испарения не происходит, и максимально сохраняются ценные питательные вещества, а запах пищи на кухне отсутствует.

Крышка является идеальной подставкой для любой посуды из набора Zepter такого же диаметра (за исключением сильно перегретой посуды).

Термоконтроль

Для контроля за приготовлением пищи в системе Zepter предусмотрен особый прибор - термоконтроллер. Кроме функциональных задач термоконтроллер очень привлекателен с эстетической точки зрения. Величина термоконтроллера подобрана с таким расчетом, чтобы с его помощью можно было снимать крышку с посуды, а перевернутая крышка могла служить великолепной подставкой для

нее. Термоконтроллер не нагревается в процессе приготовления, широкое кольцо, отделяющее его от крышки, предохранит Ваши руки от соприкосновения с горячей поверхностью. Благодаря этому прибору, специально разработанному и прошедшему длительные испытания, Вы можете следить за процессом приготовления пищи, не поднимая крышки посуды.

Термоконтроль при варке без воды

Заложите продукты в холодную посуду максимально на 2/3 объема. Закройте посуду крышкой и поместите ее на плиту. Включите плиту на средний режим (деление 2 для плиты со шкалой от 0 до 3, деление 4 для плиты со шкалой от 0 до 6, для газовой плиты - средняя величина пламени). Когда стрелка термоконтроллера дойдет до начала зеленого сектора, уменьшите нагрев до минимального. Оптимальный режим приготовления - середина зеленого сектора, когда стрелка находится между 1 -3 красными точками. Если продуктов много, или они недостаточно сочные (картофель, свекла), можно довести стрелку до конца второго сектора. Как только нужный режим достигнут, можно уменьшить нагрев.

Степень готовности продуктов можно проверять, когда стрелка вернется к первому (желтому) сектору. В случае изменения конструкции термоконтроллера к нему будет прилагаться дополнительная инструкция.

Термоконтроль при жарке без жира

Посуду предварительно нагреть на среднем режиме работы плиты до начала зеленого сектора.

Степень нагрева сковороды можно проверить, брызнув в нее несколько капель воды. Если они раскатываются, как шарики, по дну, можно начинать жарить.

Положите кусок мяса на дно и прижмите его вилкой. Дайте ему подрумяниться и закройте посуду крышкой. Через несколько минут можно перевернуть мясо, обжарить с другой стороны, закрыть сковороду крышкой и выключить плиту.

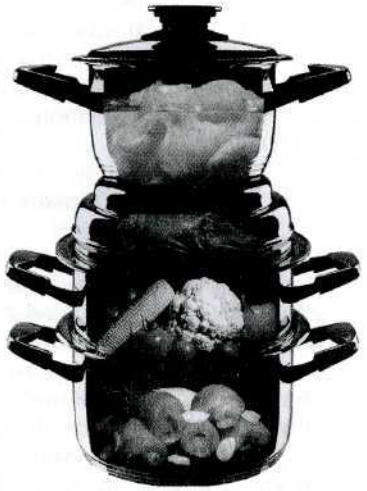
Степень готовности проверить, когда стрелка вернется к первому сектору.

При приготовлении в посуде традиционным способом (с водой и с жиром), термоконтроллер необходимо заменить на обычную ручку, входящую в комплект запасных пластмассовых деталей.

При использовании посуды для хранения пищи в холодильнике, термоконтроллер также необходимо заменить на обычную ручку.

ZEPTER-СИСТЕМА

Вершиной совершенства Zepter-системы является ее функциональность. Вы можете использовать наши кастрюли, крышки и другие элементы комплекта, подобно строительным деталям, для компоновки системы



наиболее удобным для Вас образом. На одной конфорке можно приготовить несколько блюд одновременно.

КРЫШКУ, помимо ее обычной функции, можно использовать как емкость для обработки продуктов (чистка, мытье). Крышка весьма устойчива, ее применяют и как удобную подставку для всех кастрюль и мисок того же диаметра.

При комбинации крышка-подставка + кастрюля (миска) + крышка - каждое приготовленное блюдо сохраняется теплым в течение длительного времени.

КОМБИ-МИСКИ И СЕРВИРОВОЧНЫЕ МИСКИ (TF-984; TF-985; TF-986) входят в каждый набор посуды. Они также изготовлены из хромоникелевои стали и выполняют три функции: в них готовят, хранят пищу, подают блюда на стол.

Комби-миска, поставленная на перевернутую крышку, - оригинальная емкость для сладостей или фруктов.

Комби-миска, которой закрыты кастрюля или сковорода того же диаметра, увеличивает их вместимость.

В системе Zepter комби-миску можно использовать как конфорку; для этого нужно накрыть ею кастрюлю и поставить на нее еще одну емкость, в которой уже создана рабочая температура.

РУЧКА - ВАКУУМНАЯ ПРИСОСКА (TF-K04-SK-I) выполняет роль ручки для комби-миски, которая используется для увеличения объема посуды в процессе приготовления пищи.

ТЕРКА (TF-981-00) И РЕДУКЦИОННОЕ КОЛЬЦО (TF-982-00) выполнены из высококачественной хромоникелевои стали.

Терка может использоваться по прямому назначению, или как пароварка в Zepter-системе.

Редукционное кольцо служит для уменьшения диаметра посуды при составлении Zepter-системы.

ПАРОВАРКА используется в своем качестве и как дуршлаг в системе Zepter. Пароварка обязательно применяется в комбинации с соковаркой (TF-350) при приготовлении соков.

КОРЗИНКА (TF-989-18, TF-989-22) используется при жарении во фритюре, при варке в бульоне и т. д.

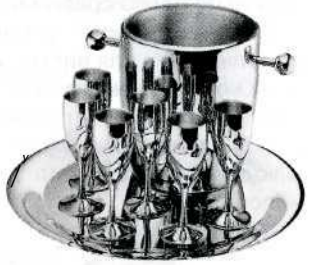
www.zepter-moscow.ru

СЕРВИРОВОЧНЫЕ КОМПЛЕКТЫ

Сервировочные комплекты для напитков - превосходное дополнение к Вашему столу. Сочетают в себе стиль и элегантность, функциональность и практичный декор.

Комплекты "Астра", "Ла Перле", "Конте", "Барон", "Принц", "Тайга", "Кинг" предлагаются в двух вариантах - из высококачественной стали и посеребренные (серебро 999-й пробы, гальваническое серебрение 60 г/м^2 - 23 нм).

КОМПЛЕКТ "ЛА ПЕРЛЕ" (LS-120. LS-123. LS-020)



Zepter предлагает комплект "Ла Перле" ("Жемчужина") для шампанских вин.

Шампанское охлаждают непосредственно перед подачей на стол, для этого в комплект входит классическое ВЕДЕРКО для льда. Для того чтобы открыть бутылку, закрытую натуральной пробкой, имеются специальные ЩИПЦЫ.

Узкие БОКАЛЫ обеспечивают сохранность аромата напитка.

Для подачи шампанского используются ПОДНОС и БЛЮДЦА.

Если вино разлито не до конца, его можно сохранить, закрыв бутылку ПРОБКОЙ в виде короны.

КОМПЛЕКТ "ПРИНЦ" (LS-170. LS-173. LS-017. LS-018^

Бокалы сервиза "Принц" отличаются изящностью формы. Они надежны и функциональны:

- не бьются и могут служить вечно;
- всегда могут быть поданы на стол как единый комплект;
- всегда модны;
- не требуют особого ухода.

Предназначение бокалов и рюмок

Средние бокалы:
- вино (белое, красное);
- шампанское;
- коктейли.

Большие бокалы:
- пиво;
- десертные вина;
- минеральная вода, лимонад, соки, молочные напитки;
- вода.

www.zepter-moscow.ru

КОМПЛЕКТ "КИНГ" (LS-190. LS-193)

Дизайн стаканов полностью подчинен их основной функции - сохранять и подчеркивать достоинства самого напитка. Стаканы имеют двойные стенки, что предохраняет содержимое от быстрого нагревания или охлаждения. С помощью льда температура в стакане сохраняется в течение 15 минут, тогда как в обычных стаканах за это время лед растает от тепла Вашей руки. Горячие напитки значительно дольше сохраняют в них температуру по сравнению с обычными стаканами.

Комплект "Кинг" универсален, рассчитан на 6 персон, его можно использовать для виски, чая и других горячих напитков, пива, соков, воды, а также мороженого, компотов и т.д.

Стаканы "Кинг" гигиеничны, не бьются и легко моются. Комплект дополнен ведерком для подачи льда, щипцами для льда и подносом. Блюдца используются для подачи закусок, лимона, соленых орешков, чипсов и т. д.

КОМПЛЕКТ "БАРОН" (LS-160, LS-163. LS-060. LS-061)

Комплект используется как для подачи десерта, так и для подачи порционных блюд во время обеда. Бокалы, десертные блюдца и креманки выполнены в едином стиле.

Предназначение предметов десертного сервиза "Барон"

Поднос - для подачи десерта на стол.

Большая чаша - в ней подают на стол фруктовый салат или компот, затем из нее специальной разливной ложкой раскладывают по десертным блюдцам или креманкам. Можно использовать как вазу для фруктов или пирожных.

Десертные блюдца - для фруктовых салатов, пудингов, желе, варенья. Могут служить закусочными тарелками. Незаменимы при подаче к кофе или напиткам чипсов, орешков, крекеров.

Креманки (широкие бокалы) - для подачи игристых вин и шампанского, коктейлей, мороженого, фруктовых салатов, крема, закусок.

Чаши для десерта являются хорошим дополнением при подаче к десерту чая, холодных напитков, соков и т. д.

Десертный комлект "Барон" представляет Вам широкие возможности. Он совершенно незаменим, если Вы хотите со вкусом сервировать стол.

www.zepter-moscow.ru

КОМПЛЕКТ "АСТРА " (LS-110. LS-113. LA-010. LA-012)

Комплект предназначен для подачи кофе и др. горячих напитков. Чашки (110 мл) имеют утонченную форму. Двойные стенки предохраняют содержимое от быстрого остывания.

В комплект входят чашки с блюдцами, великолепный кофейник для приготовления кофе-эспрессо, поднос, сахарница на подставке и молочник.

Во многих странах популярность завоевал именно такой метод приготовления кофе - прогон горячей воды под высоким давлением через специальный фильтр.

Инструкция по пользованию кофейником

1. Нижнюю часть кофейника наполнить водой до клапана.
2. Измельченный кофе поместить в сито.
3. Сито установить в нижнюю часть кофейника.
4. Верхнюю часть кофейника установить на нижнюю и туго привинтить друг к другу.
5. Кофейник оснащен редукционным фильтром для приготовления меньшего количества кофе. Для этого соответствующий фильтр установить в сито, наполнить его измельченным кофе, а нижнюю часть кофеварки наполнить водой до половины. При приготовлении максимального количества кофе, редукционнй фильтр не используется.
6. Кофейник поставить на маленький огонь до момента, когда кофе поднимется в его верхнюю часть.

В нижней части кофеварки создается повышенное давление за счет подогрева воды. Повышенное давление нагнетает воду из нижней части через измельченный кофе, и по вертикальной трубке готовый кофе протекает в верхнюю часть кофеварки.

Рекомендации по обеспечению исправности работы кофеварки

- Применять только молотый кофе. Нельзя применять растворимый кофе или кофейный экстракт.
- Время от времени контролировать состояние всех частей кофеварки.

КОМПЛЕКТ "КОНТЕ " (LS-130. LS-1331

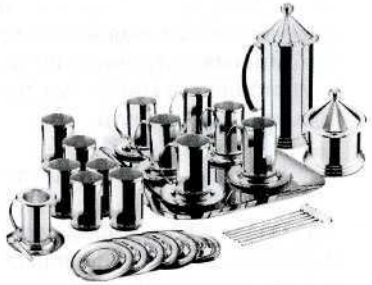
Комплект предназначен для тех, кому нравится хороший, но некрепкий кофе, например: капуччино, американский кофе. Комплект можно использовать для подачи чая и других горячих напитков, а также мороженого.

Двойные стенки предохраняют содержимое от быстрого остывания.
В комплект входят чашки (200 мл), блюдца, великолепный кофейник для приготовления кофе, поднос, сахарница на подставке и молочник.

Инструкция по пользованию кофейником

(см. в разделе КОМПЛЕКТ "АСТРА" на стр. 9)

КОМПЛЕКТ "ТАЙГА" (LS-180. LS-183. LS-082)



В комплект входят металлические стаканы ультрасовременной формы, блюдца, оригинальные многофункциональные ложки, стильный удобный поднос, термочайник с двойными стенками для заваривания чая или подачи кипятка, молочник с блюдцем, сахарница, в которой можно подавать одновременно два вида сахара. Каждая отдельно взятая деталь и весь комплект - вершина эстетического и функционального совершенства.

В комплект входит два вида стаканов с двойными стенками: стакан с ручкой - для горячих напитков (чая, глинтвейна, грога), стакан без ручки - для холодных напитков (чай со льдом, сок, коктейль, пиво).

Чтобы получить вкусный, душистый, крепкий чай, сполосните чайник кипятком. Затем положите в сеточку необходимое количество чая, залейте чай вскипевшей водой (но не кипятком) и дайте настояться в течение 3-5 минут. Не оставляйте чай надолго в чайнике, чтобы он не приобрел горький вкус.

С комплектом "Тайга" Ваше чаепитие превратится в настоящую церемонию.

КОМПЛЕКТ "МАГИЧЕСКАЯ ГАРМОНИЯ" (LS-022)

Комплект "Магическая Гармония" - это сочетание хрупкости стекла и прочности стали. Стеклянные бокалы на тонком стальном основании. Эта уникальная элегантная комбинация подчеркивает чистый цвет вина и игру света в пузырьках шампанского.

Благодаря запатентованному механизму защелки, бокал и ножка соединяются и отделяются друг от друга за секунду.

Предназначение фужеров на металлической ножке:

- Длинные фужеры для шампанского;
- Большие фужеры для белого вина;
- Средние фужеры для красного вина.

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

НАБОР "СЕНАТОР" (LB-706. LB-700, LB-720. LB-7121
НАБОР "КАПРИЗ " (LB-306. LB-300. LB-320. LB-312^
НАБОР "КИМОНО" (LB-606. LB-600. LB-620. LB-630. LB-640)
НАБОР "ВЕНУС" (LB-206. LB-200. LB-220. LB-230. LB-240)
НАБОР "АМАНДА" (LB-106)

Предметы сервировки должны отвечать сразу нескольким требованиям. Прежде всего, они должны изготавливаться из самых совершенных материалов. Важно, чтобы они были практичными и в то же время украшены декоративными элементами. Кроме того, каждый предмет должен соответствовать своему конкретному предназначению.

По этикету недопустимо использовать для сервировки стола разные по стилю предметы. Так, например, форма и рисунок основных приборов должны повторяться в вилочках для фруктов, а ложка для салата должна быть выполнена в том же дизайне, что и лопатка для торта. Должны совпадать также форма объема столовых, десертных и чайных ложек, рисунок зубцов на вилках разного назначения.

Столовые приборы фирмы Zepter призваны служить тем предметом первой необходимости, который приковывает всеобщее внимание и дарит эстетическое удовольствие.

Zepter предлагает Вам 4 вида столовых приборов:

- изготовленные из хромоникелевой стали CrNi 18/10 (зеркальная полировка);
- посеребренные (серебро 999-й пробы, гальваническое серебрение 100 г/м^2 - 40 нм);
- с золотым декором (позолота 24 карата 0,3 микрон);
- позолоченные (позолота 24 карата 0,3 микрон).

Состав комплектов позволяет сервировать стол на 6 или 12 персон от двух до пяти блюд, используя столовые приборы одного дизайна (основные приборы, приборы для рыбы, детские столовые приборы, ножи для масла, десертные ложки, ложки для коктейля, комплект для стейка).

Ножи, вилки и ложки Zepter не нуждаются в полировке, стилизованы в соответствии с современными вкусами, имеют пожизненную гарантию.

Коллекция столовых приборов от Zepter представлена наборами: **"Сенатор", "Каприз", "Кимоно", "Венус".**

Для удобства хранения столовых приборов дополнительно можно приобрести кейс с кодовым замком или деревянный футляр.

Инструкция по обращению с кодовым замком

На заводе изготовителе все комбинации кода будут сняты, и Вы можете открыть кейс, используя комбинацию 000. Оставить эту комбинацию, или

ввести свою собственную можно на трех имеющихся делениях.

1. Откройте кейс, и позади замка Вы увидите рычажок изменения кода замка.
2. Передвиньте рычаг по направлению изменения кода замка и поднимите вверх.
3. Теперь поверните деление кода по своему личному усмотрению и выберите номер так, чтобы Вы могли быть уверены в том, что не забудете эту комбинацию.
4. После изменения кода замка передвиньте рычаг изменения кода в нормальную позицию надавливанием вниз.

Теперь с уверенностью можете закрывать кейс и пользоваться им. Ваш кейс будет открываться только по Вашей секретной комбинации.

Если Вы захотите изменить комбинацию кода, воспользуйтесь снова указаниями пунктов 2, 3, 4. Чтобы Вы были уверены в правильности Вашего кода, постарайтесь его не менять.

КУХОННЫЕ АКСЕССУАРЫ

(TZO-010, TZO-020. TZO-030. TZO-040. TZO-050. TZO-06СП

Кухонные аксессуары Zepter изготовлены из стали Хром-Никель 18/10, гарантирующей долгий срок службы.

Каждый предмет в наборе имеет практичную, округлую ручку специальной текстуры и отверстие для того, чтобы вешать его на крючок специальной вешалки.

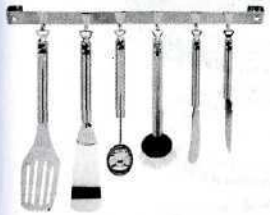
*Состав кухонных наборов

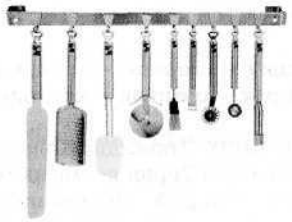
TZO-010	Кухонный набор 1
TZO-001	Половник 9 см
TZO-002	Лопатка с овальными дырками
TZO-003	Венчик проволочный
TZO-004	Сито 16 см
TZO-005	Открывалка для бутылок
TZO-006	Картофелечистка
TZO-007	Ложка проволочная
TZO-008-50	Планка для подвешивания 50 см
TZO-009-9	Комплект элементов крепления и крючки 9 шт.

TZO-020	Кухонный набор 2
TZO-101	Толкушка проволочная
TZO-102	Открывалка для консервных банок
TZO-103	Пресс для чеснока
TZO-104	Открывалка для банок
TZO-008-40	Планка для подвешивания 40 см
TZO-009-9	Комплект элементов крепления и крючки 9 шт.

TZO-030	Кухонный набор 3
TZO-201	Половник 6 см
TZO-202	Венчик проволочный 20 см
TZO-203	Вилка для картофеля
TZO-204	Сито для чая
TZO-205	Терка для цедры
TZO-206	Венчик для коктейля круглый
TZO-207	Венчик проволоч. плоский 25 см
TZO-008-50	Планка для подвешивания 50 см
TZO-009-9	Комплект элементов крепления и крючки 9 шт.

TZO-040	Кухонный набор 4
TZO-301	Шумовка 12 см
TZO-302	Половник для соуса
TZO-303	Ложка раздаточная
TZO-304	Лопатка для выпечки
TZO-305	Вилка для жаркого
TZO-306	Ложка для спагетти
TZO-008-50	Планка для подвешивания 50 см
TZO-009-8	Комплект элементов крепления и крючки 8 шт.





TZO-050	Кухонный набор 5
TZO-401	Нож для масла
TZO-402	Лопатка
TZO-403	Лопатка с продольными прорезями
TZO-404	Нож для овощей
TZO-405	Ложка для мороженого
TZO-406	Щетка для мытья
TZO-008-40	Планка для подвешивания 40 см
TZO-009-8	Комплект элементов крепления и крючки 8 шт.

TZO-060	Кухонный набор 6
TZO-501	Палетт для глазури 22,5 см
TZO-502	Ложка для дыни 25 см
TZO-503	Нож для цедры
TZO-504	Нож для удаления сердцевины из яблок
TZO-505	Нож для нарезания пиццы
TZO-506	Нож для резки мучных изделий
TZO-507	Терка для сыра
TZO-508	Кисточка для кондитерских изделии
TZO-509	Скребок резиновый
TZO-008-50	Планка для подвешивания 50 см
[illegible]	Комплект элементов крепления и крючки 11 шт.

НОЖИ (LZ-104-ZK.. LZ-102-PHM

Ножи, входящие в состав этих двух наборов, обладают повышенной твердостью благодаря более высокому содержанию углерода, молибдена и ванадия.

От обычных ножей их отличает в несколько раз больший срок эксплуатации. Что очень важно, благодаря твердости стали, эти ножи значительно медленнее тупятся, и их заточку можно производить гораздо реже по сравнению с обычными ножами.

Наши ножи, благодаря своей практичности и совершенной форме, придутся по душе и профессиональным поварам, и любой домохозяйке, ценящей качество, надежность и долговечность.

ПОДСТАВКА ДЛЯ НОЖЕЙ МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ (LZ-150)

Удобная, стильная, необходимая в каждом доме подставка для ножей, изготовленная из стали Хром-Никель 18/10, гарантирует ее долговечность.

В подставке легко размещаются 5 ножей и мусат, ведь ножи должны быть всегда острыми, находиться в безопасном месте и, конечно, быть под рукой.

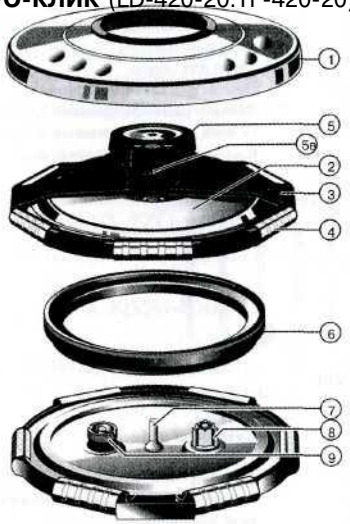
СИНХРО-КЛИК (LD-420-20.TF-420-20)

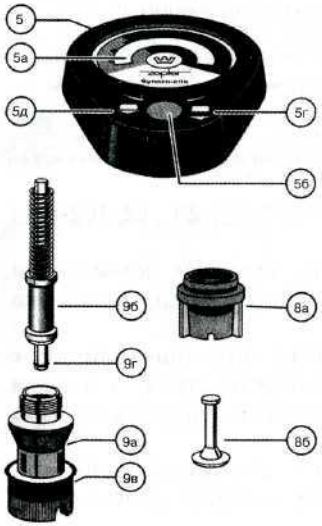
СИНХРО-КЛИК-2 (крышка КЛИК) для скороварки от фирмы Zepter - это абсолютно новый продукт. Крышка КЛИК позволяет легко и быстро готовить пищу, даже если до этого Вам не приходилось готовить в скороварке.

Такого простого способа приготовления с помощью скороварки до сих пор еще не существовало:

установить крышку - щелчок - крышка закрыта и наоборот - щелчок - крышка открыта.

Крышка СИНХРО-КЛИК-2 пригодна только для оригинальной посуды Zepter диаметром 20 см, на дне которой проставлен специальный фирменный знак и один из следующих артикулов товара: TF-030-20, TF-037-20, TF-042-20, TF-047-20, TF-058-20, LD-035, LD-045, LD-056.





1 Верхняя крышка
2 Крышка (CL2)
3 Поперечина с запирающим механизмом
4 Зажимные скобы
5 Запирающая ручка
5а Индикатор температуры
56 Индикатор давления (красный стержень)
5в Отверстие для выхода пара
5г Положение "открыто"
5д Положение "закрыто"
6 Резиновое уплотнительное кольцо (CL2)
7 Тепловой датчик
8 Резиновый клапан
8а Резиновый патрон
86 Поршень клапана
9 Комбинированный клапан
9а Корпус клапана
96 Поршень клапана с пружиной и резьбовым соединением
9в Клапанная резиновая прокладка
9г Поршневая резиновая прокладка

Составные части СИНХРО-КЛИК® - 2 (CL2)

ВНИМАНИЕ!
Не допускается разборка запирающего механизма. Любые манипуляции по его разборке могут иметь негативные последствия для его безопасного и функционального применения, вплоть до освобождения фирмы от гарантийных обязательств.

Скороварка с крышкой СИНХРО-КЛИК-2

1. Принцип приготовления со скороваркой фирмы Zepter
Крышка СИНХРО-КЛИК-2 герметически закрывает любую кастрюлю фирмы Zepter, превращая ее в идеальную скороварку. Перегретый пар не выходит наружу, что позволяет доводить температуру внутри кастрюли примерно до120°С и давление приблизительно до1 бара. Таким образом, Вы экономите, по сравнению с обычным процессом варки, до 80% времени и до 60% энергии.

2. Основные правила успешного быстрого приготовления в скороварках с СИНХРО-КЛИК-2

2.1. Закрывание и открывание крышки
Повернуть запирающую ручку влево до упора. Запирающий механизм размыкается. Установить крышку по центру на кастрюлю, надавить на нее таким образом, чтобы она полностью закрыла края кастрюли. Повернуть запирающую ручку до упора вправо. Теперь крышка закрыта.

Предупреждение: Никогда не применяйте силу для закрытия крышки; механизм изготовлен таким образом, чтобы легко открывался и закрывался, без приложения силы. Если крышка закрывается нелегко, поверните запирающую ручку влево и снимите крышку; установите крышку обратно, поверните запирающую ручку вправо. Если крышка по-прежнему закрывается нелегко, свяжитесь, пожалуйста, с нашей Сервисной службой.

2.2. Не заполнять кастрюлю более чем на 2/3
Маркировка (двойная черта в месте нахождения боковых ручек) указывает на допустимый уровень заполнения кастрюли. При приготовлении супов, жирных бульонов, основных блюд, компотов, цельных кусков мяса и т. п. не наполнять скороварку более чем наполовину. В противном случае поднимающийся при варке продукт, например, суп, может достичь крышки и даже выходить под давлением. Являясь покупателем фирмы Zepter, Вы располагаете целым набором фирменных кастрюль, отличающихся размерами по высоте, но имеющих одинаковый диаметр. Таким образом, Вы всегда можете выбрать подходящую кастрюлю для приготовления того или иного блюда и количества порций.

2.3. Всегда добавлять в скороварку жидкость для образования пара

В зависимости от вместимости кастрюли в нее необходимо добавлять соответствующее минимальное количество жидкости (воды, бульона) для образования пара, необходимого для приготовления блюд.

Приблизительное количество жидкости в зависимости от емкости:

до 3 л - около 1 чашки
от 3 до 5 л - около1,5 чашек
более 5 л - около 2 чашек.

2.4. Нагревание и варка до готовности

Заполненную продуктами и закрытую кастрюлю нагревать на плите при положении переключателя на максимальной степени нагрева. Как только поднимется регулятор давления - красный стрежень (в таком положении комбинированный клапан закрывается), переключить плиту на следующую, меньшую или на минимальную степень нагрева. Процесс варки начинается. Указатель специального термометра, который в начале процесса варки (момент поднятия красного стержня) находится в желтом диапазоне, начинает медленно перемещаться в зеленый диапазон. В ходе процесса варки до готовности указатель должен находиться примерно в середине зеленого диапазона. Для обеспечения такого положения указателя необходимо отрегулировать соответствующую степень нагрева плиты.

2.5. Соблюдение рекомендаций по продолжительности варки

Как только красный стержень поднимается, и Вы уменьшаете степень нагрева плиты, следует соблюдать рекомендации по продолжительности варки (раздел "Продолжительность варки"). Продолжительность варки приводится ориентировочно и может немного изменяться для получения наилучшего результата, в зависимости от свойств продуктов, из которых готовится то или иное блюдо.

2.6. Если температурный индикатор перемещается в красный диапазон

Если температурный индикатор перемещается в красный диапазон, это означает, что Ваша плита включена на избыточную подачу тепла: Вы переключили ее с опозданием или на недостаточно низкую степень нагрева. При этом срабатывает комбинированный клапан, и перегретый пар с легким шипением выходит через отверстие для выпуска пара. Температура внутри скороварки падает. В этом случае рекомендуется снять скороварку с плиты (держите скороварку за ручки или используйте перчатки) на короткое время до возвращения температурного индикатора в зеленый диапазон. Переключите плиту на минимальную степень нагрева.

2.7. По истечении указанного времени варки

По истечении указанного времени варки необходимо снизить температуру внутри скороварки со 120°С до менее 100°С, а давление до величины, которая позволит открыть крышку. Для этого необходимо выпустить пар из скороварки или охладить ее.

Для этого можно воспользоваться одним из четырех способов:

а) Открыть и закрыть регулятор давления (отверстие для выхода пара) на несколько секунд - т.е. нажать на красный стержень и дать ему подняться несколько раз, чтобы предотвратить переливание жидкости или пищи через края посуды (деталь 56). Кипящий пар выходит через безопасный клапан (выпускное отверстие). Температурный индикатор медленно перемещается назад в желтый диапазон. После того, как регулятор давления (красный стержень) опустится и не вернется в верхнее положение при снятии пальца, можно открыть крышку.

ВНИМАНИЕ!

При выпуске пара безопасный клапан (выпускное отверстие) должен быть направлен в противоположную от Вас сторону.

б) Поместить скороварку в моечную раковину под кран с холодной водой. Температурный индикатор и в этом случае медленно переместится из зеленого в желтый диапазон. После того, как регулятор давления (красный стержень) опустится, можно открыть крышку.

ВНИМАНИЕ!

Такой способ допускается в том случае, если скороварка закрыта крышкой; в противном случае может произойти всасывание холодной воды в скороварку.

в) Горячую скороварку поместить в мойку, наполненную холодной водой примерно на 5 см, и подождать, пока регулятор давления (красный стержень) не опустится вниз (держите скороварку за ручки или используйте перчатки). Только после этого можно снять крышку.

г) Экономная хозяйка выключит плиту заранее, незадолго до окончания времени варки. Благодаря термонакопительным свойствам дна кастрюль, процесс варки еще некоторое время продолжается при медленном понижении температуры. Температурный индикатор медленно перемещается в желтую зону до момента полного опускания регулятора давления (красного стрежня), после чего можно открыть крышку.

Меры предосторожности

1. Внимательно ознакомьтесь с мерами предосторожности.
2. Необходимо повышенное внимание при использовании скороварки, если рядом находятся дети.
3. Не помещайте скороварку в горячую духовку.
4. Будьте очень осторожны при перемещении скороварки, когда она находится под давлением. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Держите скороварку за ручки или пользуйтесь перчатками.
5. Не используйте скороварку не по прямому назначению.

6. Скороварка работает под давлением. Неправильное использование может вызвать ожоги. Перед использованием убедитесь, что прибор закрыт надежно. См. "Инструкцию по эксплуатации".
7. Никогда не открывайте скороварку силой. Убедитесь, что внутреннее давление вернулось к нормальному. См. "Инструкцию по эксплуатации".
8. Не используйте скороварку без предварительного добавления воды, это может привести к серьезным повреждениям. Избегайте полного испарения жидкости.
9. Не наполняйте скороварку более чем на 2/3 объема. При приготовлении разбухающих продуктов, таких как рис или сухофрукты, не наполняйте прибор более чем на 1/2 объема, или руководствуйтесь дополнительными инструкциями, предоставленными производителем.
10. Используйте плиту в соответствии с "Инструкцией по эксплуатации".
11.При приготовлении мяса, имеющего наружную оболочку (наподобие бычьего языка), оболочка может вздуться под действием давления. Не протыкайте вздутую оболочку сразу после приготовления: Вы можете обжечься.
12.При приготовлении кашеобразных блюд перед открыванием скороварки необходимо слегка встряхнуть ее, чтобы предотвратить вероятность разбрызгивания пищи во время снятия крышки.
13.Перед использованием всегда проверяйте чистоту клапанов (См. "Инструкцию по эксплуатации").
14. Не используйте скороварку для жарки на масле под давлением.
15. Не допускаются никакие изменения на предохранительных устройствах, за исключением очистки и ухода в соответствии с "Инструкцией по эксплуатации".
16. Используйте только оригинальные запасные части, которые подходят для Вашей модели.
17.Не допускается применение скороварки с крышками иных фирм-производителей, кроме фирмы Zepter.
Не допускается применение крышки СИНХРО-КЛИК-2 с кастрюлями иных фирм-производителей, кроме фирмы Zepter.
18.Не используйте скороварку при наличии дыр, видимых признаков изношенности или повреждений.
19. Не оставляйте скороварку на плите в течение чрезмерно длительного времени, это может нанести ей существенный вред.
20. ХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ.

Уход и чистка

После каждого использования

Снять поворотом влево верхнюю крышку. Находящуюся под ней механическую деталь промыть (если она загрязнена) под проточной водой или в мойке, используя мягкую щетку. Несколько раз изменить положение запирающей ручки (поворотом влево-вправо). Перемещая подвижные запирающие элементы, можно промыть находящиеся под ними скользкие поверхности. Оставить крышку для высыхания или протереть ее.

Установить верхнюю крышку на место и для закрепления повернуть ее направо.

После многоразового использования

При необходимости разобрать СИНХРО-КЛИК-2 на составные части и тщательно очистить согласно нижеприведенной инструкции:
а) Отвинтить верхнюю крышку и почистить ее.
б) Снять термометр с пластикового кольца на запирающей ручке, используя какой-либо плоский предмет (нож, вилку или монету) и, если необходимо, очистить.
в) Снять резиновое уплотнительное кольцо с внутренней стороны крышки и тщательно очистить.
г) Промыть детали крышки под проточной водой или в мойке, используя мягкую щетку или губку для посуды. Все детали можно мыть и в посудомоечной машине, при этом необходимо предварительно снять термометр. Термометр очистить отдельно вручную.
д) Промыв и высушив детали, установите на место термометр, резиновое уплотнительное кольцо, затем завинтите верхнюю крышку.
е) Разобрать комбинированный клапан (на рис. деталь 9), очистить его детали и снова собрать:
- Открутить рифленый болт, находящийся на внутренней стороне крышки, и снять клапан.
- Снять поршень клапана из корпуса клапана, потянув его наверх.
- Очистить обе детали.
- Затем установить на место (в корпус клапана) поршень клапана, подтолкнув его вниз.
Закрепить собранный клапан с внутренней стороны крышки с помощью рифленого болта.
ж) Разобрать резиновый клапан, очистить его детали и снова собрать (на рис. деталь 8):
- Снять резиновый патрон с основания крышки, потянув его на себя.
- Снять поршень клапана из резинового патрона.
- Промыть обе детали под проточной водой.
- Установить поршень клапана в резиновый патрон, проверить правильность установки (широкий конец поршня должен выходить из патрона).
Установить резиновый патрон в основание крышки.

Правила безопасности при использовании крышки СИНХРО-КЛИК-2

1. Используйте крышку СИНХРО-КЛИК-2 только с кастрюлями фирмы Zepter с фирменным знаком на дне кастрюли.
2. Не допускается разборка запирающего механизма.
3. Не наполняйте скороварку более, чем на 2/3 объема (проверьте соответствие с маркировкой внутри скороварки), а в определенных случаях даже более, чем наполовину.

4. Следить за тем, чтобы в скороварке всегда было достаточное количество жидкости, и чтобы она не испарялась в процессе варки.
5. При приготовлении кашеобразных блюд кастрюлю перед открыванием крышки несколько раз встряхнуть, чтобы предотвратить вероятность разбрызгивания во время снятия крышки.
6. Каждый раз перед использованием крышки КЛИК проверять свободный ход поршня нажатием пальца на мобильный клапанный поршень, находящийся с внутренней стороны крышки.
7. Не допускаются никакие изменения на предохранительных устройствах (на обоих клапанах с внутренней стороны крышки).
8. Резиновое уплотнительное кольцо является изнашивающейся деталью, которая требует замены при появлении признаков изнашивания (трещины, хрупкость) или любых других дефектов.
9. При замене изношенных или поврежденных деталей необходимо использовать только оригинальные запасные части фирмы Zepter.
10. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации. Неправильная эксплуатация крышки СИНХРО-КЛИК-2 может иметь неприятные последствия.
11. Не допускается использование крышки скороварки, если повреждены предохранительные механизмы. Если Вы не можете самостоятельно отремонтировать их с использованием новых запасных частей, или на рынке нет соответствующих запасных деталей, обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу Zepter.

Как поступить, если... (несколько практических советов)

1...Индикатор давления (красный стержень) при нагревании не поднимается?

Проверьте правильность установки резинового клапана (см. раздел "Синхро-Клик - Уход и чистка"; пункт ж). Если проблема все еще существует, значит недостаточна степень нагрева плиты. Переключить плиту на максимальный режим нагрева и, в случае необходимости, переставить скороварку на более мощную нагревательную плиту (скороварку поднимать только за ручки или использовать перчатки). Может возникнуть необходимость поднять скороварку двумя руками и слегка встряхнуть, чтобы перемешать ее содержимое, затем снова поставить ее на плиту.

2.... Указатель термометра остается в начале зеленого диапазона?

Степень нагрева и в этом случае недостаточна. Переключить плиту на более высокую степень нагрева, дождаться перемещения температурного индикатора вправо. Затем можно снова переключить плиту на более низкую степень нагрева. Если Вы готовите в очень высокой кастрюле (т.е. большую порцию), рекомендуется повременить с переключением на более низкую степень нагрева после перемещения индикатора давления (красного стержня) в верхнее положение, дождавшись, пока температурный индикатор не переместится в начало зеленого диапазона.

3. ... Указатель термометра перемещается в красную зону, при этом пар выходит через выпускное отверстие (безопасный клапан)?

Чрезмерный нагрев плиты. Немедленно переключить плиту на минимальную степень нагрева или снять скороварку с плиты на некоторе время (необходимо держать скороварку за ручки или использовать перчатки), пока температурный указатель снова не переместится в зеленый диапазон.

4. ... Указатель термометра перемещается в красную зону, даже при включении плиты на минимальную степень нагрева?

Плита еще слишком нагрета. Поставить скороварку на конфорку меньшего размера (необходимо держать скороварку за ручки или использовать перчатки) или выключить плиту на несколько минут. Если Вы пользуетесь газовой плитой, то рекомендуется воспользоваться любой имеющейся в продаже теплоизолирующей подставкой.

5.... Пар неожиданно стал выходить из-под крышки?

Это означает, что сработал второй предохранительный клапан (резиновый клапан), очевидно, из-за неисправности комбинированного клапана. Немедленно снять скороварку с плиты и дать остыть (необходимо держать скороварку за ручки или использовать перчатки). Отвинтить верхнюю крышку и проверить исправность комбинированного клапана. При необходимости разобрать его и очистить (см. раздел "Синхро-Клик - Уход и чистка"; пункт е). Снова собрать комбинированный клапан. Разобрать резиновый клапан и очистить его. Затем установить поршень клапана в резиновый патрон и установить последний в основание крышки (см. раздел "Синхро-Клик - Уход и чистка"; пункт **ж).**

6. ...Скороварка заполнена более чем на 2/3 объема?

Лучше взять более высокую из наверняка имеющихся в Вашем наборе кастрюль фирмы Zepter.

Если Вы готовите тушеные овощи, рекомендуется предварительно их бланшировать в открытой кастрюле, обдав их горячей водой. Объем значительно уменьшится. Затем Вы можете поставить крышку СИНХРО-КЛИК-2 на кастрюлю и завершить процесс готовки. Проследить за тем, чтобы в кастрюле было достаточно жидкости.

7.... Не должны испаряться ценные ароматические вещества?

Не используйте индикатор давления (откажитесь от нажатия на красный стержень), это предотвратит выход пара. Для нормализации температуры перед снятием крышки воспользуйтесь одним из трех указанных в разделе 2.7. способов.

8. ...Как хранить крышку СИНХРО-КЛИК-2?

Сначала вымойте крышку. Не оставляйте ее на кастрюле в закрытом положении, положите ее на кастрюлю внутренней стороной наверх, чтобы тем самым предотвратить деформацию резинового кольца и дать доступ воздуху внутрь кастрюли.

Рекомендации по продолжительности варки

СУПЫ

Бобы (предварительно замоченные)	15-20 мин.
Горох (предварительно замоченный)	10-15 мин.
Горох (без предварительного замачивания)	15-20 мин.
Овощной суп (из свежих овощей)	4-8 мин.
Манная / овсяная каша	3-5 мин.
Суп-гуляш	15-20 мин.
Суп из овсяных хлопьев	3-4 мин.
Картофельный суп	4-6 мин.
Чечевичный суп (с предварительным замачиванием)	8-10 мин.
Чечевичный суп (без предварительного замачивания)	15-20 мин.
Минестрони (мясной или куриный суп с овощами)	8-10 мин.
Рисовый суп	8-10 мин.
Говяжий бульон	35-40 мин.
Куриный бульон	25-35 мин.
Суп с макаронными изделиями	3-5 мин.
Суп томатный с рисом	8-10 мин.
Луковый суп	2-3 мин.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Овощная смесь	6-7 мин.
Чечевица (предв. замоченная) с беконом и картофелем	10 мин.
Мясо с рисом по-сербски	8 мин.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Гуляш	15-20 мин.
Мясо (нарезанное большими кусками)	20-25 мин.
Баранина с горошком	15 мин.
Курица (в зависимости от вида и размера)	25-30 мин.
Телятина (нарезанная мелкими кусочками)	6 мин.
Жаркое из телятины	15-20 мин.
Фрикассе из телятины	10 мин.
Телячья голень	15-20 мин.
Рагу из телятины с рисом	10-12 мин.
Ножка индейки	25-35 мин.
Жаркое из говядины	35-45 мин.
Ребра с квашеной капустой и картофелем	8-10 мин.
Ростбиф (филейная часть говяжьей туши)	20-25 мин.
Рулеты	15-25 мин.
Ветчина (жареная)	20-25 мин.
Ветчина (вареная)	30-35 мин.
Жаркое из свинины	20-25 мин.
Свиные ножки	35-45 мин.
Свинина, приправленная карри	10-15 мин.
Шпигованное жаркое	35-45 мин.
Язык телячий и свиной	20-25 мин.
Язык бычий	50-60 мин.

ЯНИН

РЫБА И ДИЧЬ

Тушенная в воде или белом вине рыба	16 мин.
Тушеная рыба с картофелем	6-8 мин.
Рыба заливная в белом вине с картофелем	6 мин.
Ножка косули тушеная	20-25 мин.
Рагу из дичи	15-25 мин.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

Цветная капуста (в зависимости от сорта)	2-6 мин.
Цветная капуста цельная	6-8 мин.
Бобовые стручки	5-7 мин.
Фасоль стручковая	6-8 мин.
Зеленый горошек	2-3 мин.
Картофель очищенный нарезанный	7 мин.
Картофель в мундире	10-15 мин.
Каштаны	5-8 мин.
Кольраби, белая свекла	4-6 мин.
Морковь цельная	10-12 мин.
Морковь нарезанная	4-6 мин.
Перец фаршированный	6-8 мин.
Грибы	5-8 мин.
Капуста брюссельская, свежая	4-6 мин.
Капуста брюссельская, свежезамороженная	8 мин.
Свекла	15-25 мин.
Капуста краснокачанная, белокачанная, савойская	5-7 мин.
Квашеная капуста	8-10 мин.
Скорцонера	4-6 мин.
Сельдерей	15-25 мин.
Спаржа	7-8 мин.
Томаты фаршированные	2-3 мин.

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

Манная крупа	3-5 мин.
Картофельные клёцки	8-10 мин.
Хлебные клёцки	6 мин.
Паста (блюда из макаронных изделий)	3-5 мин.
Рисовый пудинг	10 мин.
Шелушёный рис	15-20 мин.
Отварной рис	10 мин.

КОМПОТЫ

Яблоки - яблочный компот	1 -з мин.
Абрикосы, персики	з мин.
ГРУШИ 3 и 6 мин -	
Вишни, сливы	2-3 мин.
Замоченные сухофрукты цельные 4-5 мин.	

ФРУКТОВЫЕ СОКИ

Ежевика	15-20 мин.
Клубника, земляника	5-10 мин.
Черника	5-10 мин.
Малина	5-10 мин.
Ягоды бузины	5-10 мин.
Черная и красная смородина	10-15 мин.
Кислая вишня	10-15 мин.
Слива	10-15 мин.
Ревень	10-15 мин.
Крыжовник	5-10 мин.
Виноград	15-20 мин.
Десертный виноград	10-15 мин.

www.zepter-moscow.ru

НАБОР ДЛЯ ФОНДЮ (LD-300)

Фондю происходит от французского слова "Fondre", означающего "растопленный". Название это связано со старым швейцарским рецептом приготовления сыра. Фондю популярно во многих странах мира.

Способ использования

В небольшой горелке разводится огонь. Можно использовать медицинский или сухой спирт. На огне разогревается кастрюля диаметром 20 см (TF-020-20, TF-025-20, TF-030-20). В кастрюле медленно варится готовящаяся масса (растительное масло, сыр или творог с белым вином и т. д. в зависимости от рецепта). С помощью 8 специальных вилочек Ваши гости обмакивают в нее кусочки мяса, хлеба, фруктов и т. д.
С помощью Фондю можно приготовить множество гастрономических чудес.

СОКОВАРКА ZEPTER (TF-3501

Соковарка Zepter станет для Вас прекрасным помощником при приготовлении и консервировании великолепных фруктово-ягодных и овощных соков в домашних условиях. Соковарка Zepter станет прекрасным дополнением к набору посуды Zepter, в который входят кастрюли диаметром 20 см или 24 см (любой емкости) и пароварка диаметром 24 см (TF-987-24).

Zepter-система для соковарения состоит из:

1. Крышки соковарки (ручка обычная, без термоконтроллера);
2. Пароварки диаметром 24 см (TF-987-24);
3. Соковарки Zepter TF-350;
4. Кастрюли Zepter диаметром 20 см или 24 см.

Соковарка Zepter (TF-350) состоит из:

1. Корпуса;
2. Крышки (ручка обычная, без термоконтроллера);
3. Сокосборника с паровыпускными отверстиями и стальной трубкой для слива сока;
4. Резиновой трубки с зажимом.

www.zepter-moscow.ru

Способ применения

Принцип действия Zepter-системы для соковарения основан на выделении сока из свежих фруктов и овощей под воздействием горячего пара.

Перед началом работы тщательно промойте горячей водой все части системы. Кастрюлю Zepter наполните водой (около 1,5 л) и поставьте на плиту или другой источник тепла.

На кастрюлю установите посуду для соковарения в сборе (со вставленным сокосборником и подсоединенной резиновой трубкой). На посуду для соковарения установите пароварку диаметром 24 см, положите в пароварку хорошо промытые и подготовленные (разрезанные, очищенные и т. д.) фрукты, ягоды или овощи (около 2 кг) и закройте крышкой.

На резиновую трубку оденьте зажим или опустите ее свободный конец в емкость для готового сока. По окончании приготовления сока тщательно очистите все части системы для соковарения, в том числе сливную трубку.

Примерное время приготовления фруктовых соков:

	Кол-во	Время нагрева	Время приготовления
Вишня, яблоки ломтиками, груши ломтиками -	2 кг	10-15 мин	Около 50 мин
Персики ломтиками, малина, черника, смородина-	2 кг	10-15 мин	Около 40 мин

САДОВЫЙ ГРИЛЛЕР (LD-990)

Высококачественная хромоникелевая сталь 18/10, из которой изготовлен гриллер, гарантирует отсутствие ржавчины и долговечность. Ручки жаровни отличаются прекрасной теплоизоляцией и обеспечивают безопасную переноску жаровни при любой степени нагрева. Регулировка степени нагрева производится вручную. С помощью специальной крышки-колпака садовый гриллер можно превратить в духовку. При этом достигается оптимальный температурный режим для приготовления соответствующих блюд.

Подвесной поддон, благодаря которому лопатка, вилка и щипцы для мяса всегда под рукой, повышает устойчивость гриллера и, кроме того, может служить подставкой при установке гриллера на столе.

www.zepter-moscow.ru

Принадлежности

- Вертел с подвижными зубцами;
- Лопатка, вилка и щипцы для мяса;
- Электромоторчик с питанием от батарейки для равномерного обжаривания (марка батарейки R 20 или элемент 373);
- Удобная сумка для транспортировки гриллера.

Вставьте ножки гриллера во втулки его основания и закрепите их пружинным фиксатором.

Поддон для принадлежностей, имеющий три отверстия по краям, поместите на предназначенные для этого крючки на ножках.

Жаровню следует установить таким образом, чтобы находящиеся на ее днище штыри с резьбой вошли в отверстие основания гриллера, и закрепить их винтами.

Полукруглую стенку из высокосортной стали установите на краю жаровни.

Легким поворотом зафиксируйте зубчатые уголки в пазах.
Решетку гриллера или вертел с электромоторчиком установите на нужной высоте на полукруглой ветрозащитной стенке.

Жаренье на решетке

Приготовление жаркого на решетке является классическим способом применения гриллера. При таком способе жарки мясные блюда, колбасы, рыба или овощи приобретают особенно приятный вкус и аромат.

Подготовив угли, поместите продукты на решетку. Следите за тем, чтобы обжаривание происходило равномерно, часто переворачивайте жаркое, не допускайте его пригорания. Для жарки мяса следует использовать светлый крупный уголь, овощи следует обжаривать на умеренном огне.

Если готовится особенно жирная пища, то решетку следует накрыть фольгой. Благодаря этому растопленный жир не будет попадать на угли.

Это помогает также избежать пережаривания, обугливания жаркого, образования вредных для здоровья веществ.

Жаренье на вертеле

На вертеле можно легко приготовить многие вкусные блюда. Электромоторчик медленно вращает вертел вместе с обжариваемым продуктом над углями, в результате жаркое приобретает равномерный аппетитный цвет и превосходный вкус.

Подготовка продуктов к жарке

Вымойте предназначенные для жарки продукты. Цыплят или курицу можно обвязать предназначенной для пищевых продуктов бечевкой. Подготовленные продукты насадите на вертел и закрепите во избежание

www.zepter-moscow.ru

проскальзывания подвижными зубцами. После соответствующей подготовки угля разместите вертел на нужной высоте на ветрозащитной стенке. Включите электромоторчик вертела. Вращаясь, жаркое будет равномерно поджариваться.

Приготовление тостов

С помощью крышки-колпака садовый гриллер можно превратить в переносную духовку. Жар от углей собирается под крышкой, и тосты обжариваются точно так же, как и в обычной духовке. С помощью нашего гриллера Вы можете приготовить изделия из теста, обжарить хлеб и т. д.

Таким же способом можно готовить мясо и рыбу.

Для запекания в духовке поместите продукты на жаростойкий противень или на алюминиевую фольгу!

Меры предосторожности

Запрещается разжигать уголь керосином, жидким парафином или каким-либо другим легковоспламеняющимся средством. Это опасно, так как может привести к ожогам. Кроме того, это портит вкус блюда.

ВНИМАНИЕ! Никогда не пользуйтесь гриллером в непроветриваемом помещении.

При разжигании угля можно воспользоваться небольшим количеством водки или другого крепкого спиртного напитка. По окончании пользования гриллером оставшиеся угли обязательно заливайте водой или закапывайте. Запрещается оставлять без присмотра угли и другое горящее топливо.

Садовый гриллер следует устанавливать на открытом воздухе на безопасном расстоянии от ветвей деревьев и других легковоспламеняющихся предметов. Гриллер должен стоять на ровной горизонтальной поверхности.

Отсоединив ножки, гриллер можно расположить на столе, установив его на поддоне.

Если гриллер находится в ветреном месте, то подходить к нему необходимо с подветренной стороны. Только так Вы надежно обезопасите себя от искр.

После окончания готовки накройте гриллер крышкой-колпаком, чтобы угли остыли. Только после этого золу и угли можно удалить.

Уход за жаровней

Под воздействием жара на поверхности жаровни образуется легкая окись, которая не влияет на функциональные характеристики гриллера.

После использования решетку и принадлежности следует вымыть в горячей воде жирорастворяющими моющими средствами. Если у Вас нет возможности соответствующим образом вымыть гриллер, следует обернуть решетку и принадлежности несколькими слоями газетной бумаги

и смочить бумагу водой, чтобы остатки пищи не присохли. Этим Вы значительно облегчите себе последующую мойку. Если при использовании гриллера дно жаровни было выстлано фольгой, то степень загрязнения будет очень невелика.

Все металлические части можно почистить газетной бумагой. Перед укладкой на хранение все детали должны быть тщательно высушены.

КАСТРЮЛЯ - ДУХОВКА (TF-990)

Кастрюля-духовка разработана таким образом, чтобы готовить пищу без выделения паров и неприятных запахов.

При помощи кастрюли-духовки Вы сможете:

• жарить мясо, рыбу и овощи;

• запекать мясо, овощи, сыр, печь хлеб, пиццу, бисквиты, торты и т. д.;

• хранить пищу теплой, размораживать продукты и готовить панировочные сухари.

Температура внутри кастрюли регулируется посредством увеличения или уменьшения высоты пламени конфорки под ней.

Максимальная температура, которая допустима для готовки в кастрюле-духовке - 280°С.

ВНИМАНИЕ!

• Кастрюля-духовка может использоваться только на газовых плитах.

• Убедитесь, что пламя конфорки находится точно по центру кастрюли, оно не достает до ободка основания и не обжигает стенки кастрюли.

• Перед установкой тарелки заполнить основу водой на 2/3 - до внутреннего ободка.

• Во время приготовления крышка кастрюли может сильно нагреваться. **Не дотрагиваться до стенок кастрюли во время приготовления.** Для снятия крышки с кастрюли использовать при необходимости прихватки.

• Не добавлять воду во время приготовления.

• По истечении времени приготовления при снятии крышки не перемещать кастрюлю и тарелку (внутреннюю) до остывания кастрюли.

• Для перемещения тарелки (внутренней) после остывания кастрюли использовать прилагаемый держатель.

• Для предотвращения нанесения повреждений покрытию, не использовать металлические предметы (лопатки) для переворачивания пищи во время приготовления.

СКОВОРОДА WOK (TU-W-3Q-G)

Блюда китайской кухни отличаются большим числом компонентов, причем ингредиенты для одного и того же блюда готовятся раздельно, при определенном температурном режиме. Для приготовления используется

специальная сковорода WOK.

Коническая форма сковороды направляет все ингредиенты в центр, к источнику жара. Это не только позволяет получить вкуснейшие блюда за считанные минуты, но и сохраняет витамины в овощах, ведь чем меньше они обрабатываются на огне, тем больше полезных веществ в них сохраняется. Благодаря быстрому обжариванию продукты получаются более ароматными и хрустящими.

Сковорода ВОК от Zepter изготовлена из стали хром-никель18/10, имеет полукруглую рабочую поверхность и плоское термоаккумулирующее дно, что делает ее удобной для приготовления блюд на любой плите. Благодаря специальной технологии производства, дно способно быстро воспринимать даже незначительное тепло, аккумулировать его, равномерно распределять по всей поверхности и без больших потерь передавать содержимому сковороды.

На решетчатую насадку, которая крепится к сковороде, очень удобно выкладывать уже готовые продукты.

ВНИМАНИЕ!

• Вымойте посуду до начала ее использования.

• Во время готовки избегайте высоких температур, контролируя источник нагревания.

• Не помещайте сковороду в микроволновую печь.

• Вещества, содержащие хлор или абразивные компоненты, могут испортить покрытие посуды.

• Каждый раз после использования посуды, вымойте ее и просушите.

• Никогда не добавляйте соль в холодную воду. Солевые отложения на дне сковороды могут привести к появлению небольших коррозийных пятен.

• Не оставляйте сковороду в посудомоечной машине. Длительное пребывание во влажной атмосфере с примесями солей может испортить покрытие посуды.

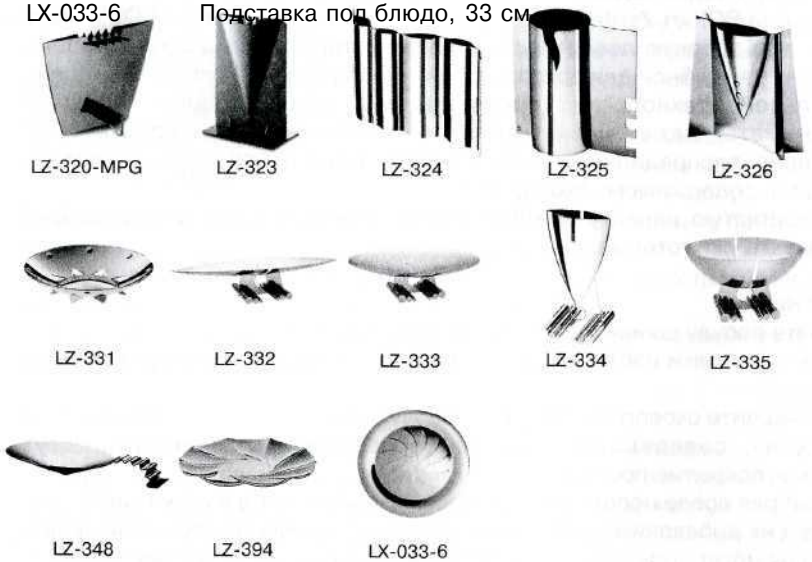
ВАЗЫ

Экзотическая коллекция ваз, декоративных предметов для украшения центра стола и подставок вносит последний штрих в создание домашнего интерьера. Совершенная комбинация материалов высочайшего качества (стали хром-никель18/10) и современного дизайна обеспечит стильное убранство вашего дома.

Вазы представлены в следующем ассортименте:

LZ-320-HPB	Ваза ZIGGY (блестящая)
LZ-320-MPG	Ваза ZIGGY (матовая)
LZ-323	Ваза VIENNA
LZ-324	Ваза OSLO

LZ-325 Ваза AMSTERDAM
LZ-326 Ваза BARCELONA
LZ-331 Блюдо для фруктов SUNFLOWER
LZ-332 Ваза SHIP
LZ-333 Ваза ISLAND
LZ-334 Ваза SUBMARINE
LZ-335 Ваза ATOLL
LZ-348 Чаша для фруктов AMARYLLIS
LZ-394 Чаша для фруктов ROSE
LX-033-6 Подставка под блюдо, 33 см



МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО (TFD-942

Моющее средство ZEP-TOP очищает быстро и эффективно поверхность и предметы из нержавеющей стали такие, как посуда, раковины, а также предметы из других металлов.

Моющее средство содержит органические соединения, которые биологически разлагаются более чем на 90% и содержат натуральные полирующие компоненты. Моющее средство ZEP-TOP не содержит фосфаты (соли фосфорной кислоты) и не царапает поверхность.

Способ применения

Перед использованием хорошо встряхнуть. Нанести небольшое количество моющего средства на влажную тряпку или губку. Протирать поверхность до тех пор, пока она не станет чистой, ополоснуть водой *и* вытереть насухо.

Меры предосторожности

- Хранить в недоступном для детей месте.
- Моющее средство может оказывать раздражающее действие при попадании в глаза и на кожу.
- При сверхчувствительной коже рук или продолжительном времени работы с моющим средством пользуйтесь хозяйственными перчатками.

Оказание первой помощи

При попадании моющего средства в глаза необходимо промыть их чистой водой и обратиться к врачу-специалисту. При попадании моющего средства в пищевод, выпейте 1 -2 стакана чистой воды.

Состав

От 5 до 15 % анионных и иононесодержащих веществ для обработки поверхности, натуральные полирующие составляющие, органические кислоты, стабилизаторы и ароматические вещества.

СЕРТИФИКАЦИОННЫЕ СВЕДЕНИЯ

Мы удостоверяем, что все наши металлические изделия изготовлены из высококачественной хромоникелевой стали (CrNi 18/10 № 1.430).

Сталь производится на известных сталелитейных заводах Германии, Швеции и Франции. Мы подтверждаем, что наша продукция выпускается только на наших фабриках в Германии, Италии, Швеции и Франции и ее качество подвергается строгому контролю.

Мы готовы предоставить наши документы для любой проверки. Вся продукция нашей компании прошла сертификационные испытания в органах сертификации Российской Федерации и соответствует предъявляемым ГОСТам и требованиям.

На любой вид продукции Вы можете получить соответствующий сертификат в месте выдачи товара или в представительствах (телефоны указаны в настоящей инструкции).

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Изготовитель гарантирует Покупателю надлежащее качество реализуемой продукции, соответствие действующим стандартам, техническим и эксплуатационным характеристикам, зафиксированным в данной Инструкции:

а) на посуду с термоаккумулирующим дном (кроме пластмассовых изделий: ручки, термоконтроллеры) Продавец дает Покупателю пожизненную гарантию;

б) 18 месяцев для пластмассовых изделий: ручки и термоконтроллеры;

в) 18 месяцев для металлической посуды без термоаккумулирующего дна и изделий дополнительного ассортимента;

г) 12 месяцев для электроизделий.

Гарантия не распространяется на:

а) недостатки, возникшие по вине Покупателя вследствие нарушения им правил пользования товаром, установленных Инструкцией.

В случае обнаружения в указанный период недостатков изделия производственного характера или входящих в комплект составных частей, Продавец удовлетворяет требования Покупателя в соответствии с нормами действующего гражданского законодательства России.

Требования Покупателя рассматриваются при предъявлении последним Договора, оригинала счета, накладной и гарантийного талона.

В случае если приобретенное Вами изделие будет нуждаться в гарантийном обслуживании, просим Вас обращаться по месту его приобретения или в любое представительство (филиал) ООО "Цептер Интернациональ".

zepter® INTERNATIONAL
striving for a longer life

Телефоны представительств «Цептер Интернациональ»

Москва (495)258-4417
Брянск (483)74-6745
Владимир (492)36-6477
Калуга (484)59-0081
Курск (471)56-0058
Орел (486)76-1061
Рязань (491)27-5164
Смоленск (481)38-4006
Тамбов (475)71-3524
Тверь (482)31-1633
Тула (487)36-4168

Воронеж (473)72-7099
Белгород (472)26-8601
Курск (471)56-0058
Липецк (474)72-4384
Тамбов (475)71-3524

Екатеринбург (343)365-5757
Курган (3522)46-1296
Магнитогорск (3519)27-9087
Миасс (35135)9-8775
Надым (34995)3-8796
Нефтеюганск (34612)2-3113
Нижневартовск (3466)14-2733
Нижний Тагил (3435)42-2463
Новый Уренгой (3494)92-2771
Норильск (3919)48-3139
Пермь (3422)45-3538
Сургут (3462)23-7401
Тобольск (34511)4-6811
Тюмень (3452)31-3656
Челябинск (351)247-4885
Ханты-Мансийск (34671)5-6489

Казань (843)523-6396
Альметьевск (8557)30-0940
Ижевск (3412)90-1316
Йошкар-Ола (8362)45-5759
Киров (8332)35-3942
Набережные Челны (8552)59-4849
Нефтекамск (34713)52-594
Нижнекамск (8555)34-1548
Стерлитамак (3473)25-2018
Сыктывкар (8212)44-6990
Уфа (3472)77-1697
Чебоксары (8352)45-9290
Ухта (82147)33-621
Усинск (82144)45-246

Н.Новгород (8312)16-9937
Дзержинск (8313)26-2872

Новосибирск (383)211-9288
Абакан (39022)22-532
Барнаул (3852)24-3529
Бийск (3854)34-0940
Братск (3953)42-9222
Иркутск (3952)33-3164
Кемерово (3842)31-0597
Красноярск (3912)44-9327
Ленинск-Кузнецк (38456)53-315
Мирный (41136)42-961
Новокузнецк (3843)71-6421
Омск (3812)31-7185
Стрежевой (38259)32-158
Томск (3822)26-4445
Улан-Удэ (3012)21-2156
Чита (3022)32-1881
Якутск (4112)43-4324

Ростов-на-Дону (863)255-1358
Астрахань (8512)22-2748
Владикавказ (8672)74-0949
Волгоград (8442)23-5664
Волгодонск (86392)67-766
Краснодар (8612)25-3156
Махачкала (8722)60-4260
Нальчик (8662)77-0820
Новороссийск (8617)63-2807
Пятигорск (87933)39-288
Сочи (8622)62-3138
Ставрополь (8652)26-3682

Самара (846)269-8001
Балаково (8453)44-5868
Оренбург (3532)36-3165
Орск (3537)25-3604
Пенза (8412)56-3789
Саранск (8342)24-6344
Саратов (8452)29-5327
Сызрань (8464)98-5764
Тольятти (8482)48-0562
Ульяновск (8422)32-7365

С.-Петербург (812)338-7336
Архангельск (8182)23-9308
Вельск (81836)6-1299
Выборг (81378)9-3685
Калининград (401)21-2819
Котлас (81837)5-3247
Мурманск (8152)25-8730
Новгород (8162)11-5168
Петрозаводск (8142)57-0929
Псков (8112)72-2010
Северодвинск (8184)58-7003
Североморск (81537)4-6040

Хабаровск (4212)21-6196
Биробиджан (42622)2-0640
Благовещенск (4162)39-0825
Владивосток (4232)20-5765
Комсомольск-на-Амуре (4217)54-6386
Магадан (41322)27-176
Находка (4236)64-0365
П.-Камчатский (4152)42-0943
Тында (41656)4-3313
Южно-Сахалинск (4242)43-5361
Уссурийск (4234)33-9888

Ярославль (485)72-1001
Вологда (8172)72-0133
Иваново (493)30-7786
Кострома (494)51-3933
Рыбинск (482)26-7809
Череповец (8202)51-8000

Телефон горячей линии 8-800-2002-700 (звонки по России бесплатно)

Наш адрес и Интернете: www.zepter.ru