

ZEPTEP MASTERPIECE COOKART

SYNCRÖ-CLIK® INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



Z-420-20

Z-420-24

 zepter®



ZEPTER SYNCRO-CLIK®	Strona	04
ELEMENTY SYNCRO-CLIK®	Strona	05
INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA	Strona	06
MULTISYSTEM ZEPTER SMART Z SYNCRO-CLIK®	Strona	09
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	Strona	10
INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA	Strona	13
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	Strona	15
GWARANCJA	Strona	16
DEKLARACJA ZGODNOŚCI	Strona	17
ZALECANE CZASY GOTOWANIA	Strona	20

ZEPTEK SYNCRO-CLIK®

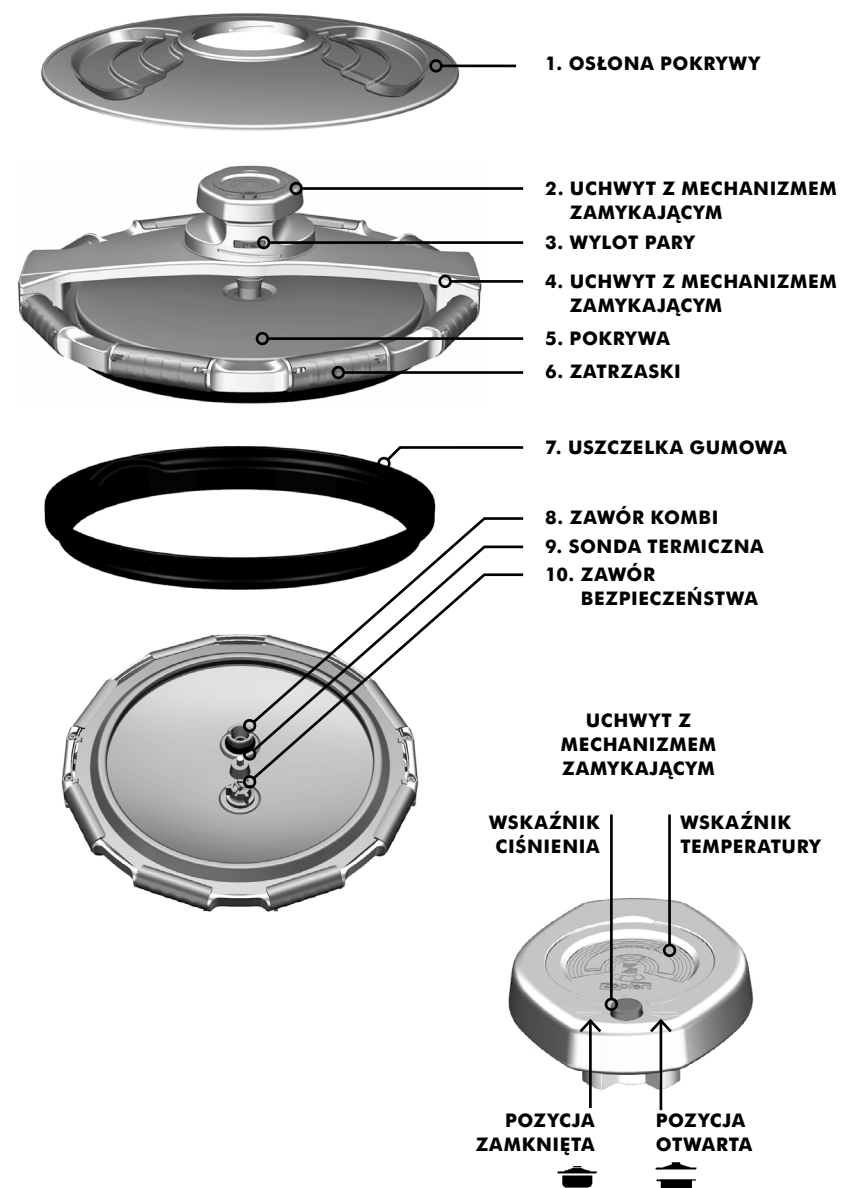
Pokrywa **ZEPTEK SYNCRO-CLIK®** do gotowania pod ciśnieniem jest innowacyjnym produktem opatentowanym na całym świecie. Z wykorzystaniem pokrywy można gotować posiłki w łatwy i szybki sposób, nawet jeśli nigdy wcześniej nie próbowało się gotować pod ciśnieniem.

Gotowanie pod ciśnieniem nigdy nie było łatwiejsze!

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



ELEMENTY SYNCRO-CLIK®

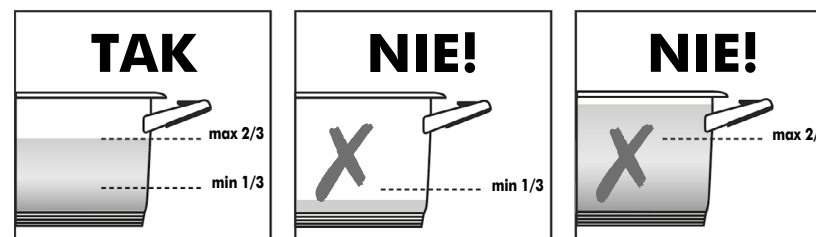


Instrukcja zawiera określone oznaczenia mające na celu zwrócenie uwagi na ważne szczegóły

⚠ UWAGA! Dodatkowe informacje i przydatne sugestie dotyczące właściwego użytkowania produktu.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ze względów bezpieczeństwa należy zachować ostrożność.

- Niniejsza instrukcja użytkowania stanowi integralną część produktu. Należy zapoznać się ze wszystkimi zawartymi w niej informacjami oraz wskazówkami z zakresu bezpieczeństwa zawartymi w niniejszej instrukcji użytkowania oraz konserwacji pokrywy Syncro-Clik®. **Należy zachować niniejszą instrukcję w celu dalszego korzystania z niej w przyszłości.**
- Po wyjęciu z opakowania należy sprawdzić czy pokrywa Syncro-Clik® nie jest uszkodzona.
- Jeśli nie rozumieją Państwo prezentowanych informacji, nie należy używać pokrywy Syncro-Clik®. Prosimy skontaktować się z wykwalifikowanym personelem Zepter.
- Pokrywa Syncro-Clik® nie może być użytkowana przez dzieci ani osoby o ograniczonej sprawności fizycznej i umysłowej, z zaburzeniami czucia oraz nie posiadające stosownego doświadczenia i wiedzy.
- Zawsze należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności z zakresu bezpieczeństwa wskazanych w instrukcji użytkowania oraz prowadzić ścisły nadzór podczas gotowania pod ciśnieniem.
- Nie wolno wkładać pokrywy Syncro-Clik® do piekarnika.
- Nie wolno używać naczyń Masterpiece z pokrywą Syncro-Clik® do smażenia pod ciśnieniem z użyciem oleju.
- Nie wolno potrząsać naczyniami Masterpiece, gdy system jest pod ciśnieniem.
- ⚠ UWAGA!** Nie wolno użytkować pokrywy Syncro-Clik® w przypadku jakiegokolwiek widocznego uszkodzenia (pokrywy lub naczynia). Istnieje ryzyko wybuchu.
- Przed rozpoczęciem gotowania należy sprawdzić, czy pokrywa Syncro-Clik® jest właściwie zamknięta. Patrz: Instrukcja użytkowania, rozdział Instrukcja użycia.
- ⚠ UWAGA!** Nie wolno otwierać pokrywy na siłę. Istnieje ryzyko powstania obrażeń. Aby bezpiecznie otworzyć pokrywę SYNCRO-CLIK®, należy postępować zgodnie z rozdziałem Instrukcja Użytkowania.
- ⚠ OSTRZEŻENIE!** Nie manipulować przy żadnym z systemów bezpieczeństwa.
- Przed rozpoczęciem gotowania należy sprawdzić czy naczynie Masterpiece jest wypełnione wodą. W przeciwnym wypadku naczynie może ulec uszkodzeniu.



14. 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 jak ryż czy soczewica. 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 wskazówkami, jak prawidłowo czyścić i konserwować pokrywę Syncro-Clik®.

- Nie wolno narażać pokrywy Syncro-Clik® na działanie ciężkich warunków atmosferycznych takich jak deszcz, grad, śnieg, wiatr, itd.
- 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.
- Nie wolno rozpoczynać gotowania pod ciśnieniem w przypadku widocznych uszkodzeń naczynia Masterpiece i/lub pokrywy.
- Gdy tylko uszczelka gumowa wykazuje oznaki zużycia (uszkodzenia, twardość) należy ją wymienić.
- W celu dokonywania napraw należy skontaktować się z Centrum Serwisowym firmy Zepter.
- Należy używać wyłącznie oryginalnych części zapasowych firmy Zepter.
- Nie wolno używać pokrywy Syncro-Clik® z innymi naczyniami Masterpiece niż te wymienione na stronie 6.
- 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). Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z komercyjnego wykorzystywania oraz niewłaściwego, nieprawidłowego lub nieuzasadnionego użycia.
- ⚠ OSTRZEŻENIE!** Nie dopuszczać dzieci blisko szybkaru, kiedy jest on w użyciu.
- ⚠ OSTRZEŻENIE!** Nie dotykać rozgrzanej powierzchni. Używać uchwyty i pokręta.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

25. Niewłaściwe użytkowanie szybkowaru może spowodować oparzenia.
26. **⚠ OSTRZEŻENIE!** Szybkowaru nie należy otwierać przed upewnieniem się, że jego ciśnienie wewnętrzne całkowicie spadło.
27. **⚠ UWAGA!** Po ugotowaniu mięsa ze skórą (np. ozór wołowy), która może pęcznieć pod wpływem ciśnienia, nie nakłuwaj mięsa, gdy skóra jest napęczniała; można się poparzyć.
28. Gotując potrawy o konsystencji ciasta, należy delikatnie potrząsnąć garnkiem przed otwarciem pokrywy.
29. **⚠ OSTRZEŻENIE!** Po zakończeniu gotowania do otwierania pokrywy lub przenoszenia garnka za uchwyt należy używać rękawic.
- ⚠ UWAGA!** Nigdy nie należy rozmontowywać mechanizmu zamykającego. Jakakolwiek modyfikacja spowoduje, utratę gwarancji oraz dodatkowo może mieć negatywny wpływ na bezpieczeństwo i funkcjonowanie urządzenia.
- ⚠ UWAGA!** **Gwarant szczególnie zaleca przeprowadzenie odpłatnego przeglądu technicznego pokrywy szybkowarowej Syncro-Click po upływie 24 miesięcy daty odbioru towaru oraz cyklicznych przeglądów minimum co 24 miesiące.**

MULTISYSTEM ZEPTEK SMART Z SYNCRO-CLIK®

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

Pokrywę SYNCRO-CLIK® można stosować z wyżej wymienionymi naczyniami, na następujących źródłach ciepła:



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

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

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

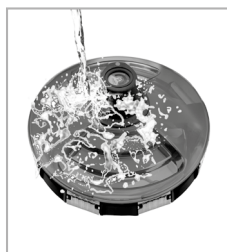
Pokrywę Syncro-Clik® należy czyścić po każdym użyciu.



Zdejmij osłonę pokrywy (1) i dokładnie ją umyj pod bieżącą wodą.



Wyjmij 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 ani środków wybielających/utleniających.

⚠ UWAGA! Jedynie osłona pokrywy (1) może być bezpiecznie myta w zmywarce.

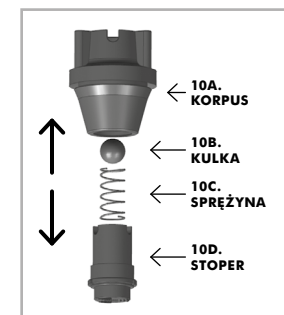
⚠ UWAGA! Zaleca się dokonywanie wymiany gumowej uszczelki co dwa lata lub częściej, jeśli guma zmienia swój wygląd i strukturę (np. twardnienie, łamliwość).

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

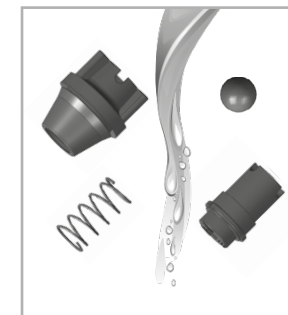
Czyszczenie zaworu bezpieczeństwa (10)



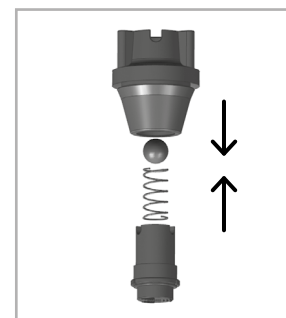
Wyjmij zawór bezpieczeństwa (10) z pokrywy.



Rozmontuj zawór 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.



Złóż ponownie zawór.



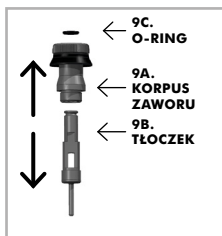
Umieść ponownie zawór we właściwej pozycji w pokrywie.

Czyszczenie zaworu kombi (9)

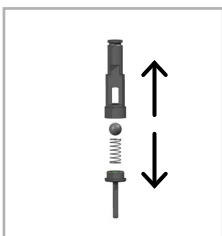
⚠ OSTRZEŻENIE! Należy sprawdzić czy wszystkie części zostały oczyszczone z resztek żywności. Pozostawienie resztek żywności może spowodować blokadę zaworu co grozi wybuchem!



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



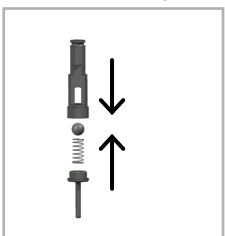
Zdejmij o-ring (9C) z tłoczka zaworu (9B), i wyjmij go z korpusu (9A)



Rozmontuj tłoczek poprzez rozkręcenie.

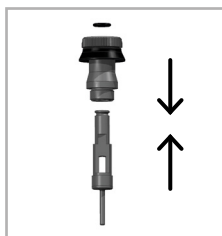


Umyj wszystkie części zaworu pod bieżącą wodą.



Złóż ponownie tłoczek. Zrób to bezpośrednio rękami, nie wolno używać do tego celu kombinerek!

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



Złóż ponownie zawór i umieść go z powrotem w pokrywie.



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

Gotowanie pod ciśnieniem z pokrywą Syncro-Click® 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

Można monitorować proces gotowania

Zasada gotowania pod ciśnieniem ZEPTERA

- Pokrywa SYNCRO-CLIK® zamyka hermetycznie naczynia Zeptera i zamienia je w 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 pokrętko zamykające w lewo aż do wyczuwanego oporu (☞). Mechanizm otworzy się. Należy umieścić pokrywę na naczyniu Masterpiece i mocno docisnąć, aby je całkowicie zakryła. Następnie przekręcić uchwyt z mechanizmem zamykającym do oporu w prawo (☞). Pokrywa jest zamknięta.

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

⚠ OSTRZEŻENIE! Umieść pokrywę tak, by wylot pary był skierowany w stronę ściany.

⚠ UWAGA! Zależnie od pojemności naczynia Masterpiece zawsze wymaga ją napełnienia ich w określonej minimalnej ilości cieczą (woda, rosół), tak aby we wnętrzu naczynia Masterpiece wytwarzała się 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,



łustych rosółów, głównych dań, kompotów, porcji mięsa, itd.

Podgrzewanie i gotowanie

- Po właściwym zamknięciu pokrywy, należy umieścić naczynie na kuchence i ustawić temperaturę na najwyższy poziom. Gdy tylko wskaźnik ciśnienia podniesie się (teraz zawór kombi jest zamknięty) należy obniżyć temperaturę do minimum. Zaczyna się gotowanie.
- Na początku procesu gotowania wskaźnik temperatury zacznie przesunąć 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 dostosuj (obniż) temperaturę.

⚠ UWAGA! Jeśli wskaźnik temperatury zbliży się do czerwonego pola, należy natychmiast obniżyć temperaturę do minimum.

- Zawór kombi uwolni wówczas parę z lekkim sykiem. W ten sposób zbyt wysoka temperaturaw naczyniu zostanie zredukowana.

Zalecany czas gotowania

Należy przestrzegać zalecanych czasów gotowania podanych w rozdziale Zalecane czasy gotowania. Zalecany czas gotowania rozpoczyna się od chwili, gdy wskaźnik ciśnienia podniesie się a temperatura grzania jest obniżona.

- Podane czasy gotowania mają charakter orientacyjny i mogą być nieznacznie modyfikowane w zależności od składników potrawy, by zapewnić najlepszy rezultat gotowania.

Koniec gotowania

- Gdy zalecany czas gotowania dobiega końca, należy wyłączyć dopływ ciepła oraz obniżyć temperaturę i ciśnienie wewnątrz naczynia Masterpiece. Specjalne akutermiczne 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 obniży się do poziomu minimalnego i nie podnosi się. Wyłącznie w takiej sytuacji można swobodnie obracać gałką.

⚠ OSTRZEŻENIE! Po zakończeniu gotowania, do otwarcia pokrywy zalecamy użycie rękawicy.

Jak przechowywać pokrywę SYNCRO-CLIK®?

- Przede wszystkim należy oczyścić pokrywę. Nie wolno pozostawiać pokrywy na garnku, lecz należy ułożyć ją do góry dnem tak, aby gumowa uszczelka nie odkształcała się 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 ogrzewania?

Należy sprawdzić, czy zawór bezpieczeństwa znajduje się we właściwej pozycji. Patrz: rozdział Czyszczenie i konserwacja.

Jeżeli problem nadal występuje oznacza to, że temperatura gotowania jest za niska. Trzeba zwiększyć jej grzanie.

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

Temperatura jest za niska. 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 ją obniżyć aż zawór kombi automatycznie zamknie się i para przestanie się uwalniać.

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

Temperatura gotowania nadal jest zbyt wysoka. Naczynie należy przestawić na mniejszy palnik (korzystając z rękawicy lub łapki kuchennej) lub wyłączyć na kilka minut dopływ ciepła.

5. Para jest nagle wyrzucana z syczącym dźwiękiem?

Należy natychmiast zdjąć naczynie z palnika (korzystając z rękawicy lub łapki kuchennej) 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 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 Zepter o większej pojemności.

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

GWARANCJA

Pokrywa SYNCRO-CLIK® jest przeznaczana wyłącznie do spełniania funkcji, do której została zaprojektowana, tj. gotowania pod ciśnieniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego, nieprawidłowego lub nieuzasadnionego użycia.

Wszystkie nasze pokrywy są poddawane rygorystycznym testom pod kątem wad fabrycznych. W celu skorzystania z usług serwisowych na gwarancji konieczne jest posiadanie oryginalnego dowodu zakupu. Dlatego należy zachować dowód sprzedaży.

Pokrywa Zepter SYNCRO-CLIK® jest objęta 10-letnią ograniczoną gwarancją na wady materiałowe i produkcyjne części ze stali nierdzewnej.

Nie są nią objęte części podlegające normalnemu zużyciu, takie jak gumowa uszczelka, zawór bezpieczeństwa, a także termokontroler i plastikowa pokrywa. Są one objęte 2-letnim okresem gwarancji od dnia zakupu.

Producent zobowiązuje się do bezpłatnej naprawy lub wymiany w okresie gwarancyjnym części, które okażą się mieć wady produkcyjne. Te wady, które nie są jednoznacznie związane z materiałem lub wykonaniem, będą rozpatrywane w centrum serwisowym ZEPTER lub w naszej siedzibie głównej i w razie konieczności naprawiane odpłatnie.

10-letnia gwarancja jest ważna jedynie, gdy:

- Produkt wykazuje wady materiałowe lub fabryczne.
- Pokrywa była konserwowana zgodnie z instrukcją producenta zawartą w Instrukcji Użytkowania.
- Pokrywa była użytkowana jedynie zgodnie z jej przeznaczeniem (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 powstałych w wyniku transportu, nieodpowiedniego użytkowania, zaniedbania i/lub nieprawidłowego użytkowania.
- Uszkodzeń powstałych w wyniku używania pokrywy niezgodnie z przeznaczeniem.

GWARANCJA

- 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. Producent 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.

EC DEKLARACJA ZGODNOŚCI
 PRODUCENT: Home Art & Sales Services AG, Zepter Group
 Sihleggstrasse 23, CH-8832 Wollerau (CH)
 PRODUKT: Szybkowar do użytku domowego.
 Średnica: 200 mm - Materiał: ASTM A240, 316L

Model	wys. naczynia	Pojemność	Pojemność funkcjonalna
TF-020-20	68 mm	2,1 l	1,3 l
TF-025-20	80 mm	2,5 l	1,7 l
TF-030-20	97 mm	3,0 l	2,0 l
TF-037-20	120 mm	3,7 l	2,4 l
TF-042-20	135 mm	4,2 l	2,8 l
TF-047-20	150 mm	4,7 l	3,1 l
TF-058-20	185 mm	5,8 l	3,9 l
Z-2020-Z2020/S	68 mm	2,0 l	1,3 l
Z-2030	97 mm	3,0 l	2,0 l
Z-2030-SC	97 mm	3,0 l	2,0 l
Z-2042	135 mm	4,2 l	2,8 l
Z-2050	163 mm	5,0 l	3,3 l
Z-2058	185 mm	5,8 l	3,9 l

Model pokrywy: „Zepter Syncro-Clik®” dla modeli:
 Ciśnienie robocze:
 Maksymalne możliwe ciśnienie:
 Otwarcie znamionowe zaworu sterującego:
 Otwarcie znamionowe zaworu bezpieczeństwa:
 Wykonane procedury Zgodności Bezpieczeństwa:
 Organ upoważniony do przeprowadzania testów:
 Organ upoważniony do przestrzegania norm
 i standardów jakości:
 Zastosowane jednolite reguły:
 Zastosowana specyfikacja techniczna:

Z-420-20, PL-420-20
 1,00 bar
 1,50 bar
 1,00 bar
 1,35 bar
 Modules B + C1
 TÜV Rheinland Italia S.r.l. CE1936
 TÜV Rheinland Italia S.r.l. CE1936
 EN 12778: 2006 for testing
 EN 12983/1: 2008

Produkt jest zgodny z dyrektywą 2014/68/UE
 Autoryzowany sygnatariusz producenta:

EC DEKLARACJA ZGODNOŚCI
 PRODUCENT: Home Art & Sales Services AG, Zepter Group
 Sihleggstrasse 23, CH-8832 Wollerau (CH)
 PRODUKT: Szybkowar do użytku domowego.
 Średnica: 240 mm - Materiał: ASTM A240, 316L

Model	wys. naczynia	Pojemność	Pojemność funkcjonalna
TF-027-24	60 mm	2,7 l	1.8 l
TF-027-24-LS	60 mm	2,7 l	1.8 l
TF-040-24	90 mm	4,0 l	2.7 l
TF-056-24	125 mm	5,6 l	3.7 l
TF-067-24	150 mm	6,7 l	4.5 l
TF-090-24	203 mm	9,0 l	6.0 l
Z-2430	68 mm	3,0 l	2,0 l
Z-2440	90 mm	4,0 l	2,7 l
Z-2455	125 mm	5,5 l	3,3 l
Z-2470	158 mm	7,0 l	4,7 l
Z-2490	203 mm	9,0 l	6,0 l

Model pokrywy: „Zepter Syncro-Clik®” dla modeli:
 Ciśnienie robocze:
 Maksymalne możliwe ciśnienie:
 Otwarcie znamionowe zaworu sterującego:
 Otwarcie znamionowe zaworu bezpieczeństwa:
 Wykonane procedury Zgodności Bezpieczeństwa:
 Organ upoważniony do przeprowadzania testów:
 Organ upoważniony do przestrzegania norm
 i standardów jakości:
 Zastosowane jednolite reguły:
 Zastosowana specyfikacja techniczna:

Z-420-24, PL-420-24
 1,00 bar
 1,50 bar
 1,00 bar
 1,35 bar
 Modules B + C1
 TÜV Rheinland Italia S.r.l. CE1936
 TÜV Rheinland Italia S.r.l. CE1936
 EN 12778: 2006 for testing
 EN 12983/1: 2008

Produkt jest zgodny z dyrektywą 2014/68/UE
 Autoryzowany sygnatariusz producenta:

ZALECANE CZASY GOTOWANIA

ZUPY

Fasola (namoczona)	15-20 min
Groch (namoczony)	10-15 min
Groch (nienamoczony)	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 (nienamoczona)	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
Soczewica namoczona z boczkiem i ziemniakami	10 min
Danie serbskie z mięsem i ryżem	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
Potrawka 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

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 DZICZYZNA

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 dziczyzny	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
Kaszty	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
Seler	15-25 min
Szparagi	7-8 min
Pomidory nadziewane	2-3 min

ZALECANE CZASY GOTOWANIA

DODATKI SKROBIOWE

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

NOTATKI

Copyright

HOME ART & SALES SERVICES AG
ZEPTER GROUPSihleggstrasse 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



www.zepster.pl

ZEPSTER OWNED COMPANIES

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

ZEPSTER DISTRIBUTORS

ALBANIA, Zepster Albania, Tirana
ALGERIA, Newtech Algeria 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, FinZepster
GEORGIA, King Style
GEORGIA, Moosmann Pharmaceuticals LLC
GERMANY, Sefeldt MZV Deutschland GmbH, Mack
GmbH, Miletic Mladen
HONG KONG, Wessen
HONG KONG, Colourmix Cosmetics Co. Ltd
INDIA, Hershel Health & Home Care Solutions
INDIA, Masterpiece Collections
IRAQ, Mofteh 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 Algeria Division
LUXEMBOURG, Bijelic Mustafa, Lomoschitz Tibor
MALAYSIA, Sun Health Care (M) Sdn Bhd
MAROCCO, Lilimpharm
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 Algeria Division
TURKEY, Zepster Koleksiyonari Paz.Org.Dan.ve
UAE, Amerat AL-Sham Trading
UZBEKISTAN, Comfort Ltd. JV

