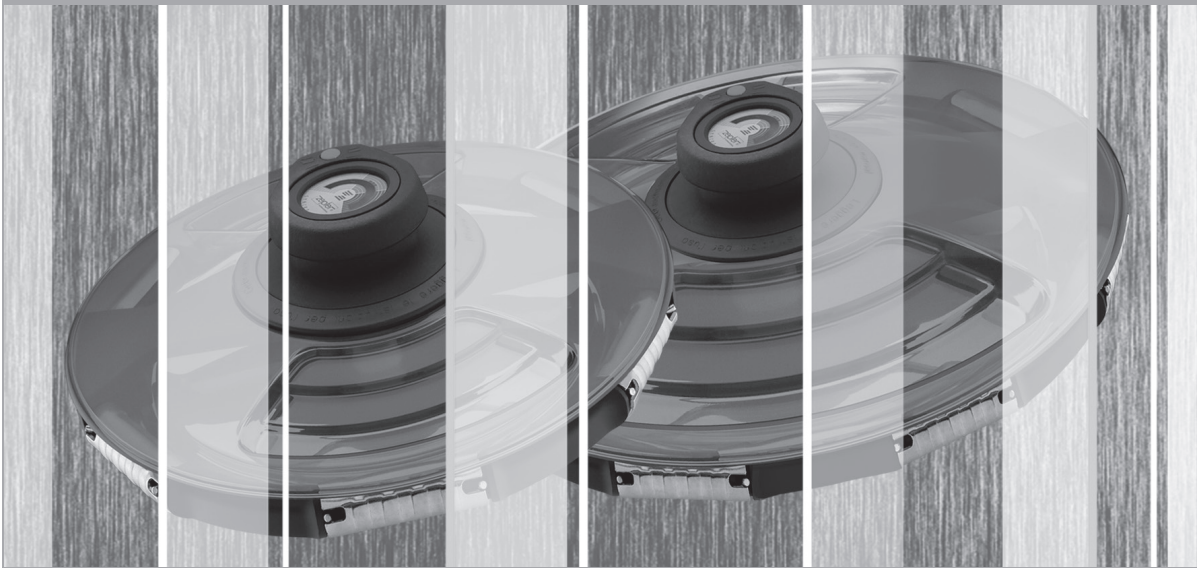


ZEPTER MASTERPIECE COOKART



SYNCRO-CLIK[®] INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Z-420-20

Z-420-24



XII

IX

Module
Zeppelin
97123ICE

Zeppelin
Head instruction manual

Gebrauchsanleitung beachten

SPIS TREŚCI

01

PL

ZEPTEK SYNCRO-CLIK®	Strona 02
ELEMENTY SYNCRO-CLIK®	Strona 03
INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA	Strona 04
MULTISYSTEM ZEPTEK SMART Z SYNCRO-CLIK®	Strona 06
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	Strona 07
INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA	Strona 10
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	Strona 12
GWARANCJA	Strona 13
DEKLARACJA ZGODNOŚCI	Strona 13
ZALECANE CZASY GOTOWANIA	Strona 14



ZEPTEK SYNCRO-CLIK®

Pokrywa **ZEPTEK SYNCRO-CLIK®** do gotowania pod ciśnieniem jest innowacyjnym produktem opatentowanym na całym świecie. Z wykorzystaniem pokrywy można gotować posiłki w łatwy i szybki sposób bez żadnych problemów, nawet jeśli nigdy wcześniej nie próbowało się gotować pod ciśnieniem. Naprawdę...

Gotowanie pod ciśnieniem nigdy nie było łatwiejsze!

Niepotrzebne są już specjalne garnki, z krawędziami do mocowania bagnetowego, gdyż możesz używać własnych **NACZYŃ DO GOTOWANIA ZEPTEK**, oznakowanych symbolem korony (👑) na ich dnie. Na stronie 6 znajduje się wykaz pełnej gamy kompatybilnych produktów ZEPTEK wraz ze wskazaniem ich kodów.



ELEMENTY SYNCRO-CLIK®

03

PL



1. OSŁONA POKRYWY



2. UCHWYT Z MECHANIZMEM ZAMYKAJĄCYM

3. WYLOT PARY

4. ELEMENT POPRZECZNY

5. POKRYWA

6. ZATRZASKI



7. USZCZELKA GUMOWA



8. ZAWÓR KOMBI

9. SONDA TERMICZNA

10. ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA

UCHWYT Z
MECHANIZMEM
ZAMYKAJĄCYM

WSKAŹNIK
CIŚNIENIA

WSKAŹNIK
TEMPERATURY

POZYCJA
ZAMKNIĘTA

POZYCJA
OTWARTA



INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

W niniejszej instrukcji stosuje się specjalne sposoby przyciągania Państwa uwagi do ważnych szczegółów

⚠ UWAGA! Zawiera dodatkowe informacje i pożyteczne porady dotyczące właściwego użytkowania produktu.

⚠ OSTRZEŻENIE! Z przyczyn bezpieczeństwa, należy zachować ostrożność.

1. Niniejsza instrukcja użytkowania stanowi integralną część produktu. Należy zapoznać się ze wszystkimi zawartymi w niej instrukcjami oraz wskazówkami z zakresu bezpieczeństwa zawartymi w niniejszej instrukcji użytkowania, gdyż zawierają one ważne informacje na temat użytkowania i konserwacji pokrywy Syncro-Clik®. **Należy zachować niniejszą instrukcję w celu dalszego korzystania z niej w przyszłości.**
2. Po wyjęciu z opakowania należy sprawdzić czy pokrywa Syncro-Clik® nie jest uszkodzona.
3. Jeśli nie rozumieją Państwo prezentowanych informacji nie należy użytkować pokrywy Syncro-Clik® oraz skontaktować się z profesjonalnym wykwalifikowanym personelem Zepter.
4. Pokrywa Syncro-Clik® nie może być użytkowana przez dzieci ani osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych i umysłowych oraz nie posiadających stosownego doświadczenia i wiedzy.
5. Zawsze należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności z zakresu bezpieczeństwa wskazanych w instrukcji użytkowania oraz prowadzić ścisły nadzór podczas gotowania pod ciśnieniem.
6. Nie wolno wkładać pokrywy Syncro-Clik® do piekarnika.
7. Nie wolno używać naczyń Masterpiece z pokrywą Syncro-Clik® do smażenia pod ciśnieniem z użyciem oleju.
8. Nie wolno potrząsać naczyniami Masterpiece, gdy system jest pod ciśnieniem.
9. **⚠ UWAGA!** Nie wolno użytkować pokrywy Syncro-Clik® jeśli jest na niej widoczne jakiegokolwiek uszkodzenie (na pokrywie lub na naczyniu). Istnieje ryzyko wybuchu.
10. Przed rozpoczęciem gotowania należy sprawdzić, czy pokrywa Syncro-Clik® jest właściwie zamknięta. Patrz Instrukcja użytkowania, rozdział Instrukcja użycia.
11. **⚠ UWAGA!** Nie wolno otwierać pokrywy na siłę. Istnieje ryzyko powstania obrażeń.
12. Przed rozpoczęciem gotowania należy sprawdzić czy naczynie Masterpiece jest wypełnione wodą. Naczynie Masterpiece nigdy nie powinno być ogrzewane bez cieczy (na sucho) lub użytkowane bez żadnej cieczy. W przeciwnym wypadku naczynie może ulec uszkodzeniu.
13. Poziom wody w naczyniu Masterpiece nie powinien być niższy niż 1/3 jego objętości lub wyższy niż 2/3 jego objętości.



⚠ OSTRZEŻENIE! Nie wolno napełniać naczynia do gotowania pod ciśnieniem powyżej 1/2 objętości w przypadku przygotowywania produktów żywnościowych, które zwiększają swoją objętość np. ryż lub odwodnione warzywa. W przeciwnym wypadku może to spowodować zatkanie elementów bezpieczeństwa.

⚠ UWAGA! Przed użyciem zawsze należy sprawdzać zawory pod kątem ich czystości i obecności przeszkód (np. resztki żywności). Patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja, aby zapoznać się z informacjami jak prawidłowo czyścić i konserwować pokrywę Syncro-Clik®.

14. Nie wolno narażać pokrywy Syncro-Clik® na działanie ciężkich warunków atmosferycznych takich jak deszcz, grad, śnieg, wiatr, itd.
15. Pokrywa Syncro-Clik® powinna być czyszczona jedynie z użyciem miękkiej ściereczki. Nie wolno używać w tym celu środków ściernych, alkoholu i innych rozpuszczalników. Przed odłożeniem pokrywa Syncro-Clik® zawsze powinna wyschnąć całkowicie.
16. Nie wolno rozpoczynać gotowania pod ciśnieniem, jeśli są widoczne oznaki uszkodzenia na naczyniu Masterpiece i/lub pokrywie Syncro-Clik®.
17. Gdy tylko uszczelka gumowa wykazuje oznaki zużycia (skazy, twardość, wady) należy ją wymienić.
18. W celu dokonywania napraw należy skontaktować się z Centrum Napraw firmy Zepter.
19. Należy używać wyłącznie oryginalnych części zapasowych firmy Zepter.
20. Nie wolno używać pokrywy Syncro-Clik® z innymi naczyniami Masterpiece niż te wymienione na stronie 6.
21. Pokrywa Syncro-Clik® jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego i może być użytkowana jedynie w sposób opisany w instrukcji użytkowania oraz w celach zgodnych z jej zamierzonym przeznaczeniem (np. gotowanie żywności pod ciśnieniem). Wytwórca nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z komercyjnego wykorzystania pokrywy ani jej niewłaściwego, nieprawidłowego lub nieuzasadnionego wykorzystywania.

⚠ UWAGA! Nigdy nie należy rozmontowywać mechanizmu zamykającego. Jakakolwiek modyfikacja spowoduje, utratę gwarancji oraz dodatkowo może mieć negatywny wpływ na bezpieczeństwo i funkcjonowanie urządzenia. Zaleca się przeprowadzenie przeglądu technicznego pokrywy min. co 24 m-ce.

**Pokrywę SYNCRO-CLIK® można
użytkować jedynie
z następującymi naczyniami ZEPTEK:**

TF-420-20 & Z-420-20

Naczynia o średnicy Ø20 cm

TF-020-20

2,0 l - 20 cm

TF-025-20

2,5 l - 20 cm

TF-030-20

3,0 l - 20 cm

TF-037-20

3,7 l - 20 cm

TF-042-20

4,2 l - 20 cm

TF-047-20

4,7 l - 20 cm

TF-058-20

5,8 l - 20 cm

Z-2020

2,0 l - 20 cm

Z-2030

3,0 l - 20 cm

Z-2030-SC

3,0 l - 20 cm

Z-2042

4,2 l - 20 cm

Z-2050

5,0 l - 20 cm

Z-2058

5,8 l - 20 cm

TF-420-24 & Z-420-24

Naczynia o średnicy Ø24 cm

TF-027-24

2,7 l - 24 cm

TF-027-24-LS

2,7 l - 24 cm

TF-040-24

4 l - 24 cm

TF-056-24

5,6 l - 24

TF-067-24

6,7 l - 24 cm

TF-090-24

9 l - 24 cm

Z-2430

3,0 l - 24 cm

Z-2440

4,0 l - 24 cm

Z-2455

5,5 l - 24 cm

Z-2470

7,0 l - 24 cm

Z-2490

9,0 l - 24 cm

⚠ OSTRZEŻENIE! W celu zapewnienia bezpieczeństwa eksploatacji pokrywy Syncro-Clik® po każdym jej użyciu należy ściśle przestrzegać instrukcji jej czyszczenia i konserwacji tak, aby jakiegokolwiek drobne resztki pożywienia, takie jak ziarnko ryżu czy łupinka fasolki nie zablokowały elementów bezpieczeństwa.

⚠ UWAGA! Nie wolno podejmować prób demontażu innych części pokrywy Syncro-Clik® niż te wymienione.

⚠ UWAGA! Nie wolno demontować mechanizmu zamykającego. Manipulowanie przy tym mechanizmie spowoduje unieważnienie gwarancji oraz może mieć negatywne konsekwencje dla bezpieczeństwa i funkcjonalności pokrywy.

Po każdym użyciu pokrywa Syncro-Clik® powinna być czyszczona.



Zdejmij osłonę pokrywy (1) i umyj ją dokładnie.



Wymij gumową uszczelkę (6) i umyj ją w ciepłej wodzie z użyciem detergentu do mycia naczyń.



Przemyj pokrywę (2) w ciepłej wodzie i oczyść za pomocą wilgotnej ściereczki.

⚠ UWAGA! Nigdy nie wolno zanurzać pokrywy (2) w wodzie.

⚠ OSTRZEŻENIE! Nie wolno stosować proszków o właściwościach ściernych, wodorowęglanu sodu lub środków wybielających/utleniających.

⚠ UWAGA! Jedyne osłona pokrywy (1) może być bezpiecznie myta w zmywarce do naczyń.

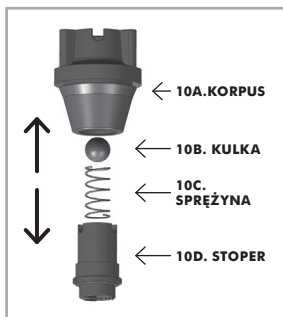
⚠ UWAGA! Zaleca się dokonywanie wymiany gumowej uszczelki co dwa lata lub częściej, jeśli guma zmienia swój wygląd i strukturę (np. twardnienie, łamliwość).

⚠ UWAGA! Gumową uszczelkę należy wymienić jedynie na oryginalną uszczelkę firmy Zepter o odpowiednim rozmiarze dla danej pokrywy Syncro-Clik®.

Czyszczenie zaworu bezpieczeństwa (10)



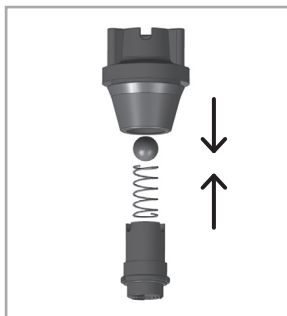
Wymij zawór bezpieczeństwa (10) z pokrywy.



Dokonaj demontażu zaworu wyjmując stoper (10D), sprężynę (10C) oraz kulkę (10B) z jego korpusu (10A).



Umyj wszystkie części pod bieżącą wodą. Sprawdź czy w częściach zaworu nie ma resztek żywności. Uważaj aby nie rozciągnąć sprężyny



Zmontuj ponownie zawór.



Umieść ponownie zawór we właściwej pozycji w pokrywie.

Czyszczenie zaworu kombi (9)

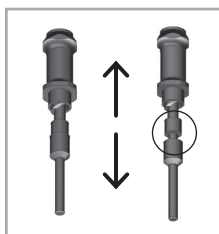
⚠ OSTRZEŻENIE! Należy sprawdzić czy wszystkie części zostały oczyszczone z resztek żywności. Pozostawienie resztek żywności może spowodować blokadę zaworu co wywołuje ryzyko wybuchu!



Odkręć korpus zaworu (9A) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjmij go z pokrywy. Oczyszczyć dokładnie.



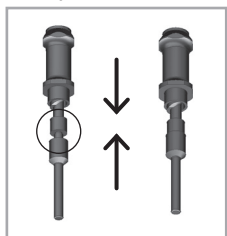
Wyjmij tłoczek zaworu (9B) oraz sprężynę (9C) z pokrywy.



Dokonaj demontażu tłoczka poprzez rozkręcenie.

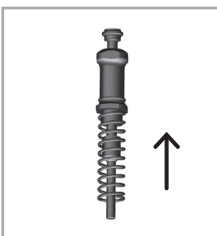


Umyj wszystkie części zaworu pod bieżącą wodą.

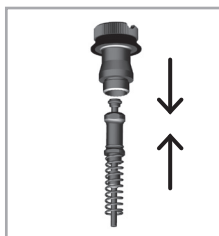


Zmontuj ponownie tłoczek jedynie za pomocą rąk. Nie wolno używać do tego celu kombi-nerek!

⚠ UWAGA! Podczas ponownego montowania tłoczka należy sprawdzić czy obie części są odpowiednio skręcone i dociągnięte, aby uszczelnienie było hermetyczne.



Włóż sprężynę u podstawy tłoczka.



Zmontuj ponownie zawór i umieść go z powrotem w pokrywie.



Włóż zawór do pokrywy i dokręć w kierunku ruchu wskazówek zegara w celu odpowiedniego dociągnięcia.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Gotowanie pod ciśnieniem z pokrywą Syncro-Clik® jest SZYBKIE, ZDROWE, EKONOMICZNE, BEZPIECZNE I ŁATWE

SZYBKO

Czas gotowania skrócony do 80%

ZDROWO

Produkty zachowują naturalne wartości odżywcze

WYGODNIE

Oszczędność energii do 60%

BEZPIECZNIE

Dodatkowy zawór bezpieczeństwa

ŁATWO

Dzięki technologii można monitorować proces gotowania

Zasada gotowania pod ciśnieniem ZEPTEPA

- Pokrywa SYNCRO-CLIK® zamyka hermetycznie naczynia Zeptera i zamienia je w idealne naczynia do gotowania pod ciśnieniem.
- Podczas gotowania temperatura w naczyniu Masterpiece wzrasta do około 120°C przy ciśnieniu 1 bar.
- Oznacza to, że czas gotowania może być krótszy o 80% w porównaniu z czasem tradycyjnego gotowania, przy 60% oszczędności energii.

Podstawowe zasady umożliwiające uzyskanie najlepszych rezultatów podczas gotowania pod ciśnieniem pod pokrywą SYNCRO-CLIK®

Zamykanie i otwieranie pokrywy

- Należy obrócić pokrętkę zamykającą w lewo do wyczuwanego oporu (☞). Mechanizm otworzy się. Należy umieścić pokrywę na naczyniu Masterpiece i mocno docisnąć, aby je całkowicie zakryła. Następnie obrócić uchwyt z mechanizmem zamykającym w prawo do oporu (☜). Pokrywa jest zamknięta.



⚠ OSTRZEŻENIE! Nigdy nie należy otwierać pokrywy przy użyciu siły. Mechanizm jest tak zaprojektowany, aby otwierać się i zamykał łatwo i bez użycia siły.

⚠ UWAGA! Zależnie od pojemności w litrach, naczynia Masterpiece zawsze wymagają napełnienia ich w określonej minimalnej ilości cieczą (woda, rosół), tak aby we wnętrzu naczynia Masterpiece była generowana para wodna do gotowania żywności.

- Poziom wody w naczyniu Masterpiece nigdy nie może być niższy niż 1/3 jego objętości lub wyższy niż 2/3 jego objętości. Naczynie Masterpiece nie może być wypełnione więcej niż do połowy podczas gotowania zup, tłustych rosółów, głównych dań, kompotów, większych porcji zbitego mięsa, itd.

Ogrzewanie i gotowanie

- Po właściwym zamknięciu pokrywy, należy umieścić naczynie na kuchence i ustawić temperaturę na najwyższym poziomie.
- Gdy tylko wskaźnik ciśnienia podniesie się (teraz zawór kombi jest zamknięty) należy obniżyć temperaturę do minimum.
- Na początku procesu gotowania wskaźnik temperatury zacznie poruszać się w kierunku żółtego pola.
- Gdy tylko para zacznie być uwalniana przez zawór, wskaźnik przesunie się na zielone pole. W końcowej fazie gotowania, wskaźnik powinien znaleźć się mniej więcej w połowie zielonego pola. W razie potrzeby należy dokonać regulacji źródła ciepła pod naczyniem.

⚠ UWAGA! W ten sposób praca zaworu kombi zostaje wyzwolona i nieco pary wydostaje się wydając przy tym nieco świszczący dźwięk. Tym samym ulega obniżeniu nadmiernej temperatura i ciśnienie we wnętrzu naczynia Masterpiece.

Zalecany czas gotowania

Należy przestrzegać zalecanych czasów gotowania podanych w rozdziale „Zalecane czasy gotowania”.

Zalecany czas gotowania rozpoczyna się od chwili, gdy wskaźnik ciśnienia znajdzie się w górnym położeniu, a temperatura grzania jest obniżona.

- Podane czasy gotowania mają standardowy charakter i mogą być modyfikowane zależnie od składu pożywienia w celu zapewnienia jak najlepszych rezultatów podczas gotowania.

Gotowanie zakończone

- Gdy zalecany czas gotowania dobiega końca, należy wyłączyć dopływ ciepła oraz obniżyć temperaturę i ciśnienie wewnątrz naczynia Masterpiece. Specjalne Akutermiczne Kompaktowe Dno sprawia, że podczas, gdy temperatura powoli spada we wnętrzu naczynia nadal przebiega proces gotowania. Należy zaczekać aż dojdzie do spadku ciśnienia.
- W każdym przypadku, pokrywę można otworzyć jedynie, gdy wskaźnik ciśnienia powróci do poziomu minimalnego i nie podnosi się. Wyłącznie w takiej sytuacji można swobodnie obracać gałką.

Jak należy przechowywać pokrywę SYNCRO-CLIK®?

- Przede wszystkim, należy oczyścić pokrywę. Nie wolno pozostawiać pokrywy na garnku, lecz należy umieścić ją do góry dnem tak, aby gumowa uszczelka nie ulegała odkształceniu i zapewnić swobodną cyrkulację powietrza w jej wnętrzu.

⚠ UWAGA!

- Pokrywa SYNCRO-CLIK® powinna być czyszczona po każdym użyciu. W tym celu należy przestrzegać instrukcji zawartych w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

1. Wskaźnik ciśnienia nie podnosi się w fazie grzewania?

Należy sprawdzić, czy zawór bezpieczeństwa znajduje się we właściwym miejscu. (Patrz rozdział *Czyszczenie i konserwacja*).

Jeżeli problem nadal występuje oznacza to, że temperatura gotowania nie jest wystarczająca. Trzeba zwiększyć jej poziom.

2. Strzałka wskaźnika temperatury termokontrolera dochodzi tylko do granicy zielonego pola?

Temperatura jest niewystarczająca. Należy zwiększyć temperaturę i poczekać aż wskaźnik przesunie się. Gdy wskaźnik termokontrolera dojdzie do czerwonego pola należy zmniejszyć temperaturę.

3. Para swobodnie wydobywa się z zaworu kombi?

Temperatura gotowania jest zbyt wysoka. Należy natychmiast zmniejszyć źródło energii aż zawór kombi automatycznie zamknie się i para przestanie się wydobywać.

4. Wskaźnik temperatury termokontrolera dochodzi do czerwonego pola nawet przy minimalnej temperaturze?

Temperatura gotowania nadal jest zbyt wysoka. Naczynie należy przestawić na mniejszy palnik (korzystając z rękawiczek lub uchwytu do naczyń) lub wyłączyć na kilka minut dopływ ciepła.

5. Para jest nagle wyrzucana z syczącym dźwiękiem?

Należy natychmiast zdjąć naczynie z palnika (korzystając z rękawiczek lub uchwytu do naczyń) i pozostawić do schłodzenia. Należy sprawdzić, czy nie doszło do zablokowania zaworu kombi. W razie potrzeby zawór ten należy rozmontować i oczyścić (Patrz rozdział *Czyszczenie i konserwacja*). Następnie należy ponownie zamontować zawór kombi.

Należy także rozmontować i oczyścić zawór bezpieczeństwa (Patrz rozdział *Czyszczenie i konserwacja*).

6. Potrawa zajmuje ponad 2/3 pojemności naczynia?

Najlepszym rozwiązaniem jest użycie naczynia z gamy naczyń Zeptera oznaczonego koroną na dnie o większej pojemności.

Przy gotowaniu warzyw należy je najpierw lekko podduśić w naczyniu nieprzykrytym pokrywą, polewając je gorącą wodą, co znacznie zmniejszy ich objętość. Następnie można przykryć naczynie pokrywą SYNCRO-CLIK® oraz dokończyć fazę gotowania. Należy sprawdzić, czy w naczyniu jest wystarczająca ilość płynu.

Pokrywa SYNCRO-CLIK® może być przeznaczana wyłącznie do spełniania funkcji, dla których realizacji została zaprojektowana, tj. gotowanie pod ciśnieniem. Wytwórca nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego, nieprawidłowego lub niezusadnionego wykorzystywania.

Wszystkie nasze pokrywy są poddawane ścisłym badaniom kontrolnym pod kątem wad fabrycznych. W celu skorzystania z usług serwisowych na gwarancji konieczne jest posiadanie oryginalnego dowodu zakupu. Dlatego też ważnym jest, aby zachować dowód sprzedaży.

10-letnia gwarancja jest ważna jedynie, gdy:

- Produkt wykazuje wady materiałowe lub fabryczne.
- Pokrywa była konserwowana zgodnie z instrukcją wytwórcy zawartą w Instrukcji Użytkowania.
- Pokrywa była użytkowana jedynie zgodnie z jej zamierzonym zastosowaniem (np. gotowanie pod ciśnieniem) z naczyniami kuchennymi Zepter Masterpiece zaprojektowanymi do gotowania pod ciśnieniem.

10-letnia gwarancja nie obejmuje:

- Części ulegających normalnemu zużyciu (gumowa uszczelka, zawór bezpieczeństwa, zawór kombi, termo-kontroler i pokrywa z tworzywa sztucznego)
- Uszkodzeń spowodowanych w wyniku transportu, nieodpowiedniego użytkowania, zaniedbania i/lub nieprawidłowego użytkowania.
- Wykorzystywania pokrywy niezgodnie z jej zamierzonym przeznaczeniem.

- Uszkodzeń wynikających z nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa oraz wskazówek zawartych w Instrukcji Użytkowania.
- Nieoryginalnych części zapasowych.
- Uszkodzeń produktu wynikających z napraw i/lub działań przeprowadzanych w nieautoryzowanych centrach.

Niniejsza gwarancja nie ma wpływu na prawa klienta wynikające z obowiązujących krajowych przepisów ustawowych ani na prawa klienta w stosunku do sprzedawcy detalicznego wynikające z umowy sprzedaży/zakupu. Jeśli w powyższym względzie nie obowiązują żadne krajowe przepisy ustawowe, niniejsza gwarancja stanowi jedyny i wyłączny środek prawny konsumenta. Wytwórca nie ponosi odpowiedzialności prawnej za szkody przypadkowe, które mogą powstać w wyniku nieprawidłowego użytkowania przez konsumenta. Odpowiedzialność prawna wytwórcy jest ograniczona oraz nie przekracza ceny zakupu produktu faktycznie zapłaconej przez konsumenta.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Seryjna produkcja pokryw SYNCRO-CLIK® spełnia wymagania Dyrektywy 2014/68/UE Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących urządzeń ciśnieniowych.





EU DECLARATION OF CONFORMITY

MANUFACTURER: Menfi Industria S.r.l. a socio Unico
Via Sibilla Aleramo, 13 - 20092 Cinisello Balsamo (MI) - Italy

PRODUCT: Pressure-cooker for household use

Diameter: 200 mm - **Material:** ASTM A240 304 or 316L

Model	h. Pan	Capacity	Operational Capacity
TF-020-20	68 mm	2.0 litres	1.3 litres
TF-025-20	80 mm	2.5 litres	1.7 litres
TF-030-20	97 mm	3.0 litres	2.0 litres
TF-037-20	120 mm	3.7 litres	2.4 litres
TF-042-20	135 mm	4.2 litres	2.8 litres
TF-047-20	150 mm	4.7 litres	3.1 litres
TF-058-20	185 mm	5.8 litres	3.9 litres

Model	h. Pan	Capacity	Operational Capacity
Z-2020	68 mm	2.0 litres	1.3 litres
Z-2030	97 mm	3.0 litres	2.0 litres
Z-2030-SC	97 mm	3.0 litres	2.0 litres
Z-2042	135 mm	4.2 litres	2.8 litres
Z-2050	163 mm	5.0 litres	3.3 litres
Z-2058	185 mm	5.8 litres	3.9 litres

Lid model: "ZEPTER SYNCRO-CLIK[®]" for models:
TF-420-20, LN-420-20, Z-420-20

Working pressure: 1.00 bar

Maximum allowable pressure PS: 1.50 bar

Control valve nominal opening: 1.00 bar

Safety valve nominal opening 1.35 bar

Evaluation of Conformity procedures used: Modules B + C1

Notified body in charge of testing: TÜV Italia 0948

Notified body in charge of watching over the quality system:
TÜV Italia 0948

Harmonized regulations used: EN 12778:2006 for testing

Technical specifications used: EN 12983/1

The product is in conformity according to Directive 2014/68/EU

Manufacturer's authorised signatory,
Sole Director - Mr. Borislav Ilie

Cinisello Balsamo
15/06/2018



EU DECLARATION OF CONFORMITY

MANUFACTURER: Menfi Industria S.r.l. a socio Unico
Via Sibilla Aleramo, 13 - 20092 Cinisello Balsamo (MI) - Italy

PRODUCT: Pressure-cooker for household use
Diameter: 240 mm - **Material:** ASTM A240 304 or 316L

Model	h. Pan	Capacity	Operational Capacity
TF-027-24	60 mm	2.7 litres	1.8 litres
TF-027-24-LS	60 mm	2.7 litres	1.8 litres
TF-040-24	90 mm	4.0 litres	2.7 litres
TF-056-24	125 mm	5.6 litres	3.7 litres
TF-067-24	150 mm	6.7 litres	4.5 litres
TF-090-24	203 mm	9.0 litres	6.0 litres

Model	h. Pan	Capacity	Operational Capacity
Z-2430	68 mm	3.0 litres	2.0 litres
Z-2440	90 mm	4.0 litres	2.7 litres
Z-2455	125 mm	5.5 litres	3.3 litres
Z-2470	158 mm	7.0 litres	4.7 litres
Z-2490	203 mm	9.0 litres	6.0 litres

Lid model: "ZEPTER SYNCRO-CLIK®" for models:
TF-420-24, LN-420-24, Z-420-24

Working pressure: 1.00 bar
Maximum allowable pressure PS: 1.50 bar
Safety valve nominal opening 1.35 bar

Evaluation of Conformity procedures used: Modules B + C1

Notified body in charge of testing: TÜV Italia 0948

Notified body in charge of watching over the quality system:
TÜV Italia 0948

Harmonized regulations used: EN 12778:2006 for testing

Technical specifications used: EN 12983/1

The product is in conformity according to Directive 2014/68/EU

Manufacturer's authorised signatory,
Sole Director - Mr. Borislav Ilıc

Cinisello Balsamo
15/06/2018

ZALECANE CZASY GOTOWANIA

ZUPY

Fasola (namoczona)	15-20 min
Groch (namoczony)	10-15 min
Groch (nie namoczony)	15-20 min
Świeże warzywa	4-8 min
Grysik owsiany	3-5 min
Owsianka	3 – 4 min
Kartoflanka	4 – 6 min
Soczewica (namoczona)	8 – 10 min
Soczewica (nie namoczona)	15 – 20 min
Zupa jarzynowa typu Minestrone	8 – 10 min
Zupa ryżowa	8 – 10 min
Rosół wołowy	35 – 40 min
Rosół drobiowy	25 – 35 min
Zupa z makaronem	3 – 5 min
Zupa pomidorowa z ryżem	8 – 10 min
Zupa cebulowa	2 – 3 min

DANIA GŁÓWNE

Mieszanka warzywna 6 – 7 min	6-7 min
Soczewica namoczona z boczkiem i ziemniakami	10 min
Danie serbskie z mięsem i ryżem 8 min	8 min

DANIA MIĘSNE

Gulasz	15-20 min
Sztuka mięsa pieczona	20-25 min
Baranina z grochem	15 min
Kurczak (zależnie od wielkości)	25-30 min
Cielęcina (w kawałkach)	6 min
Cielęcina pieczona	15-20 min
Potrąka cielęca	10 min
Gicz cielęca	15-20 min
Ragout cielęce z ryżem	10-12 min
Udo indycze	25-35 min
Kotlet z kwaszoną kapustą i ziemniakami	8 – 10 min
Rostbef	20 – 25 min
Rolady	15 – 25 min

ZALECANE CZASY GOTOWANIA

17

PL

Szynka (pieczona)	20-25 min
Szynka (gotowana)	30-35 min
Pieczeń wieprzowa	20-25 min
Nóżki wieprzowe	35-45 min
Wieprzowina peklowana	10-15 min
Pieczeń nadziewana	35-45 min
Ozór cielęcy i wieprzowy	20-25 min
Ozór wołowy	50-60 min

RYBY I DZICZYŻNA

Bouillabaisse (francuska zupa rybna)	16 min
Ryba na parze z ziemniakami	6-8 min
Ryba w białym winie z ziemniakami	6 min
Duszona nóżka z kozy	20-25 min
Ragout z dziczyżny	15-25 min

WARZYWA

Kalafior (zależnie od rodzaju)	2-6 min
Kalafior cały	6-8 min
Fasola szparagowa	5-7 min
Endywia	6-8 min
Groszek zielony	2-3 min
Ziemniaki (obrane i krojone)	7 min
Ziemniaki w mundurkach	10-15 min
Kasztany	5-8 min
Kalarepa	4-6 min
Marchew cała	10-12 min
Marchew krojona	4-6 min
Papryka nadziewana	6-8 min
Grzyby	5-8 min
Świeża brukselka	4-6 min
Mrożona brukselka	8 min
Buraki	15-25 min
Kapusta czerwona, biała, włoska	5-7 min
Kapusta kiszona	8-10 min
Skorzonera	4-6 min
Selery	15-25 min
Szparagi	7-8 min
Pomidory nadziewane	2-3 min

ZALECANE CZASY GOTOWANIA

PRODUKTY

Grysik	3-5 min
Kluski ziemniaczane typu gnocchi	8-10 min
Kluski z mąki typu gnocchi	6 min
Makaron	3-5 min
Pudding ryżowy	10 min
Ryż brązowy	15-20 min
Ryż gotowany	10 min

KOMPOTY

Kompot jabłkowy	1-3 min
Kompot z moreli, brzoskwiń	3 min
Kompot z gruszek	3-6 min
Kompot czereśniowy i śliwkowy	2-3 min
Kompot z suszonych owoców (całych i uprzednio namoczonych)	4-5 min

SOKI OWOCOWE

Sok z jeżyn	15-20 min
Sok truskawkowy	5-10 min
Sok z czarnej jagody	5-10 min
Sok malinowy	5-10 min
Sok z bzu	5-10 min
Sok z czarnej i czerwonej porzeczki	10-15 min
Sok wiśniowy	10-15 min
Sok z suszonych śliwek	10-15 min
Sok rabarbarowy	10-15 min
Sok z agrestu	5-10 min
Sok z winogron	15-20 min
Sok śliwkowy	10-15 min

Copyright

HOME ART & SALES SERVICES AG
ZEPTEK GROUP

Sihleggstrasse 23
CH-8832 Wollerau

Inne światowe patenty:

Europa Patent No. 0 568 531

USA Patent No. 5 293 813

Rosja Patent No. 2 066 543

Ch.R.L. Patent No. 91 104 104.4

ZEPTER OWNED COMPANIES

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

ZEPTER DISTRIBUTORS

ALBANIA, Zepter Albania, Tirana
 ALGERIA, Newtech Algerie Division
 ARMENIA, Travelon Ltd., ArKaEd LLC, Praha Ltd
 AUSTRALIA, The Sixth Dimension Pty Ltd
 BELGIUM, Haromed BVBA, Trendy Cook
 CHILE, Solari Ltda.
 CHINA, Shenzhen Shande Brothers Medical
 Biotechnology Co. Ltd
 CYPRUS, Life's Quality Ltd
 DENMARK, Govinda Consult APS
 FINLAND, FinZepter
 GEORGIA, King Style
 GEORGIA, Moosmann Pharmaceuticals LLC
 GERMANY, Sefeld MZV Deutschland GmbH, Mack
 GmbH, Miletic Mladen
 HONG KONG, Wessen
 HONG KONG, Colourmix Cosmetics Co. Ltd
 INDIA, Hershah Health & Home Care Solutions
 INDIA, Masterpiece Collections
 IRAQ, Mofrah AL Khaleej General Trading Ltd.
 ISRAEL, A.L.N. Israel
 JAPAN, Aglex Inc.
 KOSOVO, Home Style
 KUWAIT, Saleh Al-Modhian Sons General Trading
 LEBANON, Maalouf Bros Trading Co. SAL
 LIBYA, Newtech Algerie Division
 LUXEMBOURG, Bijelic Mustafa, Lomoschitz Tibor
 MALAYSIA, Sun Health Care (M) Sdn Bhd
 MAROCCO, Lylimpharm
 MAURITIUS, Royal Brand Company Limited
 NETHERLAND, Beauty Injection
 NORWAY, Malkord AS
 PHILIPPINES, BCP Dermatological Corp.
 SINGAPORE, Zen'Yu Pacific Pte Ltd.
 SOUTH AFRICA, Nebojsa CC
 SOUTH KOREA, Angel Korea Ltd.
 SOUTH KOREA, Woongjin ThinkBig Co. Ltd.
 SWEDEN, Galo Medical AB
 SWITZERLAND, Z-Elite GmbH, Life Resonance AG, L'heure
 de ponte SA, Physiotherapie 011, MTR Health & Spa
 Wollerau, Multi Nationaler Vertrieb GMBH, United
 Cosmeceuticals GmbH Zürich, PWS International AG
 SYRIA, Ayah for Medical Equipment
 TUNISIA, Newtech Algerie Dcision
 TURKEY, Zepter Koleksiyonlari Paz.Org.Dan.ve
 UAE, Amerat AL-Sham Trading
 UZBEKISTAN, Comfort Ltd. JV