



 **zepter**[®]
INTERNATIONAL
LIVE BETTER • LIVE LONGER

www.zepter.com

© COPYRIGHT HOME ART & SALES SERVICES AG - ZEPTER GROUP - Code PMD-HA-115-21-ML



ZEPTER MASTERPIECE COOKART

INSTRUCTIONS MANUAL



EN

DE

ES

FR

IT

RU

AR



PARTS / BESTANDTEILE / PIEZAS / PIÈCES / COMPONENTI / КОМПОНЕНТЫ / الأجزاء

ENGLISH

- 1 Zepter Analogue Thermocontrol
- 2 Zepter Lid
- 3 Zepter Masterpiece Pot
- 4 Upper handle plate
- 5 Lower handle plate
- 6 Handle screws
- 7 Screwdriver

DEUTSCH

- 1 Zepter Analoges Thermocontrol
- 2 Zepter Deckel
- 3 Zepter Masterpiece Topf
- 4 Obere Griffplatte
- 5 Untere Griffplatte
- 6 Schrauben für den Griff
- 7 Schraubenzieher

ESPAÑOL

- 1 Termocontrol analógico Zepter
- 2 Tapa Zepter
- 3 Olla Zepter Masterpiece
- 4 Placa Mango superior
- 5 Placa de carcasa inferior
- 6 Tornillos de empuñaduras
- 7 Destornillador

FRANÇAIS

- 1 Thermocontrôle analogue de Zepter
- 2 Couvercle Zepter
- 3 Cocotte Masterpiece Zepter
- 4 Plaque de poignée supérieure
- 5 Plaque de poignée inférieure
- 6 Vis de poignée
- 7 Tournevis

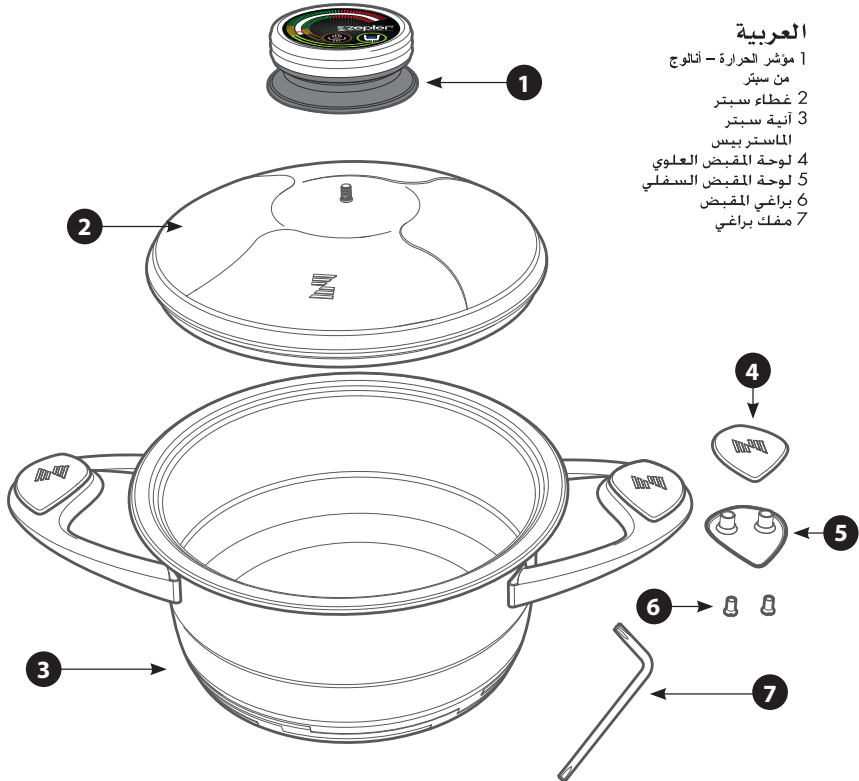
ITALIANO

- 1 Pomolo Analogico Thermocontrol Zepter
- 2 Coperchio Zepter
- 3 Pentola Zepter Masterpiece
- 4 Piastra superiore del manico
- 5 Piastra inferiore del manico
- 6 Viti dei manici
- 7 Cacciavite

РУССКИЙ

- 1 Аналоговый термодатчик Zepter
- 2 Крышка Zepter
- 3 Посуда Zepter Masterpiece**
- 4 Верхняя панель ручки
- 5 Нижняя панель ручки
- 6 Винты для ручки
- 7 Отвертка

**Шедевр



العربية

- 1 مؤشر الحرارة - تالوج من سبتر
- 2 غطاء سبتر
- 3 آنية سبتر الماستر بيس
- 4 لوحة المقبض العلوي
- 5 لوحة المقبض السفلي
- 6 براغي المقبض
- 7 مفك براغي





ZEPTER MASTERPIECE COOKART

Congratulations, you have chosen an authentic, patented **Zepter Masterpiece Cookware** manufactured in one of Zepter's seven factories in Europe, following the strictest quality and safety regulations.

The unique combination of Zepter superior metal 316L, cutting-edge technology and magnificent design enables cooking without added water, frying without added fats, cooking at low temperatures and preserving food's essential nutrients, natural colours, flavours and aromas without the need to add salt and spices. Thus, the food is both tastier and healthier.

Please read these instructions carefully before use.



Image 1. Zepter Accuthermal Compact bottom (ZAC)



Image 2. Zepter lid and pot edge



Image 3. Zepter Analogue Thermocontrol



Image 4. Zepter handles



Image 5. Zepter Closed Circle

DE

ES

FR

IT

RU





DE Gratulation, Sie haben sich für ein authentisches, patentiertes Zepter Masterpiece Cookware Produkt entschieden, das in einer der sieben Zepter Fabriken in Europa, in Übereinstimmung mit den strengsten Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften hergestellt wurde. Die einzigartige Kombination aus dem überragenden Zepter Metall 316L, modernster Technologie und großartigem Design ermöglicht das Garen ohne die Zugabe von Wasser, das Braten ohne zusätzliches Fett, das Garen unter niedrigen Temperaturen und dadurch die Erhaltung der essentiellen Nährstoffe, natürlichen Farbe, Geschmack und Aroma, ohne die Zugabe von Salz oder Gewürzen. Dadurch ist die Nahrung schmackhafter und gesund. Bitte lesen Sie diese Anweisungen vor dem Gebrauch genau.

ES Felicidades, usted ha elegido un auténtico, product Zepter Masterpiece fabricado en una de las siete fábricas de Zepter en Europa, bajo la calidad y seguridad de las más estrictas normas de regulación. La combinación única de el metal superior Zepter 316L, una tecnología de vanguardia y se magnífico diseño permite cocinar sin añadir agua, freír sin grasas añadidas, cocinar a bajas temperaturas y la conservación de los nutrientes esenciales de los alimentos, su color natural, sabor y aroma sin la necesidad de añadir sal y especias. Por lo tanto, la comida es a la vez sabrosa y saludable. Por favor, lea atentamente estas instrucciones antes de su uso.

FR Félicitations, vous avez choisi un authentique ustensile de cuisson Masterpiece Zepter breveté et fabriqué dans l'une des sept usines Zepter en Europe, conformément aux normes de qualité et de sécurité les plus strictes. L'association unique du métal supérieur Zepter 316L, de la technologie ultramoderne et du superbe design Zepter permet de cuire les aliments sans ajouter d'eau ni de matière grasse, à de basses températures et en préservant leurs nutriments essentiels, leurs couleurs naturelles, leurs saveurs et leurs arômes, sans avoir besoin d'ajouter ni sel ni épices. Les aliments sont à la fois plus savoureux et plus sains. Veuillez lire attentivement ces instructions avant l'utilisation.

IT Congratulazioni, avete scelto un originale Zepter Masterpiece Cookware brevettato, realizzato in uno dei sette stabilimenti Zepter in Europa seguendo le più severe normative in materia di qualità e sicurezza. La combinazione esclusiva di acciaio superiore Zepter 316L, tecnologia all'avanguardia e design straordinario, permette di cuocere senza acqua, friggere senza grassi, cucinare a basse temperature preservando le sostanze nutrienti essenziali dei cibi, i colori naturali, i sapori e gli aromi senza dover aggiungere sale e spezie. Ciò consente di avere cibo più gustoso e sano. Prima dell'uso leggere attentamente le presenti istruzioni.

RU Поздравляем! Вы выбрали подлинную, запатентованную посуду коллекции Masterpiece от Zepter, произведенную в соответствии со строгими стандартами качества и безопасности на одном из семи собственных заводов Zepter в Европе. Уникальная комбинация Zepter превосходного металла 316L, передовой технологии и великолепного дизайна позволяет варить без добавления воды, жарить без добавления жиров, готовить при низких температурах и сохранять больше необходимых питательных веществ в пище, ее естественный цвет, вкус и аромат без добавления соли и специй. Таким образом, пища становится вкуснее и здоровее. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед использованием.

AR تهنينا. لقد اخترتم منتج سبتر ماستر بيس الموثوق والمسجل ببراءة اختراع والتصنيع في أحد مصانع سبتر السبعة الموجودة في أوروبا، والتي تتبع أشد معايير الجودة وأنظمة السلامة. إن التركيبة المميزة لمعدن سبتر 316L، التكنولوجيا المتطورة، والتصميم الرائع تتيح الطبخ بدون إضافة الماء، القلي بدون إضافة الدهون، الطبخ على درجات حرارة منخفضة، والحفاظ على المكونات الغذائية الأساسية للطعام، اللون الطبيعي، الطعم، والرائحة بدون الحاجة لإضافة الملح والبهارات. مع بقاء الطعام أذ وصحي أكثر. الرجاء قراءة هذه التعليمات بدقة قبل الإستعمال.

DEUTSCH

Abbildung 1.

Zepter Akkuthermkompaktboden (ZAK)

Abbildung 2.

Zepter - Deckel und Topfrand

Abbildung 3.

Zepter Analoges Thermocontrol

Abbildung 4.

Zepter-Griffe

Abbildung 5.

Geschlossener Kreislauf von Zepter

ESPAÑOL

Imagen 1.

Base compacta Accuthermal Zepter (ZAC)

Imagen 2.

Tapa Zepter y borde de olla

Imagen 3.

Termocontrol analógico Zepter

Imagen 4.

Asas Zepter

Imagen 5.

Círculo cerrado Zepter

FRANÇAIS

Image 1.

Fond compact accuthermal Zepter (ZAC)

Image 2.

Couvercle et bord de la cocotte Zepter

Image 3.

Thermocontrôle analogue de Zepter

Image 4.

Poignées Zepter

Image 5.

Circuit fermé Zepter

ITALIANO

Immagine 1.

Fondo compatto Zepter Accuthermal (ZAC)

Immagine 2.

Coperchio Zepter e bordo della pentola

Immagine 3.

Pomolo Analogico Thermocontrol Zepter

Immagine 4.

Manici Zepter

Immagine 5.

Ciclo chiuso Zepter

РУССКИЙ

Рис. 1.

Термоаккумулирующее компактное дно Zepter (3AK)

Рис. 2.

Крышка и края посуды Zepter

Рис. 3.

Аналоговый термодатчик Zepter

Рис. 4.

Ручки Zepter

Рис. 5.

«Замкнутый Цикл» Zepter

العربية

الصورة 1.

قلعة سبتر المدمجة لتخزين الحرارة (ZAC)

الصورة 2.

غطاء وحواف أنية سبتر

الصورة 3.

مؤشر الحرارة - أنالوج من سبتر

الصورة 4.

مقابض سبتر

الصورة 5.

سبتر الدائرة المغلقة



ZEPTEK OWNED COMPANIES

ZEPTEK ALBANIA, *Tirana*
ZEPTEK AUSTRALIA, *Sydney*
ZEPTEK AUSTRIA, *Vienna*
ZEPTEK AZERBAIJAN, *Baku*
ZEPTEK BELARUS, *Minsk*
ZEPTEK BOSNIA AND HERZEGOVINA, *Sarajevo, Banja Luka*
ZEPTEK BRAZIL, *São Paulo*
ZEPTEK BULGARIA, *Sofia*
ZEPTEK CANADA, *Toronto*
ZEPTEK CROATIA, *Zagreb*
ZEPTEK CZECH REP., *Prague*
ZEPTEK EGYPT, *Cairo*
ZEPTEK ESTONIA, *Tallinn*
ZEPTEK FRANCE, *Paris*
ZEPTEK GERMANY, *Mönchengladbach*
ZEPTEK HUNGARY, *Budapest*
ZEPTEK INDIA, *Bangalore*
ZEPTEK ITALY, *Milan*
ZEPTEK JORDAN, *Amman*
ZEPTEK KAZAKHSTAN, *Almaty*
ZEPTEK LATVIA, *Riga*
ZEPTEK LITHUANIA, *Vilnius*
ZEPTEK MACEDONIA, *Skopje*
ZEPTEK MOLDOVA, *Chisinau*
ZEPTEK MONTENEGRO, *Podgorica*
ZEPTEK NEW ZEALAND, *Auckland*
ZEPTEK POLAND, *Warsaw*
ZEPTEK PRINCIPALITY OF MONACO, *Monte Carlo*
ZEPTEK ROMANIA, *Bucharest*
ZEPTEK RUSSIA, *Moscow*
ZEPTEK SERBIA, *Belgrade*
ZEPTEK SLOVAKIA, *Bratislava*
ZEPTEK SLOVENIA, *Slovenj Gradec*
ZEPTEK SOUTH KOREA, *Seoul*
ZEPTEK SPAIN, *Madrid*
ZEPTEK SWITZERLAND, *Wollerau*
ZEPTEK UNITED KINGDOM, *London*
ZEPTEK UKRAINE, *Kiev*
ZEPTEK USA, *North Bergen*

ZEPTEK EXCLUSIVE DISTRIBUTORS

ARMENIA, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*
CYPRUS, *Life's Quality Ltd*
GEORGIA, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*
HONG KONG, *Wessen*
INDONESIA, *P. T. Tri Srikandi Jayya Ind.*
IRAQ, *United Pharma International*
ISRAEL, *A.L.N. Israel*
JAPAN, *Aglex Inc.*
MEXICO, *THI of Switzerland SA DE CV*
SAUDI ARABIA, *United Pharma International*
SOUTH KOREA, *Angel Korea Ltd.*
TAJIKISTAN, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*
UAE, *Amerat AL-Sham Trading*
UZBEKISTAN, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*

ZEPTEK INDEPENDENT DISTRIBUTORS

ANGOLA, *Nebojsa CC*
ARMENIA, *Travelon Ltd., ArKaEd LLC, Praha Ltd.*
BELGIUM, *Haromed BVBA, Trendy Cook*
DENMARK, *Govinda Consult APS*
FINLAND, *Iiri Heinilä KY*
GEORGIA, *King Style*
GERMANY, *Sefeld MZV Deutschland GmbH, Mack GmbH, Miletic Maden*
GREECE, *Life's Quality Ltd*
HOLLAND, *Trendy Cook, Haromed BVBA*
HONG KONG, *Gold Beauty Ltd., Solutions Health Care, Colourmix Cosmetics Co. Ltd.*
KOSOVO, *Home Style*
KUWAIT, *Royal Beauty Group Co. W.L.L.*
LEBANON, *Maalouf Bros Trading Co. SAL*
LUXEMBOURG, *Bijelic Mustafa, Lomoschitz Tibor*
MACAU, *Wessen*
MALAYSIA, *Sun Health Care (M) Sdn Bhd*
MONGOLIA, *Zofir Co. Ltd., Namir LLC*
NAMIBIA, *Nebojsa CC*
NORWAY, *Malkord AS*
PHILIPPINES, *BCP Dermatological Corp.*
PORTUGAL, *Lar Puro Lda*
PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA, *Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)*
SINGAPORE, *Zen'Yu Pacific Pte Ltd.*
SOUTH AFRICA, *Nebojsa CC*
SOUTH KOREA, *Woongjin ThinkBig Co. Ltd.*
SWEDEN, *Interscandicom, Galo Medical AB*
SWITZERLAND, *Z-Elite GmbH, Life Resonance AG, Bamix SA, Physiotherapie 011, PWS International AG, Multi Nationaler Vertrieb GMBH*
SYRIA, *Lady World Trading Co.*
TAIWAN, *Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)*
TURKEY, *Zepet Koleksiyonlari Paz. Org. Dan.ve Dis Tic. Ltded. Sti.*
UZBEKISTAN, *Comfort Ltd. JV*
ZIMBABWE, *Nebojsa CC*

**zepter**[®]
INTERNATIONAL
LIVE BETTER • LIVE LONGER



INDEX

1

EN

ZEPTER METAL 316L (Cr-Ni-Mo)
 ZEPTER ACCUTHERMAL COMPACT BOTTOM (ZAC)
 ZEPTER LID AND POT EDGE
 ZEPTER CLOSED CIRCLE
 ZEPTER URA TECHNOLOGY
 ZEPTER HANDLES
 ZEPTER ANALOGUE THERMOCONTROL
 ZEPTER SMART SUPERIOR MULTISYSTEM
 AND VACSY

PAGE 2 COOKING WITHOUT WATER
 PAGE 2 FRYING WITHOUT FATS
 PAGE 2 INSTRUCTIONS FOR USE AND
 PAGE 2 MAINTENANCE TIPS
 PAGE 3 PRODUCT RANGE
 PAGE 3 ZEPTER QUALITY GUARANTEE
 PAGE 3

PAGE 4
 PAGE 4
 PAGE 5
 PAGE 26
 PAGE 30

DE

ZEPTER METALL 316L (CR-NI-MO)
 ZEPTER AKKUTHERMCOMPAKTBODEN (ZAK)
 ZEPTER DECKEL UND TOPFRAND
 GESCHLOSSENER KREISLAUF VON ZEPTER
 ZEPTER URA TECHNOLOGIE
 ZEPTER-GRIFFE
 ZEPTER ANALOGER THERMOCONTROL
 ÜBERRAGEND KLUGES ZEPTER-MULTISYSTEM
 UND VACSY

SEITE 6 KOCHEN OHNE WASSER
 SEITE 6 BRATEN OHNE FETTE
 SEITE 6 GEBRAUCHSANWEISUNGEN UND
 SEITE 6 TIPPS FÜR DIE WARTUNG
 SEITE 7 PRODUKTSORTIMENT
 SEITE 7 ZEPTER QUALITÄTSGARANTIE
 SEITE 7

SEITE 8
 SEITE 8
 SEITE 9
 SEITE 26
 SEITE 31

ES

METAL ZEPTER 316 (CR-NI-MO)
 BASE COMPACTA ACCUTHERMAL ZEPTER (ZAC)
 TAPA ZEPTER Y BORDE DE LA OLLA
 CERRADO ZEPTER
 ZEPTER URA TECNOLOGÍA
 ASAS ZEPTER
 TERMOCONTROL ANALÓGICO ZEPTER
 ZEPTER MULTISISTEMA SUPERIOR
 E INTELIGENTE VACSY

PÁGINA 10 COCINAR SIN AGUA
 PÁGINA 10 FREIR SIN GRASAS
 PÁGINA 10 INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO,
 PÁGINA 10 CONSEJOS
 PÁGINA 11 GAMA DE PRODUCTOS
 PÁGINA 11 ZEPTER, GARANTÍA DE CALIDAD
 PÁGINA 11

PÁGINA 12
 PÁGINA 12
 PÁGINA 13
 PÁGINA 26
 PÁGINA 32

FR

MÉTAL 316L ZEPTER (CR-NI-MO)
 FOND COMPACT ACCUTHERMAL ZEPTER (ZAC)
 COUVERCLE ET BORD DE COCOTTE ZEPTER
 CIRCUIT FERMÉ ZEPTER
 TECHNOLOGIE URA ZEPTER
 POIGNÉES ZEPTER
 THERMOCONTRÔLE ANALOGUE DE ZEPTER

PAGE 14 MULTISYSTÈME SUPÉRIEUR INTELLIGENT
 PAGE 14 ZEPTER ET VACSY
 PAGE 14 CUISSON SANS EAU
 PAGE 14 CUISSON SANS MATIÈRE GRASSE
 PAGE 15 MODE D'EMPLOI ET CONSEILS D'ENTRETIEN
 PAGE 15 GAMME DE PRODUITS
 PAGE 15 GARANTIE DE QUALITÉ ZEPTER

PAGE 15
 PAGE 16
 PAGE 16
 PAGE 17
 PAGE 26
 PAGE 33

IT

ACCIAIO ZEPTER 316L (CR-NI-MO)
 FONDO COMPATTO ZEPTER ACCUTHERMAL (ZAC)
 COPERCHIO ZEPTER E BORDO DELLA PENTOLA
 CICLO CHIUSO ZEPTER
 TECNOLOGIA ZEPTER URA
 MANICI ZEPTER
 POMOLO ANALOGICO THERMOCONTROL ZEPTER

PAG. 18 MULTISISTEMA INTELLIGENTE DI ALTA
 PAG. 18 QUALITÀ ZEPTER E VACSY
 PAG. 18 CUCINARE SENZA ACQUA
 PAG. 18 FRIGGERE SENZA GRASSI
 PAG. 19 ISTRUZIONI PER L'USO E CONSIGLI
 PAG. 19 PER LA MANUTENZIONE
 PAG. 19 GAMMA DI PRODOTTI
 PAG. 19 GARANZIA DI QUALITÀ ZEPTER

PAG. 19
 PAG. 20
 PAG. 20
 PAG. 21
 PAG. 26
 PAG. 34

RU

ZEPTER МЕТАЛЛ 316L (CR-NI-MO)
 ТЕРМОАККУМУЛИРУЮЩЕЕ КОМПАКТНОЕ
 ДНО ZEPTER (ZAK)
 КРЫШКА И КРАЯ ПОСУДЫ ZEPTER
 «ЗАМКНУТЫЙ ЦИКЛ» ZEPTER
 URA - ТЕХНОЛОГИЯ ZEPTER
 РУЧКИ ZEPTER
 АНАЛОГОВЫЙ ТЕРМОКОТРОЛЛЕР ZEPTER

СТР. 22 ПРЕВОСХОДНАЯ УМНАЯ МУЛЬТИСИСТЕМА ZEPTER
 И VACSY
 СТР. 22 ВАРКА БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ ВОДЫ
 СТР. 22 ЖАРКА БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ ЖИРОВ
 СТР. 22 ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
 СТР. 23 И СОВЕТЫ ПО УХОДУ
 СТР. 23 АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ
 СТР. 23 ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА ZEPTER

СТР. 23
 СТР. 24
 СТР. 24
 СТР. 25
 СТР. 26
 СТР. 35

AR

316L (CR-NI-MO) معدن سبتر
 قاعدة سبتر المدمجة لتخزين الحرارة (ZAC)
 غطاء وحواف أنية سبتر
 سبتر الدائرة المغلقة
 تقنية عدم الإنصاق URA
 مقابض سبتر
 مؤشر الحرارة - أنالوج من سبتر

صفحة 1 الطبخ بدون ماء
 صفحة 1 القلي بدون دهون
 صفحة 1 تعليمات الاستخدام
 صفحة 1 وإرشادات الصيانة
 صفحة 2 مجموعة المنتجات
 صفحة 2 سبتر ضمان الجودة
 صفحة 2

صفحة 3
 صفحة 3
 صفحة 4
 صفحة 4
 صفحة 5





2
EN

ZEPTER METAL 316L (Cr-Ni-Mo)

A world premier of Zepter superior metal 316L in the production of Zepter Masterpiece Cookware, providing excellence in functionality and unique benefits to your health. The unrivalled qualities of Zepter Masterpiece Cookware are achieved by a specific combination of the the best and most expensive metals worldwide, using state-of-the-art manufacturing techniques. The Zepter superior metal 316L and 304 gives our products a wide range of benefits:

- Even transfer of heat • Cooking without burning • Total resistance to corrosion and discolouration
- No retention of food odours • Ease of use, cleaning and maintenance • Excellent durability • Maximum neutrality
- Indestructibility and resistance to physical and chemical effects • Safety for the environment • No risk of allergies.

Zepter superior metal 316L is exclusively used in applications requiring the highest quality: • In medicine, for implants, prostheses, surgical instruments • In industry, for exclusive watches, cars and yachts.

ZEPTER ACCUTHERMAL COMPACT BOTTOM (ZAC)

The patented triple Zepter Accuthermal Compact Bottom (ZAC) is made of three layers of light metal: inductive and accumulative/conductive. It lies at the heart of Zepter's proper and everlasting way of preparing healthy food. Compressed by a machine exerting pressure of up to 2,000 tons (neither glued nor soldered together), it is indestructible, compact and undeformable. ZAC accumulates heat quickly and transfers it to the food, which is cooked at low temperatures, saving up to 70% of energy. It can be used with all heat sources, including inductive heat.

ZEPTER LID AND POT EDGE

Specially designed, the Zepter lid fits perfectly onto the pot edge so that it is hermetically sealed by a water seal. Nutritional liquid remains inside pot, and the food is cooked in its own juice, through the Closed Circle process. The Zepter lid and pot edge are designed so as to prevent spillage. The lid is compatible with all Zepter pots and multifunctional elements, and can also be used for cutting, serving and storing food. For added convenience, the Zepter lid can be rested on the pot handles, to prevent spillage and to save counter space.

ZEPTER CLOSED CIRCLE

The Closed Circle process is enabled by the unique combination of Zepter superior metal 316L, the specially designed Lid and Pot Edge, and the Accuthermal Compact Bottom. The steam, released by the food inside the pot, rises to the top. As the lid remains cooler than the rest of the pot, the steam condenses upon contact with it. The liquid then drips down to the bottom and onto the food. This process continues until the food is perfectly cooked in its own juice. Natural colours, flavours and aromas are preserved. The food retains all essential nutrients, such as vitamins, minerals and trace elements.





ZEPTER URA TECHNOLOGY

Zepter URA (Ultimate Resistant Application) is a new, revolutionary non-stick technology. No coating is applied, making it safe for your health. The non-stick surface is an integral part of the pot body and cannot be detached, thus making Zepter Masterpiece Cookware indestructible, everlasting and absolutely safe.

ZEPTER HANDLES

The Zepter patented Handles are uniquely designed not to overheat. Their ergonomic and stylish design allows a firm grip and easy handling. The handles are oven safe. Always use oven gloves when placing in or removing from the oven.

The Zepter Handles are easy to clean, and the upper handle parts can be removed for maintenance. Zepter PVD application technology prevents scratching and discolouration. A smart and practical design enables you to rest the lid on the pot handles.

ZEPTER ANALOGUE THERMOCONTROL

Zepter Analogue Thermocontrol indicates internal cooking temperature through three coloured fields: a yellow field for pre-heating, green field for the correct cooking temperature, and a red field that indicates overheating.

Monitoring the thermocontrol will ensure no meals are burnt, cooked food will retain its nutritive and biological values and the patented closed circle cooking process will not be disturbed.

Always remove the Zepter Analogue Thermocontrol before placing the cookware into the oven.

ZEPTER SMART SUPERIOR MULTISYSTEM AND VACSYS

All elements of the Zepter System are multifunctional and compatible with each other, which allows you to prepare all types of healthy food in many ways. With the stackable Zepter Smart Superior Multisystem, you can prepare several meals at the same time on one heat source for more economical food preparation. Zepter Masterpiece Cookware is the perfect solution to preparing healthy food and guarantees savings on food, energy, time and money.

Furthermore, food may be preserved and stored directly in the Zepter Masterpiece Cookware in which it has been cooked, thanks to VacSy® - the patented, efficient and economical vacuum system for proper, and natural long-lasting storage of healthy food, preserving the food for up to 5 times longer.





4

EN

COOKING WITHOUT ADDED WATER

Food cooked without added water looks better and is both tastier and healthier, because its essential nutrients are preserved.

- When cooking without added water, always place freshly rinsed food in a cold pot, either leaving it ¼ empty or filling it to 3 cm min. from the edge, and cover.
- Put the pot with the lid on a cold stove. When the arrow of the Analog Thermocontrol reaches 90°C corresponding to the halfway point on the green field of the moist scale, turn the heat down to the minimum.
- Food cooks in its own juice, which remains in the pot.
- The steam, released by the food inside the pot, rises to the top. As the lid is cooler than the rest of the pot, the steam condenses upon contact with it. The nutritional liquid then drips down to the bottom and onto the food. This process continues until the food is perfectly cooked (Closed Circle).
- A water seal formed between the edge of the pot and the lid hermetically closes the pot.
- Cooking is completed in approx. 20 minutes.

FRYING WITHOUT ADDED FATS

Food fried without added fats looks better and is both tastier and healthier, with less harmful fats and fewer calories.

- When frying without added fats, always place the meat in a pre-heated pot.
- Place the empty covered pot on the stove and switch it on to the maximum temperature for up to 5 minutes.
- The pot is ready for frying once Zepter Analogue Thermocontrol has reached the target temperature (205°C), which corresponds to the upper limit of the green field on the dry scale, or when, upon throwing a few drops of water into the pan, they whirl around the bottom ("pearl effect"), after 5 minutes maximum.
- Always place the meat in a heated empty pot and press the meat down to sear it.
- After 30-60 seconds, turn the fried meat over and press again, then leave it to cook, until ready.
- Turn the heat down to the minimum, turn off or remove the pot from the heat source.
- Use the lid, depending on the frying method used.
- The frying process is completed in approx. 10 minutes.

**ZEPTER MASTERPIECE COOKWARE -
A PATENTED AND UNIQUE SOLUTION
PREPARING HEALTHY FOOD, FOR A BETTER AND LONGER LIFE**





INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE TIPS

- Before using the cookware for the first time, it is important to clean it thoroughly with CleanSy[®] by Zepter, or a similar cleaning product. Failure to clean your product in this way may result in yellowing. CleanSy[®] by Zepter is available from your Zepter representative and from Zepter offices in your country.
- Do not use chlorinated or abrasive products, as they may damage the outer surface.
- Zepter Masterpiece Cookware is dishwasher safe. Remove the Zepter Analogue Thermocontrol before placing in the dishwasher.
- When washing the product by hand, do not use abrasive cleaning products on the outer surface, in order to preserve its shine.
- Never allow food residues to dry on the pot surface, as these can cause stains.
- Select the right size of hob for your cookware.
- Select the right size of pot for the quantity of food to be cooked.
- Avoid opening the lid as much as possible - use the Zepter Analogue Thermocontrol instead.
- Place the cookware on flat and stable hobs of a suitable size, so as to avoid accident or damage.
- Do not use sources of heat that are wider than the base of the cookware.
- Do not use excessive sources of heat.
- Use suitable pot holders when the cookware has been exposed to heat for a prolonged time.
- Do not put the cookware in the microwave.
- Always place the cookware on a flat and stable surface.
- Adding salt to cold water may result in a very high salt concentration at the bottom of the pot, leading to its damage. Always add salt to boiling water and stir.
Damage to the stainless steel does not affect the functionality or the cooking process, but can be very hard or even impossible to remove.
- Use only original accessories and spare parts.
- Read the instructions manual carefully before using the cookware.
- A screwdriver (ZSD-TORX20) is included in the box of your Masterpiece Cookware item. Use it to change the upper part of the Zepter Handles to customize the look of your Masterpiece Cookware





6

DE

ZEPTER METALL 316L (Cr-Ni-Mo)

Eine Weltpremiere des überragenden Zepter Metalls 316L in der Produktion von Zepter Masterpiece Cookware bietet Exzellenz in Funktion und einzigartige Vorteile für Ihre Gesundheit. Die konkurrenzlose Qualität des Zepter Masterpiece Kochgeschirrs wird durch eine spezielle Kombination aus den weltweit besten, wertvollsten Metallen und modernsten Herstellungstechniken erreicht. Das überragende Zepter Metall 316L und 304 verleiht unseren Produkten eine Vielzahl von Vorteilen:

- Gleichmäßige Hitzeverteilung • Kochen ohne Verbrennen • Die absolute Korrosions- und Verfärbungsresistenz • Keine bleibenden Essensgerüche • Einfach im Gebrauch, Reinigung und Wartung • Exzellente Haltbarkeit • Maximale Neutralität • Unzerstörbarkeit und Resistenz gegenüber physischen und chemischen Einflüssen • Umweltsicherheit • kein Allergierisiko.

Das überragende Zepter Metall 316L wird exklusiv dort eingesetzt, wo ein Bedarf an höchster Qualität besteht:

- In der Medizin, für Implantate, Prothesen, chirurgische Instrumente • In der Industrie, für exklusive Uhren, Fahrzeuge und Yachten.

ZEPTER AKKUTHERMKOMPAKTBODEN (ZAK)

Der patentierte dreifache Zepter Akkuthermkompaktboden (ZAK) ist aus drei Lagen Leichtmetall gefertigt: induktiv und akkumulativ/konduktiv. Er ist das Herz von Zepthers richtiger und immerwährender Art, gesunde Nahrung zuzubereiten. Von einer Maschine mit bis zu 2.000 Tonnen Druck gepresst (weder geklebt, noch gelötet), ist er unzerstörbar, kompakt und verformt sich nicht. Der ZAK speichert die Hitze rasch und überträgt sie auf die Nahrung, die unter niedrigen Temperaturen gegart wird und spart dadurch bis zu 70% Energie. Er kann auf allen Hitzequellen, inklusive Induktionsherden, verwendet werden.

ZEPTER DECKEL UND TOPFRAND

Speziell designt, passt der Zepter Deckel perfekt auf den Topfrand und schließt diesen hermetisch mit einer Abdichtung aus Wasser. Die nährstoffreiche Flüssigkeit verbleibt im Topf und die Nahrung wird durch den Prozess des geschlossenen Kreislaufs in ihrem eigenen Saft gegart. Der Zepter Deckel und Topfrand wurden designt, um Überlaufen zu verhindern. Der Deckel ist mit allen Zepter Töpfen und multifunktionellen Elementen kompatibel und kann auch für das Schneiden, Servieren und Aufbewahren von Speisen verwendet werden. Für zusätzlichen Komfort kann der Zepter Deckel auf den Topfgriffen abgestellt werden, um Überlaufen zu verhindern und Platz zu sparen.

DER GESCHLOSSENE KREISLAUF BEI ZEPTER

Der Prozess des geschlossenen Kreislaufs wird durch die einzigartige Kombination aus dem überragenden Zepter Metall 316L, dem Deckel und Topfrand sowie dem Akkuthermkompaktboden ermöglicht. Der Dampf, der von der Nahrung im Topf freigesetzt wird, steigt auf. Beim Kontakt mit dem immer kühler bleibenden Deckel, kondensiert dieser Dampf. Die Flüssigkeit tropft auf die Nahrung. Dieser Prozess wiederholt sich, bis die Nahrung in ihrem eigenen Saft perfekt gegart wurde. Die natürliche Farbe, der Geschmack und die Aromen werden geschützt. Die Nahrung behält alle essentiellen Nährstoffe, wie Vitamine, Mineralien und Spurenelemente.





ZEPTER URA TECHNOLOGIE

Zepter URA („Ultimate Resistant Application“) ist eine neue, revolutionäre Anti-Haft Technologie. Durch den Verzicht auf jegliche Beschichtung ist sie sicher für Ihre Gesundheit. Die Anti-Haft Oberfläche ist ein integrierter Teil des Topfkörpers, der nicht losgelöst werden kann, was Zepters Masterpiece Cookware unzerstörbar, immerwährend und absolut sicher macht.

DIE ZEPTER-GRIFFE

Die patentierten Zepter-Griffe wurden einzigartig designt, damit sie nie überhitzen. Ihr ergonomisches und stylisches Design erlauben einen guten Griff und einfache Handhabung. Die Griffe sind backofensicher. Verwenden Sie stets Topflappen, wenn Sie den Topf in oder aus dem Backofen nehmen. Die Zepter-Griffe sind einfach zu reinigen und die oberen Griffplatten können für Wartungszwecke entfernt werden. Die Zepter PVD-Applikationstechnologie schützt vor Verkratzen und Verfärbungen. Ein kluges und praktisches Design ermöglicht Ihnen das Abstellen des Deckels auf den Topfgriffen.

ZEPTER ANALOGER THERMOCONTROL

Zepter Analoger Thermocontrol zeigt die interne Kochtemperatur durch drei farbige Felder an: ein gelbes Feld für das Vorheizen, ein grünes Feld für die korrekte Kochtemperatur und ein rotes Feld für die Überhitzung. Die Überwachung der Thermokontroller stellt sicher, dass keine Speisen angebrannt werden, gekochte Speisen ihre Nährwerte und biologischen Werte behalten und der patentierte geschlossene Kochprozess nicht gestört wird. Entfernen Sie immer den analogen Zepter Thermocontrol, bevor Sie das Kochgeschirr in den Ofen stellen..

DAS ÜBERRAGEND KLUGE ZEPTER MULTISYSTEM UND VACSY

Alle Elemente des Zepter Systems sind multifunktional und miteinander kompatibel, so dass wir verschiedenste gesunde Speisen auf unterschiedliche Arten zubereiten können. Mit dem stapelbaren überragend klugen Zepter Multisystem können Sie mehrere Speisen gleichzeitig auf nur einer Hitzequelle auf sparsamere Weise zubereiten. Zepter Masterpiece Cookware ist die perfekte Lösung für die Zubereitung gesunder Nahrung und spart garantiert Lebensmittel, Energie, Zeit und Geld. Darüber hinaus kann Nahrung direkt im Zepter Masterpiece Kochgeschirr geschützt und aufbewahrt werden. Dank VacSy® - dem patentierten, effizienten und sparsamen Vakuumsystem für die richtige, dauerhafte und natürliche Aufbewahrung von gesunder Nahrung, das Ihre Lebensmittel für bis zu 5 Mal länger frisch hält.





8

DE

KOCHEN OHNE WASSERZUSATZ

Ohne Wasserzusatz gekochte Speisen sehen besser aus und sind sowohl schmackhafter als auch gesünder, da ihre essentiellen Nährstoffe erhalten bleiben.

- Beim Garen ohne Wasserzugabe immer frisch gewaschene Speisen in einen kalten Topf geben, entweder $\frac{1}{4}$ leer lassen oder bis min. 3 cm vom Rand und Abdeckung auffüllen
- Stellen Sie den Topf mit dem Deckel auf einen kalten Herd. Wenn der Pfeil des Analog Thermocontrol 90°C erreicht, was der Hälfte des grünen Feldes der Feuchtskala entspricht, drehen Sie die Hitze auf Minimum.
- Das Essen kocht im eigenen Saft, der im Topf verbleibt.
- Der Dampf, der von den Speisen im Topf abgegeben wird, steigt nach oben. Da der Deckel kühler ist als der Rest des Topfes, kondensiert der Dampf beim Kontakt damit. Die Nährflüssigkeit tropft dann auf den Boden und auf das Gargut. Dieser Vorgang wird fortgesetzt, bis das Essen perfekt gegart ist (geschlossener Kreis).
- Ein Wasserverschluss zwischen Topfrand und Deckel verschließt den Topf hermetisch.
- Der Garvorgang ist in ca. 2 Stunden abgeschlossen. 20 Minuten.

FRITTIEREN OHNE ZUSÄTZLICHE FETTE

Ohne Fettzusatz gebratene Speisen sehen besser aus und sind sowohl schmackhafter als auch gesünder, mit weniger schädlichen Fetten und weniger Kalorien.

- Beim Braten ohne Fettzusatz das Fleisch immer in einen vorgeheizten Topf geben.
- Stellen Sie den leeren Topf mit Deckel auf den Herd und schalten Sie ihn für bis zu 5 Minuten auf maximale Temperatur ein.
- Der Topf ist zum Braten bereit, wenn der Zepter Analoge Thermocontrol die Zieltemperatur (205°C) erreicht hat, die der oberen Grenze des grünen Feldes auf der Trockenskala entspricht, oder wenn einige Tropfen Wasser in die Pfanne geworfen werden und sie am Boden herumwirbeln („Perleffekt“), nach maximal 5 Minuten.
- Legen Sie das Fleisch immer in einen beheizten leeren Topf und drücken Sie das Fleisch zum Anbraten nach unten.
- Nach 30-60 Sekunden das gebratene Fleisch wenden und erneut drücken, dann garen lassen, bis es fertig ist.
- Drehen Sie die Hitze auf das Minimum, schalten Sie den Topf aus oder nehmen Sie den Topf von der Hitzequelle.
- Verwenden Sie je nach Frittiermethode den Deckel.
- Der Frittiervorgang ist nach ca. 10 Minuten beendet.

ZEPTER MASTERPIECE COOKWARE-

EINE PATENTIERTE UND EINZIGARTIGE LÖSUNG

GESUNDE NAHRUNG ZUBEREITEN, FÜR EIN BESSERES UND LÄNGERES LEBEN





GEBRAUCHSANWEISUNGEN UND TIPPS FÜR DIE WARTUNG

- Vor dem erstmaligen Gebrauch, reinigen Sie das Kochgeschirr gründlich mit CleanSy® von Zepter oder einem ähnlichen Reinigungsprodukt. Andernfalls könnten gelbe Verfärbungen entstehen. CleanSy® von Zepter können Sie entweder bei Ihrem Zepter Berater oder in einem der Zepter Büros in Ihrem Land erwerben.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen oder scheuernden Mittel, da durch sie die äußere Oberfläche beschädigt werden könnte.
- Zepter Masterpiece Cookware ist spülmaschinenfest. Entfernen Sie den Zepter Analogen Thermocontrol, bevor Sie ihn in die Spülmaschine geben.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, wenn Sie das Produkt mit der Hand waschen, um seinen Glanz zu bewahren.
- Lassen Sie keine Essensrückstände auf der Topfoberfläche kleben, um die Entstehung von Flecken zu vermeiden.
- Wählen Sie die passende Kochfeldgröße für Ihr Kochgeschirr.
- Wählen Sie die passende Größe für die Menge an Lebensmitteln, die Sie kochen.
- Vermeiden Sie das Öffnen des Deckels so weit wie möglich – verwenden Sie stattdessen den Zepter Analogen Thermocontrolcontrol
- Platzieren Sie das Kochgeschirr auf flachen und stabilen Kochfeldern in der passenden Größe, um Unfälle oder Schäden zu verhindern.
- Verwenden Sie keine Hitzequellen, die größer sind als die Unterseite des Kochgeschirrs.
- Verwenden Sie keine offenen Hitzequellen.
- Verwenden Sie passende Topfhalter, wenn das Kochgeschirr für eine lange Zeit Hitze ausgesetzt war.
- Geben Sie das Kochgeschirr nicht in die Mikrowelle.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr stets auf einer flachen und stabilen Oberfläche.
- Die Zugabe von Salz in kaltes Wasser resultiert möglicherweise in einer hohen Salzkonzentration am Topfboden, was zu Schäden führen kann. Geben Sie Salz stets in kochendes Wasser und rühren Sie dann um. Schädigungen des Edelstahls haben keine Auswirkungen auf die Funktionalität des Produkts oder den Kochprozess, sie können allerdings sehr schwer oder unmöglich zu entfernen sein.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör und originale Ersatzteile.
- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Kochgeschirr verwenden.
- Ein Schraubenzieher (ZSD-TORX20) ist in der Verpackung Ihres „Masterpiece Cookware“ Produkts enthalten. Verwenden Sie ihn, um den oberen Teil der sicheren Zepter-Griffe zu entfernen und gestalten Sie den Look Ihrer „Masterpiece Cookware“.





10

ES

METAL 316L DE ZEPTER (Cr -Ni- Mo)

Un estreno mundial del metal superior de Zepter 316L en la producción de Zepter Masterpiece batería de cocina, la excelencia en la funcionalidad y beneficios únicos para su salud. Las cualidades incomparables de los utensilios Zepter Masterpiece se consiguen mediante una combinación específica de los mejores metales y mas caros en todo el mundo, con las condiciones y las técnicas de fabricación de última generación. El metal superior 316L de Zepter da a nuestros productos un amplio abanico de beneficios:

- Transfiere el calor • Cocina sin quemar • Resistencia total a la corrosión y decoloración
- Sin retención de olores de los alimentos • Facilidad de uso, limpieza y mantenimiento
- Excelente durabilidad • Máxima neutralidad • Indestructibilidad y resistencia a los efectos físicos y químicos • Seguridad para el medio ambiente • No hay riesgo de alergia.

El metal superior 316L de Zepter, se utiliza exclusivamente en aplicaciones donde se requiere la más alta calidad:

- En la medicina, para implantes, prótesis, instrumental quirúrgico • En la industria, para exclusivos relojes, coches y yates.

BASE COMPACTA ACUTHERMAL DE ZEPTER (ZAC)

El sistema patentado triple Base Compacta Acuthermal de Zepter (ZAC) está compuesto por tres capas de metal ligero: inductiva, acumulativa/conductiva y anti-alérgica

Es la base de la preparación de comida de forma adecuada y duradera de Zepter para la preparación de alimentos de forma saludable. Para su fabricación, una máquina hidráulica ejerce una presión de hasta 2000 toneladas (ni pegado ni soldadas), es indestructible, compacto e indeformable.

ZAC acumula el calor rápidamente y lo transfiere a la comida, que se cocina a bajas temperaturas, el ahorro es hasta de el 70% de la energía. Se puede utilizar con todas las fuentes de calor, incluyendo la inducción.

LA TAPA ZEPTER Y EL BORDE DE LA OLLA

Diseñado de forma especial, la tapa Zepter encaja perfectamente en el borde de la olla de modo que está herméticamente cerrado por un sello de agua. El líquido nutricional sigue estando dentro de la olla, y la comida se cocina en su propio jugo, a través del proceso de circuito cerrado. La tapa Zepter y el borde de la olla están diseñados para evitar que se derrame. La tapa es compatible con todas las ollas Zepter y elementos multifuncionales, y también se puede utilizar para cortar, servir y almacenar alimentos. Para mayor comodidad, la tapa Zepter puede apoyarse sobre las asas de la olla, para evitar derrames y para ahorrar espacio.

ZEPTER CÍRCUÍTO CERRADO

El proceso de Circuito Cerrado está habilitada por la combinación única del metal 316L superior de Zepter, la tapa especialmente diseñada y el borde de la Olla, y la base compacta Acuthermal. El vapor liberado por el alimento dentro de la olla, sube a la superficie. A medida que la tapa está más fría que el resto de la olla, el vapor se condensa al entrar en contacto con ella. El líquido gotea entonces hacia abajo a la parte inferior y en la comida. Este proceso continúa hasta que la comida está perfectamente preparado en su propio jugo. Los colores naturales, sabores y aromas se conservan. El alimento conserva todos sus nutrientes esenciales, como vitaminas, minerales y oligoelementos.





ZEPTEUR URA TECNOLOGÍA

Zepter URA (Application Resistant Ultimate) es una nueva tecnología revolucionario antiadherente. No se aplica ningún recubrimiento, por lo que es seguro para su salud. La superficie antiadherente es una parte integral del cuerpo de la olla y no se puede separar, por lo que los utensilios de cocina Zepter son indestructibles, eternos y absolutamente seguros.

ASAS ZEPTEUR

Las asas patentadas Zepter están diseñadas para no sobrecalentarse. Su diseño ergonómico y elegante permite un agarre firme y fácil manejo. Las asas son seguras para utilizar en el horno. Utilice siempre guantes para horno cuando lo coloque o saque del horno.

Las asas Zepter son fáciles de limpiar, y las partes del mango superior se pueden quitar para su mantenimiento. La tecnología aplicación tecnológica de PVD (depósito físico de vapor) Zepter, evita arañazos y la decoloración. Un diseño elegante y práctico que le permite dejar la tapa en las asas de la olla.

TERMOCONTROL ANALÓGICO ZEPTEUR

El termocontrol analógico Zepter indica la temperatura interna de cocción a través de tres campos de color: un campo amarillo para el precalentamiento, un campo verde para la temperatura correcta de cocción y un campo rojo que indica el sobrecalentamiento.

La supervisión del termocontrol garantizará que no se quemen los alimentos, que los alimentos cocinados conserven sus valores nutritivos y biológicos y que no se altere el proceso de cocción del círculo cerrado patentado.

Retire siempre el termocontrol analógico de Zepter antes de introducir los alimentos en el horno.

MULTISISTEMA ZEPTEUR INTELIGENTE Y SUPERIOR VACSY

Todos los elementos del Sistema de Zepter son multifuncionales y compatibles entre sí, lo que le permite preparar todo tipo de comida saludable en muchos aspectos.

Zepter Masterpiece utensilios de cocina es la solución perfecta para preparar comida sana y garantiza ahorro de alimento, energía, tiempo y dinero.

Además, los alimentos pueden ser conservados y almacenados directamente en los utensilios Zepter en los que se puede cocinar gracias a VacSy®- el sistema de vacío patentado, eficaz y económico para el almacenamiento adecuado y duradero y natural de comida sana, la preservación de los alimentos para un máximo de hasta 5 veces más.





12

ES

COCINAR SIN AÑADIR AGUA

Los alimentos cocinados sin agua añadida tienen mejor aspecto y son más sabrosos y saludables, porque sus nutrientes esenciales se conservan.

- Cuando cocine sin agua añadida, coloque siempre los alimentos recién enjuagados en una olla fría, ya sea dejándola $\frac{1}{4}$ vacía o llenándola hasta 3 cm como mínimo del borde, y tapándola.
- Ponga la olla con la tapa en una superficie fría. Cuando la flecha del termocontrol analógico alcance 90°C correspondiente al punto medio en el campo verde de la escala de humedad, baje el calor al mínimo.
- Los alimentos se cocinan en su propio jugo, que permanece en la olla.
- El vapor liberado por los alimentos dentro de la olla sube a la parte superior. Como la tapa está más fría que el resto de la olla, el vapor se condensa al entrar en contacto con ella. El líquido nutritivo gotea entonces hacia el fondo y sobre los alimentos. Este proceso continúa hasta que los alimentos están perfectamente cocinados (círculo cerrado).
- Un sello de agua formado entre el borde de la olla y la tapa cierra herméticamente la olla.
- La cocción se completa en unos 20 minutos.

FREÍR SIN GRASAS AÑADIDAS

Los alimentos fritos sin grasas añadidas tienen mejor aspecto y son más sabrosos y saludables, con menos grasas nocivas y menos calorías.

- Al freír sin grasas añadidas, coloque siempre la carne en una olla precalentada.
- Coloque la olla vacía y tapada en el fuego y enciéndala a la máxima temperatura durante 5 minutos.
- La olla estará lista para freír cuando el termocontrol analógico Zepter haya alcanzado la temperatura objetivo (205°C), que corresponde al límite superior del campo verde en la escala, o cuando al echar unas gotas de agua en la olla, éstas se arremolinan en el fondo ("efecto perla"), después de 5 minutos como máximo.
- Coloque siempre la carne en una olla vacía y caliente, y presione la carne hacia abajo para sellarla.
- Después de 30-60 segundos, dé la vuelta a la carne frita y presione de nuevo, déjela cocer, hasta que que esté lista.
- Baje el fuego al mínimo, apague o retire la olla de la fuente de calor.
- Utilice la tapa, dependiendo del método de fritura utilizado.
- El proceso de fritura se completa en unos 10 minutos.

**ZEPTER MASTERPIECE BATERÍA DE COCINA -
UNA SOLUCIÓN PATENTADA Y ÚNICA
PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES,
PARA UNA VIDA MEJOR Y MÁS LARGA**





INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

- Antes de utilizar los utensilios de cocina, por primera vez, es importante limpiar a fondo con CleanSy® de Zepter, o un producto de limpieza similar. Si no se limpia la olla de esta manera puede volverse amarillenta. Solicite CleanSy® de Zepter a su representante Zepter o en las oficinas Zepter de su país.
- No utilice productos clorados o abrasivos, ya que pueden dañar la superficie exterior.
- La batería de cocina Zepter Masterpiece es apta para el lavavajillas. Retire el termocontrol analógico Zepter antes de meterlo en el lavavajillas.
- Cuando lave el producto con la mano, no utilice productos de limpieza abrasivos en la superficie exterior, con el fin de preservar su brillo.
- Nunca permita que los residuos de alimentos se sequen sobre la superficie de la olla, ya que pueden causar manchas.
- Seleccione el tamaño correcto del quemador para sus utensilios de cocina .
- Seleccione el tamaño correcto de la olla por la cantidad de alimento a cocinar .
- Evite abrir la tapa en la medida de lo posible: utilice el termocontrol analógico de Zepter.
- Colocar los utensilios de cocina sobre placas planas y estables de un tamaño adecuado, a fin de evitar accidentes o daños.
- No utilice las fuentes de calor que son más anchas que el fondo de las ollas.
- No utilice fuentes excesivas de calor.
- Utilice productos adecuados cuando los utensilios de cocina se hayan expuesto al calor durante un tiempo prolongado.
- No coloque los utensilios de cocina en el microondas.
- Siempre coloque el recipiente sobre una superficie plana y estable.
- La adición de sal al agua fría puede provocar una concentración muy alta de sal en la parte inferior de la olla, lo que puede dañarla. Siempre agregue sal al agua hirviendo y remueva. Daños en el acero inoxidable no afecta a la funcionalidad o el proceso de cocción, pero puede ser muy difícil o incluso imposible de quitar.
- Utilice únicamente los accesorios y repuestos originales.
- Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de utilizar los utensilios de cocina.
- Un destornillador (ZSD-TORX20) se incluye en la caja de su producto Cookware Masterpiece. Utilízelo para cambiar la parte superior de las Asas Zepter para personalizar el aspecto sus utensilios de cocina Masterpiece.





14

FR

MÉTAL ZEPTER 316L (Cr-Ni-Mo)

Le métal supérieur 316L Zepter est une première mondiale dans la production des ustensiles de cuisson Masterpiece Zepter, offrant l'excellence en termes de fonctionnalité et surtout de bienfaits pour votre santé. Les qualités uniques des ustensiles de cuisson Masterpiece Zepter sont obtenues en associant les meilleurs métaux, les plus chers au monde et les techniques de fabrication les plus récentes. Le métal supérieur 316L et 304 Zepter garantit à nos produits de nombreux avantages :

- Répartition homogène de la chaleur • Cuisson sans brûler • Résistance totale à la corrosion et à la décoloration • Pas d'absorption des odeurs des aliments • Facile à utiliser, à nettoyer et à entretenir
- Excellente durabilité • Neutralité maximale • Indestructibilité et résistance aux effets physiques et chimiques • Ecologique • Aucun risque d'allergie.

Le métal supérieur 316L Zepter est exclusivement utilisé pour les applications demandant une excellente qualité :

- En médecine, pour les implants, les prothèses, les instruments chirurgicaux • Dans l'industrie, pour les montres, les voitures et les yachts d'exception.

FOND COMPACT ACCUTHERMAL ZEPTER (ZAC)

Le triple fond compact accuthermal breveté Zepter (ZAC) est formé de 3 couches de métal léger : Inductif et cumulatif/conductif. C'est le secret de la façon éternelle et correcte Zepter de préparer des aliments sains. Compressé par une machine exerçant une pression pouvant atteindre 2.000 tonnes (aucun élément n'est collé ni soudé), il est indestructible, compact et indéformable. ZAC accumule rapidement la chaleur et la transmet aux aliments, qui cuisent à basse température, ce qui permet d'économiser jusqu'à 70% d'énergie. Il peut être utilisé sur toutes les sources de chaleur, y compris sur les plaques à induction.

COUVERCLE ET BORD DE COCOTTE ZEPTER

Spécialement conçu, le couvercle Zepter s'adapte parfaitement au bord de la cocotte, qui est ainsi hermétiquement scellée par un joint d'étanchéité hydraulique. Le liquide nutritionnel reste dans la cocotte et les aliments cuisent dans leur jus, grâce au procédé de cuisson en Circuit fermé. Le couvercle et le bord de cocotte Zepter sont conçus de manière à éviter tout débordement. Le couvercle s'adapte à toutes les cocottes et à tous les éléments polyvalents Zepter et peut aussi servir à couper, servir et ranger les aliments. Le couvercle Zepter peut en outre se poser sur les poignées de la cocotte, pour éviter tout débordement et économiser de la place sur le plan de travail.

CIRCUIT FERMÉ ZEPTER

La cuisson en Circuit fermé est possible grâce à l'association unique entre le métal supérieur 316L, le concept particulier du couvercle et du bord de la cocotte et le fond compact accuthermal Zepter. La vapeur dégagée par les aliments à l'intérieur du récipient s'élève. Le couvercle restant plus froid que le reste de la cocotte, la vapeur se condense à son contact. Le liquide tombe ensuite goutte à goutte dans le fond de la cocotte et sur les aliments. Ce processus se poursuit jusqu'à ce que les aliments soient parfaitement cuits dans leur jus. Les couleurs naturelles, les saveurs et les arômes sont conservés. Les aliments conservent tous leurs nutriments essentiels, tels que les vitamines, les sels minéraux et les oligoéléments.





TECHNOLOGIE URA ZEPTER

URA Zepter (application résistante extrême) est une nouvelle technologie antiadhésive révolutionnaire.

Aucun revêtement n'est appliqué, ce qui est une garantie pour votre santé. La surface antiadhésive fait partie intégrante du corps de la cocotte et ne peut pas se détacher. L'ustensile de cuisson **Masterpiece Zepter** est donc indestructible, éternel et absolument sûr.

POIGNÉES ZEPTER

Les poignées Zepter brevetées ont un concept unique qui empêche tout risque de surchauffe. Leur forme élégante et ergonomique permet de les saisir aisément et fermement. Les poignées peuvent aller au four.

Utilisez toujours des maniques pour mettre au four les cocottes ou les en sortir.

Les poignées Zepter se nettoient facilement et le haut de la poignée peut se retirer pour l'entretien. La technologie PVD Zepter empêche tout risque de rayure et de décoloration. La forme pratique et ingénieuse des poignées permet de poser le couvercle dessus.

THERMOCONTRÔLE ANALOGUE ZEPTER

Thermocontrôle analogue de Zepter indique la température de cuisson interne à travers trois champs colorés : un champ jaune pour le préchauffage, le champ vert pour la bonne température de cuisson et un champ rouge qui indique une surchauffe.

La surveillance du thermocontrôle garantira qu'aucun repas n'est brûlé, que les aliments cuits conserveront leurs valeurs nutritives et biologiques et que le processus de cuisson en cercle fermé breveté ne sera pas perturbé.

Retirez toujours le Thermocontrôle analogue de Zepter avant de placer la casserole dans le four.

MULTISYSTÈME SUPÉRIEUR INTELLIGENT ZEPTER ET VACSY

Tous les éléments du système Zepter sont polyvalents et compatibles entre eux, ce qui vous permet de préparer de mille façons saines tous les types d'aliments. Avec le système supérieur empilable intelligent Zepter, vous pouvez préparer plusieurs plats en même temps sur une seule source de chaleur, avec un mode de cuisson plus économique. Les ustensiles de cuisson Masterpiece Zepter sont la solution parfaite pour préparer des plats sains tout en réalisant des économies d'aliments, d'énergie, de temps et d'argent.

En outre, les aliments peuvent être conservés et rangés directement dans les ustensiles de cuisson Masterpiece Zepter où ils ont cuit, grâce au système de vide breveté VacSy®, efficace et économique, garantissant la conservation durable et naturelle d'aliments sains, pendant 5 fois plus de temps.





16

FR

CUISSON SANS EAU AJOUTÉE

Les aliments cuits sans eau ajoutée ont meilleure apparence et sont à la fois plus savoureux et plus sains, car leurs nutriments essentiels sont préservés.

- Lors de la cuisson sans eau ajoutée, placez toujours les aliments fraîchement rincés dans une casserole froide, soit en la laissant $\frac{1}{4}$ vide, soit en la remplissant à 3 cm min. du bord, et couvrir.
- Posez la casserole avec le couvercle sur une cuisinière froide, Lorsque la flèche du Thermocontrol Analogue atteint 90°C correspondant à la mi-course sur le champ vert de l'échelle humide, baissez la température au minimum.
- Les aliments cuisent dans leur propre jus, qui reste dans la casserole.
- La vapeur dégagée par les aliments à l'intérieur de la casserole monte vers le haut. Comme le couvercle est plus froid que le reste de la casserole, la vapeur se condense au contact de celui-ci. Le liquide nutritionnel s'égoutte ensuite vers le bas et sur les aliments. Ce processus se poursuit jusqu'à ce que la nourriture soit parfaitement cuite (Cercle Fermé).
- Un joint hydraulique formé entre le bord de la casserole et le couvercle ferme hermétiquement le pot.
- La cuisson est terminée en env. 20 minutes.

FRITURE SANS AJOUT DE GRAISSES

Les aliments frits sans graisses ajoutées ont une meilleure apparence et sont à la fois plus savoureux et plus sains, avec moins de graisses nocives et moins de calories.

- Lorsque vous faites frire sans matières grasses ajoutées, placez toujours la viande dans une casserole préchauffée.
- Placez la casserole couverte vide sur le poêle et allumez-le à la température maximale jusqu'à 5 minutes.
- La casserole est prête pour la friture une fois que le Thermocontrôle analogue de Zepter a atteint la température (205°C), qui correspond à la limite supérieure du champ vert sur l'échelle sèche, ou lorsque, en jetant quelques gouttes d'eau dans la casserole, elles tourbillonnent autour du fond (« effet perle »), après 5 minutes maximum.
- Placez toujours la viande dans une casserole vide chauffée et appuyez sur la viande pour la saisir.
- Après 30 à 60 secondes, retournez la viande frite et appuyez à nouveau, puis laissez-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit prête.
- Baissez le feu au minimum, éteignez ou retirez la casserole de la source de chaleur.
- Utilisez le couvercle, selon la méthode de friture utilisée.
- Le processus de friture est terminé en env. 10 minutes.

**LES USTENSILES DE CUISSON MASTERPIECE ZEPTEP
UNE SOLUTION UNIQUE ET BREVETÉE POUR
PRÉPARER DES ALIMENTS SAINS
POUR VIVRE MIEUX ET PLUS LONGTEMPS**





MODE D'EMPLOI ET CONSEILS D'ENTRETIEN

- Avant d'utiliser les ustensiles de cuisson pour la première fois, il est indispensable de les nettoyer avec CleanSy[®] de Zepter ou un produit nettoyant similaire. Si vous ne le faites pas, les ustensiles risquent de jaunir. CleanSy[®] de Zepter est en vente chez votre représentant Zepter et dans les bureaux Zepter de votre pays.
- N'utilisez pas de produits chlorés ou abrasifs qui pourraient endommager la surface extérieure.
- Les casseroles de cuisine Zepter Masterpiece vont au lave-vaisselle. Retirez Thermocontrôle analogue de Zepter avant de la placer dans le lave-vaisselle.
- Pour les laver à la main, n'utilisez aucun produit abrasif sur la surface extérieure pour ne pas la rendre opaque.
- Ne laissez jamais de restes alimentaires sécher dans la casserole pour ne pas la tâcher.
- Choisissez une plaque de cuisson dont la taille est adaptée à votre ustensile de cuisson.
- Choisissez une casserole dont la dimension est adaptée à la quantité d'aliments à cuire.
- Évitez autant que possible d'ouvrir le couvercle - utilisez plutôt le Thermocontrôle analogue de Zepter
- Placez l'ustensile de cuisson sur des plaques de cuisson stables et de tailles adéquates afin d'éviter tout accident ou toute détérioration.
- N'utilisez pas de sources de chaleur plus larges que le fond de l'ustensile de cuisson.
- N'utilisez pas de sources de chaleur trop fortes.
- Utilisez une manique adéquate lorsque l'ustensile de cuisson a été exposé longtemps à la chaleur.
- N'utilisez pas l'ustensile de cuisson au micro-onde.
- Placez toujours l'ustensile de cuisson sur une surface plate et stable.
- Si vous ajoutez du sel à l'eau froide il risque d'y avoir une concentration élevée de sel au fond du récipient, ce qui pourrait l'endommager. Ajoutez toujours le sel à l'eau bouillante et remuez. Si l'acier inox est endommagé cela ne nuit pas au processus de cuisson mais il est difficile et même impossible d'y remédier.
- Utilisez uniquement des accessoires et des pièces détachées d'origine.
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'ustensile de cuisson.
- Un tournevis (ZSD-TORX20) est compris dans la boîte de votre ustensile de Cuisson Masterpiece. Il convient de l'utiliser pour changer la partie supérieure des Poignées Zepter pour personnaliser le look de votre ustensile de Cuisson Masterpiece.





ACCIAIO ZEPTER 316L (Cr-Ni-Mo)

Acciaio superiore Zepter 316L, il migliore al mondo, per la produzione di Zepter Masterpiece Cookware, a garanzia di un'eccellente funzionalità e di vantaggi esclusivi per la salute. Le qualità ineguagliabili di Zepter Masterpiece Cookware sono assicurate dall'impiego di una combinazione specifica dei metalli più costosi e migliori del mondo e di tecniche di lavorazione all'avanguardia. L'acciaio superiore Zepter 316L e 304 assicura ai nostri prodotti un'ampia gamma di vantaggi:

- Trasmissione uniforme del calore
- Cottura senza bruciare
- Resistenza totale alla corrosione e allo scolorimento
- Assenza di odori
- Facilità d'uso, pulizia e manutenzione
- Eccellente durata
- Massima neutralità
- Indistruttibilità e resistenza ai danni fisici e all'azione degli agenti chimici
- Sicurezza per l'ambiente
- Nessun rischio di allergie.

L'acciaio superiore Zepter 316L viene utilizzato esclusivamente nelle applicazioni che richiedono la massima qualità:

- In campo medico: per impianti, protesi, strumenti chirurgici
- Nell'industria: per yacht, automobili e orologi esclusivi.

FONDO COMPATTO ZEPTER ACCUTHERMAL (ZAC)

Il triplo fondo compatto Zepter Accuthermal (ZAC) brevettato è costituito da tre strati di metallo leggero: Induttivo e accumulativo/conduuttivo. Esso rappresenta l'elemento essenziale del metodo Zepter di preparazione di cibi sani, in modo adeguato e duraturo nel tempo. Sottoposto alla compressione di una macchina che esercita una pressione fino a 2.000 tonnellate (senza incollaggi e nemmeno saldature) è indistruttibile, compatto e indeformabile. ZAC accumula calore rapidamente e lo trasferisce agli alimenti, che vengono cucinati a basse temperature con un risparmio energetico fino al 70%. Può essere utilizzato con qualsiasi fonte di calore, incluse le cucine a induzione di calore.

COPERCHIO ZEPTER E BORDO DELLA PENTOLA

Progettato specificatamente, il coperchio Zepter si adatta perfettamente al bordo della pentola sigillandola ermeticamente e creando quindi un effetto di tenuta stagna. I liquidi nutritivi rimangono all'interno della pentola e il cibo cuoce nel suo succo attraverso il processo a ciclo chiuso. Il coperchio Zepter e il bordo della pentola sono progettati per evitare fuoriuscite. Il coperchio è compatibile con tutte le pentole e gli elementi multifunzionali Zepter e può essere utilizzato anche per tagliare, servire e conservare gli alimenti. Per una maggiore comodità, il coperchio Zepter può essere appoggiato sui manici della pentola per evitare versamenti e per risparmiare spazio sul piano di lavoro.

IL CICLO CHIUSO ZEPTER

Il processo a ciclo chiuso è garantito dall'esclusiva combinazione di acciaio superiore Zepter 316L, coperchio e bordo pentola dal design speciale e fondo compatto Accuthermal. Il vapore rilasciato dagli alimenti nella pentola sale verso l'alto. Dal momento che il coperchio rimane più freddo del resto della pentola, il vapore si condensa a contatto con esso. Il liquido quindi gocciola verso il basso e sul cibo. Questo processo continua fino alla perfetta cottura del cibo nel suo succo, preservandone i colori naturali, i sapori e gli aromi. Il cibo conserva tutte le sostanze nutrienti essenziali, come le vitamine, i minerali e gli oligoelementi.





TECNOLOGIA ZEPTER URA

Zepter URA (Ultimate Resistant Application) è la nuova e rivoluzionaria tecnologia antiaderente. L'assenza di rivestimento è garanzia di sicurezza per la salute. La superficie antiaderente è parte integrante del corpo della pentola e non può essere staccata, rendendo Zepter Masterpiece Cookware indistruttibile, eterno e assolutamente sicuro.

MANICI ZEPTER

I manici brevettati Zepter hanno un design esclusivo che permette di evitare il surriscaldamento. La loro forma ergonomica ed elegante consente una presa sicura e la massima maneggevolezza. I manici sono a prova di forno. Utilizzare sempre guanti da forno per inserire e rimuovere la pentola dal forno.

I manici Zepter sono facili da pulire e le parti superiori possono essere rimosse per la manutenzione. La tecnologia di applicazione PVD di Zepter previene i graffi e lo scolorimento. Un design pratico e intelligente consente di appoggiare il coperchio sui manici della pentola.

POMOLO ANALOGICO THERMOCONTROL ZEPTER

Il pomolo Analogico Thermocontrol Zepter indica la temperatura all'interno del dispositivo di cottura attraverso tre sezioni colorate: la sezione gialla indica la pre-cottura, la sezione verde indica la corretta temperatura di cottura e la sezione rossa indica il surriscaldamento.

Monitorando il Thermocontrol ci assicuriamo che nessun pasto venga bruciato, il cibo cucinato manterrà le sostanze nutritive e i suoi valori biologici, ed il sistema brevettato a ciclo unico non verrà disturbato. Bisogna sempre rimuovere il Thermocontrol prima di mettere il dispositivo di cottura nel forno.



MULTISISTEMA INTELLIGENTE DI ALTA QUALITÀ ZEPTER E VACSYS

Tutti gli elementi del Sistema Zepter sono multifunzionali e compatibili tra di loro. Ciò consente di preparare qualsiasi piatto salutare secondo le più svariate modalità. Il Multisistema intelligente di alta qualità Zepter impilabile consente di preparare più pasti contemporaneamente su un'unica fonte di calore per una preparazione dei cibi più economica. Zepter Masterpiece Cookware è la soluzione perfetta per preparare alimenti sani risparmiando cibo, energia, tempo e denaro. Inoltre, gli alimenti possono essere conservati direttamente nelle pentole Zepter Masterpiece Cookware dove sono stati cucinati, grazie a VacSy® - il sistema sottovuoto brevettato, efficace ed economico per la conservazione naturale, efficace e duratura di alimenti sani per periodi fino a 5 volte superiori rispetto ai metodi classici di conservazione.





20

IT

CUCINARE SENZA L'AGGIUNTA DI ACQUA

Il cibo che viene cucinato senza l'aggiunta di acqua ha un aspetto migliore ed è anche più gustoso e sano, questo perché vengono conservati i suoi essenziali principi nutritivi.

- Quando si cucina senza l'aggiunta di acqua, bisogna sempre mettere il cibo risciacquato in una pentola fredda e lasciarla per ¼ vuota o riempirla fino a 3cm minimo dal bordo, e copirla.
- Mettere la pentola con il coperchio su un fornello freddo, e quando la freccia del Thermocontrol Analogico raggiunge i 90°, che corrisponde alla metà della sezione verde, abbassare il calore al livello minimo.
- Il cibo si cucina nel suo stesso sugo, che rimane nella pentola.
- Il vapore, che viene rilasciato dal cibo all'interno della pentola, sale verso l'altro. Visto che il coperchio è più freddo del resto della pentola, il vapore condensa quando entra in contatto con esso. Il liquido pieno di nutrienti poi gocciola in basso ricadendo sul cibo. Questo processo continua finché il cibo non è perfettamente cotto. (Circolo Chiuso).
- Il sigillo d'acqua formato tra il bordo della pentola e il coperchio chiude ermeticamente la pentola.
- La cottura è completa approssimativamente in 20 minuti.

FRIGGERE SENZA L'AGGIUNTA DI GRASSI

Il cibo che viene cucinato senza l'aggiunta di grassi ha un aspetto migliore, è più gustoso e sano, con meno grassi dannosi e meno calorie.

- Quando frigate senza l'aggiunta di grassi, bisogna sempre mettere la carne in una pentola pre riscaldata.
- Bisogna mettere la pentola vuota coperta su un fornello ed accendere il calore al massimo per 5 minuti.
- La pentola è pronta per la frittura quando il Thermocontrol Analogico Zepter ha raggiunto la temperatura di 205°, che corrisponde al limite superiore del campo verde sulla scala asciutta, o quando, gettando poche gocce d'acqua nella padella, volteggiano intorno al fondo ("effetto perla"), dopo 5 minuti massimo.
- Mettere sempre la carne in una pentola vuota riscaldata e premere sulla carne per scottarla.
- Dopo 30-60 secondi, bisogna girare la carne sul lato opposto e premere di nuovo, e poi lasciarla cucinare, finché non è pronta.
- Abbassare poi la temperatura al minimo, spegnere o rimuovere la pentola dalla fonte di calore.
- Usare il coperchio a seconda del metodo di frittura usato.
- Il processo di frittura è completo in approssimativamente 10 minuti.

**ZEPTER MASTERPIECE COOKWARE -
UNA SOLUZIONE ESCLUSIVA E BREVETTATA PER CUCINARE IN MODO SANO:
PER MIGLIORARE E PROLUNGARE LA VITA**





ISTRUZIONI PER L'USO E CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE

- Prima di usare le pentole e le padelle per la prima volta, è fondamentale pulirle a fondo con CleanSy® di Zepter o con un prodotto detergente simile. Se il prodotto non viene pulito si può ingiallire. CleanSy® di Zepter può essere acquistato dal rappresentante Zepter locale o presso le sedi Zepter nel vostro paese.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o a base di cloro che potrebbero danneggiare la superficie esterna.
- Gli utensili da cucina Masterpiece di Zepter sono sicuri per le lavastoviglie, basta rimuovere il Pomolo Analogico Thermocontrol Zepter prima di metterli nella lavastoviglie..
- Se il prodotto viene lavato a mano, non usare prodotti detergenti abrasivi sulla superficie esterna che potrebbero pregiudicarne la brillantezza.
- Non lasciare che i residui di cibo si secchino sulla superficie della pentola che potrebbe rimanere macchiata.
- Scegliere un piano di cottura di dimensioni adeguate alla padella o alla pentola.
- Scegliere una pentola o una padella di dimensioni adeguate alla quantità di cibo da cucinare.
- Bisogna evitare il più possibile di aprire il coperchio durante la cottura – invece usate il Pomolo Analogico Thermocontrol Zepter.
- Posizionare la padella o la pentola su un piano di cottura orizzontale, stabile e di dimensioni adeguate, per evitare incidenti o danni.
- Non utilizzare fonti di calore di diametro maggiore rispetto alla base della padella o della pentola.
- Non utilizzare fonti di calore eccessive.
- Utilizzare presine se la padella o la pentola è stata esposta al calore per un periodo di tempo prolungato.
- Non usare nel forno a microonde.
- Posizionare sempre la padella o la pentola su una superficie piana e stabile.
- L'aggiunta di sale all'acqua fredda può portare ad un'alta concentrazione salina sul fondo della pentola, che potrebbe rimanere danneggiata. Aggiungere il sale solo quando l'acqua bolle e mescolare. Eventuali danni all'acciaio non pregiudicano la funzionalità o il processo di cottura, ma potrebbe essere difficile o addirittura impossibile eliminarli.
- Usare esclusivamente accessori e ricambi originali.
- Leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di usare il prodotto.
- Un cacciavite (ZSD-TORX20) è incluso nella confezione del vostro Masterpiece Cookware. Da utilizzare per modificare la parte superiore dei manici Zepter per creare un look personalizzato al vostro Masterpiece Cookware.





ZEPTEP МЕТАЛЛ 316L (Cr-Ni-Mo)

Мировая премьера изготовленной из Zepster превосходного металла 316L посуды Zepster Masterpiece, совершенной по своей функциональности и, самое главное, заботящейся о вашем здоровье. Непревзойденное качество посуды Zepster Masterpiece достигается за счет особой комбинации первоклассных и дорогих металлов в сочетании с передовой технологией производства. Благодаря Zepster превосходному металлу 316L и 304, наша продукция имеет широкий ряд преимуществ:

- Равномерно распределяет тепло
- Пища не подгорает
- Полностью устойчива к коррозии и не меняет цвет
- Не сохраняет запахи пищи
- Проста в использовании и уходе
- Обладает высокой прочностью
- Максимально нейтральна
- Не разрушается, устойчива к физическим и химическим воздействиям
- Экологична
- Не вызывает аллергии.

Zepster превосходный металл 316L эксклюзивно применяется там, где предъявляются самые высокие требования к качеству:

- В медицине: для производства имплантатов, протезов, хирургических инструментов;
- В промышленности: при производстве эксклюзивных часов, автомобилей и яхт.

ТЕРМОАККУМУЛИРУЮЩЕЕ КОМПАКТНОЕ ДНО ZEPTEP (ЗАК)

Запатентованное тройное Термоаккумулирующее компактное дно Zepster (ЗАК) изготовлено из трех слоев легкого металла: индукционного и аккумулирующего/проводящего. Это основа правильного и долговечного Zepster-способа приготовления здоровой пищи. Дно соединено с посудой пресс-машиной под давлением 2000 тонн (не склеено, не спаяно), не разрушается, компактно и не деформируется. ЗАК быстро аккумулирует тепло и передает его пище, которая, таким образом, готовится при низких температурах, экономя до 70% энергии. Разработано для всех источников нагрева, включая индукционные.

КРЫШКА И КРАЯ ПОСУДЫ ZEPTEP

Специально сконструированная крышка Zepster идеально прилегает к краям посуды и герметично закрывает ее водяным затвором. Образуя «Замкнутый цикл», обогащенная питательными веществами жидкость остается внутри посуды, и еда готовится в собственном соку. Крышка и края посуды Zepster сконструированы так, чтобы предотвратить проливание жидкости. Крышка совместима со всей посудой Zepster и многофункциональными элементами, а также может использоваться для нарезки, сервировки и хранения пищи. Для дополнительного удобства крышка Zepster может фиксироваться на ручках посуды Zepster, что позволяет предотвратить проливание жидкости и экономит пространство.

«ЗАМКНУТЫЙ ЦИКЛ» ZEPTEP

«Замкнутый цикл» возможен благодаря уникальной комбинации Zepster превосходного металла 316L, специально сконструированных крышки и краев посуды, а также Термоаккумулирующего компактного дна. Пар, образующийся внутри посуды, поднимается вверх. Так как крышка всегда холоднее посуды, пар при контакте с ней конденсируется и опускается на дно. Этот процесс повторяется снова и снова, пока пища не будет идеально приготовлена в собственном соку. При этом сохраняются естественный цвет, вкус и аромат, а также необходимые питательные вещества, такие как витамины, минералы и микроэлементы.





URA-ТЕХНОЛОГИЯ ZEPTEP

URA*- это передовая антипригарная технология. Безопасна для здоровья, так как производится без нанесения какого-либо покрытия. Антипригарная поверхность является неотъемлемой частью корпуса посуды и не отслаивается, таким образом делая посуду Zepter Masterpiece прочной, долговечной и абсолютно безопасной.

*УРА – антипригарная технология.

РУЧКИ ZEPTEP

Zepter запатентованные ручки имеют уникальный дизайн, благодаря чему не перегреваются. Стильный внешний вид и эргономичная конструкция обеспечивают надежный и удобный захват. Посуду с ручками Zepter можно использовать в духовом шкафу. Всегда используйте защитные рукавицы, когда ставите блюдо в духовку или достаете его.

Ручки Zepter легко мыть, а верхняя панель ручки является съемной, что облегчает уход и хранение. Нанесение покрытия с использованием Zepter PVD*- технологии предотвращает появление царапин и изменение цвета.

Благодаря умному и функциональному дизайну, крышка легко фиксируется на ручках посуды.

*ПВД-технология.

АНАЛОГОВЫЙ ТЕРМОКОНТРОЛЛЕР ZEPTEP

Аналоговый термокотроллер Zepter показывает температуру приготовления внутри посуды с помощью трехцветной шкалы: желтый – поле нагрева; зеленый - поле для правильной температуры приготовления; красный - поле, указывающее на перегрев.

Отслеживание температуры гарантирует, что пища не подгорает, продукты сохраняют свою питательную и биологическую ценность, а запатентованный процесс приготовления в замкнутом цикле не нарушен.

Всегда откручивайте аналоговый термокотроллер Zepter перед приготовлением в духовом шкафу.

ПРЕВОСХОДНАЯ УМНАЯ МУЛЬТИСИСТЕМА ZEPTEP И VACSY®

Все элементы Zepter-системы многофункциональны и совместимы друг с другом, что позволяет вам готовить самую разнообразную здоровую пищу множеством способов. Благодаря превосходной умной мультисистеме Zepter, вы можете готовить одновременно несколько блюд на одной конфорке, что является более экономичным способом приготовления пищи. Посуда Zepter Masterpiece – идеальное решение для приготовления здоровой пищи и гарантия экономии продуктов, энергии, времени и денег.

Более того, пища может храниться прямо в посуде Zepter Masterpiece, в которой она была приготовлена. И все это благодаря VacSy® - запатентованной, эффективной и экономичной вакуумной системе для правильного, длительного и естественного способа хранения здоровой пищи, которая позволяет увеличить срок хранения до 5 раз.





24

RU

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ ВОДЫ

Пища, приготовленная без добавления воды, выглядит аппетитнее, вкуснее и здоровее, так как в ней сохраняются необходимые питательные вещества.

- При варке без воды, всегда помещайте свежие мытые продукты в холодную посуду, оставляя $\frac{1}{4}$ или минимум 3 см. незаполненного пространства.
- Накройте посуду крышкой и поставьте на холодную плиту, установив среднюю или высокую степень нагрева, когда стрелка аналогового термодатчика Zepter достигнет середины зеленого поля ($\approx 90^\circ$), уменьшите нагрев до минимума.
- Пища готовится в собственном соку, который остается в посуде.
- Пар, образующийся внутри посуды, поднимается вверх, достигая крышки. Поскольку крышка всегда холоднее, чем дно и стенки посуды, пар конденсируется при контакте с ней и опускается на дно. Этот процесс повторяется снова и снова пока пища не будет идеально приготовлена. Данный процесс называется «замкнутый цикл».
- Водяной затвор, созданный между паром и крышкой, часто герметично закрывает посуду.
- Процесс варки без воды длится примерно 20 минут.

ЖАРКА БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ ЖИРОВ

Пища, жареная без добавления жиров, выглядит аппетитнее, вкуснее и здоровее, в ней мало вредных жиров и меньше калорий.

- При жарке без жиров всегда кладите мясо в предварительно разогретую посуду.
- Поставьте пустую закрытую посуду на плиту и включите максимальную температуру нагрева. Не более 5 минут.
- Посуда готова к жарке, как только стрелка аналогового термодатчика Zepter достигнет зеленого поля ($\approx 205^\circ\text{C}$) или когда вы брызгаете на дно несколько капель воды, и они начинают перекатываться, создавая «эффект жемчужины».
- Всегда кладите мясо в нагретую пустую посуду и прижимайте его ко дну, чтобы оно обжарилось.
- Через 30-60 секунд переверните мясо и снова прижмите его к посуде, затем оставьте до полного приготовления, уменьшив нагрев до минимума или сняв посуду с плиты.
- Крышка используется в зависимости от того какой способ обжарки вы предпочитаете.
- Процесс жарки длится примерно 10 минут.

**ПОСУДА ZEPTEP MASTERPIECE –
ЗАПАТЕНТОВАННОЕ И УНИКАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ЗДОРОВОЙ ПИЩИ ДЛЯ ЛУЧШЕЙ И ДОЛГОЙ ЖИЗНИ.**





ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И СОВЕТЫ ПО УХОДУ

- Перед первым использованием посуду необходимо тщательно промыть CleanSy® от Zepster или аналогичным моющим средством. Недостаточная очистка вашей посуды может привести к пожелтению. Моющее средство CleanSy® от Zepster доступно для заказа у вашего менеджера Zepster или в любом офисе компании Zepster в вашей стране.
- Не используйте хлорсодержащие или абразивные средства, т.к. они могут повредить внешнюю поверхность посуды.
- Посуду Zepster Masterpiece можно мыть в посудомоечной машине, предварительно открыв аналоговый термоконтроллер Zepster.
- Чтобы сохранить блеск посуды, не используйте абразивные чистящие средства при мытье внешней поверхности.
- Никогда не позволяйте остаткам пищи засыхать на поверхности посуды, т.к. это может стать причиной появления разводов.
- Выбирайте правильный размер конфорки для вашей посуды.
- Выбирайте правильный размер посуды для того количества продуктов, которое вы хотите приготовить.
- Старайтесь часто не открывать крышку – вместо этого пользуйтесь аналоговым термоконтроллером Zepster
- Во избежание несчастных случаев или повреждений ставьте посуду на ровную и устойчивую плиту подходящего размера.
- Не используйте источник нагрева более широкий, чем основание посуды.
- Не перегревайте посуду.
- Используйте соответствующую подставку под посуду, если она нагревалась длительное время.
- Не используйте посуду в микроволновой печи.
- Всегда устанавливайте посуду на ровной и устойчивой поверхности.
- Добавление соли в холодную воду способствует очень высокой концентрации соли на дне посуды, что может привести к ее повреждению. Всегда добавляйте соль в кипящую воду и размешивайте ее. Повреждение нержавеющей стали не влияет на функциональность или процесс приготовления, но его очень трудно или даже невозможно устранить.
- Используйте только оригинальные аксессуары и запасные детали.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед использованием посуды.
- В упаковке с вашей посудой Masterpiece находится отвертка (ZSD-TORX20). Используйте ее, чтобы поменять верхние съемные панели на ручках Zepster для придания индивидуальности вашей посуде Masterpiece.





PRODUCT RANGE / PRODUKTSORTIMENT / GAMA DE PRODUCTOS / GAMME DE PRODUITS

Ø 16 cm - 6 1/4"



CASSEROLE - Z-1620
 Ø 16 cm - 2.0 l - h 10.7 cm
 Ø 6 1/4" - 2.12 Qt - h 4 1/4"



POT - Z-1625
 Ø 16 cm - 2.5 l - h 13.2 cm
 Ø 6 1/4" - 2.65 Qt - h 5 1/4"



CASSEROLE - URA - Z-2020
 Ø 20 cm - 2.0 l - h 7.5 cm
 Ø 7 3/4" - 2.12 Qt - h 3"

Ø 24 cm - 9 1/2"



CASSEROLE - URA - Z-2430
 Ø 24 cm - 3.0 l - h 7.5 cm
 Ø 9 1/4" - 3.18 Qt - h 3"



CASSEROLE - Z-2440
 Ø 24 cm - 4.0 l - h 9.7 cm
 Ø 9 1/4" - 4.24 Qt - h 3 3/4"



POT - Z-2455
 Ø 24 cm - 5.5 l - h 13.2 cm
 Ø 9 1/4" - 5.83 Qt - h 5 1/4"

Ø 28 cm - 11"



GRILL - Z-2830Z
 Ø 28 cm - 3.0 l - h 5.7 cm
 Ø 11" - 3.18 Qt - h 2 1/4"



CASSEROLE - Z-2850B
 Ø 28 cm - 5.0 l - h 9 cm
 Ø 11" - 5.30 Qt - h 3 2/4"



POT - Z-28120
 Ø 28 cm - 12.0 l - h 20.7 cm
 Ø 11" - 12.72 Qt - h 8"

FRYING PANS - URA TECHNOLOGY



FRYING PAN - URA - Z-FP2016-S
 Ø 20 cm - 1.6 l - h 6.1 cm
 Ø 7 3/4" - 1.7 Qt - h 2 1/4"



FRYING PAN - URA - Z-FP2425-S
 Ø 24 cm - 2.5 l - h 6.6 cm
 Ø 9 1/4" - 2.65 Qt - h 2 3/4"



FRYING PAN - URA - Z-FP2838-LS
 Ø 28 cm - 3.8 l - h 7.1 cm
 Ø 11" - 4.03 Qt - h 2 3/4"





Ø 20 cm - 7^{3/4"}



CASSEROLE - Z-2030
Ø 20 cm - 3.0 l - h 10.4 cm
Ø 7^{3/4"} - 3.18 Qt - h 4"



POT - Z-2042
Ø 20 cm - 4.2 l - h 14.2 cm
Ø 7^{3/4"} - 4.45 Qt - h 5^{2/4"}



POT - Z-2050
Ø 20 cm - 5.0 l - h 17 cm
Ø 7^{3/4"} - 5.30 Qt - h 6^{1/4"}



POT - Z-2470
Ø 24 cm - 7.0 l - h 16.5 cm
Ø 9^{1/4"} - 7.42 Qt - h 6^{2/4"}



POT - Z-2490
Ø 24 cm - 9.0 l - h 21 cm
Ø 9^{1/4"} - 9.54 Qt - h 8^{1/4"}

STRAINERS



STRAINER - Z-520
Ø 20 cm - 2.8 l - h 10.1 cm
Ø 7^{3/4"} - 2.97 Qt - h 4"



GRILL - Z-V3025Z
30 x 22 cm - 2.5 l - h 6 cm
Ø 11^{3/4"} x 8^{2/4"} - 2.65 Qt - h 2^{1/4"}



CASSEROLE - Z-V3060
30 x 22 cm - 6.0 l - h 13.5 cm
Ø 11^{3/4"} x 8^{2/4"} - 6.36 Qt - h 5^{1/4"}



STRAINER - Z-524
Ø 24 cm - 4.8 l - h 11.5 cm
Ø 9^{1/4"} - 5.09 Qt - h 4^{2/4"}

Ø 30 cm - 11^{3/4"}

WOK



WOK - Z-W2424-SC
Ø 24 cm - 2.4 l - h 7.9 cm
Ø 9^{1/4"} - 2.54 Qt - h 3"



WOK - Z-W3045
Ø 30 cm - 4.5 l - h 10 cm
Ø 11^{3/4"} - 4.77 Qt - h 4"





STEAM BASKETS



STEAM BASKET SYSTEM
Z-420-18
Ø 18 cm - 4.0 l - h 14.3 cm
Ø 7" - 4.24 Qt - h 5^{5/8"}



STEAM BASKET SYSTEM - BASKET
Z-420-18C
Ø 18 cm - 2.0 l - h 8.15 cm
Ø 7" - 2.12 Qt - h 3^{1/4"}



STEAM BASKET SYSTEM - BOWL
Z-420-18S
Ø 18 cm - 2.0 l - h 8.15 cm
Ø 7" - 2.12 Qt - h 3^{1/4"}

SERVING BOWLS - URA TECHNOLOGY



SERVING BOWL - URA - (Shallow)
Z-SB16S
Ø 16 cm - 0.3 l - h 1.7 cm
Ø 6^{1/4"} - 0.32 Qt - h 3/4"



SERVING BOWL - URA - (Shallow)
Z-SB20S
Ø 20 cm - 0.5 l - h 1.7 cm
Ø 7^{3/4"} - 0.53 Qt - h 3/4"



SERVING BOWL - URA - (Shallow)
Z-SB24S
Ø 24 cm - 0.7 l - h 1.9 cm
Ø 9^{1/4"} - 0.74 Qt - h 3/4"



SERVING BOWL - URA - (Deep)
Z-SB16D
Ø 16 cm - 0.6 l - h 3.3 cm
Ø 6^{1/4"} - 0.64 Qt - h 1^{1/4"}



SERVING BOWL - URA - (Deep)
Z-SB20D
Ø 20 cm - 1.0 l - h 4.1 cm
Ø 7^{3/4"} - 1.06 Qt - h 1^{2/4"}



SERVING BOWL - URA - (Deep)
Z-SB24D
Ø 24 cm - 1.8 l - h 4.9 cm
Ø 9^{1/4"} - 1.91 Qt - h 2"

SYNCRÖ CLIK®



SYNCRÖ-CLIK® - Z-420-20
Ø 20 cm - h 9.35 cm
Ø 7^{3/4"} - h 3^{3/4"}



SYNCRÖ-CLIK® - Z-420-24
Ø 24 cm - h 10 cm
Ø 9^{1/4"} - h 4"

SUCTION KNOB



SUCTION KNOB - Z-SK
Ø 5.1 cm - h 4 cm - Ø 2" - h 1^{2/4"}





BOWLS



BOWL - Z-CB16
Ø 16 cm - 1.0 l - h 7 cm
Ø 6^{1/4}" - 1.06 Qt - h 2^{3/4}"
WITH LID - Z-CBL16 - Ø 16 cm / Ø 6^{1/4}"



BOWL - Z-CB20
Ø 20 cm - 2.0 l - h 8 cm
Ø 7^{3/4}" - 2.12 Qt - h 3"
WITH LID - Z-CBL20 - Ø 20 cm / Ø 7^{3/4}"



BOWL - Z-CB24
Ø 24 cm - 3.3 l - h 8.8 cm
Ø 9^{1/4}" - 3.5 Qt - h 3^{3/4}"
WITH LID - Z-CBL24 - Ø 24 cm / Ø 9^{1/4}"

PLASTIC LIDS



PLASTIC LID - Z-CBL16
- Ø 16 cm / Ø 6^{1/4}"



PLASTIC LID - Z-CBL20
Ø 20 cm / Ø 7^{3/4}"



PLASTIC LID - Z-CBL24
Ø 24 cm / Ø 9^{1/4}"





30

EN

ZEPTEK QUALITY GUARANTEE

Congratulations, you have chosen an authentic, patented Zepter Masterpiece Cookware manufactured in one of Zepter's seven factories in Europe.

The unique benefits and unrivalled quality of Zepter product are achieved by a specific combination of the best and most expensive metals worldwide, using state-of-the-art manufacturing techniques. The Zepter superior metal 316L and 304 gives our products a wide range of benefits: excellent durability, maximum neutrality, total resistance to corrosion and discoloration, no retention of food odours, even transfer of heat and cooking without burning, while simultaneously being easy to clean and maintain, and environmentally friendly.

A PATENTED AND UNIQUE SOLUTION PREPARING HEALTHY FOOD, FOR A BETTER AND LONGER LIFE.

Zepter ensures a free lifelong, minimum 30 years, guarantee for repairs or exchanges of the full range of Zepter superior metal products due to malfunctioning and material or manufacturing defects.

- Zepter ensures the replacement of parts made of materials other than Zepter superior metal 316L and 304, which have a 24-month guarantee.
- The Zepter Thermocontrol instruments are covered by a 24-month guarantee. Do not place in the oven, in the dishwasher or on hot surfaces and do not expose to high temperatures.
- Plastic parts are covered by a 24 month guarantee. Do not place in the oven and do not expose to high temperatures.
- Zepter guarantees the gilding of all marked products.
- This guarantee does not cover: aesthetic changes resulting from ordinary wear and tear that do not affect product performance, or damage caused by product misuse.

For best results from your cookware, always follow the cookware instruction manual.

The Zepter Quality Certification guarantees that your Zepter Masterpiece Cookware has passed the strictest quality and safety regulations.

LIVE BETTER. LIVE LONGER.





ZEPTEK QUALITÄTSGARANTIE

Gratulation, Sie haben sich für ein authentisches, patentiertes Zepter Masterpiece Cookware Produkt entschieden, das in einer der sieben Zepter Fabriken in Europa hergestellt wurde.

Die einzigartigen Vorzüge und konkurrenzlose Qualität des gekauften Produkts werden durch die spezielle Kombination der besten, teuersten Metalle weltweit und durch die Verwendung modernster Herstellungstechniken erreicht. Das überragende Zepter Metall 316L und 304 verleiht unseren Produkten eine Vielzahl von Vorteilen: exzellente Haltbarkeit, maximale Neutralität, keine verbleibenden Essenserüche, die gleichmäßige Hitzeverteilung und das Kochen ohne Anbrennen, totale Korrosions- und Verfärbungsresistenz, während es einfach zu reinigen und zu warten sowie umweltfreundlich ist.

EINE PATENTIERTE UND EINZIGARTIGE LÖSUNG GESUNDE NAHRUNG ZUBEREITEN, FÜR EIN BESSERES UND LÄNGERES LEBEN.

ZEPTEK garantiert eine kostenlose lebenslange Garantie von mindestens 30 Jahren für Reparaturen oder Austausch der gesamten Produktreihe von Zepter Metallprodukten, aufgrund von Defekten und Material- oder Herstellungsfehlern.

- Zepter garantiert den Austausch aller Teile, die nicht aus Zepters überragendem Metall 316L und 304 bestehen, da für diese eine 24-monatige Garantie besteht.
- Die Instrumente des Zepter Thermocontrollers unterliegen einer 24-monatigen Garantie. Nicht im Rohr, im Geschirrspüler oder auf heißen Oberflächen aufbewahren und außerdem keinen hohen Temperaturen aussetzen.
- Plastikteile unterliegen einer 24-monatigen Garantie. Diese nicht im Rohr platzieren oder heißen Temperaturen aussetzen.
- Zepter garantiert die Vergoldung aller gekennzeichneten Produkte.
- Diese Garantie beinhaltet nicht: ästhetische Veränderungen, die durch normale Abnutzung entstehen und die Leistung des Produkts nicht beeinflussen oder Schäden, die durch die falsche Verwendung des Produkts entstanden sind.

Für die besten Resultate Ihres Kochgeschirrs, folgen Sie immer den Anweisungen in der Gebrauchsanweisung.

LEBE BESSER. LEBE LÄNGER.



ZEPTER GARANTÍA DE CALIDAD

Felicidades, usted ha elegido un auténtico producto Zepter Masterpiece fabricado en una de las siete fábricas de Zepter en Europa.

Los beneficios únicos y excelente calidad de los productos Zepter se consiguen mediante una combinación específica de los mejores y más caros metales en todo el mundo, utilizando las técnicas de fabricación más modernas de última generación. El metal 316L de Zepter y 304 da a nuestros productos una amplia gama de beneficios: excelente durabilidad, máxima neutralidad, total resistencia a la corrosión y la decoloración, no se conservan los olores de los alimentos, transferencia de calor sin quemarse, y al mismo tiempo es fácil de limpiar y mantener, y respetuoso con el medio ambiente.

UNA SOLUCIÓN PATENTADA Y ÚNICO

PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SANOS, PARA UNA VIDA MEJOR Y MÁS LARGA.

Zepter asegura para toda la vida un mínimo de 30 años, una garantía de reparaciones o cambios de la gama de productos de metal superior Zepter debido al mal funcionamiento o defectos de material o de fabricación.

- Zepter asegura la sustitución de las piezas hechas de materiales distintos de superiores de metal superior 316 y 304 L de Zepter, que tienen una garantía de 24 meses.
- Los instrumentos del Thermocontrol Zepter tiene una garantía de 24 meses. No colocar en el horno, en el lavaplatos o en superficies calientes y no se exponga a altas temperaturas.
- Las piezas de plástico tienen una garantía de 24 meses. No coloque en el horno y no se exponga a altas temperaturas.
- Garantía Zepter el brillo de todos los productos.
- Esta garantía no cubre: los cambios estéticos resultantes del desgaste normal que no afectan el rendimiento del producto o daños causados por mal uso del producto.

Para obtener los mejores resultados de sus utensilios de cocina, siempre siga las instrucciones del manual de utensilios de cocina.

Las garantías y certificados de calidad Zepter han superado las más estrictas normas de calidad y seguridad.

VIVE MEJOR. VIVE MÁS.





GARANTIE DE QUALITÉ ZEPTER

Félicitations, vous avez choisi un authentique ustensile de cuisson Masterpiece Zepter, breveté et fabriqué dans l'une des sept usines Zepter en Europe.

Les qualités et les avantages uniques de ce produit Zepter sont obtenus en associant les meilleurs métaux, les plus chers au monde et les techniques de fabrication les plus récentes.

Le métal supérieur 316L et 304 de Zepter garantit à nos produits de nombreux avantages : excellente durabilité, neutralité maximale, résistance totale à la corrosion et à la décoloration, pas d'absorption des odeurs des aliments, répartition homogène de la chaleur et cuisson sans brûler, à la fois facile à nettoyer et à entretenir, écologique.

UNE SOLUTION UNIQUE ET BREVETÉE POUR PRÉPARER DES ALIMENTS SAINS POUR VIVRE MIEUX ET PLUS LONGTEMPS.

ZEPTER offre une garantie à vie gratuite, de 30 ans minimum, qui couvre les réparations et remplacements de toute la gamme des articles en métal supérieur Zepter en cas de mauvais fonctionnement ou de défauts de main-d'œuvre ou de matière première.

- Zepter garantit le remplacement de toutes les pièces en métal autre que le métal supérieur 316L et 304 Zepter, qui ont une garantie de 24 mois.
- Les instruments Thermocontrol Zepter sont couverts par une garantie de 24 mois. Ne les passez pas au four, ni au lave-vaisselle, ne les posez pas sur une surface chaude et ne les exposez pas à des températures élevées.
- Les pièces en plastique sont couvertes par une garantie de 24 mois. Ne les passez pas au four et ne les exposez pas à des températures élevées.
- Zepter garantit le brillant de tous les produits marqués.
- Cette garantie ne couvre : ni les changements d'aspect dus à l'usure ordinaire qui n'affectent pas les performances du produit, ni les dommages dus à un usage impropre du produit.

Pour profiter des avantages de votre ustensile de cuisson, suivez toujours son mode d'emploi.

La Certification de qualité Zepter garantit que votre ustensile de cuisson Masterpiece Zepter est conforme à des normes de sécurité et de qualité très strictes.

VIVRE MIEUX. VIVRE PLUS LONGTEMPS.



GARANZIA DI QUALITÀ ZEPTER

Congratulazioni, avete scelto un prodotto Zepter Masterpiece Cookware originale brevettato, realizzato in uno dei sette stabilimenti Zepter in Europa.

Gli esclusivi vantaggi e la qualità senza pari dei prodotti Zepter sono il risultato della combinazione specifica dei metalli più costosi e migliori del mondo e di tecniche di lavorazione all'avanguardia. L'acciaio superiore Zepter 316L e 304 assicura ai nostri prodotti un'ampia gamma di vantaggi: durata eccezionale, massima neutralità, resistenza totale alla corrosione e allo scolorimento, assenza di odori, trasmissione uniforme del calore e cottura senza bruciare, associati alla facilità di pulizia e manutenzione e all'ecocompatibilità.

UNA SOLUZIONE ESCLUSIVA E BREVETTATA PER CUCINARE IN MODO SANO: PER MIGLIORARE E PROLUNGARE LA VITA

ZEPTER offre una garanzia gratuita a vita, minimo 30 anni, per riparazioni o sostituzioni dell'intera gamma di prodotti in acciaio superiore Zepter in seguito a cattivo funzionamento e difetti di materiale e produzione.

- Zepter garantisce la sostituzione di componenti realizzati con materiali diversi dall'acciaio superiore Zepter 316L e 304, i quali hanno una garanzia di 24 mesi.
- I dispositivi Thermocontrol digitali Zepter sono coperti da una garanzia di 24 mesi.
Non mettere in forno, lavastoviglie o su superfici calde e non esporre a temperature elevate.
- Le parti in plastica sono coperte da una garanzia di 24 mesi. Non mettere in forno e non esporre a temperature elevate.
- Zepter garantisce la doratura di tutti i prodotti contrassegnati.
- Questa garanzia non copre: variazioni dell'aspetto estetico risultanti dall'usura che non influiscono sulla funzionalità del prodotto o danni causati dall'utilizzo improprio del prodotto.

Per ottenere i migliori risultati, seguire sempre le istruzioni contenute nel manuale.

La Certificazione di Qualità Zepter garantisce che il prodotto Zepter Masterpiece Cookware è conforme alle più severe normative in fatto di qualità e sicurezza.

VIVI MEGLIO. VIVI A LUNGO.





ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА ZEPTEK

Поздравляем! Вы выбрали подлинную, запатентованную посуду коллекции Masterpiece от Zepter, произведенную на одном из семи собственных заводов Zepter, расположенных в Европе.

Уникальные преимущества и высокое качество продукции Zepter достигаются благодаря особой комбинации высококлассных и дорогих металлов в сочетании с передовой технологией производства. Благодаря Zepter превосходному металлу 316L и 304 наша продукция имеет широкий ряд преимуществ: она обладает высокой прочностью, максимально нейтральна, абсолютно устойчива к коррозии и изменению цвета, не сохраняет запаха пищи, равномерно распределяет тепло, пища не подгорает, проста в использовании и уходе, экологична.

ЗАПАТЕНТОВАННОЕ И УНИКАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗДОРОВОЙ ПИЩИ ДЛЯ ЛУЧШЕЙ И ДОЛГОЙ ЖИЗНИ.

Компания ZEPTEK предоставляет бесплатную пожизненную, минимум на 30 лет, гарантию на ремонт или замену любого изделия из всего ассортимента продукции Zepter, произведенной из Zepter превосходного металла, вследствие неисправности, производственного брака материала или иных производственных дефектов.

- Zepter гарантирует замену деталей, изготовленных из материалов, отличных от Zepter превосходного металла 316L и 304 в течение 24 месяцев.
- Гарантия на детали Аналогового термодатчика Zepter составляет 24 месяца. Не использовать в духовом шкафу, не мыть в посудомоечной машине, не ставить на горячие поверхности, не подвергать воздействию высоких температур.
- Гарантия на пластиковые детали составляет 24 месяца. Не использовать в духовом шкафу и не подвергать воздействию высоких температур.
- Zepter предоставляет гарантию на позолоченное покрытие всей фирменной продукции.
- Эта гарантия не распространяется на эстетические изменения во внешнем виде, связанные с естественным износом, который не влияет на эксплуатационные качества продукции, а также на ущерб, причиненный в результате неправильного использования продукции.
- Настоящая гарантия не затрагивает установленные законом права потребителя согласно соответствующему действующему национальному законодательству и права потребителя по отношению к продавцу, установленные условиями приобретения.

Для достижения наилучших результатов при использовании посуды всегда следуйте инструкции по ее эксплуатации.

Уникальный Сертификат Качества Zepter гарантирует, что Ваша посуда Zepter Masterpiece прошла строжайший контроль качества и соответствует нормам безопасности.

ЖИВИ ЛУЧШЕ. ЖИВИ ДОЛЬШЕ.



سبتر ضمان الجودة

تهانينا . لقد اخترتم منتج سبتر ماستر بيس الموثوق والمسجل ببراءة الإختراع والمصنع في أحد مصانع سبتر السبعة الموجودة في أوروبا.

الفوائد الفريدة والجودة التي لا تضاهى لمنتجات سبتر تم تحقيقها من خلال تركيبة محددة من أفضل وأعلى معدن . وإستعمال أحدث تقنيات التصنيع . معدن سبتر المتميز 316L و 304 يمنحان منتجاتنا تشكيلة واسعة من الفوائد: قوة حمل ممتازة. أقصى قدر من الحياضية. مقاومة تامة للصدأ وتغير اللون. عدم وجود بقايا لروائح الطعام. نقل متساوي للحرارة و الطبخ بدون الإحتراق. وكونه بنفس الوقت سهل التنظيف . والصيانة. وصديق للبيئة.

الحل الفريد والمسجل ببراءة الإختراع

تحضير الطعام الصحي . من أجل حياة أفضل وأطول

- سبتر تقدم كفاءة مدى الحياة بحد أدنى 30 سنة . للتصليحات أو الإستبدال لجميع المنتجات المصنعة من معدن سبتر المميز . والعائدة لوجود خلل في الأداء و المواد . أو عيوب في التصنيع.
- سبتر تضمن الأستبدال للمواد المصنعه من مواد غير معدن سبتر المميز 316L و 304 . والتي عليها كفاءة لمدة 24 شهر
- إن مؤثر سبتر الحراري مغطى بكفاءة لمدة 24 شهر . لا تضعه في الفرن . في غسالة الصحون . أو على الأسطح الساخنة ولا تعرضه لدرجات حرارة عالية.
- الأجزاء البلاستيكية عليها كفاءة لمدة 24 شهر . لا تضعها في الفرن ولا تعرضها لدرجات حرارة عالية
- سبتر تضمن الطلاء للمنتجات التي تحمل علامة سبتر
- هذه الكفاءة لا تغطي : التغيرات في المظهر الناتجة عن الإستعمال العادي والتي لا تؤثر على الأداء . او الضرر الناتج عن إسائة الإستعمال.
- هذا الضمان ساري المفعول فقط في حال تقديم الفاتورة الأصلية.

للحصول على أفضل النتائج من أدوات الطبخ خاصتك إتبع كتيب تعليمات أواني الطبخ.
شهادة الجودة الفريدة لمنتجات سبتر تضمن أن منتجك من أدوات الطبخ الماستر بيس قد اجتاز أشد معايير الجودة وأنظمة السلامة.

من أجل حياة أفضل وأطول



تعليمات الإستخدام وإرشادات الصيانة

- قبل إستخدام أواني الطبخ لأول مرة، من المهم تنظيفها بواسطة CleanSy من سبتر، أو بمنج تنظيف مائل له، الإخفاق بتنظيف الأنية بهذه الطريقة يؤدي إلى إصفرارها.
- الكلينسي من سبتر متوفر لدى مثل سبتر ومن مكاتب شركة سبتر في بلدك.
- لا تستخدم المنتجات المحتوية على الكلور أو مواد كاشطة لأنها قد تؤدي إلى تلف السطح الخارجي.
- إن أواني سبتر الماستر بيس آمنة للإستعمال داخل جلاية الصحون. قم بإزالة مؤسّر الحرارة – أنالوج قبل وضعها داخل الجلاية.
- عند غسل المنتج باليد لا تستخدم منتجات التنظيف الكاشطة على السطح الخارجي وذلك من أجل الحفاظ على بريقها.
- أبداً لا تترك بقايا الطعام لتجف في الإناء حتى لا تسبب البقع.
- إختار حجم مصدر الحرارة الملائم للأنية.
- إختار الحجم الملائم من الأنية التي تتناسب مع كمية الطعام المراد طهيه.
- جنب فتح (رفع) الغطاء أثناء الطهي وحاول الإعتماد على المؤشر الحراري اكثر.
- ضع الأنية على سطح مسطح ومستوي ووزن حجم مناسب لتجنب أي حادث أو ضرر.
- لا تستخدم مصادر الحرارة التي هي أوسع أو أكبر من قاعدة الإناء.
- لا تقطر بإستخدام مصادر الحرارة.
- إستخدم مسافة مناسبة للأواني في حال تعرض الأنية للحرارة لفترات طويلة.
- لا تضع الأنية في المايكروويف.
- ضع دائماً أدوات الطهي على سطح مناسب ومستقر.
- إضافة الملح إلى الماء البارد يؤدي إلى زيادة تركيز الملح في أسفل الإناء مما يؤدي إلى تلف الأنية. دائماً أضف الملح إلى الماء المغلي وحركه.
- الأضرار التي تلحق بالستانلس ستيل لا تؤثر على وظيفته أو على عملية الطبخ ويمكن قد يكون من الصعب أو من المستحيل إزالة هذه الأضرار.
- إستخدم فقط الملحقات وقطع الغيار الأصلية.
- إقرأ تعليمات الإستخدام بعناية قبل إستخدام أدوات الطهي.
- يوجد مفك (ZSD-TORX20) من ضمن محتويات كرتونة آنية الماستر بيس. يستخدم لتغيير الجزء العلوي للمقابض، لتتمكن من تعديل مظهر آنية ال ماستر بيس خاصتك.





الطهي دون إضافة الماء

يبدو شكل الطعام المطبوخ بدون ماء مضاف إليه أفضل وهو ألد وأكثر صحة . وذلك لأنه يتم الحفاظ على العناصر الغذائية الأساسية الموجودة بالغذاء

- عند الطهي بدون إضافة الماء قم بوضع الطعام المغسول الآن في أنية باردة مع مراعاة أن يكون ربيعها فارغاً أو أن يكون آخر 3سم من الحافة العلوية فارغة ثم قم بتغطية الأنية
- ضع الأنية المغطاة على نار هادئة إلى أن تصل درجة الحرارة على المؤشر الى 90 درجة مئوية والتي تعتبر نصف المسافة الخضراء على المؤشر الحراري. ثم قم بتخفيض حرارة الطباخ الى أقل درجة
- سوف يطهى الطعام من الماء الموجود به أصلاً. والذي سيحفظ. داخل الأنية
- البخار المنبعث من الطعام داخل الأنية يرتفع إلى الأعلى. وبما أن الغطاء أبرد من باقي القدر . سيتكثف البخار عند ملامسته له. ثم سيعود السائل الغذائي على شكل قطرات نزولاً إلى الأسفل وعلى الطعام. تستمر هذه العملية حتى يصبح الطعام مطبوخاً بشكل مثالي (دائرة مغلقة)
- سيكون طبقاً محكمة من البخار بين الغطاء وحافة الأنية والتي ستقوم بإغلاق الأنية بإحكام
- ستكتمل عملية الطهي بوقت تقريبي 20 دقيقة

القلي دون إضافة الدهون

تبدو الأطعمة المقلية بدون دهون مضافة أفضل وألد وصحي أكثر مع دهون أقل ضرراً وعدد أقل من السعرات الحرارية .

- عند القلي بدون إضافة الدهون . ضع اللحم دائماً في أنية مسخنة مسبقاً .
- ضع الأنية الفارغة المغطاة على الموقد وقم بتشغيله على درجة حرارة قصوى لمدة تصل إلى 5 دقائق .
- تصبح الأنية جاهزة لعملية الطهي بدون الدهون عندما تصل درجة حرارة المؤشر الى (205 مئوية). وهي عبارة عن نهاية المنطقة الخضراء على المؤشر . أو يمكن أن تعتمد فكرة رشق بعض نقاط الماء داخل الإناء حيث ستقوم بالدرجة على القاعدة (كحبات اللؤلؤ). وذلك بعد 5 دقائق على الأكثر .
- ضع اللحم دائماً في إناء فارغ وساخن واضغط على اللحم للأسفل لعملية التشويح .
- بعد حوالي 30-60 ثانية . اقلب اللحم المقلي واضغط مرة أخرى . ثم اتركه يطهى حتى ينضج .
- قم بتخفيض الحرارة الى أدنى درجة. أو أغلق الطباخ ويمكنك إزالة الأنية عن مصدر الحرارة .
- استخدام الغطاء يعتمد على الطريقة التي تستخدمها للطهي .
- ستكتمل عملية الطهي (القلي) بعد 10 دقائق تقريباً .

أدوات الطبخ من سبتر ماسترييس

الحل الفريد والمسجل براءة الاختراع

تحضير الطعام الصحي . من أجل حياة أفضل وأطول





تقنية عدم الالتصاق URA

وهي تكنولوجيا ثورية جديدة، تقنية عدم الالتصاق. غير مطلي ما يجعلها آمنة على صحتك. إن السطح الغير لاصق هو جزء لا يتجزأ من جسم الأنية بحيث لا يمكن فصله ما يجعل آنية سبتر الماستر بيس غير قابلة للتلف، تدوم طويلاً، وآمنه.

مقايض سبتر

مقايض سبتر ذات براءة الاختراع صممت بشكل فريد بحيث لا ترتفع درجة حرارتها. التصميم المريح والأنيق يتيح إمساكها بإحكام وسهولة الحمل، المقايض آمنة بالفرن دائماً إستعملي قفازات الفرن عند وضعها أو إزالتها من الفرن.

مقايض سبتر سهلة التنظيف ، ويمكن إزالة الجزء العلوي من المقايض للصيانة. سبتر PVD هو تطبيق تكنولوجيا يمنع الخدوش وتغيير اللون ،، تصميم عملي وأنيق يمكنك من وضع الغطاء على المقايض.

مؤشر الحرارة – أنالوج من سبتر

يقوم مؤشر الحرارة – أنالوج على بالإشارة إلى درجة حرارة الطهي الداخلية من خلال ثلاثة حقول ملونة: حقل أصفر للتسخين المسبق . وحقل أخضر لدرجة حرارة الطهي الصحيحة . وحقل أحمر يشير إلى ارتفاع درجة الحرارة .

متابعة مؤشر الحرارة سنضمن عدم حرق أي وجبات . وسيحتفظ الطعام المطبوخ بقيمه الغذائية والبيولوجية ولن تتأثر عملية الطهي ذات الدائرة المغلقة الحاصلة على براءة اختراع .

إتبع دائماً فصل مؤشر الحرارة عن الأنية في حالة وضع الأنية داخل الفرن.

سبتر ذكي متفوق متعدد الإستعمالات وفاكسي

جميع العناصر في نظام سبتر متعددة الإستعمالات و متوافقة مع بعضها البعض، ما يسمح لك بتحضير جميع أنواع الطعام الصحي بطرق مختلفة. بواسطة نظام الطبقات الذكي والمتفوق، بإمكانك تحضير عدة وجبات بنفس الوقت وعلى نفس مصدر الحرارة لإعداد الطعام بطريقة اقتصادية. آنية الماستر بيس من سبتر الحل الأمثل لتحضير الطعام الصحي وتضمن توفير الطعام، الطاقة، الوقت، والمال. وعلاوة على ذلك، يمكن حفظ الطعام وتخزينه مباشرة بأواني سبتر الماستر بيس التي تطهى بها. والفضل يعود لنظام الفاكسي النظام الإقتصادي الأكثر كفاءة في حفظ الطعام لفترات أطول بطريقة طبيعية وصحية، يحفظ الطعام لغاية 5 مرات أطول .





معدن سبتر (Cr-Ni-Mo) 316L

معدن سبتر الراءد 316L , والذي تصنع منه اواني سبتر الماستر بيس يوفر التميز في الاداء وفوائد فريدة لصحتك , الجودة التي لا تضاهي في أدوات الماستر بيس تحققت بإمتزاج أفضل وأتمن المعادن في العالم, وبإستخدام أحدث تقنيات فن التصنيع. معدن سبتر المتميز 316L و 304 يمنحان منتجائنا تشكيلة واسعة من الفوائد:

- نقل متساوي للحرارة • طبخ بدون إحتراق • مجموعة مقاومة للصدأ و تغيير اللون • عدم وجود بقايا لروائح الطعام سهولة الإستعمال . التنظيف . والصيانة • قوة حمل ممتازة • أقصى قدر من الحيادية • غير قابلة للتلف . ومقاومة للمؤثرات الفيزيائية والكيميائية • أمن على البيئة (صديق البيئة) • لا يسبب الحساسية
- معدن سبتر 316L المثالي: يستخدم حصرياً في التطبيقات التي تتطلب أعلى معايير الجودة :
- في الطب لزراعة الأطراف الصناعية , الأدوات الجراحية , * في الصناعة : الساعات المميزة واليخوت والسيارات.

قاعدة سبتر المدمجة لتخزين الحرارة (ZAC)

علامة مسجلة لقاعدة التخزين الحراري المدمجة (ZAC) مصنوعة من معدن خفيف مكون من ثلاث طبقات: حثي وجمياعي/ موصل. هو قلب وأساس طريقة سبتر الدائمة والمناسبة لتحضير الطعام الصحي. تم دمجها بواسطة مكبس تحت ضغط يصل لغاية 2000 طن(غير ملصقة ولا ملحومة). غير قابلة للإتلاف. مدمجة ولا يتغير شكلها. إن القاعدة تخزن الحرارة بسرعة وتنقلها إلى الطعام حيث يتم طهيه على درجة حرارة منخفضة موفرين بذلك 70% من الطاقة. تناسب جميع مصادر الحرارة بما فيها الطباخ الحثي.

غطاء وحواف أنية سبتر

تصميم خاص , غطاء سبتر يتناسب تماماً مع حافة الإناء بحيث يتم إغلاقه بإحكام شديد بواسطة الحلقة المائية. تبقى العصارة الغذائية داخل الإناء , ويتم طبخ الطعام بعصارته من خلال خاصية الدائرة المغلقة, إناء سبتر وغطاء الإناء مصممان لمنع التسرب, الغطاء يتناسب مع جميع أواني سبتر بعناصر متعددة الإستخدامات. ويمكن إستخدامه أيضاً للتقطيع , والتقديم و حفظ الطعام . ولزيد من الراحة يمكن وضع غطاء سبتر على مقابض الإناء وذلك للحد من سكب السوائل و إعطاء مساحة .

سبتر الدائرة المغلقة

تم عملية الدائرة المغلقة من الدمج الفريد لمعدن سبتر 316L و التصميم الفريد للغطاء وحافة الإناء , والقاع السفلي المضغوط. البخار الناتج عن الطعام الموجود داخل الإناء يرتفع لمستوى الغطاء , حيث يلامس الغطاء والذي يكون أبرد من باقي الإناء ويتكاثف البخار ويسقط على شكل سائل إلى الأسفل حيث الطعام الذي يتم طهيه وتستمر هذه العملية حتى ينضج الطعام بعصارته , يتم الإحتفاظ بالألوان والنكهات الطبيعية للغذاء وكذلك الروائح . الطعام يحتفظ بجميع عناصره الطبيعية كالفيتامينات والمعادن وكافة العناصر.

