

KOMPĀNIJAS „ZEPTER INTERNATIONAL”
METĀLA TRAUKU LIETOŠANAS

INSTRUKCIJA



 **zepter**
INTERNATIONAL



Kompānijas „ZEPTER International” metāla trauku lietošanas instrukcija

(Pirms lietošanas izlasiet)

Sagatavošana lietošanai

Pirms pirmās lietošanas reizes nepieciešams noskalot trauku ar karstu ūdeni, pēc tam apžāvēt un, kamēr trauka malas un dibens nav atdzisuši, ar sausu sūkli vienmērīgi apstrādāt ar kompānijas ZEPTER International mazgāšanas līdzekli. Ar sūkļa cieto malu patīrīt trauka dibenu un iekšējās malas, bet ar mīksto pusi ārējās virsmas, pēc tam nomazgāt ar siltu ūdeni. Ēdiena pagatavošanas traukus tādā veidā nepieciešams apstrādāt 3 reizes.

UZMANĪBU! Galda servēšanas traukus ar apzeltījumu nepieciešams mazgāt tikai ar mīkstu sūkli vai drānu un neizmantojot ZEPTER mazgāšanas līdzekli ārējo virsmu tīrīšanai, kā arī neizmantojot kādus citus abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.

Trauku kopšana

Ja Jūs ievērojat temperatūras režīmu, tad pēc ēdiena pagatavošanas trauku viegli var nomazgāt ar siltu ūdeni un jebkuru mazgāšanas līdzekli. Kaļķakmens nogulsnes un citus traipus, kuri palikuši trauka dibenā, var viegli notīrīt ar ZEPTER mazgāšanas līdzekli vai ar dažām lāsēm etiķa vai citronu sulas.

Žāvēšana

Krāna ūdens satur ievērojamu daudzumu hlora, tāpēc, lai trauks mirdzētu, tūlīt pēc mazgāšanas noslaukiet to ar mīkstu dvieli, vislabāk līnu, kas viegli un ātri uzsūc mitrumu un saglabā ārējās virsmas spīdumu;

Ievērojot šīs rekomendācijas, ZEPTER trauki ilgstoši saglabās savu skaistumu.



NAV IETEICAMS!

- Trauku kopšanā izmantot pulētām virsmām domātus abrazīvus mazgāšanas līdzekļus;
- Izmantot metāla suku;
- Pārkarsēt traukus;
- Traukus, kuriem ir apzeltījums, mazgāt trauku mazgājamajās mašīnās;
- Sālīt produktus pirms ēdiena pagatavošanas.

Nepareizi kopjot un izmantojot traukus (stipri hlorētu vai skābi saturošu mazgāšanas līdzekļu izmantošana, pārāk liela ūdens daudzuma izmantošana sautēšanā, ēdiena sālīšana gatavošanas laikā, ja ēdienam jau pievienots sāls), trauka dibenā var izveidoties nelieli punktveida padziļinājumi, kas neietekmē ēdiena pagatavošanas procesu (nav uzskatāmi par materiāla defektu).

UZMANĪBU!

Ja trauks tiek izmantots cepeškrāsnī temperatūrā, kas pārsniedz 150°C, nepieciešams noņemt termoregulatoru un plastmasas detaļas no trauka rokturiem;

Lai trauku mazgātu trauku mazgājamajā mašīnā, nepieciešams noņemt termoregulatoru un plastmasas detaļas no trauka rokturiem.

Materiāls

Mūsu trauki ir izturīgi pret koroziju, tiek izgatavoti no nerūsējoša tērauda. Šis materiāls atbilst visām traukiem nepieciešamajām higiēnas prasībām:

- izturība;
- neoksidējas, ir izturīgs pret koroziju;
- nemaina pārtikas garšu un smaržu;
- nereaģē uz pārtikas produktu sastāvdaļām (t.i., neveido nekādus savienojumus)

Spoguļgludais pulējums piešķir trauka virsmai izturību un ir higiēnisks.

Sadaļā «Informācija par sertifikāciju» raksturoti izstrādājuma tehniskie parametri un atbilstība valsts standartam.

Dizains un funkcionālās iespējas

Kompānijas ZEPTER International izstrādājumu dabiskais skaistums un to unikālās funkcionālās iespējas kļuvušas par realitāti, pateicoties ilggadīgam dažādu valstu labāko dizaineru darbam. Mūsu trauku dizains atbilst pašiem stingrākajiem kritērijiem un mūsdienu prasībām.

Papildus tehniskajām priekšrocībām ZEPTER traukiem piemīt arī lieliska funkcionalitāte:

- trauki ir universāli — tos var izmantot kā ēdiena pagatavošanai uz elektriskajām un gāzes plītīm, tā arī uz plītīm ar stikla keramikas virsmām;



- tie nodrošina visracionālāko ēdiena pagatavošanu;
- pateicoties trauka dibenam piemītošajai termoakumulācijai, ēdiens diezgan ilgi saglabājas silts un nav nepieciešama papildus sildīšana;
- tajā praktiski nenotiek iztvaikošana;
- gatavošanas laikā nav nepieciešams papildināt ar ūdeni;
- ēdiens nepiedeg, lai sasniegtu vislabāko pretpiedeguma efektu, tiek izmantota trauka iekšējās virsmas elektropulēšana, kas arī nodrošina augstu izturību un aizsardzību pret skrambām;
- no jebkura ZEPTEK trauka tā saturu var izliet bez notecēšanas gar malām;
- tiek ekonomēta vieta, t.i., visu virtuves komplektu var novietot divās nelielās kaudzītēs;
- traukiem nav nepieciešama īpaša kopšana, tie ir mazgājami kā ar rokām, tā trauku mazgājamajās mašīnās;
- elementu kombinācijas, to funkcijas un iespējas papildina viena otru, traukus iespējams padarīt par sistēmu, nevis tikai skaistu un izturīgu augstākās kvalitātes trauku kolekciju;
- trauki ir daudzfunkcionāli — tajos ne tikai var gatavot ēdienu tradicionālā veidā, bet var arī vārīt mitrumu saturošus produktus bez ūdens, cept bez taukvielām, traukus var izmantot ēdiena gatavošanai cepešplīvē, kā arī tajos var uzglabāt produktus un pasniegt pagatavotu ēdienu.

TRAUKI AR TERMOAKUMULĒJOŠU KOMPAKTU DIBENU (KATLI, SAUTĒJAMIE KATLI, PANNAS, SPAINĪŠI, OVĀLI KATLI, GRILĒŠANAS TRAUKI)

Akumulācija un siltuma enerģijas padeve traukos ir atkarīga no trauka dibena sastāva, tāpēc šī elementa konstrukcijai tiek piešķirta liela nozīme.

Termoakumulējošais trauka dibens sastāv no vairākiem metāla slāņiem 1.01 mm biezumā un ar kompresijas palīdzību zem 2000 t spiediena ir nedalāmi savienots ar korpusu.

Pateicoties ražošanas augstajām tehnoloģijām, trauka dibens ātri sakarst un labi saglabā siltumu. Siltumvadības spēja ir vienāda visā pamatnē.

Visu veidu trauku ar termoakumulējošu dibenu apakšā ir ZEPTEK preču zīme. Tādā veidā mūsu kompānija apliecina, ka Jūsu priekšā ir izstrādājums, kas ražots ar pašām uzticamākajām un progresīvākajām tehnoloģijām, tādējādi pircējs saņem mūža garantiju.



Trauka korpuss

Trauka malas uzsilst ievērojami lēnāk nekā dibens. Tieši temperatūras atšķirība rada noslēgtu tvaika veidošanās ciklu:

ēdiena gatavošanas procesā karstais tvaiks paceļoties saskaras ar trauka vāka apakšējo virsmu un sānu malām, kuru temperatūra ir ievērojami zemāka, tvaiks kondensējas un pilnīšu veidā nokļūst trauka dibenā. Sakarsētā mitrā gaisa temperatūra traukā, ievērojot temperatūras režīmu, ir zemāka par vārīšanās temperatūru, kas ļauj maksimāli saglabāt cilvēkam nepieciešamās produktu uzturvielas: olbaltumvielas, vitamīnus, minerālvielas.

Trauka malas noslēdz šaura apmalīte, tāpēc, izlejot trauka saturu, Jūs nekad neredzēsiet notecējumus trauka ārējās malās.

Rokturi



Trauku rokturi gatavošanas procesā nepaliek karsti. Rokturu dobā forma ļauj daudz drošāk turēt trauku un ērti to pārvietot. Rokturis vienlaicīgi darbojas kā fiksators, kas ir ļoti ērti, jo nav nepieciešama papildus vieta vākam un no tā nepil kondensāts. Plastmasas detaļas iztur temperatūru līdz 150°C, tāpēc tās drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Sabojāšanās gadījumā tās var viegli nomainīt pret rezerves detaļām, kuras ir iekļautas komplektā.

Vāks

ZEPTER trauku vāki ir izgatavoti tā, ka ēdiena gatavošanas laikā tie blīvi pieguļ izstrādājuma augšējai malai. Sakarsētais mitrais gaiss nokļūst speciālā kondensāta gropē, veidojot starp vāku un korpusu smalku ūdens slāni. Ievērojot temperatūras režīmu, iztvaikošana nenotiek un maksimāli saglabājas vērtīgās pārtikas uzturvielas, bet ēdina aromāts virtuvē nav jūtams.



Vāks ir arī ideāls paliktnis jebkuram ZEPTER komplekta traukam, kuram ir tāds pats diametrs (izņemot ļoti sakarsētus traukus).

Termokontrole

Lai kontrolētu ēdiena gatavošanas temperatūru, ZEPTER sistēmā ir paredzēta speciāla ierīce — termokontroles indikators. Termokontroles indikators ir ne tikai funkcionāls,



bet arī estētiski pievilcīgs. Indikatora izmērs izvēlēts ar aprēķinu, lai ar tā palīdzību ērti varētu noņemt vāku no katla, savukārt otrādi apgriezts vāks varētu kalpot kā lielisks katla paliktnis.

Termokontroles indikators nesakarst ēdiena gatavošanas laikā, šaurais gredzens, kurš atdala to no vāka, sargās Jūsu rokas no pieskaršanās karstajai virsmai. Pateicoties šai īpaši izstrādātajai un ilgstošus pārbaudījumus izturējušajai ierīcei, Jūs varēsiet vērot ēdiena gatavošanas procesu, nepaceļot trauka vāku.



Termokontrole vārīšanā bez ūdens

Ievietojiet produktus aukstā traukā maksimāli 2/3 apjomā. Uzlieciet trauka vāku un novietojiet trauku uz plīts. Ieslēdziet plīti vidējā režīmā (sadaļa 2 plītim ar skalu 0-3, sadaļa 4 plītim ar skalu 0-6, gāzes plītim vidēja liesma). Kad termokontroles indikatora bultiņa atrodas zālā sektora sākumā, samaziniet karsēšanu līdz minimumam. Optimāls gatavošanas režīms — zaļā sektora vidus, kad bultiņa atrodas starp 1-3 sarkanajiem punktiem. Ja produktu ir daudz vai arī tie nav pietiekami sulīgi (kartupeļi, bietes), var sagaidīt, līdz bultiņa atrodas otrā sektora beigās. Tiklīdz nepieciešamais režīms ir sasniegts, drīkst samazināt karsēšanu.

Produktu gatavības pakāpi var pārbaudīt, kad bultiņa atgriezīsies pirmajā (dzeltenajā) sektorā. Termokontroles indikatora konstrukcijas izmaiņu gadījumā tiks pievienota papildus lietošanas instrukcija.

Termokontrole cepšanā bez taukvielām

Vispirms trauku sakarsēt vidējā plīts darba režīmā līdz zaļā sektora sākumam.

Pannas karstuma pakāpi var pārbaudīt, uzpilinoz uz tās dažas lāses ūdens. Ja tās pa pannas virsmu ripo kā bumbiņas, var sākt cepšanu.

Ielieciet gaļas gabalu pannā un piespiediet to ar dakšu. Ļaujiet gaļai nedaudz apbrūnēt un uzlieciet traukam vāku. Pēc dažām minūtēm var apvērst gaļu, apacept no otras puses, uzlikt pannai vāku un izslēgt plīti.

Gatavības pakāpi pārbaudīt, kad indikatora bultiņa atgriezīsies pirmajā sektorā.

Gatavojot ēdienu tradicionāli (ūdenī vai ar taukvielām), termokontroles indikatoru nepieciešams nomainīt pret parastu rokturi, kas iekļauts plastmasas rezerves detaļu komplektācijā.

Izmantojot traukus ēdiena uzglabāšanai ledusskapī, termokontroles indikatoru nepieciešams nomainīt pret parastu rokturi.

ZEPTER-SISTĒMA

ZEPTER sistēmas funkcionalitāte — visaugstākā pilnība. Jūs variet izmantot mūsu traukus, vākus un citus komplekta priekšmetus līdzīgi celtniecības elementiem, lai izkārtotu sistēmu Jums visērtākajā veidā. Vienā izkārtojumā var pagatavot vairākus ēdienus vienlaicīgi.

VĀKU, blakus tā ierastajai funkcijai, var izmantot produktu apstrādē (tīrīšana, mazgāšana). Vāks ir pietiekami stabils, to izmanto kā ērtu paliktni tāda paša diametra katliem un bļodām.

Kombinējot vāks — paliktnis+katls(bļoda)+vāks — katru sagatavoto ēdienu var uzglabāt siltu ilgāku laiku.



DAUDZFUNKCIONĀLAS BĻODAS UN SERVĒJAMĀS BĻODAS



(TF-984; TF-985; TF-986) tiek iekļautas katrā trauku komplektā. Tās ir izgatavotas no nerūsējoša tērauda un paredzētas trīs funkcijām:

tajās gatavo ēdienu, uzglabā pārtiku, pasniedz maltīti galdā. Kombinētā bļoda, uzlikta katla vāka paliktnim — oriģināls trauks saldumiem un augļiem.



Daudzfunkcionālā bļoda, kuru uzliek tāda paša diametra katlam vai pannai, ievērojami palielina ietilpību.

ZEPTER sistēmā daudzfunkcionālo bļodu var izmantot uz degļa; tai virsū uzliekams katls un jāuzliek uz tās vēl viens elements, kurā jau ir radīta darba temperatūra.

ROKTURIS AR VAKUMU (TF-K04-SK-I)

Veic roktura funkciju bļodai, kura tiek izmantota apjoma palielināšanai ēdiena gatavošanas procesā.

RĪVE (TF-981-00) UN SAMAZINĀŠANAS GREZDENS

(TF-982-00) izgatavoti no korozijizturīga(nerūsējoša) metāla.

Rīve var tikt izmantota rīvēšanai, kā arī veikt sieta funkcijas sautēšanā ZEPTER sistēmā.



Samazināšanas gredzens kalpo kā trauka diametra samazinā-

tājs, izkārtojot ZEPTER sistēmu.

TVaicētāji (TF-987-20, TF-987-24) izmantojami tam paredzētajām funkcijām kā arī kā caurduris ZEPTER sistēmās.

Tvaicētāji noteikti izmantojami sulu gatavošanā kombinācijā ar sulu spiedi(TF-350)

GROZI (TF-989-18, TF-989-22) izmantojami, gatavojot ēdienu lielā eļļas daudzumā(fritējot), vārot buljonu u.tml.



SISTĒMA PAGATAVOŠANAI AR TVAIKU (TF-420-18)



Sistēma pagatavošanai ar tvaiku TF-420-18 sastāv no diviem elementiem: tvaicēšanas bļodas TF-420-18-S un tvaicēšanas groza TF-420-18-C. Sistēma pagatavošanai ar tvaiku komplektā ar katliņu TF-058-20 un vāku SYNCRO-CLIK TF-420-20 apvieno sevī divus procesus: pagatavošanu tvaicējot un pagatavošanu zem spiediena.

Izmantošanas ieteikumi:

1. Ielejiet katliņā TF-058-20 ūdeni, maksimums 300 ml.
2. Ievietojiet tvaicēšanas bļodu TF-420-18-S katliņā.
3. Virspusē novietojiet tvaicēšanas grozu TF-420-18-C ar produktiem.
4. Uzlieciet vāku SYNCRO-CLIK TF-420-20 un gatavojiet saskaņā ar SYNCRO-CLIK lietošanas noteikumiem.

Tvaicēšanas grozam TF-420-18-C ir vairāk kā 500 atvērumu, kas ļauj tvaikam cirkulēt sistēmas iekšpusē. Pateicoties vākam SYNCRO-CLIK, tvaiks pilnībā saglabājas trauku sistēmas iekšienē, tādējādi ēdiens tiek pagatavots ātrāk.

Tvaicēšanas bļoda TF-420-18-S un tvaicēšanas grozs TF-420-18-C ir daudzfunkcionāli — var tikt izmantoti atsevišķi produktu mazgāšanai un pagatavošanai, skalošanai, uzglabāšanai, servēšanai un sildīšanai.

Abiem elementiem ir noņemami rokturi, lai būtu ērtāka tīrīšana un glabāšana.

QUADRA



Daudzfunkcionālo trauku līnija Quadra atbilst pašiem augstākajiem ražošanas dizaina standarta paraugiem. Kvadrāta forma ar noapaļotām malām apvieno sevī klasisko ZEPTEK trauku priekšrocības un konstruktīvu formas risinājumu.

Trauka Quadra dibena iekšējai virsmai ir piramīdveida forma. Tāda dibena forma ir ideāla dažāda veida pagatavošanai (vārīšana bez ūdens, cepšana bez taukvielām vai uz grila u.t.t.). Quadra līnijas komplektā ir kastrolī, grils, dažāda izmēra bļodas. Atsevišķie šīs līnijas elementi izvietojami viens virs otra, veidojot vairākus līmeņus, kam pateicoties var pagatavot vairākus ēdienus uz viena degļa.

PANNAS

(TP-012-20-S, TP-012-20-SC, TP-020-24-S, TP-020-24-SC,
TP-030-28-LS, TP-030-28-LSC)



Pannas ar garu rokturi īpaši radītas vislabākajai cepšanai. Tiek piedāvātas trīs izmēru pannas gan ar vāku, gan bez vāka. Piramīdveida iekšpuse pasargā ēdienu no piedegšanas. Pannām ir daudz plānāks termoakumulējošais dibens, pateicoties samazinātajam izmēram un svaram.

Izmantojot vāku, iespējams pagatavot īpaša veida ēdienus; vāks ir izstrādāts tā, lai gatavošanas procesā ēdiens pannā tiktu blīvi pārklāts, saglabājot visas uzturvielas. Turklāt nenotiek šķidruma iztvaikošana, kas nodrošina optimālu mitruma saglabāšanos ēdienā gatavošanas procesā (izņemo cepšanu).

GROZS MAKARONU IZSTRĀDĀJUMU PAGATAVOŠANAI (TF-970-20)

Izmantošanas rekomendācijas:



1. Grozu makaronu vārīšanai nepieciešams izmantot kopā ar katlu TF-058-20.
2. Ievietot grozu TF-970-20 katlā TF-058-20 un piepildīt ar ūdeni, ūdens līmenis nedrīkst pārsniegt katla iekšpusē esošo šķidruma līmeņa atzīmi (2/3 apjoma)
3. Sagaidīt ūdens vārīšanās temperatūru un ievietot makaronus (pastu).
4. Gatavot makaronus (pastu), kā norādīts instrukcijā uz iepakojuma.
2. Pēc plīts izslēgšanas uzmanīgi un lēnām izņemt grozu no katla, atceroties, ka ūdens tecēs pa atverēm groza apakšā.



SERVĒŠANAS KOMPLEKTI

Dzērienu servīžu komplekti — brīnišķīgs papildinājums Jūsu galda klājumam, kas ietver sevī stilu un eleganci, funkcionalitāti un praktiskus dekorus.

- Komplekts tiek piedāvāts 5 variantos:
- komplekti ar spoguļgludu pulējumu no korozijizturīga(nerūsējoša) tērauda;
- komplekti ar zeltītu dekoru, spoguļgludu pulējumu no korozijizturīga(nerūsējoša) tērauda, apzeltījums — 0,2 mikroni, 24 karāti.
- komplekti ar sudraba pārklājumu (sudrabs — 999 prove, 23 mikroni)
- komplekti ar sudraba pārklājumu un zelta dekoru (sudrabs — 999 prove, 23 mikroni, apzeltījums — 0,2 mikroni, 24 karāti).
- apzeltīti komplekti (no korozijizturīga(nerūsējoša) tērauda, apzeltījums — 0,2 mikroni, 24 karāti)

KOMPLEKTS "MAGIC HARMONY" (LS-023, LS-023-DG)

Komplekts „Magic Harmony” — stikla trauzluma un tērauda izturības apvienojums. Stikla glāzes uz smalkas metāla kājiņas. Tā ir unikāla eleganta kombinācija, kas akcentēs vīna tīro krāsu un šampanieša burbulīšu gaismas spēli.



Pateicoties patentētam mehānismam, kopolu un kājiņu var savienot un atvienot sekundes laikā. Kājiņas pieejamas tērauda un apzeltītos variantos.

Glāžu izmantošana:

- Garenās glāzes dzirkstošajiem dzērieniem(šampanietim);
- Lielās glāzes sarkanvīnam;
- Vidējās glāzes baltajam vīnam.

KOMPLEKTS «ASTRA» (LS-110, LS-113)



Komplekts paredzēts kafijas un citu karsto dzērienu pasniegšanai. Tasītēm (110 ml) ir izsmalcināta forma. Dubultās sienīgas pasargās dzērienu no ātras atdzišanas.

Komplektā ietilpst tasītes, apakštasītes, kanona espresso kafijas pagatavošanai, paplāte, cukura trauks uz paliktņa un krūze pienam.

Daudzās valstīs populārs kļuvis tiešā šāds kafijas pagatavošanas veids — karsta ūdens palaišana zem spēcīga spiediena.

Kafijas kannas lietošanas instrukcija

1. Nepieciešams daļu kafijkannas līdz vārstam piepildīt ar ūdeni.
2. Malto kafiju ievietot sietā.
3. Sietu ievietot zemākajā kafijkannas daļā.
4. Augšējo kafijkannas daļu uzlikt uz apakšējās un stingri pieskrūvēt vienu otrai.
5. Kafijas kanna ir aprīkota ar spiediena filtru mazāka kafijas daudzuma pagatavošanai. Lai to izdarītu, paredzēto filtru ievietot sietā, piepildīt ar malto kafiju, bet apakšējo kafijkannas daļu līdz pusei piepildīt ar ūdeni. Lai pagatavotu maksimālu daudzumu kafijas, samazināšanas filtrs netiek izmantots.
6. Kafijkannu uzlikt uz mazas liesmas līdz brīdim, kad kafija pacelsies līdz augšmalai. Apakšējā daļā ūdens karsēšanas rezultātā radīsies paaugstināts spiediens. Paaugstināts spiediens ūdeni virza no kafijkannas apakšējās daļas caur malto kafiju, un pa vertikālu caurulīti gatava kafija ietek virsējā kafijkannas daļā.

Ieteikumi pareizai kafijas kannas lietošanai

- Izmatot tikai malto kafiju. Nedrīkst izmantot šķīstošo kafiju vai kafijas ekstraktu.
- Laiku pa laikam pārbaudīt visu kafijas kannas daļu stāvokli.

KOMPLEKTS “LA PERLE” (LS-120, LS-123, LS-120-DG, LS-123-DG, LS-120-GP)



ZEPITER International piedāvā komplektu “La Perle” (“Pērle”) dzirkstošajiem dzērieniem.

Šampanieti atdzesē tieši pirms pasniegšanas galdā, tam komplektā paredzēts klasisks SPAINĪTIS ledum. Šaurās GLĀZES nodrošina dzēriena aromāta saglabāšanos.

Šampanieša pasniegšanai tiek izmantota PABLĀTE un īpašas APAKŠTASES.

KOMPLEKTS „CONTE “ (LS-130, LS-133)



Komplekts paredzēts tiem, kuriem garšo laba, bet ne pārāk stipra kafija, piemēram, kapučīno, amerikāņu kafija. Komplektu var izmantot, lai pasniegtu tēju un citus karstos dzērienus, kā arī saldējumu. Dubultās sieniņas pasargā saturu no ātras atdzišanas.

Komplektā ietilpst tasītes (200 ml), apakštasītes, lieliska kafijas kanna kafijas pagatavošanai, paplāte, cukurtrauks uz paliktņa un trauks pienam.

Kafijas kannas lietošanas instrukciju skat. nodaļā KOMPLEKTS “ASTRA “



KOMPLEKTS „BARON” (LS-160, LS-163, LS-160-DG, LS-163-DG, LS-160-GP)



Komplekts var tikt izmantots kā deserta, tā porciņu pasniegšanai maltītes laikā. Glāzes, deserta trauciņi un tases ieturēti vienotā stilā.

Deserta servīzes „Baron” priekšmetu izmantošana

Paplāte — ēdiena pasniegšanai pie galda.

Lielā bļoda – kompota un augļu salātu pasniegšanai. Var izmantot kā augļu vai pīrāgu trauku.

Deserta bļodiņas — augļu salātiem, pudiņiem, želejām, ievārijumiem. Var tik izmantoti kā trauciņi uzskodu pasniegšanai. Neaizvietojami čipsu, riekstiņu, krekeru pasniegšanai pie kafijas vai citiem dzērieniem.

Deserta trauciņi (platās glāzes) — Dzirkstošo vīnu un šampanieša, kokteiļu, saldējuma, augļu salātu, krēma un uzskodu pasniegšanai.

Tases desertam — labs papildinājums tējas, auksto dzērienu un sulu u.t.t. pasniegšanai pie deserta.

Deserta komplekts „Barons” piedāvā Jums plašas izmantošanas iespējas. Tas ir naizvietojams, ja vēlaties gaumīgu galda klājumu.

KOMPLEKTS „PRINCE” (LS-170, LS-173, LS-170-DG-SET, LS-173-DG-SET, LS-170-GP-SET)

Komplekta „PRINCE” glāzes atšķiras ar izmeklētu formu. Tās ir drošas un daudzfunkcionālas:

- ir nepļīstošas, var kalpot mūžīgi;
- vienmēr var likt galdā kā atsevišķu komplektu;
- vienmēr ir modernas;
- nav nepieciešama īpaša kopšana.

Glāžu un glāziņu lietošana

Vidējās glāzes:

- vīnam (baltajam, sarkanajam);
- šampanietim;
- kokteiļiem.

Lielās glāzes:

- alum;



- deserta vīniem;
- minerālūdenim, limonādei, sulām, piena dzērieniem;
- ūdenim.

Mazās glāzītes:

- degvīnam;
- liķierim.

KOMPLEKTS “TAIGA” (LS-180, LS-183)

Komplektā ietilpst mūsdienīgas formas metāla glāzes, apakštasītes, oriģinālas daudzfunkcionālas karotītes, ērta paplāte, termo tējkanna ar dubultām sienām tējas vārīšanai vai karsta ūdens pasniegšanai, krūze pienam ar apakštasi, cukurtrauks, kurā vienlaicīgi var pasniegt divu veidu cukuru. Katrs priekšmets atsevišķi un viss komplekts kopā — estētikas virsotne un funkcionalitātes pilnība.



Komplektā ietilpst divu veidu glāzes ar dubultām sienām: glāze ar rokturi — karstiem dzērieniem (tējai, karstvīnam, grokam), glāze bez roktura — aukstajiem dzērieniem (tējai ar ledu, sulai, kokteiļiem, alum).

Lai iegūtu garšīgu, stipru un spēcinošu tēju, izskalojiet tējkanna ar verdošu ūdeni. Pēc tam ievietojiet sietiņā nepieciešamo tējas daudzumu, aplejiet tēju ar karstu ūdeni (bet ne verdošu) un ļaujiet nostāvēties 3-5 minūtes. Neatstājiet tēju ilgi tējkannā, lai tēja nekļūtu rūgta.

Ar komplektu „Taiga” Jūsu tējas dzeršana pārvērtīsies izmeklētā tējas ceremonijā.

KOMPLEKTS „KING” (LS-190, LS-193)



Glāžu dizains ir pilnībā pieskaņots tā pamatfunkcijām — saglabāt un akcentēt paša dzēriena raksturu. Glāzēm ir dubultas sienas, kas pasargā to saturu no ātras atdzišanas vai sasilšanas. Ar ledus palīdzību temperatūra glāzē saglabājas 15 minūtes, parastās glāzēs pa šo laiku ledus izkustu no Jūsu roku siltuma. Karstie dzērieni ievērojami ilgāk saglabā savu

temperatūru, salīdzinot ar parastajām glāzēm.

Komplekts „King” ir universāls, paredzēts 6 personām, to var izmantot viskijam, tējai un citiem karstajiem dzērieniem, alum, sulām, ūdenim, kā arī saldējumam, kompotiem u.tml.

Glāzes „King” ir higiēniskas, drošas un viegli mazgājamas. Komplekts ir papildināts ar spainīti ledus pasniegšanai, knaiblēm ledum un paplāti.

Bļodiņas izmantojamas uzskodu, citrona, sāļū riekstiņu u.tml. pasniegšanai.



GALDA PIEDERUMI



KOMPLEKTS "SENATOR" (LB-706, LB-700, L-720)
KOMPLEKTS "KAPRIS" (LB-306, LB-300, LB-320)
KOMPLEKTS "KIMONO" (LB-606, LB-600, LB-620,
LB-630, LB-640, LB-650)
KOMPLEKTS "VENUS" (LB-206, LB-200, LB-220,
LB-230, LB-240, LB-250)

Galda piederumiem jāatbilst vairākām prasībām vienlaicīgi. Pirmkārt, tiem jābūt pagatavotiem no pašiem kvalitatīvākajiem materiāliem. Svarīgi, lai tie būtu praktiski un tajā pašā laikā rotāti ar dekoratīviem elementiem. Turklāt katram priekšmetam jāatbilst savai konkrētai funkcijai.

Saskaņā ar etiķeti nav pieļaujams galda klājumā izmantot stilistiski dažādus priekšmetus. Tā, piemēram, pamatpiederumu formai un zīmējumam jāatkārtojas augļu dakšiņās, bet karotei salātiem jābūt dizainiski saskaņotai ar tortes lāpstiņu. Tāpat jāievēro vienots izmērs un forma galda, deserta un tējkarotēm, jāievēro vienots zīmējums dažādiem mērķiem paredzētām dakšiņām.

ZEPTER galda piederumi ir radīti, lai kalpotu kā pirmās nepieciešamības priekšmeti, kas pievērš vispārēju uzmanību un sniedz estētisku baudījumu.

ZEPTER International piedāvā Jums 4 veidu galda piederumu komplektus:

- izgatavotus no korozijizturīga (nerūsējoša) tērauda (spoguļgluds pulējums);
- ar sudraba pārklājumu (sudrabs —prove 999, galvaniskais sudraba pārklājums 100 g/m² — 40 nm);
- ar zelta dekoru (apzeltījums 24 karāti 0,3 mikroni);
- apzeltīti (apzeltījums 24 karāti 0,3 mikroni).

Galda piederumu komplekts ļauj klāt galdu 6 vai 12 personām no diviem līdz pieciem ēdieniem, izmantojot vienota dizaina komplektu (pamata piederumi, piederumi zivij, piederumi bērnu galdam, naži sviestam, deserta karotes, kokteiļa karotes, komplekts steikam).

Nažus, dakšas un karotes nav jāpulē, piederumi ir stilizēti atbilstoši mūsdienīgai gaumei un tiem ir mūža garantija.

ZEPTER galda piederumu kolekcija paredzēta komplektiem: „Senator”, „Capris”, „Kimono”, „Venus”.

Galda piederumu uzglabāšanas ērtībām papildus var iegādāties koferi ar kodatslēgu vai koka futlāri.



Kodatslēgas lietošanas instrukcija

Rūpnīcā visas koda kombinācijas tiks noņemtas, un Jūs varēsiet atvērt koferi, izmantojot kombināciju 000. Atstāt šo kombināciju vai ieviest savu personīgo var uz vi-sām trim iedaļām.

Atveriet koferi un atslēgas aimugurē Jūs redzēsiet atslēgas koda mainīšanas sviru.

Piespiediet sviru, lai mainītu atslēgas kodu, un paceliet to augšup. Tagad pagrieziet koda sadaļas pēc Jūsu ieskatiem un izvēlieties numuru tā, lai Jūs varētu būt pārliecināti par to, ka neaizmirsīsiet šo kombināciju.

Pēc koda nomaiņas, atslēgas koda sviru ievietojiet normālā pozīcijā, nospiežot to uz leju.

Tagad ar pārliecību variet aizvērt koferi un to lietot. Tagad varēsiet koferi atvērt tikai ar Jūsu slepenās kombinācijas palīdzību.

Ja Jūs vēlēšities nomainīt koda kombināciju, izmantojiet 2., 3., 4. punktu norādīju-mus. Lai būtu pārliecināti par Jūsu koda patiesumu, centieties to nemainīt.

UZMANĪBU! Sīkāku informāciju par produkciju var apskatīt MASTERPIECE COLLECTION instrukcijā.

FONDĪ KOMPLEKTS

(LD-300)

Fondī izcelsme ir franču "Fondre", kas nozīmē „izkausēts”. Šis nosaukums ir saistīts ar senu Šveices siera pagatavošanas recepti. Fondī ir populārs daudzās pasaules valstīs.

Izmantošana



Nelielā deglī tiek iedegta uguns. Var izmantot medicī-nas vai sauso spirtu. Uz uguns tiek karsēts katliņš 20 cm diametrā (TF-020-20, TF-025-20, TF-030-20). Katliņā lē-nām vārās izvēlētā masa (šokolāde, siers vai biezpiens ar baltvīnu u.t.t. atkarībā no receptes). Ar speciālu 8 dakšiņu palīdzību Jūsu viesi pamērcē tajā gaļas gabaliņus, maizi, augļus, dārzeņus u.t.t. Ar fondī palīdzību var pagatavot daudz gastronomisku brīnumu.



VIRTUVES PIEDERUMU KOMPLEKTI

(TZO-010, TZO-040)

ZEPTER Virtuves piederumu komplekti ir izgatavoti no korozijizturīga(nerūsējoša) tērauda, kas garantē tiem ilgu kalpošanas mūžu.

Katram komplekta priekšmetam ir praktisks, noapaļots īpašas tekstūras rokturis ar pakaramo, lai to viegli varētu pakārt speciālā pie sienas piestiprināmā statīvā.

Virtuves piederumu komplekta sastāvs



Virtuves piederumu komplekts 1

TZO-010 Kauss 9 cm
TZO-002 Lāpstiņa ar ovāliem caurumiem
TZO-003 Putošanas slotiņa
TZO-004 Siets 16 cm
TZO-005 Pudeļu attaisāmais
TZO-006 Dārzeņu tīrīšanas nazis
TZO-007 Putošanas karote
TZO-008-50 Kronšteins 50 cm
TZO-009-9 Stiprināšanas elementi un āķu komplekts 9 gb.



Virtuves piederumu komplekts 4

TZO-040 Kauss 9 cm
TZO-301 Putu karote 12 cm
TZO-302 Mērces karote
TZO-303 Karote maisīšanai
TZO-304 Lāpstiņa cepšanai
TZO-305 Dakša
TZO-306 Spagetti karote
TZO-008-50 Kronšteins 50 cm
TZO-009-8 Stiprināšanas elementi un āķi 8 gb

NAŽI

(LZ-104-ZK., LZ-102-PH.)

Nažiem, kas ietilpst šajos divos komplektos, ir raksturīga paaugstināta izturība, pateicoties augstākam oglekļa, molibdēna un vanādija saturam.

No parastiem nažiem tie atšķiras ar daudz ilgāku ekspluatācijas termiņu. Kas ir ļoti svarīgi — pateicoties tērauda izturībai, šie naži ilgi nekļūst truli, un to asmeņus nepieciešams uztrīt daudz retāk kā parastiem nažiem.

Mūsu naži, pateicoties savam praktiskumam un pilnīgotajai formai, atbilst gan profesionālu pavāru, gan mājsaimnieču gaumei un prasībām, jo ir kvalitatīvi, droši un mūžīgi.



Izmēri (LZ-104-ZK.):

1. Nazis dārzeņu tīrīšanai 3,5" / 8,9 cm
2. Universāls nazis 5" / 12,7 cm
3. Nazis sadalīšanai 8" / 20,3 cm
4. Šefpavāra nazis 8" / 20,3 cm
5. Maizes nazis 8,7" / 22 cm
6. Vīle-nažu asināmais 8" / 20,3 cm



Izmēri (LZ-102-PH.):

1. Nazis dārzeņu tīrīšanai 3,8" / 9,7 cm
2. Universāls nazis 5,5" / 13,9 cm
3. Nazis sadalīšanai 8,5" / 21,7 cm
4. Šefpavāra nazis 8,7" / 22 cm
5. Maizes nazis 9.3" / 23,7 cm
6. Vīle-nažu asināmais 8,1" / 20,5 cm



Nažu kopšana

- Atsevišķas pārtikas skābes(citrons, sinepes, kečups) var izraisīt nažu koroziju, tāpēc nažus nepieciešams mazgāt uzreiz pēc lietošanas.
- Ieteicams pēc katras lietošanas mazgāt nažus zem silta ūdens strūkļas, neizmantot abrazīvus mazgāšanas līdzekļus, pēc tam rūpīgi noslaucīt.
- Nav ieteicams mazgāt nažus trauku mazgājamajā mašīnā, jo asmeņi mazgāšanas laikā var pieskarties citiem galda piederumiem, katliem un pannām, kas var radīt robus asmeņī.
- Nav ieteicams griešanu veikt uz cietas virsmas. Nederīgi ir virtuves dēļiši no metāla, keramikas, cietas plastmasas. Vislabākā virsma ir koks.
- Nav pieļaujama naža izmantošana tam neparedzētiem mērķiem. Nazis ir paredzēts tikai griešanai.
- Lai izlīdzinātu naža asmeni un uzasinātu nazi, izmantojiet īpaši pielāgoto nažu asināmo. Asināšanas laikā nazim jābūt tīram. Neasiniet nazi ar roboto asmeni.
- Glabājiet nažus speciālajā statīvā, tas pasargās nažus no asmeņa bojājumiem un būs drošāk.

Vīle — nažu asināmais

Nažu asināmais paredzēts, lai iztaisnotu griešanai paredzēto daļu vai lai atjaunotu naža asmeni. Nažu asināmais ir tikpat ciets, cik nazis, vai pat nedaudz cietāks.

Naža iztaisnošanas laikā nazis jātur apmēram 25 grādu leņķī pret asināmo. Spēks, kas izmantots asināšanas laikā, nedrīkst būt liels, jo uzdevums nav noņemt metālu(uzasināt). Griezošā mala atjaunojas ar izlīdzināšanas palīdzību, atliecot to sākotnējā stāvoklī.

Speciāla naža asināmā izmantošana ļauj ilgstoši uzturēt nazi darba stāvoklī bez paša asmeņa asināšanas. Tieši asināšana, noņemot metāla slāni, saīsina instrumentu lietošanas mūžu.

METĀLA STATĪVS NAŽU GLABĀŠANAI (LZ-150)

Šis nažu statīvs ir ērts, stilīgs un neaizvietojams katrā mājā. Statīvs ir izgatavots no korozijizturīga(nerūsējoša) tērauda, garantējot tā mūžīgu kalpošanu.

Statīvā viegli ievietot 5 nažus un speciālo nažu asināmo, jo nažiem vienmēr ir jābūt asiem, jāatrodas drošā vietā un, protams, vienmēr ērti aizsniedzamiem.




SYNCRO-CLIK

(TF-420-20, TF-420-24)

ZEPTEK vāki SYNCRO-CLIK ļauj viegli un ātri pagatavot ēdienu, pat ja jums nav nācies gatavot ātrvāres katlā. Tik vienkārša pagatavošanas veida ar ātrvāres katlu līdz šim nav bijis:

Uzlikt vāku — klikšķis — vāks aizvērts, un pretēji — klikšķis — vāks atvērts

Vāks SYNCRO-CLIK 20 cm (TF-420-20) savienojams tikai ar ZEPTEK katliem 20 cm diametrā, izturīgiem pret spēcīgu spiedienu, ar kādu no precēm ar artikulu: TF-030-20, TF-037-20, TF-042-20, TF-047-20, TF-058-20, LD-035, LD-045, LD-056, kuru apakšpusē atrodas marķējums ar kroni .



Bez tam, jaunā dizaina katlu apakšpusē (ar smilškrāsas plastmasas ieliktniem rokturos) — art. TF-030-20, TF-037-20, TF-042-20, TF-047-20, TF-058-20 — norādīts:

- **Viens no šādiem tilpumiem: 3.0 l, 3.7 l, 4.2 l, 4.7 l, 5.8 l** (virš ZEPTEK logotipa pa kreisi),

- **Un pieļaujama spiediens 1,8 bar** (zem ZEPTEK logotipa pa kreisi).

Vāks SYNCRO-CLIK 24 cm (TF-420-24) savienojams tikai ar ZEPTEK katliem 24 cm diametrā ar kādu no precēm ar artikulu: TF-040-24, TF-056-24, TF-067-24, TF-090-24.





1. Virsējais vāks

2. Vāks (CL2)

3. Bloķēšanas mehānisms

4. Skavas

5. Atslēga-rokturis

5a Temperatūras indikators

5b Spiediena indikators (sarkanā poga)

5c Atvere tvaika izvadei

5d Stāvoklis «atvērts»

5e Stāvoklis «aizvērts»

6. Gumijas gredzens-blīve (CL2)

7. Siltuma rādītājs

8. Gumijas vārsts

8a Gumijas ieliktnis

8b Virzuļa vārsts

9. Kombinēts vārsts

9a Vārsta korpusis

9b Virzuļa vārsta atsperes un skrūves savienojums

9c Vārstu gumijas starplikas

9d Virzuļa gumijas starplikas

SYNCRO-CILK® sastāvdaļas

UZMANĪBU! Nav pieļaujama slēdzējmechānisma izjaukšana. Jebkuras manipulācijas var izraisīt negatīvas sekas priekšmeta drošai un funkcionālai lietošanai, kā arī rezultātā firma neuzņemas atbildību par produkta garantiju.

Spiediena katls ar vāku SYNCRO-CLIK

1. Kompānijas Zepter International spiediena katla gatavošanas principi

Vāks SYNCRO-CLIK hermētiski noslēdz ZEPTER katlu, pārvēršot to ideālā spiediena katlā.

Sakarsētais tvaiks netiek ārpus katla, kas ļauj katla iekšienē nodrošināt temperatūru līdz apmēram 120° C un spiedienu līdz apmēram 1 bar. Tādā veidā Jūs ekonomējat, salīdzinot ar parastu vārīšanas procesu, līdz 80% laika un līdz 60% enerģijas.

2. Pamatnoteikumi veiksmīgai ātrai gatavošanai ar spiediena kaltu ar vāku SYNCRO-CLIKO

2.1 Vāka atvēršana un aizvēršana

Pagrieziet bloķēšanas rokturi pa kreisi, līdz tas apstājas. Bloķēšanas ierīce atveras.

Novietot vāku virs katla, uzspiest uz tā tādā veidā, lai tas pilnībā parklāj katla malas. Pagriezt bloķēšanas rokturi pa labi, līdz tas apstājas. Tagad vāks ir aizvērts.

Brīdinājums: Nekad neizmantojiet spēku, lai aizvērtu vāku; mehānisms ir izgata-vots tādā veidā, lai būtu viegli atverams un aizverams bez spēka izmantošanas.

Ja vāku ir grūti aizvērt, pagrieziet bloķēšanas rokturi pa kreisi un noņemiet vāku, vēlreiz novietojiet vāku uz katla un pagrieziet rokturi pa labi. Ja vāku joprojām grūti aizvērt, lūdzu, sazinieties ar mūsu Servisa dienestu.

2.2 Nepiepildīt katlu varāk par 2/3

Marķējums (dubulta atzīme sānu rokturu atrašanās vietās) norāda pieļaujamo katla satura līmeni. Gatavojot zupas, treknus buljonus, pamatēdienus, kompotus, veselus gaļas gabalus u.t.t, nepiepildīt katlu vairāk kā līdz pusei. Pretējā gadījumā produkti vārīšanās gaitā var pacelties līdz katla vākam, pat radīt spiedienu.

Kļūstot par ZEPTER International preču pircēju, Jūs iegūstat firmas katlu komplektu, kas atšķiras pēc izmēra augstumā, bet tiem ir vienāds diametrs. Tādā veidā Jūs vienmēr varat izvēlēties piemērotu katlu viena vai otra ēdiena pagatavošanai un tā daudzumam.

2.3 Vienmēr pievienot šķidruma tvaika radīšanai

Atkarībā no katla tilpuma, tajā nepieciešams iepildīt atbilstošu šķidruma(ūdens, buljons) daudzumu, lai veidotos tvaiks, kas nepieciešams ēdiena pagatavošanas procesā.

Aptuvenais šķidruma daudzums atkarībā no tilpuma:

līdz 3 l — apmēram 1 tase

no 3 līdz 5 l — apmēram 1,5 tase

vairāk kā 5 l — apmēram 2 tases.

2.4 Karsēšana un vārīšana līdz ēdiens gatavs

Ar produktiem piepildītu un aizvērtu katlu uzkarsēt uz plīts, novietojot slēdzi uz maksimālo karsēšanas režīma pakāpi.

Tiklīdz spiediena regulators paceļas līdz sarkanajai sadaļai(tādā stāvoklī vārsts aizveras), pārslēgt plīti uz nākamo mazāko vai minimālo karsēšanas režīmu.

Speciāla termometra rādītājs, kurš vārīšanas procesa sākumā(sarkanās pogas paceļšanās momentā) atrodas dzeltenajā sadaļā, sāk pamazām pārvietoties uz zaļo sadaļu.

Vārīšanas proces gaitā līdz gatavībai rādītājam jāatrodas apmēram zaļās sadaļas vidū. Lai nodrošinātu šādu rādītāja pozīciju, ir nepieciešams atbilstoši noregulēt plīts karsēšanas režīmu.



2.5 Norādījumu ievērošana vārīšanas gaitā.

Tiklīdz sasniegta sarkanā sadaļa un Jūs samazināt plīts karsēšanas režīmu, jāievēro vārīšanas gaitas norādījumi(nodaļa»Vārīšanās gaita») Vārīšanās gaita norit orientējoši un var nedaudz mainīties, lai iegūtu vislabāko rezultātu, tā ir atkarīga no produktu, kas tiek izmantoti ēdiena gatavošanā, īpašībām.

2.6 Ja temperatūras indikators pārvietojas uz sarkano sadaļu.

Ja temperatūras indikators pārvietojas uz sarkano sadaļu, tas nozīmē, ka Jūsu plīts ieslēgta pārāk augstā karsēšanas režīmā, vai nu Jūs to pārlēdzāt ar nokavēšanos, vai arī karstums ir pārāk liels — plīts nav pārslēgta uz nepieciešamo zemāko karstumu. Šādā situācijā iedarbojas kombinētais vārstulis un pārkarsētais tvaiks ar vieglu šņākoņu tiek izvadīts pa tvaika novirzīšanas atveri. Temperatūra spiediena katlā krītas. Šādā gadījumā ieteicams katlu noņemt no plīts(turiet katlu aiz rokturiem vai izmantojiet virtuves cimds) uz īsu brīdi, līdz temperatūras indikators atgriežas zaļajā sadaļā. Ieslēdziet plīti uz viszemāko karsēšanas režīmu un novietojiet katlu uz tās.

2.7 Norādītā vārīšanas laika beigšanās

Ja ir pagājis norādītais nepieciešamais vārīšanās laiks, nepieciešams samazināt temperatūru katla iekšienē no 120°C līdz mazākais 100°C, bet spiedienu līdz lielumam, kas ļauj atvērt vāku. Tam nepieciešams izlaist tvaiku no katla vai atdzesēt to.

Lai to izdarītu, var izmantot vienu no 3 veidiem:

a) Atvērt un aizvērt spiediena regulatoru(atveri tvaika izvadīšanai)uz dažām sekundēm — t.i. uzspiest uz sarkanās pogas un ļaut tai pacelties dažas reizes, lai novērstu šķidrums vai ēdiena noplūdi gar trauka malām(detaļa 56).

Verdošais tvaiks tiek novadīts caur drošības vārstu(izvades atvere).

Temperatūras indikators lēnām pārvietojas atpakaļ dzeltenajā sadaļā. Pēc tam, kad spiediena regulators (sarkanā poga) atlaižas un vairāk nenonāk augšējā pozīcija, kad noņem pirkstu, var atvērt vāku.

UZMANĪBU!

Tvaika novirzīšanas laikā drošības vārstam(atverei) jābūt vārstam uz pretējo pusi no Jums.

b) Karstu katlu ievietot ar aukstu ūdeni(apm.5 cm) piepildītā izlietnē, kamēr spiediena regulators(sarkanā poga) nenolaižas uz leju(turiet katlu aiz rokturiem vai izmantojiet virtuves cimds). Tikai pēc tam variet atvērt katlu.

c) Taupīga saimniece izslēgs plīti laicīgi, kādu laiciņu pirms vārīšanas beigām. Pateicoties katla dibena energo taupošajām īpašībām, vārīšanās process kādu laiku vēl turpināsies, pamazām samazinoties temperatūrai. Temperatūras indikators pamazām pārvietojas uz dzeltenu sadaļu līdz brīdim, kad nolaidīsies spiediena regulators(sarkanā poga), pēc tam var atvērt vāku.



Piesardzības ievērošanas pasākumi

1. Uzmanīgi iepazīstieties ar piesardzības pasākumiem.
2. Nepieciešama paaugstināta uzmanība, izmantojot spiediena katlu, ja blakus atrodas bērni.
3. Neievietojiet spiediena katlu karstā cepeškrāsnī.
4. Esiet ļoti uzmanīgi, pārvietojot katlu, kad tas atrodas spiediena režīmā. Neaizskariet karstās virsmas.
5. Turiet katlu aiz rokturiem vai izmantojiet virtuves cimdus.
6. Neizmantojiet spiediena katlu tam neparedzētai lietošanai.
7. Ātrvāres katls darbojas zem spiediena. Nepareiza lietošana var izraisīt apdegumus. Pirms lietošanas pārlicinieties, ka vāks ir cieši aizvērts.
8. Skat. «Lietošanas instrukciju».
9. Pirms lietošanas pārlicinieties, ka katls ir sagatavots darbam.
10. Nekad neatveriet ātrvāres katlu ar spēku. Pārlicinieties, ka iekšējais spiediens ir atgriezies normālā pozīcijā. Skat. «Lietošanas instrukciju»
11. Neizmantojiet spiediena katlu, nepievienojot ūdeni, kas var radīt nopietnus bojājumus. Izvairieties no pilnīgas šķidruma iztvaikošanas.
12. Nepiepildiet katlu vairāk par 2/3. Gatavojot briestošus produktus, rīsus, žāvētus augļus u.tml., nepiepildiet katlu vairāk par ½ apjomā, vai rīkojieties saskaņā ar ražotāja instrukcijām.
13. Izmantojiet plīti saskaņā ar «Lietošanas instrukciju»
14. Gatavojot gaļu ar ārējo apvalku(liellopu mēle u.tml.), apvalks var uzpūsties spiediena ietekmē; nepārduriet to uzreiz pēc pagatavošanas: Jūs variet applaucēties.
15. Gatavojot biežus ēdienus pirms vāka atvēršanas katlu viegli pakratīt, lai novērstu iespējamo ēdiena izšļakstīšanos, ņemot nost katla vāku.
16. Pirms lietošanas vienmēr pārlicinieties par vārsta tīrību(Skat. «Lietošanas instrukciju»)
17. Neizmantojiet spiediena katlu cepšanai ar taukvielām.
18. Nedrīkst veikt nekādas izmaiņas drošības ierīcēs, tīrīšana un apkope veicama saskaņā ar lietošanas instrukciju.
19. Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves detaļas, kas atbilst Jūsu modelim.
20. Nav pieļaujama vāka SYNCRO-CLIK izmantošana citu ražotāju firmu katliem vai ZEPTEK katliem, kas nav norādīti šajā instrukcijā.
21. Neizmantojiet spiediena katlu, ja novērojat nodilumu vai kādus bojājumus.
22. Neatstājiet ātrvāres katlu uz plīts ilgstoši, tas var radīt plītij būtisku kaitējumu.
23. SAGLABĀJIET LIETOŠANAS INSTRUKCIJU.



Kopšana un tīršana.

Pēc katras lietošanas

Pagriezt pretēji pulksteņa rādītāja virzienam vakuma gredzenu un noņemt virsējo vāciņu.

Vāciņu vai bloķēšanas ierīci nomazgāt (ja tie ir netīri) zem tekoša ūdens vai izlietnē, izmantojot mīkstu suku. Vairākas reizes pagrozīt aizlēdzošo rokturi pa labi pa kreisi.

Pārvietojot slēdzējmehānismu var izmazgāt zem tā esošo slideno virsmu. Atstāt vāku nožūt vai noslaucīt to.

Pēc vairākkārtējas izmantošanas

Pēc nepieciešamības izjaukt SYNCRO-CLIK pa sastāvdaļām un rūpīgi iztīrīt saskaņā ar instrukciju:

a) Noņemt virsējo vāciņu un rūpīgi to notīrīt.

b) Uzmanīgi noņemt termometru no plastmasas gredzena uz slēdzējroktura un rūpīgi notīrīt.

c) Noņemt vāka iekšpuses blīvējošo gumijas gredzenu un rūpīgi nomazgāt.

d) Nomazgāt vāciņa detaļas zem tekoša ūdens vai izlietnē, izmantojot mīkstu suku vai trauku mazgāšanas sūkli. Visas detaļas var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, vispirms noņemot termometru. Termometrs tīrāms atsevišķi ar rokām.

e) Noskalojiet un izžāvējiet detaļas, ievietojiet termometru un gumijas blīvējošo gredzenu vietā.

f) Izjaukt kombinēto vārstu (zīmējumā detaļa 9), iztīrīt detaļas un salikt atkal kopā: Atskrūvēt rievoto skrūvi, kas atrodas vāka iekšpusē, un noņemt vārstu.

Noņemt virzuļa vārstu no vārsta korpusa, pavelkot to uz augšu.

Attīrīt abas detaļas.

Pēc tam visu salikt atpakaļ (vārsta korpusā), paspiežot to uz leju.

Nostiprināt vārstu vāka iekšpusē ar rievotās skrūves palīdzību

g) Noņemt gumijas vārstu, attīrīt tā detaļas un atkal pievienot (zīmējumā detaļa 8):

Noņemt gumijas vāciņu no vāka pamatnes, velkot uz savu pusi.

Izņemt vārsta virzuli no gumijas ietvara.

Nomazgāt abas detaļas zem tekoša ūdens.

Ievietot vārsta virzuli gumijas ietvarā, pārbaudīt, vai ievietots pareizi (platajai virzuļa daļai jāatrodas ietvara ārpusē). Ievietot gumijas ietvaru vāka pamatnē.



Drošības noteikumi, lietojot vāku SYNCRO-CLIK

1. Izmantojiet vāku SYNCRO-CLIK tikai ar ZEPTER šajā instrukcijā norādītajiem katliem.
2. Nav pieļaujama bloķēšanas mehānisma izjaukšana.
3. Nepiepildīt ātrvāres katlu pilnāku par 2/3 apjoma(pārbaudiet atbilstību katla iekšpusē), bet atsevišķos gadījumos apjoms nedrīkst pārsniegt vairāk kā pusi.
4. Sekot līdzi, lai katlā vienmēr būtu pietiekams šķidruma daudzums un lai tas neiztvaikotu vārīšanas procesā.
5. Gatavojot biezus ēdienus pirms vāka atvēršanas, katlu viegli pakratīt, lai novērstu iespējamo ēdiena izšļakstīšanos, ņemot nost katla vāku.
6. Katru reizi pirms SYNCRO-CLIK izmantošanas pārbaudīt brīvu pieeju vārstulim, nospiežot ar pirkstu uz mobilā virzuļa vārsta, kas atrodas vāka iekšpusē.
7. Nav pieļaujamas nekādas izmaiņas paredzētajās drošības ierīcēs (uz abiem vārstuļiem vāka iekšpusē).
8. Gumijas rinķis ir nolietojama detaļa, kuru nepieciešams nomainīt, tiklīdz parādās nodiluma pazīmes vai kādi citi defekti(plaisas, trauslums).
9. Nolietoto vai bojāto detaļu nomainīšanai izmantot tikai oriģinālās ZEPTER rezerves detaļas.
10. Uzmanīgi iepazīstieties ar lietošanas instrukciju. Nepareiza SYNCRO-CLIK vāka lietošana var radīt nepatīkamas sekas.
11. Nav pieļaujama ātrvāres vāka izmantošana, ja ir bojāti drošības mehānismi. Ja Jūs nevarat patstāvīgi nomainīt pret jaunām rezerves detaļām vai tirgū nav pieejamas atbilstošas rezerves detaļas, vērsieties, lūdzu, ZEPTER apkalpošanas dienestā.

Kā rīkoties, ja... (daži praktiski padomi)

1. ... Spiediena indikators (sarkanā poga) karsēšanas laikā nepaceļas?

Pārbaudīt, vai pareizi ievietots gumijas vārsts (skat.nodaļu «SYNCRO-CLIK-apkope un tīrīšana»; punkts «e»). Ja problēma joprojām pastāv, tātad nav pietiekami sakarsēta plīts. Jāpārslēdz plīts uz maksimālo karstumu un nepieciešamības gadījumā jāpārvieto katls uz spēcīgāku sildošo virsmu(ātrvāres katlu pārvietot tikai, turot aiz rokturiem vai izmantojot viruves cimdus)

Var rasties nepieciešamība pacelt spiediena katlu ar abām rokām un viegli pakratīt, lai samaisītu katla saturu, pēc tam atkal novietot to uz plīts.

2. ... Termometra rādītāji sasniedz zaļo sadaļu un tur paliek?

Arī šajā gadījumā karstuma pakāpe nav pietiekama. Pārslēgt plīti uz daudz lielāku karstumu, sagaidīt temperatūras indikatora pārvietošanos pa labi. Pēc tam samazināt karsēšanas pakāpi.

Ja jūs gatavojat ļoti augstā katlā(t.i. lielu porciju), pēc karsēšanas pakāpes paaugstināšanas ieteicams pagaidīt mazliet ilgāk, tikai tad samazināt plīts sildvirsmas karstumu.



3. ... Termometra rādītāji pārvietojas sarkanajā sadaļā, notiek iztvaikošana pa novadīšanas atveri(drošības vārstuli)?

Pārāk karsta plīts. Nekavējoties pārslēgt plīti uz minimālo režīmu vai noņemt ātrvāres katlu no plīts uz kādu laiku(turēt spiediena katlu aiz rokturiem vai izmantojot virtuves cimdus), kamēr temperatūras rādītājs atkal neatgriežas zaļajā sadaļā.

4. ...Termometra rādītāji sniedzas sarkanajā zonā, pat ja plīts ir ieslēgta minimālajā karsēšanas režīmā?

Plīts joprojām ir pārāk karsta. Novietot katlu uz mazākas sildvirsmas(nepieciešams turēt aiz rokturiem vai izmantot virtuves cimdus) vai izslēgt plīti uz dažām minūtēm. Ja Jūs lietojiet gāzes plīti, ieteicams izmantot jebkuru pārdošanā esošu siltumizolējošu paliktņi.

5. ... Tvaiks negaidot sāk nākt garām vāka malām?

Tas nozīmē, ka sāka darboties otrs rezerves vārsts (gumijas vārsts), acīmredzot kombinētā vārsta mazspējas dēļ.

Nekavējoties noņemt spiediena katlu no plīts un ļaut atdzist(nepieciešams turēt katlu aiz rokturiem vai izmantot virtuves cimdus). Tikai pēc spiediena katla atdzišanas pārbaudīt kombinētā vārsta stāvokli. Pēc nepieciešamības izjaukt to un iztīrīt(skat.nodaļu «SYNCRO-CLIK-apkope un tīrīšana»; punkts «e»).

Atkal savienot kombinēto vārstu. Demontēt un iztīrīt gumijas vārstu. Pēc tam ievietot vārstuli gumijas ietvarā un ietvaru ievietot vāka pamatnē(skat.nodaļu»SYNCRO-CLIK-apkope un tīrīšana»).

6. ...Spiediena katls piepildīts vairāk par 2/3?

Izmantot daudz lielāku ZEPTER katlu.

Ja Jūs gatavojiet sautētus dārzeņus, ieteicams iepriekš tos blanšēt katlā bez vāka, apļejot tos ar karstu ūdeni.

Apjoms būtiski mazināsies. Sekot līdzi, lai katlā būtu pietiekams daudzums šķidruma, uzlikt katlam vāku SYNCRO-CLIK un pabeigt gatavošanas procesu.

7. ... Jūs vēlaties saglabāt ēdiena vērtīgās uzturvielas un aromātu?

Pēc gatavošanas procesa beigām neizmantojiet spiediena indikatoru(sarkano pogu) lai atdzesētu kalnu un noņemtu vāku. Izmantojiet vienu no trim ietekumiem atdzesēšanai, kas norādīti nodaļā 2.7.

8. ...Jums ir nepieciešams padoms, kā uzglabājams SYNCRO-CLIK vāks?

Nomazgājiet vāku uzreiz pēc tā lietošanas. Neatstājiet to uz katla aizvērtā stāvoklī, novietojiet to uz katla ar apakšējo pusi uz augšu, lai nepieļautu gumijas gredzena deformāciju un vienlaicīgi ļautu gaisam iekļūt katlā.

Ieteicamais gatavošanas laiks

ZUPAS

Pupiņu zupa(ar iepriekšēju mērcēšanu)	15-20 min.
Zirņu zupa (ar iepriekšēju mērcēšanu)	10-15 min.
Zirņu zupa (bez iepriekšējas mērcēšanas)	15-20 min.
Dārzeņu zupa(no svaigiem dārzeņiem)	4-8 min.
Mannas /auzu putra	3-5 min.
Gulaša zupa	15-20 min.
Zupa no auzu pārslām	3-4 min.
Kartupeļu zupa	4-6 min.
Lēcu zupa(ar iepriekšēju mērcēšanu)	8-10 min.
Lēcu zupa(bez iepriekšējas mērcēšanas)	15-20 min.
Minestrone (gaļas vai vistas zupa ar dārzeņiem)	8-10 min.
Rīsu zupa	8-10 min.
Liellopu gaļas buljons	35-40 min.
Vistas buljons	25-35 min.
Zupa ar makaroniem	3-5 min.
Tomātu zupa ar rīsiem	8-10 min.
Sīpolu zupa	2-3 min.

PAMATĒDIENI

Dārzeņu sautējums	6-7 min.
Lēcas(iepriekš mērcētas) ar bekonu un kartupeļiem	10 min.
Gaļa ar rīsiem serbu gaumē	8 min.

GAĻAS ĒDIENI

Gulašs	15-20 min
Gaļa(sagriezta lielos gabalos)	20-25 min
Jēra gaļa ar zirņiem	15 min
Vista(atkarībā no veida un izmēra)	25-30 min
Teļa gaļa(sagriezta mazos gabaliņos)	6 min
Cepta teļa gaļa	15-20 min.
Teļa gaļas frikasē	10 min.
Teļa stilbs	15-20 min
Teļa gaļas ragū ar rīsiem	10-12 min
Tītara kāja	25-35 min
Cepta liellopa gaļa	35-45 min
Ribiņas ar kāpostiem un kartupeļiem	8-10 min
Rostbifs (liellopa liemeņa fileja)	20-25 min
Rulete	15-25 min
Šķinkis(cepts)	20-25 min
Šķinkis(vārīts)	30-35 min.
Cepta cūkgaļa	20-25 min.
Cūkas kājiņas	35-45 min.
Cūkgaļa karijā	10-15 min.
Cepetis	35-45 min
Teļa un cūkas mēle	20-25 min.
Liellopa mēle	50-60 min

ZIVS UN MEDĪJUMS

Baltvīnā vai ūdenī sautēta zivs	16 min
Sautēta zivs ar kartupeļiem	6-8 min
Zivs galerts baltvīnā ar kartupeļiem	6 min
Sautēta stirnas kāja	20-25 min.
Medījuma ragū	15-25 min



DĀRZEŅU ĒDIENI

Puķkāposts(atkarībā no šķirnes)	2-6 min
Vesels puķkāposts	6-8 min
Pākšu pupiņas	5-7 min
Pupiņas	6-8 min.
Zaļie zirnīši	2-3 min.
Kartupeli (tīrīti, nesagriezti)	7 min.
Kartupeļi mundierī	10-15 min.
Kastaņi	5-8 min.
Kolrābji, baltās bietes	4-6 min.
Veseli burkāni	10-12 min.
Sagriezti burkāni	4-6 min.
Pildīti pipari	6-8 min.
Sēnes	5-8 min.
Briseles kāposti, svaigi	4-6 min.
Briseles kāposti, svaigi sasaldēti	8 min.
Bietes	15-25 min.
Sarkanie, baltie, Savoņas kāposti	5-7 min.
Skābēti kāposti	8-10 min.
Sakņu pētersīļi	4-6 min.
Selerija	15-25 min.
Spargēļi	7-8 min.
Pildīti tomāti	2-3 min.

CITI PĀRTIKAS PRODUKTI

Manna	3-5 min.
Kartupeļu klimpas	8-10 min
Maizes klimpas	6 min.
Pasta(makaronu izstrādājumi)	3-5 min.
Rīsu pudiņš	10 min.
Attīrīts rīss	15-20 min.
Apvārīts rīss	10 min.
	15-20 min

KOMPOTI

Āboli — ābolu kompots	10-12 min
Aprikozes, persiki	1-3 min.
Bumbieri	3 min
Ķirši, plūmes	3-6 min.
Ķirši, plūmes	2-3 min.
Izmērcēti žāvēti augļi	4-5 min.

AUGĻU SULAS

Kazenes	20-25 min
Zemenes, meža zemenes	30-35 min.
Mellenes	15-20 min.
Avenes	5-10 min.
Plūškoka augļi	5-10 min.
Upenes un jāņogas	10-15 min.
Skābie ķirši	10-15 min.
Plūmes	10-15 min.
Rabarberi	10-15 min.
Ērkšķogas	10-15 min.
Vīnogas	5-10 min.
Deserta vīnogas	15-20 min.
Medījuma ragu	10-15 min.
	15-25 min

ZEPTER KATLS SULAS TVAICĒŠANAI

(TF-350)



ZEPTER sulu tvaicētājs Jums klūs par brīnišķīgu palīgu, gatavojot un konservējot augļus, ogas un dārzeņus ziemas krājumiem. ZEPTER katls sulu tvaicēšanai būs lielisks papildinājums ZEPTER katlu komplektiem, kuros ietilpst katli ar diametru 20 cm vai 24 cm (jebkura tilpuma) un tvaicētājs diametrā 24 cm(TF-987-24).

ZEPTER sistēmā sulas vārīšanai ietilpst:

- Katla vāciņš (rokturis parasts, bez termokontroliera);
- Tvaicētājs diametrā 24 cm (TF-987-24);
- ZEPTER katls sulas tvaicēšanai(TF-350);
- ZEPTER katls diametra 20 cm vai 24 cm.

ZEPTER katls sulas vārīšanai (TF-350) sastāv no:

- Korpusa;
- Vāciņa (rokturis parastais, bez termo kontroles);
- Sulas savācējs ar atverēm tvaikam un tērauda caurulīti sulas noliešanai.
- Gumijas caurulīte ar aizdari.

Izmantošanas veids

ZEPTER-sistēmas sulu karsēšana notiek karstam tvaikam iedarbojoties uz svaigām ogām un dārzeņiem, tādējādi izvadot no tiem sulu.

Pirms darba rūpīgi ar karstu ūdeni nomazgājiet visas sistēmas detaļas. ZEPTER katlu piepildiet ar ūdeni(apmēram 1,5 l) un novietojiet uz plīts vai cita siltuma avota.

Uz katla novietojiet sulas tvaicēšanas katla komplektu(ar ievietotu sulas savācēju un pievienotu gumijas caurulīti). Uz tvaicēšanas trauka novietojiet tvaicētāju 24 cm diametrā, ievietojiet uz tvaicētāja labi nomazgātus un sagatavotus(attīrītus, sagrieztus u.t.t.) augļus, ogas vai dārzeņus(apmēram 2 kg) un uzlieciet vāku.

Uz gumijas caurulītes uzlieciet saspiedēju vai arī atbrīvojiet galu, lai ļautu iztecēt gatavai sulai. Sulas gatavošanas beigās rūpīgi notīriet visas sulas tvaicēšanas katla sistēmas detaļas, tajā skaitā caurulīti sulas tecināšanai.



Augļu sulu aptuvenais pagatavošanas laiks:

	daudzums	karsēšana	gatavošana
Ķirši, āboli šķēlēs, bumbieri šķēlēs	2 kg	10–15 min	apmēram 50 min
sagriezti persiki, ave- nes, upenes, jāņogas	2 kg	10–15 min	apmēram 40 min

DĀRZA GRILS

(LD-990)



Augsvērtīgs korozijizturīgs (nerūsējošs) tērauds, no kura izgatavots grils, garantē, ka tas nerūsēs un būs mūžīgs. Ogļu pannas rokturiem piemīt lieliska siltumizolācija un tie ir droši ogļu pannas pārvietošanai jebkurā karstuma pakāpē. Karstuma pakāpes regulēšana notiek manuāli. Ar speciāla vāka palīdzību dārza grilu var pārvērst cepeš pannā. Tādējādi var sasniegt optimālu temperatūras režīmu, lai pagatavotu atbilstošus ēdienus. Paplāte, pateicoties kurai lāpstiņa, dakša un knaibles gaļas raņemšanai vienmēr ir ērti sasniedzamas, vienlaicīgi nodrošina grila stabilitāti, bez tam paplāti var izmantot kā paliktņi grila novietošanai uz galda.

Piederumi

- Iesms ar izvirzītiem zobīņiem;
- Lāpstiņa, dakša un knaibles gaļai;
- Elektromoriņš, ko vienmērīgai cepšanai darbina baterija (baterija R 20 vai elements 373);
- Ērta soma grila transportēšanai.

levietojiet grila kājas tā pamatnē un nostipriniet ar atsperīgo fiksatoru.

Piederumu paplāti, kurai ir trīs caurumi malās, novietojiet uz tai paredzētajiem āķiem uz grila kājām.



Ogļu pannu nepieciešams novietot tā, lai apakšā esošās tapas ērti iekļautos grila pamatnes atverēs; nostiprināt ar skrūvēm.

Pusapaļo sienīņu no augstas kvalitātes tērauda novietojiet uz ogļu pannas malas.

Ar vieglu pagriezienu nofiksējiet robotos stūrus.

Grila restītes vai iesmu ar elektromotoru novietojiet vajadzīgajā augstumā uz pusapaļās no vēja aizsargājošās sienīņas.

Cepšana uz restēm

Cepšana uz restēm ir klasisks veids, kā izmantot grilu. Tādā veidā cepti gaļas ēdieni, desa, zivs vai dārzeņi iegūst īpaši patīkamu garšu un aromātu.

Kad esiet sagatavojuši ogles, novietojiet produktus uz restēm. Sekojiet līdzi, lai cepšanās noritētu vienmērīgi, bieži apvērsiet ēdienu, nepieļaujiet, ka tas piedeg. Gaļas cepšanai izmantojiet gaišas lielās ogles, dārzeņus vajadzētu cept mērenā siltumā.

Ja tiek gatavots trekns putns, restītes vajadzētu pārklāt ar foliju, kas pasargās no tauku tecēšanas uz oglēm.

Tas arī palīdz izvairīties no pārcepšanas, pārrogļojot ēdienu, tādējādi radot veselībai kaitīgas vielas.

Cepšana uz iesma

Uz iesma var viegli pagatavot dažādus garšīgus ēdienus. Elektromotoriņš viegli rotē kopā ar cepamo produktu virs oglēm, rezultātā ēdiens iegūst vienmērīgu, apetīti raisošu krāsu un lielisku garšu.

Produktu pagatavošana cepšanai

Nomazgājiet cepšanai paredzētos produktus. Cāli vai vistu apsieniet ar pārtikas produktiem paredzētu auklu.

Sagatavotos produktus uzduriet uz iesma un nostipriniet, lai izvairītos no pieskaršanās izvīzītajiem zobīņiem. Pēc atbilstošas ogļu sagatavošanas ievietojiet rotējošo iesmu nepieciešamajā augstumā uz sienīņas, ieslēdziet elektromotoru. Rotējot ēdiens vienmērīgi apcepsies.

Tostermaīžu pagatavošana

Ar kupolveida vāka palīdzību grils var tik izmantots kā lieliska cepeškrāsns. Karstums no oglēm sakrājas zem vāka un tostermaizes apcepsies tieši tāpat kā cepeškrāsnī. Ar mūsu grila palīdzību Jūs varēsiet pagatavot mīklas izstrādājumus, apcept maizi u.t.t.



Tādā veidā var gatavot arī gaļu un zivis.

Lai gatavotu šādā veidā, produktus novietojiet uz karstumizturīgiem traukiem vai alumīnija folijas!

Piesardzības ievērošana

Aizliegts aizdedzināt ogles ar kerašīnu, šķidro parafīnu vai kādu citu viegli uzliesmojošu vielu. Tas ir bīstami, jo var izraisīt apdegumus. Turklāt tas bojā ēdiena garšu.

UZMANĪBU! Nekad nelietojiet grilu nevēdināmās telpās.

Lai aizdedzinātu ogles, var izmantot nelielu daudzumu degvīna vai citu stipru alkoholisko dzērienu. Pēc grila lietošanas obligāti nodzēsiet pārpalikušās ogles ar ūdeni un sasmalciniet tās. Aizliegts atstāt bez uzraudzības ogles un jebko degošu. Dārza grils novietojams svaigā gaisā drošā attālumā no koku zariem un citiem viegli uzliesmojošiem priekšmetiem. Grilam ir jāstāv paralēli horizontālajai virsmai, uz kuras tas ir novietots.

Atvienojot kājiņas, grilu var novietot uz galda, liekot to uz paliktņa.

Ja grils atrodas vējainā vietā, tad tam jāpieiet no bezvēja puses. Tikai tā Jūs varat izvairīties no dzirkstelēm, kas Jūs apdraud.

Pēc gatavošanas beigām pārklājiet grilu ar kupolveida vāku, lai ogles atdzistu. Tikai pēc tam pelnus un ogles var izņemt.

Grila kopšana

Karstuma ietekmē grila virsmas nedaudz oksidējas, kas neietekmē grila funkcijas un darbību.

Pēc lietošanas restes un piederumus jānomazgā ar karstu ūdeni, izmantojot taukus noņemošu mazgāšanas līdzekli. Ja Jums nav iespējams šādā veidā izmazgāt grilu, tie jānotīra ar vairākās kārtās salocītu un samitrinātu avīzi, lai ēdiena paliekas nepiekalstu. Šādā veidā Jūs būtiski atvieglosiet sev piederumu mazgāšanu, kad būs tāda iespēja. Ja grila izmantošanas laikā tika lietots folijs, tad piedeguma pakāpe būs pavisam niecīga. Visas metāla daļas var notīrīt ar avīzes papīru. Pirms novietošanas glabāšanā visām detaļām jābūt rūpīgi nosusinātām.

KATLS-CEPEŠKRĀSNS

(TF-990)

Katls-cepeškrāsns izstrādāts tā, lai gatavotu ēdienu bez tvaika un nepatīkamu aromātu rašanās.

Ar katla-cepeškrāsns palīdzību Jūs varēsiet:

- Cept gaļu, zivis un dārzeņus;
- Katls-cepeškrāsns izstrādāts tā, lai gatavotu ēdienu bez tvaika un nepatīkamu aromātu rašanās.
- Ar katla-cepeškrāsns palīdzību Jūs varēsiet: Gatavot gaļas, dārzeņu, siera saņemumus, cept maizi, picu, cepumus, tortes u.t.t.;
- Uzglabāt ēdienu siltu, atšaldēt produktus un gatavot rīvmaizi.

Temperatūra katla iekšienē tiek regulēta, palielinot vai samazinot liesmas intensitāti zem katla.

Maksimālā pieļaujamā temperatūra, gatavojot ar katlu-cepeškrāsns, ir 280°C.



UZMANĪBU!

- Katlu-cepeškrāsns drīkst izmantot tikai darbam ar gāzes plīti.
- Pārliecinieties, ka degļa liesma atrodas tieši katla dibena centrā, ka tā nesasniedz katla pamatnes malas un nevar apsvilināt katla sienas.
- Pirms trauka sagatavošanas papildiet pamatni ar ūdeni 2/3 līdz iekšējam lokam.
- Gatavošanas laikā katla vāciņš var stipri sakarst.

Neaizskart katla malas gatavošanas laikā.

Lai noņemtu vāku no katla, ja tas nepieciešams, izmantot tam paredzētos rokturus.

- Gatavošanas laikā nepievienot ūdeni.
- Kad beidzies gatavošanas laiks, noņemot vāku, nepārvietoj katlu un iekšējo trauku līdz katla atdzišanai.
- Lai pārvietotu iekšējo trauku pēc atdzišanas, izmantot pievienojamu rokturi.
- Lai izvairītos no virsmas bojājumiem, neizmanto metāla piederumus (lāpstas), lai apvērstu ēdienu gatavošanas laikā.



VOK PANNA

(TU-W-30-G)



Ķīniešu virtuves ēdieniem raksturīga liela sastāvdaļu daudzveidība, turklāt komponenti vienam un tam pašam ēdienam tiek gatavoti atsevišķi noteiktā temperatūras režīmā. Gatavošanā tiek izmantota speciāla panna — VOK.

Konusveida forma visas sastāvdaļas saglabā pannas centrā, kur ir karstuma avots. Tas ne tikai ļauj iegūt garšīgu ēdienu dažās minūtēs, bet arī saglabā dārzeņu vitamīnus, jo mazāk dārzeņi tiek karsēti, jo vairāk vērtīgu vielu tajos saglabājas. Pateicoties ātrajai produktu apcepšanai, šādā veidā pagatavoti dārzeņi izdodas aromātiski un kraukšķīgi.

ZEPTER VOK panna izgatavota no korozijizturīga (nerūsējoša) tērauda, tai ir pusapaļa darba virsma un plakans termoakumulējošs dibens, kas ļauj to ērti izmantot ēdiena gatavošanā uz jekuras plīts. Pateicoties īpašajām ražošanas tehnoloģijām, pamatne spējīga uztvert pat nelielu siltumu, akumulēt to, vienmērīgi izplatot pa visu virsmu, bez liekiem zaudējumiem siltums sasniedz pannas saturu.

Uz režģa, kas piestiprināms pie pamatnes, ļoti ērti novietot gatavos produktus.

UZMANĪBU!

- Nomazgājiet traukus pirms to lietošanas.
- Gatavošanas laikā izvairieties no augstas temperatūras, kontrolējot karstuma avotu.
- Neievietojiet pannu mikroviļņu krāsnī.
- Vielās, kas satur hloru vai abrazīvas sastāvdaļas, var sabojāt trauka virsmu.
- Katru reizi pēc trauka lietošanas to nomazgājiet un noslaukiet.
- Nekad nepievienojiet sāli aukstā ūdenī. Sāls nogulsnes pannas dibenā var izraisīt nelielu korozijas traipu parādīšanos.
- Neatstājiet pannu trauku mazgājamajā mašīnā. Ilgstoša atrašanās mitrā atmosfērā ar sāls piemaisījumiem var sabojāt trauka pārklājumu.



VĀZES

Ekstotiska vāžu, galda centra dekoru, dekoratīvu praktisku priekšmetu un paplāšu kolekcija lieliski papildinās mājas interjeru un galda klājumu. Augstākās kvalitātes materiālu no korozijizturīga(nerūsējoša) tērauda kombinācija ar mūsdienīgu dizainu nodrošinās stilīgu un gaumīgu interjeru Jūsu mājās.

Vāzes tiek piedāvātas šādā sortimentā:

LZ-320-HPB	Vāze ZIGGY (spīdīga)
LZ-320-MPG	Vāze ZIGGY (matēta)
LZ-323	Vāze VIENNA
LZ-324	Vāze OSLO
LZ-325	Vāze AMSTERDAM
LZ-326	Vāze BARCELONA
LZ-331	Trauks augļiem SUNFLOWER
LZ-332	Vāze SHIP
LZ-333	Vāze ISLAND
LZ-334	Vāze SUBMARINE
LZ-335	Vāze ATOLL
LZ-348	Bļoda augļiem AMARYLLIS
LZ-394	Bļoda ROSE
LX-033-6	Trauku paliktnis, 33 cm



LZ-320-MPG



LZ-323



LZ-324



LZ-325



LZ-326



LZ-331



LZ-332



LZ-333



LZ-334



LZ-335



LZ-348



LZ-394



LX-033-6



MAZGĀŠANAS LĪDZEKLIS

(TFD-942)

Mazgāšanas līdzeklis CLEANSY ātri un efektīvi attīra tādus priekšmetus kā trauki, izlietnes un citas virsmas no nerūsējoša tērauda un citiem metāliem.

Mazgāšanas līdzekļa sastāvā ir organiskie savienojumi, kas bioloģiski sadalās vairāk kā 90% un satur dabīgi pulējošus komponentus. Mazgāšanas līdzeklis CLEANSY nesatur fosfātus(fosforskābes sāļus) un nesaskrāpē virsmu.

Lietošana

Pirms lietošanas labi sakratīt. Uzklāt nelielu daudzumu līdzekļa uz mitras lupatiņas vai sūkļa. Tīrīt virsmu, līdz tā kļūst tīra, noskalot ar tīru ūdeni un noslaucīt sausu.

Piesardzība

Uzglabāt bērniem nepieejamā vietā

Mazgāšanas līdzeklis var izraisīt kairinājumu saskarē ar ādu vai nokļūstot acīs.

Jutīgas roku ādas gadījumā vai ilgstoši lietojot līdzekli, izmantojiet saimniecības cimdus.

Pirmās palīdzības sniegšana

Ja līdzeklis ir nokļuvis acīs, nepieciešams skalot tās ar tīru ūdeni un vērsties pie ārsta-speciālista. Ja līdzeklis nokļuvis barības vadā, jāizdzer 1-2 tīra ūdens glāzes.

Sastāvs

No 5 līdz 15 % anjonu un jonu saturoša viela virsmas apstrādei, dabiskas organiskās skābes, kam piemīt pulējošas īpašības, stabilizētāji un aromātvielas.

GARANTIJA

Ražotājs garantē realizējamo produktu kvalitāti atbilstoši esošajiem standartiem, tehniskajām un lietošanas īpašībām, kas norādītas šajā Instrukcijā.

1. Pārdevējs izsniedz garantiju realizēšanā esošajām precēm:

a) traukiem ar termoakumulējošu dibenu (izņemot vākiem un plastmasas izstrādājumiem: rokturiem, termo kontroles indikatoriem) pārdevējs sniedz mūža (beztermiņa) garantiju;

b) metāla traukiem bez termoakumulējoša dibena, plastmasas izstrādājumiem (rokturiem, termokontrolieriem u.c.), elektroizstrādājumiem un citām precēm garantijas laiks 24 mēneši.

2. Garantija neattiecas uz:

a) izmaiņām ārējā izskatā, kas radušās produkta lietošanas laikā, bet neietekmē lietošanas funkcijas;

b) visām izmaiņām un mehāniskiem defektiem, kas radušies Pircēja vainas dēļ preces nepareizas (pārkāpjot preces pasē norādītos ieteikumus uzstādīšanā un lietošanas noteikumus) lietošanas rezultātā, kā arī izstrādājumiem, kuriem būs pieļautas kāda veida izmaiņas, papildinājumi vai Pārdevēja nepilnvarotas personas veikts remonts.

3. Gadījumā, ja materiālā vai precē konstatēti trūkumi vai defekti parādījušies lietošanas laikā preces kvalitātes dēļ, Pārdevējs apmierina Pircēja prasības saskaņā ar valstī spēkā esošajiem likumiem.

4. Pircēja izvirzītās prasības tiek izskatītas, uzrādot pretenziju sastāvu, Līgumu, rēķina oriģinālu un garantijas talonu.

Gadījumā, ja Jūsu iegādātajai precei būs nepieciešama garantijas apkope, lūdzam Jūs vērsties preces iegādes vietā vai jebkurā „ZEPTER International” pārstāvniecībā (filiālē)