

ZEST
by **zepter**[®]
INTERNATIONAL



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



Gratulálunk a kitűnő választáshoz! Ön egy eredeti, szabadalmaztatott Zepter terméket vásárolt, amely a Zepter hét európai gyáranak egyikében készült, a legszigorúbb minőségi és biztonsági követelmények betartásával. A minőségi 316L ötvözet, az innovatív gyártási technológia és formatervezés lehetővé teszi, hogy fölösleges víz hozzáadása nélkül főzzünk, illetve fölösleges zsiradék hozzáadása nélkül süssünk, így megőrizzük az étel eredeti tápanyagtartalmát, színét, ízét és aromáit anélkül, hogy sóznunk vagy fűszereznünk kellene. Az így készült étel nemcsak ízletesebb, de egészségesebb is. Kérjük, használat előtt olvassa el a használati útmutatót.



1. ábra: akkuterminikus kompakt edényalj



2. ábra: fedő és edényperem



3. ábra: termokontroll



4. ábra: hőszigetelt edényfül



5. ábra: zárt ciklusú főzés

316L FÉMÖTVÖZET (Cr-Ni-Mo)

A **Zest by Zepter edények** minőségi alapanyaga, a **316L fémötvözet** kiváló funkcionális tulajdonságokkal bír, emellett az egészségünket sem károsítja. Az Ön által vásárolt termék előnyei az előállításához használt, minőségi fémötvözeteknek, az innovatív dizájnnak és a fejlett gyártási technológiáknak köszönhetőek. A **316L és 304 fémötvözet** számos előnyt kínál:

- a hőt egyenletesen osztja el az edényben
- korrózióálló, nem színeződik el
- nem veszi át az ételek szagát
- könnyen használható, tisztítható és karbantartható
- vegyileg semleges
- időtálló, ellenáll a fizikai és kémiai hatásoknak
- környezetbarát
- nem okoz allergiás megbetegedéseket.

A **316L ötvözetet** kizárólag olyan esetekben használják, amikor fontos a minőség:

- implantátumok, protézisek és sebészeti eszközök, minőségi karórák, autók és jachtok alkatrészei

AKKUTERMIKUS KOMPAKT EDÉNYALJ (ZAC)

A szabadalmaztatott **akkutermikus kompakt alj** három rétegű, induktív és akkumulatív/konduktív tulajdonságokkal rendelkezik. Az akkutermikus aljat 2000 tonna nyomáson, ragasztás és forrasztás nélkül rögzítjük az edénytest alján. Az akkutermikus alj gyorsan átveszi és összegyűjti a hőt, majd egyenletesen adja át az edénynek, ami segít az ideális főzési körülmények megteremtésében és fenntartásában, egyúttal a tápanyagok megőrzésében és az energiatakarékos használatban. Az edény bármilyen hőforráson használható, beleértve az indukciós főzőlapokat.

FEDŐ ÉS EDÉNYPEREM

A **Zest by Zepter fedő** tökéletesen illeszkedik az edény pereméhez. A perem és a fedő között kicsapódó pára vízgőyrűvé áll össze, mely szinte hermetikusan lezárja az edényt. A tápanyagokban gazdag nedvesség az edényben marad, az étel pedig a saját levében fő meg, a **zárt főzési ciklus** során. A **fedő** és **az edényperem** speciális kialakítása révén az ételek nem futnak ki.

ZÁRT CIKLUSÚ FŐZÉS

A zárt főzési ciklust a minőségi 316L ötvözet, a különleges kialakítású **fedő** és **az akkutermikus edényalj** kombinációja teszi lehetővé. A zárt főzési ciklus során keletkező tápanyagokban gazdag pára felemelkedik, majd a edénytestnél hűvösebb fedő felületén kicsapódik és visszacsöpög az ételre, mely az ismétlődő főzési folyamat során a saját levében készül el, miközben megőrzi természetes színét, ízét és aromáit, valamint eredeti tápanyag-, vitamin- és nyomelemtartalmának jelentős részét.

A Zest by Zepter serpenyőkön alkalmazott, úgynevezett C3+ PEEK TITANIUM tapadásmentes bevonat rendelkezik a az EU és az FDA jóváhagyásával, PFOA mentes, a szervezetbe jutva sem jelent egészségügyi kockázatot, nem mérgező és nem rákkeltő. Tűzálló, ellenáll a magas hőmérsékletnek, a lúgos és savas ételeknek, nem vetemedik, nem csavarodik és akár 40x karcolás és kopásállóbb, mint más tapadásmentes bevonatok.

EDÉNYFÜL

A famintázatú, 200 °C-ig hőálló bakelit betétek és a ponthegeztéssel rögzített rozsdamentes acél keretek nem veszik át az edény hőjét, így a Zest by Zepter edények könnyen kezelhetők és biztonságosan mozgathatók.

TERMOKONTROLL

A **termokontroll** lehetővé teszi, hogy a fedő felemelése nélkül ellenőrizzük a főzési folyamatot. A **zárt főzési ciklust** így nem kell megszakítanunk. Az étel a saját levében fő meg, megőrzi tápértékének nagy részét, miközben az ételt gyorsabban, kevesebb energia felhasználásával készíthetjük el.

VÍZ NÉLKÜLI FŐZÉS

A víz hozzáadása nélkül készült étel nemcsak ízletesebb, de egészségesebb is, mivel eredeti tápanyagai megmaradnak.

- **A víz nélküli főzéshez helyezzük a frissen megmosott zöldségeket egy hideg Zepter edénybe,** ügyelve arra, hogy csak háromnegyedig töltsük meg az edényt, azaz legalább 3 cm-t hagyjunk az edény pereméig. Ezután fedjük le az edényt.
- **Helyezzük az edényt a hideg főzőlapra, majd kapcsoljuk be a főzőlapot** (közepes/magas fokozat).
- Amikor a termokontroll mutatója félúton jár a **főzési skála zöld sávjában, állítsuk a főzőlapot takarékra.**
- **Az étel a saját levében fő meg,** a tápanyagokban gazdag lé pedig az edényben marad.
- A zöldségek nedvességtartalmából tápanyagokban gazdag pára keletkezik és felemelkedik, majd a edénytestnél hűvösebb fedő felületén kicsapódik és visszacsöppög az ételre. Ez, az úgynevezett zárt főzési ciklus ismétlődik mindaddig, amíg az étel el nem készül.
- Az edény pereme és a fedő között **vízgyűrü** keletkezik, amely szinte hermetikusan lezárja az edényt.
- A főzési folyamat nagyjából **20 percet** vesz igénybe.

ZSIRADÉK NÉLKÜLI SÜTÉS FŐZŐEDÉNYEKBE

A zsír hozzáadása nélkül készült étel nemcsak ízletesebb, de alacsony zsír- és kalóriatartalma révén egészségesebb is.

- hevítse fel a Zest by Zepter főzőedényt. Ehhez kapcsolja a hőforrás magas fokozatra.
- Pár perc elteltével tegyen pár csepp vizet az edénybe. Ha a vízcseppek higanyszerűen szétfutnak az edény alján, az edény elérte a megfelelő hőfokot a sütés megkezdéséhez. Ellenkező esetben folytassa az előmelegítést.
- Helyezzen egy szelet húst az előmelegített edény aljára, majd egy fa vagy műanyag lapáttal nyomja le, hogy mindenhol letapadjon
- Néhány perc múlva egy keverő lapáttal vagy húsfogó csipesszel ellenőrizze, hogy a hússzelet elvált-e már az edény aljától
- Ha igen, a szeleten aranybarna sült réteg alakult ki. Fordítsa meg a szeletet, hagyja lesülni és nyomkodja le.
- További néhány perc elteltével, adja hozzá a fűszereket fedje le az edényt, és állítsa a hőforrás alacsony fokozatra és hagyja párolódni a húst 2–4 percig.
- a sütési folyamat során keletkezett ízletes és tápláló szaftból könnyen készíthet finom mártást, további fűszerek, zöldségek vagy például tejszín, vaj vagy bor hozzáadásával

HASZNÁLATI, KEZELÉSI ÉS KARBANTARTÁSI ELŐÍRÁSOK

- Használat előtt tanulmányozza át alaposan a használati útmutatót. A leírtak figyelmen kívül hagyása és be nem tartása esetén a jóállás érvényét veszti!
- Tisztítás első használat előtt:
 - A főzőedényeket első használat előtt tisztítsa meg a CleanSy® rozsdamentes acél tisztítószerrel, hogy a gyártás során alkalmazott polírozó és egyéb anyagokat maradéktalanul eltávolítsa. A tisztítás elmulasztása az edény elszíneződését eredményezheti. A CleanSy® rozsdamentes acél tisztítószer megvásárolhatja kereskedőjénél, a Zepter budapesti bemutatótermében és a www.zepter.hu webcímen található Zepter webshopban. Használat előtt rázza fel a CleanSy® rozsdamentes acél tisztítószer és tegyen pár cseppet az edénybe. Egy enyhén nedves szivaccsal terítse szét a tisztítószer, majd hagyja megszáradni. Ha ez megtörtént dörzsölje át a felületet egy száraz, puha törlőruhával, végül kézi mosogatással távolítsa el a rozsdamentes acél tisztítószer maradványait.
 - A tapadámentes serpenyőket első használat előtt ugyancsak szükséges megtisztítani. A serpenyők külső oldalát és alját a főzőedények első használat előtti tisztítására megadott módon tisztítsa meg. A tapadámentes felület megtisztításához Öntsön pár deciliter vizet a serpenyőbe, forralja fel, majd a forró vizet öntse ki. Ismétlje meg a folyamatot még kétszer, majd kézi mosogatással tisztítsa meg a serpenyő belső felületét is, végül dörzsölje be egy kis főzőolajjal.
- Mindennapi tisztítás:
 - Ne hagyja, hogy ételmaradék száradjon az edényre, mivel ez elszíneződéseket okozhat.
 - kézi mosogatás: kézi mosogatószerrel, kizárólag a mosogatószivacs puha oldalával. Dörzsölő eszközök és anyagok, valamint klóros vagy szemcsés, karcoló és maró hatású anyagok használata tilos. Ez alól kivételt képez a CleanSy rozsdamentes acél tisztítószer, mely alkalmas a bevonat nélküli főzőedények felületének tisztítására és felfrissítésére a felület károsítása nélkül. A thermokontroll kijelzőt mosogatás előtt távolítsa el, mert a bejutó víz károsíthatja és pára jelenhet meg kijelző belső felületén.

- gépi mosogatás: A termokontroll kijelzőt mosogatás előtt távolítsa el, mert a bejutó víz károsíthatja és pára jelenhet meg kijelző belső felületén.
- Kézi vagy gép mosogatással el nem távolítható szennyeződések, foltok eltávolítására a főzőedények esetében használja Cleansy® rozsdamentes acél tisztítószer.
- Az edényt mindig az elkészíteni kívánt étel mennyisége alapján válassza ki.
- Az edényeket helyezze mindig sima, stabil felületre.
- A Zest by Zepter edények bármilyen típusú hőforráson használhatók, de gázfőzőlapon történő használat esetén lángelosztó alkalmazása szükséges. A lángelosztó egyenletessé teszi a gázrőzsa hőleadását, és óvja az edény akkuterminus alját.
- A Zest edények sütőben, mikrohullámú sütőben és nyílt tűzőn NEM használhatók!
- A balesetveszély elkerülése érdekében a Zest by Zepter edényeket mindig megfelelő méretű, sima felületű, stabilan elhelyezett főzőlapon használja. Ne használjon olyan főzőlapot, amely nagyobb átmérőjű, mint az edény alja (kivéve: indukciós főzőlap). Az ilyen esetekben az edényfülek is átforrósodhatnak és főzőkesztyű használata válhat szükségessé.
- A hőforrást ne állítsa szükségtelenül magas hőmérsékletre, mert a túlhevítés deformációt és egyéb károkat okozhat.
- A serpenyőkbe minden főzési feladat megkezdése előtt tegyen legalább egy teáskanál olajat vagy más zsiradékot.
- A főzés során kizárólag szilikon, fa és műanyag eszközöket (merő és keverő kanalak, lapátok, szűrők, csipeszek, villák, stb.) használjon, mert a fém eszközök felsérthetik és megkarcolhatják a tapadásmentes felületet. Ne használjon fém keverő eszközöket és kanalakat
- Hosszú ideig tartó főzés esetén az edényfülek átforrósodhatnak. Használjon főzőkesztyűt!
- Lehetőleg ne emelje fel főzés közben a fedőt, mert zárt ciklusú főzéshez szükséges gőz elszökhet. A főzési folyamat felügyeletére használja a termokontrollt.
- Amennyiben megsózta az ételt, a sót ne a hideg vízbe szórja, mivel ez túlzottan magas sókoncentrációhoz vezethet az edény alján, ami károsíthatja az edényt. A sót mindig forró vízbe szórja, és keverje el alaposan.
- Minden esetben várja meg amíg a főzőedények vagy serpenyők használat után lehűlnek. A forró edényeket és serpenyőket soha ne merítse le hideg víz alá, vagy töltsen meg hideg ízzel, mert a hősokk deformációhoz és a bevonat károsodásához vezethet.
- Ne tároljon más edényeket a tapadásmentes serpenyőkbe helyezve, mert azok sérülést okozhatnak a tapadásmentes felületben.
- Kizárólag a gyártó által forgalmazott, eredeti alkatrészeket és kiegészítőket használja

**ZEST BY ZEPTER EDÉNYEK –
EGYEDÜLÁLLÓ, INNOVATÍV MÓDSZER AZ EGÉSZSÉGES ÉTELEK
ELKÉSZÍTÉSÉHEZ, A TELJESEBB, EGÉSZSÉGESEBB ÉLETÉRT.**

FŐZŐEDÉNYEK



IF-2030
20 cm, 3 liter



IF-2448
24 cm, 4,8 liter



IF-2875
28 cm, 7,5 liter

TAPADÁSMENTES SERPENYŐK



IF-FP20T
Ø 20 cm, 0,9 liter



IF-FP24T
Ø 24 cm, 1,7 liter



IF-FP28T
Ø 28 cm, 2,4 liter

Gratulálunk a kitűnő választáshoz! Ön egy eredeti, szabadalmaztatott Zest by Zepter edényt vásárolt, amely a Zepter hét európai gyárának egyikében készült.

A Zest by Zepter edények egyedi előnyei az előállításához használt minőségi fémötvözeteknek, az innovatív dizájnnek és a fejlett gyártási technológiának köszönhetőek. A 316L és 304 ötvözet számos előnyt kínál: az edény idő- és korrózióálló, végigleg semleges, a leírtaknak megfelelő tisztítás és karbantartás mellett nem színeződik el, nem veszti át az étel szagát, a hő egyenletesen osztja el az edényben, könnyen tisztítható illetve karbantartható – és nem utolsósorban környezetbarát!

JÓTÁLLÁS

A ZEPTER életre szóló, minimum 30 éves jótállást vállal a Zest by Zepter edények 316L és 304L rozsdamentes acélból készült részek (edénytest, akktermikus alj, fogantyú keret, fedő) javítását vagy cseréjét, anyag- illetve gyártási hiba esetén.

A ZEPTER 24 hónap jótállást vállal a Zest by Zepter edények nem 316L és 304L rozsdamentes acélból készült alkatrészeire (termokontroll kijelző, bakelit betét, tapadásmentes bevonat) és vállalja azok cseréjét, anyag- illetve gyártási hiba esetén.

A jótállás nem érvényes:

- a használati útmutatóban foglaltak be nem tartása, figyelmen kívül hagyása, illetve a nem rendeltetésszerű használat miatt keletkező, vagy arra visszavezethető sérülések és károk
- a rendeltetésszerű használat mellett bekövetkező természetes kopás, elhasználódás, a használatot nem befolyásoló esztétikai elváltozás
- tapadásmentes felület karcolása és egyéb használattal, nem megfelelő kezeléssel, tárolással és tisztítással összefüggő károsodása
- bakelit betétek nem megfelelően megválasztott hőforráson és hőmérsékleten való használatával összefüggésben keletkezett károk
- termokontroll kijelző nem megfelelő használatával, kezelésével és tisztításával összefüggésben keletkezett károk

ZEPTER – AZ EGÉSZSÉGESEBB ÉS TELJESEBB ÉLETÉRT

ZEPTEK VÁLLALATOK

ZEPTEK ALBÁNIA, Tirana
ZEPTEK AUSZTRÁLIA, Sydney
ZEPTEK AUSZTRIA, Bécs
ZEPTEK AZERBAJDZSÁN, Baku
ZEPTEK BOSZNIA-HERCEGOVINA, Banja Luka, Szarajevó
ZEPTEK BRAZÍLIA, Sao Paolo
ZEPTEK BULGÁRIA, Szófia
ZEPTEK CSEH KÖZTÁRSASÁG, Prága
ZEPTEK DÉL-KOREA, Szöul
ZEPTEK EGYESÜLT KIRÁLYSÁG, London
ZEPTEK EGYIPTOM, Kairó
ZEPTEK ÉSZTORSZÁG, Tallinn
ZEPTEK FEHÉROROSZORSZÁG, Minszk
ZEPTEK FRANCIAORSZÁG, Párizs
ZEPTEK HORVÁTORZÁG, Zágráb
ZEPTEK INDIA, Bangalore
ZEPTEK JORDÁNIA, Amman
ZEPTEK KANADA, Toronto
ZEPTEK KAZAHSZTÁN, Alma-Ata
ZEPTEK LENGYELORSZÁG, Varsó
ZEPTEK LETTORSZÁG, Riga
ZEPTEK LITVÁNIA, Vilnius
ZEPTEK MACEDÓNIA, Szkopje
ZEPTEK Ungarn Kft.,
MAGYARORSZÁG, Budapest
ZEPTEK MOLDOVA, Chisinau
ZEPTEK MONACO, Monte Carlo
ZEPTEK MONTENEGRÓ, Podgorica
ZEPTEK NÉMETORSZÁG, Mönchengladbach
ZEPTEK OLASZORSZÁG, Milánó
ZEPTEK OROSZORSZÁG, Moszkva
ZEPTEK ROMÁNIA, Bukarest
ZEPTEK SPANYOLORSZÁG, Madrid
ZEPTEK SVÁJC, Wollerau
ZEPTEK SZERBIA, Belgrád
ZEPTEK SZLOVÁKIA, Pozsony
ZEPTEK SZLOVÉNIA, Slovenj Gradec
ZEPTEK ÚJ-ZÉLAND, Auckland
ZEPTEK UKRAJNA, Kijev
ZEPTEK USA, North Bergen

KIZÁRÓLAGOS ZEPTEK FORGALMAZÓK

CIPRUS, Life's Quality Ltd
DÉL-KOREA, Angel Korea Ltd.
EGYESÜLT ARAB EMÍRSÉK, Amerat AL-Sham Trading
GRÚZIA, Moosmann Pharmaceuticals LLC
HONG KONG, Wessen
INDONÉZIA, P.T. Tri Srikandi Jayya Ind.
IRAK, United Pharma International
IZRAEL, A.L.N. Israel
JAPÁN, Aglex Inc.
MEXIKÓ, THI of Switzerland SA DE CV
ÖRMÉNYORSZÁG, Moosmann Pharmaceuticals LLC
SZAÚD-ARÁBIA, United Pharma International
TÁDZSIKISZTÁN, Moosmann Pharmaceuticals LLC
ÜZBEGISZTÁN, Moosmann Pharmaceuticals LLC

FÜGGETLEN FORGALMAZÓK

ANGOLA, Nebojsa CC
BELGIUM, Haromed BVBA, Trendy Cook
DÁNIA, Govinda Consult APS
DÉL-AFRIKAI KÖZTÁRSASÁG, Nebojsa CC
DÉL-KOREA, Woongjin ThinkBig Co. Ltd.
FINNORSZÁG, Iiri Heinilä KY
FÜLLÖP-SZIGETEK, BCP Dermatological Corp.
GRÚZIA, King Style
GÖRÖGORSZÁG, Life's Quality Ltd
HOLLANDIA, Trendy Cook, Haromed BVBA
HONG KONG, Gold Beauty Ltd., Solutions Health Care, Colourmix Cosmetics Co. Ltd.
KÍNA, Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)
KOSZOVÓ, Home Style
KUVAIT, Royal Beauty Group Co. W.L.L.
LIBANON, Maalouf Bros Trading Co. SAL
LUXEMBURG, Bijelic Mustafa, Lomoschitz Tibor
MAKAÓ, Wessen
MALAJZIA, Sun Health Care (M) Sdn Bhd
MONGÓLIA, Zofir Co. Ltd., Namir LLC
NAMÍBIA, Nebojsa CC
NÉMETORSZÁG, Sefeld MZV Deutschland GmbH,
Mack GmbH, Milefic Mladen
NORVÉGIA, Malkord AS
ÖRMÉNYORSZÁG, Travelon Ltd., ArKaEd LLC, Praha Ltd.
PORTUGÁLIA, Lar Puro Lda
SZINGAPÜR, Zen'Yu Pacific Pte Ltd.
SVÁDORSZÁG, Interscandicom, Galo Medical AB
SVÁJC, Z-Elite GmbH, Life Resonance AG, Bamix SA,
Physiotherapie 011, PWS International AG, Multi Nationaler
Vertrieb GMBH
SZÍRIA, Lady World Trading Co.
TAJVAN, Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)
TÖRÖKORSZÁG, Zepet Koleksiyonlari Paz. Org. Dan.ve
Dis Tic. Ltd, Sti.
ÜZBEGISZTÁN, Comfort Ltd. JV
ZIMBABWE, Nebojsa CC