

ZEPTEP COBCTBEHИ KOMPАHИИ

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

ZEPTEP EKCCKJYBИBHI ДИСТPИБУТОPИ

ARMENIA, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*
CYPRUS, *Lifes Quality Ltd*
GEORGIA, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*

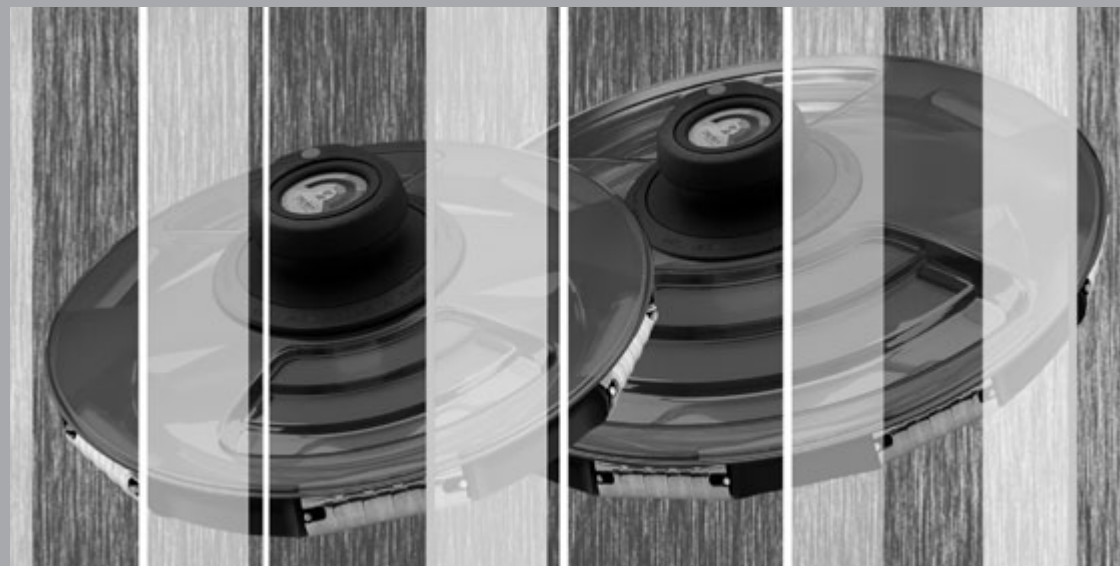
HONG KONG, *Wessen*
INDONESIA, *P.T. Tri Srikandi Jayya Ind.*
IRAQ, *United Pharma International*
ISRAEL, *A.L.N. Israel*
JAPAN, *Aglax Inc.*
MEXICO, *THI of Switzerland SA DE CV*
SAUDI ARABIA,
United Pharma International
SOUTH KOREA, *Angel Korea Ltd.*
TAJIKISTAN, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*
UAE, *Amerat AL-Sham Trading*
UZBEKISTAN, *Moosmann Pharmaceuticals LLC*

ZEPTEP HEЗABИCИMИ ДИСТPИБУТОPИ

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 Mladen*
GREECE, *Lifes 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*
PEOPLES REPUBLIC OF CHINA, *Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)*
SINGAPORE, *ZenYu 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, *Zepter Koleksiyonlari Paz. Org. Dan.ve Dis Tic. Ltd. Sti.*
UZBEKISTAN, *Comfort Ltd. JV*
ZIMBABWE, *Nebojsa CC*

© COPYRIGHT HOME ART & SALES SERVICES AG - ZEPTEP GROUP - Code PMD-HA1 19-13-BG - Artwork: BRID-MARKETING - ITALY

ZEPTEP MASTERPIECE COOKART



КАПАК ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ SYNCRO-CLIK® (CИHXPO-KЛИK®)

ИHCTPУКЦИЯ ЗА УПOTPEБА

Z-420-20

Z-420-24

ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА
Моля, прочетете тази инструкция преди първата употреба на уреда.

01

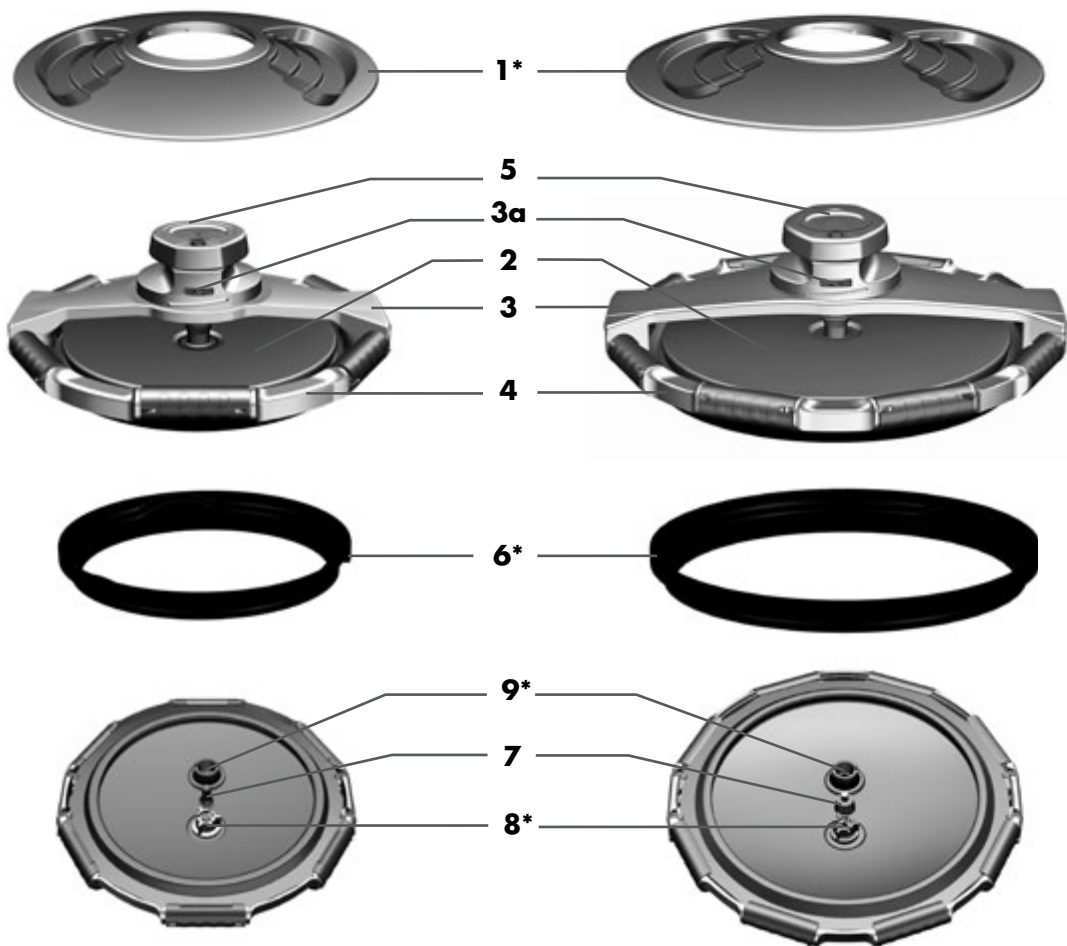
КОМПОНЕНТИ НА SYNCRO-CLIK[®]	стр. 02
КАПАК ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ SYNCRO-CLIK[®] НА ZEPTEP	стр. 04
ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	стр. 06
ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ С КАПАК SYNCRO-CLIK[®]	стр. 08
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ НА SYNCRO-CLIK[®]	стр. 11
КАКВО ДА ПРАВИМ, В СЛУЧАЙ ЧЕ... (ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ)	стр. 12
ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ НА ЕВРОПЕЙСКАТА ОБЩНОСТ	стр. 14
ПРЕПОРЪЧИТЕЛНО ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНА	стр. 16



Новият капак за готвене под налягане

Z-420-20

Z-420-24



Резервни части:

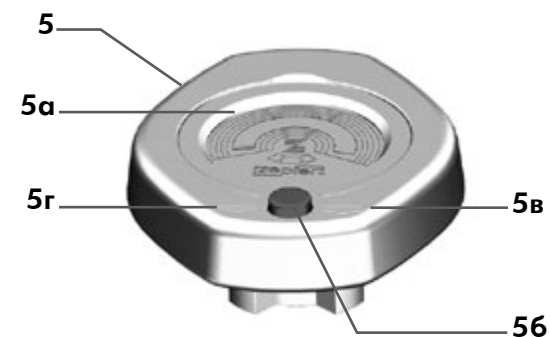
TF-420-20	Z-420-20
1 - TF-420-20-R.20AT	1 - Z-420-20-R.1
6 - TF-420-20-R.5	
8 - TF-420-24-R.6	
9 - TF-420-20-R.11	

Резервни части:

TF-420-24	Z-420-24
1 - TF-420-24-R.20AT	1 - Z-420-24-R.1
6 - TF-420-24-R.5	
8 - TF-420-24-R.6	
9 - TF-420-20-R.11	

**Внимание!**

Никога не разглобявайте механизма за затваряне. Всяка промяна и опит за технически манипулации ще анулира гаранционните му условия и може да окаже отрицателно въздействие върху безопасността и нормалното функциониране на вашия уред.




- 1 Прозрачен лексанов капак
- 2 Капак
- 3 Напречно рамо с механизъм за затваряне
3а Отвор за пара
- 4 Заклучващи клипси
- 5 Дръжка за затваряне
5а Индикатор за температура
5б Индикатор за налягане
5в Позиция „Отворено“
5г Позиция „Затворено“
- 6 Гумено уплътнение
- 7 Гнездо за сонда на термоиндикатор
- 8 Предпазен гумен вентил
8а Корпус на вентила
8б Топче на вентила
8в Пружина
8г Стопер
- 9 Комбиниран вентил
9а Корпус на вентила
9б Вентилна колба с пружина
9в Гумен уплътнител на вентила
9г Уплътнител на вентилната колба

*налични като резервни части за клиентите.

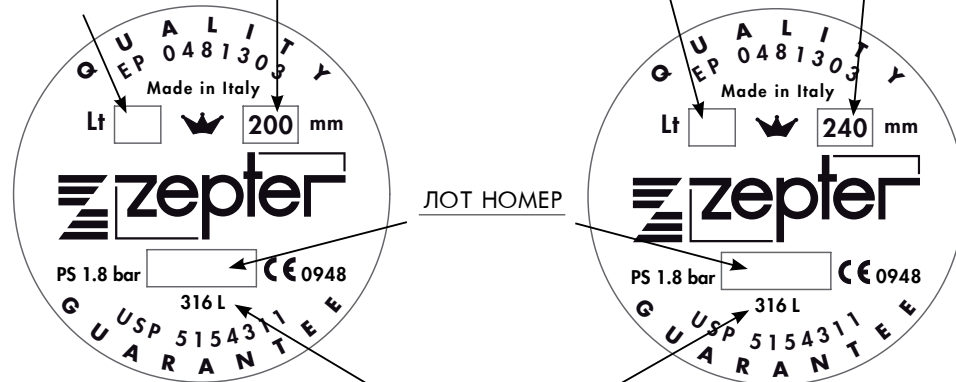
КАПАК ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ SYNCRO-CLIK® НА ZEPTEP

КАПАКЪТ ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ SYNCRO-CLIK® НА ZEPTEP е иновативен продукт, защитен със световен патент. Благодарение на този капак вие ще можете да пригответе храна лесно и без проблеми, дори и да не сте опитвали готвене под налягане досега. Всъщност ...

Готвенето под налягане никога не е било така лесно!

Няма да ви се налага да използвате никакъв специален съд, като тези с байонетен тип на захващане, тъй като вашите готварски съдове на ZEPTEP, притежаващи специалния символ корона () на дъното на съда, могат да се превърнат в съд под налягане. За справка вижте на следващата страница списъка с кодове на готварски съдове, подходящи за използване с капачка SYNCRO-CLIK®.

ВМЕСТИМОСТ	ДИАМЕТЪР	ВМЕСТИМОСТ	ДИАМЕТЪР
2.0	200	2.7	240
2.5		3.0	
3.0		4.0	
3.7		5.5	
4.2		5.6	
4.7		6.7	
5.0		7.0	
5.8		9.0	



ЛОТ НОМЕР

МАТЕРИАЛ

304
316L

КАПАК ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ SYNCRO-CLIK® НА ZEPTEP

Можете да използвате капачка SYNCRO-CLIK® със следните готварски съдове на ZEPTEP:

Syncro-Clik® TF-420-20
Съдове с Ø20 см

Syncro-Clik® TF-420-20
Съдове с Ø20 см

Syncro-Clik® TF-420-24
Съдове с Ø24 см

Syncro-Clik® TF-420-24
Съдове с Ø24 см

Съд - **TF-020-20**
2.0 л - 20 см - 2.1 Qt - 7³/₄"

Съд - **TF-025-20**
2.5 л - 20 см - 2.7 Qt - 7³/₄"

Съд - **TF-030-20**
3.0 л - 20 см - 3.2 Qt - 7³/₄"

Съд - **TF-037-20**
3.7 л - 20 см - 4.0 Qt - 7³/₄"

Съд - **TF-042-20**
4.2 л - 20 см - 4.5 Qt - 7³/₄"

Съд - **TF-047-20**
4.7 л - 20 см - 5.0 Qt - 7³/₄"

Съд - **TF-058-20**
5.8 л - 20 см - 6.1 Qt - 7³/₄"

Съд - **Z-2020**
2.0 л - 20 см - 2.1 Qt - 7³/₄"

Съд - **Z-2030**
3.0 л - 20 см - 3.2 Qt - 7³/₄"

Съд - **Z-2030-SC**
3.0 л - 20 см - 3.2 Qt - 7³/₄"

Съд - **Z-2042**
4.2 л - 20 см - 4.5 Qt - 7³/₄"

Съд - **Z-2050**
5.0 л - 20 см - 5.3 Qt - 7³/₄"

Съд - **Z-2058**
5.8 л - 20 см - 6.1 Qt - 7³/₄"

Съд - **TF-027-24**
2.7 л - 24 см - 2.9 Qt - 9" 1/2

Съд - **TF-027-24-LS**
2.7 л - 24 см - 2.9 Qt - 9" 1/2

Съд - **TF-040-24**
4 л - 24 см - 4.2 Qt - 9" 1/2

Съд - **TF-056-24**
5.6 л - 24 см - 6.0 Qt - 9" 1/2

Съд - **TF-067-24**
6.7 л - 24 см - 7.1 Qt - 9" 1/2

Съд - **TF-090-24**
9 л - 24 см - 9.5 Qt - 9" 1/2

Съд - **Z-2430**
3.0 л - 24 см - 3.2 Qt - 9" 1/2

Съд - **Z-2440**
4.0 л - 24 см - 4.2 Qt - 9" 1/2

Съд - **Z-2455**
5.5 л - 24 см - 5.8 Qt - 9" 1/2

Съд - **Z-2470**
7.0 л - 24 см - 7.4 Qt - 9" 1/2

Съд - **Z-2490**
9.0 л - 24 см - 9.5 Qt - 9" 1/2

Не се налага да разполагате със сложен капак с лостов или винтов тип механизъм за затваряне, сега имате SYNCRO-CLIK®.

Само един «клик» и капакът се затваря.

Още един «клик» и капакът се отваря.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- 1 Прочетете внимателно инструкцията преди употреба.
- 2 Внимателно наблюдавайте процеса на готвене под налягане, в случай че наблизо има деца.
- 3 Не поставяйте капака за готвене под налягане в нагрятa фурна.
Когато капакът е в режим под налягане, бъдете много внимателни при преместването му. Не докосвайте нагорещените му повърхности.
- 4 За тази цел използвайте дръжките на готварския съд. Сложете си предпазни ръкавици и използвайте подложка.
- 5 Не използвайте капака за готвене под налягане за други цели освен тези, за които е предназначен.
- 6 Уверете се, че капакът за готвене под налягане е затворен правилно, преди налягането вътре в съда да започне да се покачва.
Никога не се опитвайте да отворите насила капака за готвене под налягане. Преди да го отворите, трябва да се убедите, че налягането вътре в съда е спаднало. Обърнете се за справка към инструкцията за употреба.
- 8 Никога не използвайте капака за готвене под налягане, без преди това да сте налили достатъчно количество вода в съда, това би могло да нанесе сериозни повреди както на съда, така и на капака.
- 9 Не пълнете съда над 2/3 от обема му. Когато готвите храни, които увеличават обема си при термична обработка, като ориз или бобови култури, не пълнете съда с храна над половината от обема му, съобразно допълнителните инструкции за приготвяне на тези видове храна.
- 10 Използвайте топлинни източници, които са в съответствие с инструкцията за употреба на готварски съдове Zepfer.
- 11 След като пригответе под налягане храна, съдържаща външен пласт кожа (например волски език), която е възможно да се издуе поради налягането в съда, не пробивайте и не смачквайте издутата кожа, за да не се изгорите от внезапно потеклата оттам течност.
- 12 Преди употреба винаги трябва да проверявате дали вентилите са чисти. Моля, обърнете се за справка към инструкцията за употреба.
- 13 Не използвайте съда за готвене под налягане за пържене/печене на храна в мазнина.
- 14 Никога не отваряйте и не модифицирайте системата за безопасност на капака за готвене под налягане, освен в случаите на действия за поддържане на уреда, описани в инструкцията за употреба.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- 15 Когато подменяте износени или дефектни части, използвайте само оригинални резервни части на Zepfer, които са предназначени за вашия модел капак под налягане.
- 16 Никога не използвайте капака за готвене под налягане със съдове, различни от тези, изброени на стр. 5 от инструкцията за употреба.
- 17 Не използвайте капака за готвене под налягане, ако забелязвате видими признаци на износване или повреда по него.
- 18 Не оставяйте капака за готвене под налягане върху топлинен източник за дълъг период от време, това би могло да го увреди.
- 19 Гуменото уплътнение (6) подлежи на износване. В случай че забележите признаци на износване (пропукване, прокъсване и други дефекти), е необходимо да го замените.
- 20 В случай че се повреди някой елемент от системата за безопасност на капака за готвене под налягане, не трябва да го използвате повече. Моля, свържете се със сервисната служба на "Цептер-България" ЕООД.
- 21 ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ЗА СПРАВКИ В БЪДЕЩЕ.

БЪРЗО - До 80% по-кратко време за приготвяне на храната.

ЗДРАВΟΣЛОВНО - Питателните съставки на храната са съхранени.

УДОБНО - Спестява до 60% от енергията за готвене.

ЛЕСНО ЗА УПОТРЕБА - Херметически затварящите се готварски съдове на Zepfer са маркирани на дъното си със символ корона. Много по-лесни са за използване от стандартните съдове за готвене под налягане.

БЕЗОПАСНО - Допълнителен вентил за налягане, осигуряващ безопасност.



ТЕХНОЛОГИЧНО - Термоиндикаторът (5а) контролира процеса на готвене.

1 Принцип на Zepfer за готвене под налягане

Капакът SYNCRO-CLIK® затваря херметически съдовете ZEPFER и ги превръща в идеални съдове за готвене под налягане. По време на готвене температурата вътре в съда достига 120°C, а налягането е около 1 бар. Това означава, че времето за приготвяне на храната може да бъде до 80% по-кратко, отколкото е при традиционния начин на готвене, и може да постигате до 60% икономия на енергия.

2 Основни правила за постигане на отлични резултати, като използвате SYNCRO-CLIK® за готвене под налягане

2.1 Затваряне и отваряне на капака.

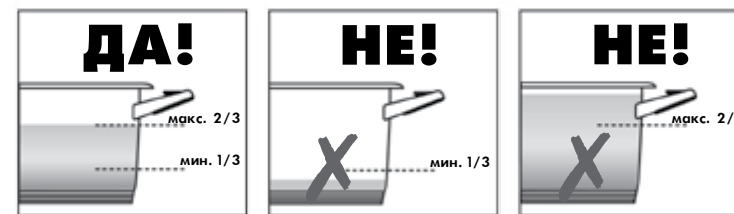
Завъртете дръжката за затваряне наляво, докато спре. () Механизмът ще се отвори. Поставете капака централно върху съда и го натиснете плътно надолу, така че цялостно да покрива ръба на съда. Завъртете дръжката за затваряне надясно, докато спре. () Сега капакът е затворен.



Внимание: Никога не използвайте сила при затварянето на капака - механизмът е проектиран да се отваря и затваря с лекота и да не бъде прилагана сила. Ако капакът не се затваря лесно, завъртете дръжката за затваряне наляво и отстранете капака; поставете го отново, завъртете дръжката за затваряне надясно и го затворете. Ако капакът все още не се затваря добре, свържете се със сервизната служба на "Цептер-България" ЕООД.

2.2 Никога не пълнете съда с храна с повече от 2/3 от обема му

Всеки тиган или съд на Zepfer, притежаващ символа корона на дъното,



разполага с индикатор за нивото на съдържанието в съда (двойна линия на нивото на дръжките). Този индикатор маркира максималното ниво, до което можете да пълните съда, никога не пълнете съда с храна над него. Нивото на съдържанието на съда не трябва да е под 1/3 или да превишава 2/3 от капацитета за вместимост на съда. Съдът не трябва да се напълва с повече от половината си вместимост, когато се приготвят супи, мазни бульони, основни ястия, компоти, компактни парчета месо и др. В противен случай храните, които значително увеличават обема си при високи температури, като например супи, могат да достигнат капака и дори да прелеят през вентила.

Продуктовата гама на готварските съдове шедьоври на Zepfer включва готварски съдове с един и същи диаметър, но с различна височина: следователно, вие винаги ще можете да изберете най-подходящия съд за храната, която приготвяте. В зависимост от капацитета си на вместимост, винаги се изисква наличието на минимално количество течност (вода, бульон) в съда, така че вътре да може да се образува пара, необходима за процеса на готвене. Препоръчителните количества са както следва:

- за съд с обем 3 л - добавете една чаша (около 200 мл) течност
- за съд с обем от 3 до 5 л - добавете чаша и половина течност
- за съд с обем по-голям от 5 л - добавете две чаши течност

2.3 Нагриване и готвене

След като затворите правилно капака, нагрейте съда с храната, като включите топлоизточника на максимална степен на нагриване. Веднага щом индикаторът за налягането (5б) се вдигне, (сега комбинираният вентил е затворен), намалете топлоизточника на минимална степен. Процесът на готвене започва сега. Малко количество пара може да бъде освободено през вентила, поради повишаването на налягането. Стрелката на температурата, която в началото на процеса на готвене (когато индикаторът за налягането се вдига или веднага след това) е в жълтия участък, се премества бавно към зеления участък. При последната фаза на готвене, стрелката на температурата трябва да бъде около средата на зеления участък. Теплоизточникът трябва да бъде така настроен, че да поддържа стрелката в този участък.

2.4 Препоръчителното време за приготвяне на храна

Препоръчителното време за приготвяне на храна, посочено в глава "Препоръчително време за приготвяне на храна" започва, когато индикаторът за налягане (5б) се вдигне и вие намалите подаваната енергия.

Посоченото време за приготвяне на храна е ориентировъчно и може незначително да се променя, в зависимост от състава на храната, с оглед да се осигурят най-добрите резултати при готвене.

2.5 Ако стрелката за температура навлезе в червения участък

Когато това се случи, това означава, че вие сте настроили много висока степен на топлоподаване. Не сте намалили навреме подаваната енергия или сте я намалили недостатъчно.

Комбинираният вентил се отваря и изпуска пара с леко съскане. По този начин се намалява по-високата температура във вътрешността на съда.

Намалете топлоподаването до минимална степен.

2.6 Когато процесът на готвене приключи

Когато препоръчителното време за приготвяне на храна приключи, намалете температурата в съда от около 120°C до под 100°C и изчакайте, докато спадне налягането в съда (наблюдавайки индикатора за налягане), след това можете да отворите съда.

Вие можете да изберете една от трите възможности, за да спадне налягането в съда:

а Натиснете надолу индикатора за налягане (5б) за няколко секунди и го оставете да се издигне отново. Повторете това действие няколко пъти, докато индикаторът за налягането спре да се издига. По този начин ще предотвратите излизането на течност от храната през отвора за пара.

Внимание:

Уверете се, че отворът за пара (3а) не е насочен към вас.

б Поставете съда в мивката (използвайте ръкавици или ръкохватки), напълнете я с 5 см студена вода и изчакайте, докато индикаторът за налягане спадне.

в Специалното акутермично компактно дъно осигурява продължаването на процеса на готвене вътре в съда, докато температурата постепенно спада. Капакът за готвене под налягане може да бъде отворен само когато индикаторът за налягането е паднал надолу и не се издига отново. Само в този случай дръжката за затваряне може да бъде завъртяна свободно.

След всяка употреба

Почистете механичните части на капака, в случай че са замърсени.

Измийте ги под течаща вода или в мивката, като използвате мека тел за търкане.

Отворете и затворете няколко пъти дръжката за затваряне на капака.

Движението на частите от механизма за затваряне, дава възможност да се почисти пространството под плъзгащите им повърхности. Подсушете ги. Прозрачният лексанов капак може да бъде измиван както в съдомиялна машина, така и на ръка; за да го разглобите от тялото на капака под налягане, завъртете го по посока обратна на часовниковата стрелка, за да го сглобите отново, завъртете го върху напречното рамо по посока на часовниковата стрелка.

Следвайте инструкциите по-долу, за да почистите цялостно капака за готвене под налягане SYNCRO-CLIK®:

а Изплакнете капака

б Разглобете прозрачния лексанов капак от капака за готвене под налягане

в Отстранете гуменото уплътнение от долната страна на капака и го почистете цялостно.

г Почистете прозрачния лексанов капак под течаща вода или в мивката с помощта на мека гъба за измиване, или го измийте в съдомиялна машина.

д Отстранете комбинирания вентил (9); почистете го и го сглобете отново:

- развийте най-долната част на комбинирания вентил (9а) - корпуса и го почистете.

- извадете вентилната колба с пружина (9б) и я почистете.

- сглобете отново двете части (9а+9б).

е Разглобете предпазния гумен вентил (8), почистете го и го сглобете:

- извадете предпазния гумен вентил от неговото място.

- извадете стопера (8г), пружината (8в) и топчето на вентила (8б).

- измийте всички части под течаща вода.

- поставете отново топчето на вентила, пружината и стопера към корпуса на предпазния гумен вентил (8а).

- върнете обратно предпазния гумен вентил на неговото място.

КАКВО ДА ПРАВИМ, В СЛУЧАЙ ЧЕ ... (ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ)

1 ... индикаторът на налягането (5б) не се вдига по време на фазата на нагриване на съда?

Проверете дали предпазният гумен вентил (8) е на правилното си място (за справка вижте глава "Почистване и поддържане на SYNCRO-CLIK®", т.Е). В случай че проблемът продължава, това означава, че подаваната топлина не е достатъчна. Увеличете я до максимална степен и ако е необходимо, преместете съда (използвайте готварски ръкавици или ръкохватки) върху топлоизточник с по-голям диаметър. Понякога е необходимо да повдигнете и разклатите леко съда с две ръце, за да се размести храната вътре и след това можете да го поставите обратно върху топлоизточника.

2 ... стрелката на индикатора за температура (5а) спира до ръба на зеления участък?

Подаваната топлина не е достатъчна. Увеличете енергията и изчакайте индикаторът за температура да се премести надясно към зеления участък. Когато това се случи, намалете топлоподаването. В случай че използвате много висок съд (т.е. ако приготвяте голямо количество храна) е препоръчително да се изчака малко по-дълго, преди да се намали топлината (след като индикаторът за налягане се е вдигнал), приблизително докато индикаторът за температура навлезе в зеления участък.

3 ... парата излиза свободно от комбинирания вентил?

Подаваната топлина е твърде висока; необходимо е веднага да я намалите, докато комбинираният вентил се затвори автоматично и спре излизането на пара.

4 ... стрелката на температурния индикатор (5а) се премества към червения участък дори и при минимално топлоподаване?

Подаваната топлина е твърде висока. Преместете съда върху топлинен източник с по-малък диаметър (използвайте готварски ръкавици или ръкохватки) или намалете подаваната топлина за няколко минути. Ако използвате газов котлон, сложете телена/азбестова подложка (дифузер) на котлона или подобен артикул, наличен на пазара.

5 ... внезапно се изпуска пара?

Предпазният гумен вентил (8) се е активирал, най-вероятно защото

КАКВО ДА ПРАВИМ, В СЛУЧАЙ ЧЕ ... (ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ)

подаваната топлина е твърде висока, стрелката на индикатора за температура е преминала в червения участък и вследствие на прекомерно увеличеното налягане в съда комбинираният вентил (9) се е дезактивирал, което води до внезапно изпускане със силен звук на пара от предпазния гумен вентил (8), като целта е да се намали налягане в съда. Затова е необходимо веднага да отстраните съда от топлинния източник (използвайте готварски ръкавици или ръкохватки) и да го оставите да се охлади.

Едва след като съдът се е охладил, проверете дали комбинираният вентил (9) не е блокирал. Разглобете го и го почистете, ако е необходимо (за справка вижте глава "Почистване и поддържане на SYNCRO-CLIK®", т.д). Сглобете отново комбинирания вентил (9) и го поставете на мястото му.

За да може капакът за готвене под налягане SYNCRO-CLIK® отново да функционира нормално, е необходимо да разглобите предпазния гумен вентил и да го почистите (за справка вижте глава "Почистване и поддържане на SYNCRO-CLIK®", т.е). Сглобете отново предпазния гумен вентил (8) и го поставете на мястото му.

6 ... съдът е напълнен с повече от 2/3 от обема му?

Най-доброто решение е да се използва по-голям съд от продуктовата гама на Zepter, който притежава специалния символ корона на дъното си (за справка вижте глава "Капак за готвене под налягане Syncro-Clik® на Zepter").

Когато приготвяте зеленчуци, първоначално можете да започнете да ги приготвяте с отворен капак, като ги заливате с гореща вода. Това ще намали в значителна степен техния обем. След това можете вече да поставите капака SYNCRO-CLIK® върху съда и да завършите процеса на готвене. Проверете дали количеството на течността в съда е достатъчно.

7 ... ценните аромати не трябва да бъдат изгубени след края на процеса на готвене?

Не използвайте индикатора за налягане за освобождаване на парата от съда. Изберете един от останалите два варианта, за да намалите температурата преди да отворите съда (вижте за справка глава 2.6).

8 ... за да съхраните SYNCRO-CLIK®?

Първо трябва да го почистите. Не оставяйте капака върху съда, а го поставете с долната му страна обърнат нагоре, като по този начин ще се предотврати деформирането на гуменото уплътнение (6) и ще се позволи на въздуха да циркулира вътре в съда.



ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТВИЕ НА ЕВРОПЕЙСКАТА ОБЩНОСТ

ПРОИЗВОДИТЕЛ: Menfi Industria S.p.A.

Via Sibilla Aleramo, 13 - 20092 Cinisello Balsamo (MI) - Italy

ПРОДУКТ: Капак за готвене под налягане за домашна употреба

Диаметър: 240 мм - **Материал:** ASTM A240 304 или 316L

Код на продукта	Височина на съда	Вместимост	Работен обем
TF-027-24	60 мм	2.7 л	1.8 л
TF-027-24-LS	60 мм	2.7 л	1.8 л
TF-040-24	90 мм	4.0 л	2.7 л
TF-056-24	125 мм	5.6 л	3.7 л
TF-067-24	150 мм	6.7 л	4.5 л
TF-090-24	203 мм	9.0 л	6.0 л

Код на продукта	Височина на съда	Вместимост	Работен обем
Z-2430	68 мм	3.0 л	2.0 л
Z-2440	90 мм	4.0 л	2.7 л
Z-2455	125 мм	5.5 л	3.3 л
Z-2470	158 мм	7.0 л	4.7 л
Z-2490	203 мм	9.0 л	6.0 л

Капак за готвене под налягане "ZEPTER SYNCRO-CLIK" - модели:
TF-420-24, Z-420-24

Работно налягане: 1.00 бар

Максимално допустимо налягане: 1.50 бара

Номинално отваряне на контролна клапа: 1.00 бар

Безопасно отваряне на контролна клапа: 1.35 бара

Оценка на използвани процедури за съответствие: Модули B + C1

Нотифициран орган, отговарящ за тестването: TÜV Italia 0948

Нотифициран орган, отговарящ за провеждането на наблюдение върху системата за качество: TÜV Italia 0948

Използвана хармонизирана наредба: EN 12778:2006 за тестване

Използвана техническа спецификация: EN 12983/1

Продуктът е в съответствие с Директива 97/23/ЕС

Подпис на упълномощено от производителя лице:

Roberto Brambilla



ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТВИЕ НА ЕВРОПЕЙСКАТА ОБЩНОСТ

ПРОИЗВОДИТЕЛ: Menfi Industria S.p.A.

Via Sibilla Aleramo, 13 - 20092 Cinisello Balsamo (MI) - Italy

ПРОДУКТ: Капак за готвене под налягане за домашна употреба

Диаметър: 200 мм - **Материал:** ASTM A240 304 или 316L

Код на продукта	Височина на съда	Вместимост	Работен обем
TF-020-20	68 мм	2.0 л	1.3 л
TF-025-20	80 мм	2.5 л	1.7 л
TF-030-20	97 мм	3.0 л	2.0 л
TF-037-20	120 мм	3.7 л	2.4 л
TF-042-20	135 мм	4.2 л	2.8 л
TF-047-20	150 мм	4.7 л	3.1 л
TF-058-20	185 мм	5.8 л	3.9 л

Код на продукта	Височина на съда	Вместимост	Работен обем
Z-2020	68 мм	3.0 л	2.0 л
Z-2030	97 мм	4.0 л	2.7 л
Z-2030-SC	97 мм	5.5 л	3.3 л
Z-2042	135 мм	7.0 л	4.7 л
Z-2050	163 мм	9.0 л	6.0 л
Z-2058	185 мм	5.8 л	3.9 л

Капак за готвене под налягане "ZEPTER SYNCRO-CLIK" модели:
TF-420-20, Z-420-20

Работно налягане: 1.00 бар

Максимално допустимо налягане: 1.50 бара

Номинално отваряне на контролна клапа: 1.00 бар

Безопасно отваряне на контролна клапа: 1.35 бара

Оценка на използвани процедури за съответствие: Модули B + C1

Нотифициран орган, отговарящ за тестването: TÜV Italia 0948

Нотифициран орган, отговарящ за провеждането на наблюдение върху системата за качество: TÜV Italia 0948

Използвана хармонизирана наредба: EN 12778:2006 за тестване

Използвана техническа спецификация: EN 12983/1

Продуктът е в съответствие с Директива 97/23/ЕС

Подпис на упълномощено от производителя лице:

Roberto Brambilla

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНО ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНА

СУПИ

Боб чорба (с предварително накисване)	15-20 мин.
Грах (с предварително накисване)	10-15 мин.
Грах (без предварително накисване)	15-20 мин.
Свежи зеленчуци	4-8 мин.
Грис каша	3-5 мин.
Гулаш	15-20 мин.
Овесена супа	3-4 мин.
Картофена супа	4-6 мин.
Леща (с предварително накисване)	8-10 мин.
Леща (без предварително накисване)	15-20 мин.
Минестроне	8-10 мин.
Супа с ориз	8-10 мин.
Телешки бульон	35-40 мин.
Пилешки бульон	25-35 мин.
Супа с паста	3-5 мин.
Супа с ориз и домати	8-10 мин.
Лучена супа	2-3 мин.

ОСНОВНИ ЯСТΙΑ

Смесени зеленчуци	6-7 мин.
Леща (с предварително накисване) и картофи	10 мин.
Месо с ориз по сръбски	8 мин.

МЕСО

Гулаш	15-20 мин.
Руло Стефани	20-25 мин.
Овнешко с грах	15 мин.
Пилешко месо (в зависимост от размера и вида)	25-30 мин.
Телешко месо (нарязано на малки парчета)	6 мин.
Печено телешко месо	15-20 мин.
Телешко фрикасе	10 мин.
Телешки бут	15-20 мин.
Телешко рагу с ориз	10-12 мин.
Пуешки бут	25-35 мин.
Печено месо	35-45 мин.
Пържоли с кисело зеле и картофи	8-10 мин.
Печено говеждо месо	20-25 мин.
Руладини	15-25 мин.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНО ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНА

Пушен свински бут (печен)	20-25 мин.
Пушен свински бут (варен)	30-35 мин.
Свинско печено	20-25 мин.
Варени свински крачета	35-45 мин.
Свинско с къри	10-15 мин.
Пушено печено месо	35-45 мин.
Телешки и свински език	20-25 мин.
Волски език	50-60 мин.

РИБА-ДИВЕЧ

Рибена чорба	16 мин.
Задушена риба с картофи	6-8 мин.
Риба в бяло вино с картофи	6 мин.
Задушен бут от сърна	20-25 мин.
Дивечово рагу	15-25 мин.

ЗЕЛЕНЧУЦИ

Карфиол (в зависимост от вида)	2-6 мин.
Цял карфиол	6-8 мин.
Зелен фасул	5-7 мин.
Цикория	6-8 мин.
Зелен грах	2-3 мин.
Картофи (обелени и нарязани)	7 мин.
Картофи (небелени)	10-15 мин.
Кестени	5-8 мин.
Алабаш	4-6 мин.
Цели моркови	10-12 мин.
Нарязани моркови	4-6 мин.
Пълнени чушки	6-8 мин.
Гъби	5-8 мин.
Свежо брюкселско зеле	4-6 мин.
Замразено брюкселско зеле	8 мин.
Червено цвекло	15-25 мин.
Червено зеле, бяло зеле, къдраво зеле	5-7 мин.
Кисело зеле	8-10 мин.
Черен корен (скорцонер)	4-6 мин.
Целина	15-25 мин.
Аспержи	7-8 мин.
Пълнени домати	2-3 мин.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНО ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНА

ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

Грис	3-5 мин.
Картофени ньоки (гночи)	8-10 мин.
Хлебни ньоки (гночи)	6 мин.
Паста (тестени изделия)	3-5 мин.
Ориз	10 мин.
Кафяв ориз	15-20 мин.
Варен ориз	10 мин.

КОМПОТИ

Ябълки	1-3 мин.
Кайсии, праскови	3 мин.
Круши	3-6 мин.
Череша, сливи	2-3 мин.
Сушени плодове (цели, накуснати)	4-5 мин.

ПЛОДОВИ СОКОВЕ

Къпини	15-20 мин.
Ягоди	5-10 мин.
Боровинки	5-10 мин.
Малини	5-10 мин.
Бъз (плод)	5-10 мин.
Касис и френско грозде	10-15 мин.
Вишни	10-15 мин.
Сушени сини сливи	10-15 мин.
Ревен	10-15 мин.
Цариградско грозде	5-10 мин.
Грозде	15-20 мин.
Сливи	10-15 мин.

Авторско право

**HOME ART & SALES SERVICES AG -
ZEPTER GROUP**

Sihleggstrasse 23
CH-8832 Wollerau

Други световни патенти:

Европа
САЩ
Русия
К.Н.Р.

Патент No. 0 568 531
Патент No. 5 293 813
Патент No. 2 066 543
Патент No. 91 104 104.4