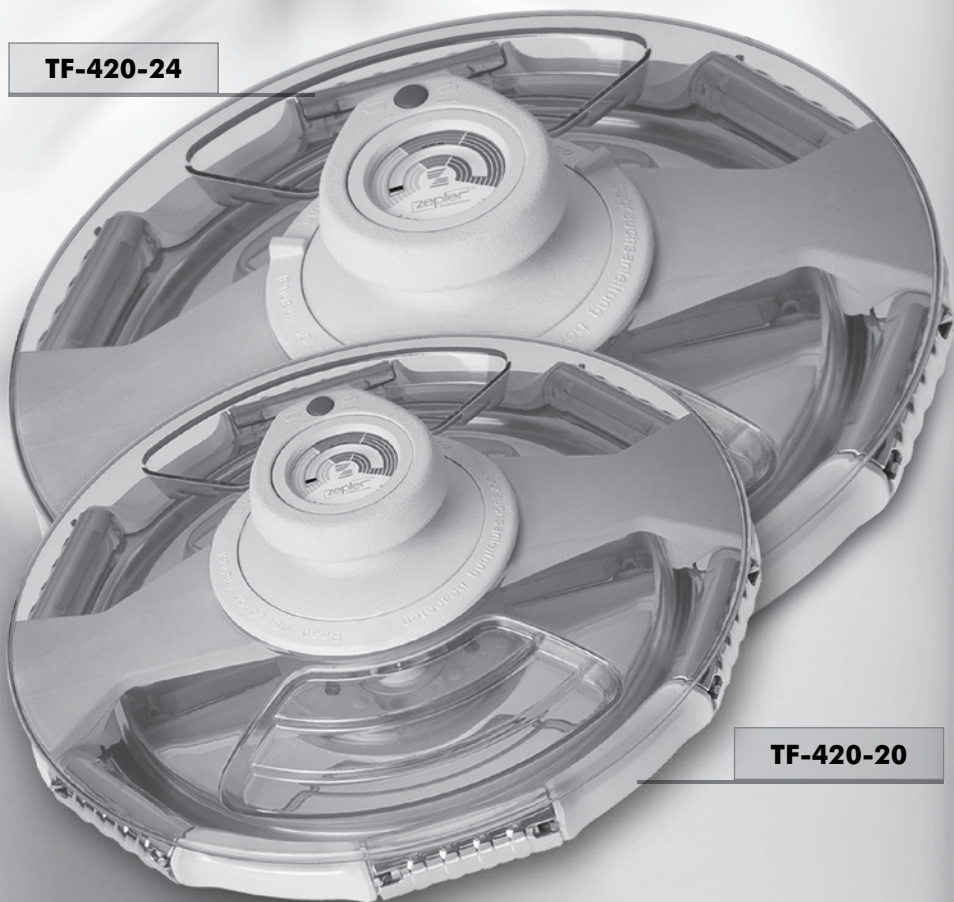


SYNCRO-CLIK® 2



zepter[®]
INTERNATIONAL
LIVE LONGER

TF-420-24



TF-420-20

INSTRUKCJA OBSŁUGI

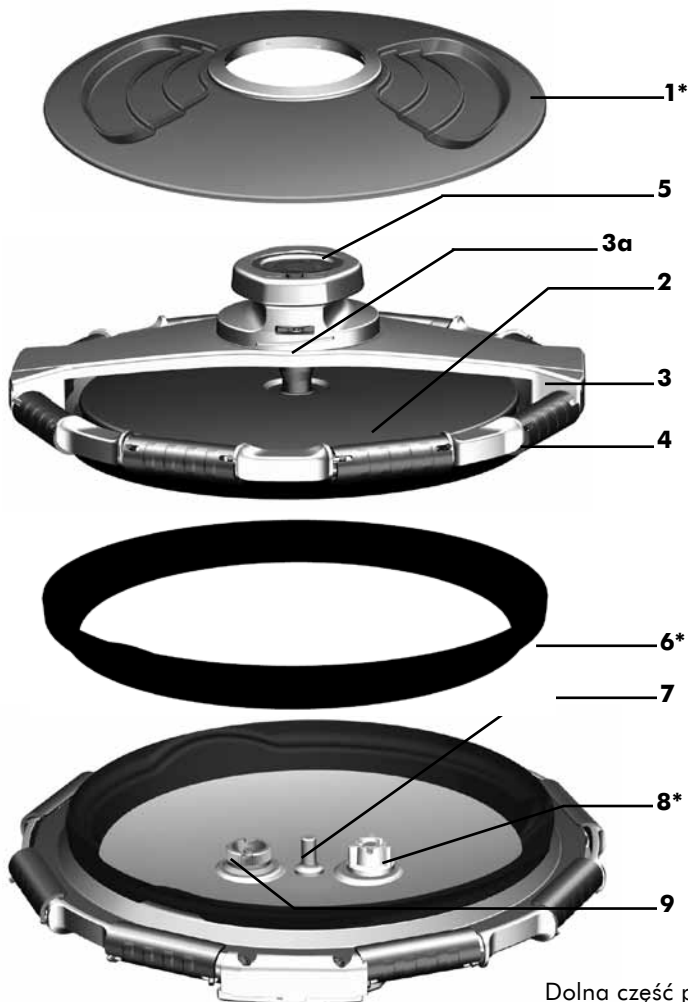
Przed pierwszym użyciu pokrywy Syncro-Clik® 2 należy dokładnie zapoznać się z instrukcją.

SYNCRO-CLIK®-2

WYDANIE: INSTRUKCJA OBSŁUGI, **TYTUŁ:** SYNCRO-CLIK®-2, **PRZYGOTOWANE PRZEZ:** ZEPTER INTERNATIONAL,
WYDAWCA: ZEPTER INTERNATIONAL, **DRUK:** ZEPTER INTERNATIONAL POLAND

Prawa autorskie
HOME ART & SALES SERVICES AG -
ZEPTER GROUP
 Sihleggstrasse 23
 CH-8832 Wollerau
 104.4

Inne patenty światowe:
 Europe Patent No. 0 568 531
 USA Patent No. 5 293 813
 Russia Patent No. 2 066 543
 China Patent No. 91 104



Dolna część pokrywy
 obrócona o 180°

* DOSTĘPNE JAKO CZĘŚCI ZAMIENNE DLA KLIENTÓW

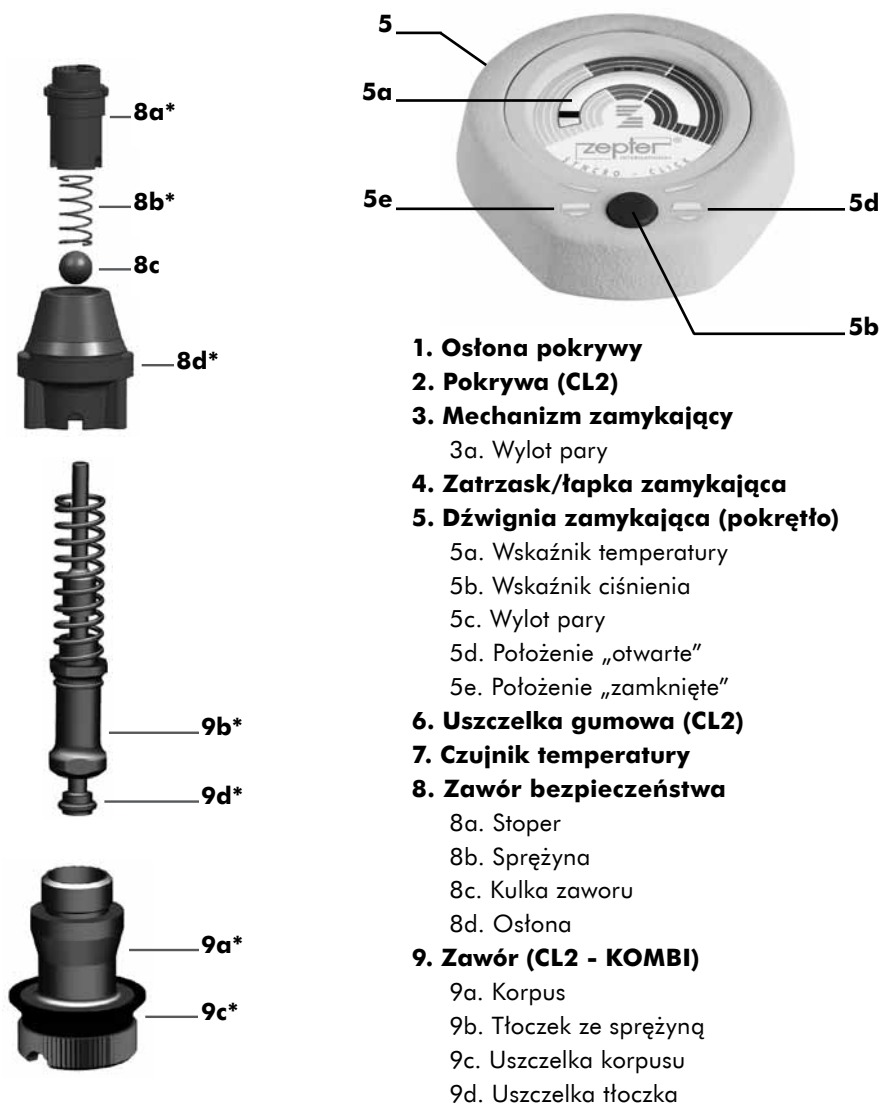
Części zamienne do pokrywy TF-420-20:

1: TF-420-20-R.20AT / 6: TF-420-20-R.5-N / 8: TF-420-24-R.6 / 9: TF-420-20-R.1

Części zamienne do pokrywy TF-420-24:

1: TF-420-24-R.20AT / 6: TF-420-24-R.5-N / 8: TF-420-24-R.6 / 9: TF-420-24-R.1

ELEMENTY POKRYWY



UWAGA: Nigdy nie należy rozmontowywać mechanizmu zamykającego. Jakakolwiek modyfikacja spowoduje, że gwarancja będzie nie ważna oraz dodatkowo może mieć negatywny wpływ na bezpieczeństwo i funkcjonowanie urządzenia.


Zaleca się przeprowadzenie przeglądu technicznego pokrywy min. co 24 m-ce

SYNCRO-CLIK -2 Nowa pokrywa do gotowania pod ciśnieniem

Pokrywa ZEPTEK SYNCRO-CLIK®-2 do gotowania pod ciśnieniem jest innowacyjnym produktem opatentowanym na całym świecie.

Z pomocą pokrywy można przygotowywać posiłki w łatwy i szybki sposób bez żadnych problemów, nawet jeśli nigdy wcześniej nie korzystaliśmy z gotowania pod ciśnieniem. Naprawdę...

Gotowanie pod ciśnieniem nigdy nie było łatwiejsze

Nie potrzebne są już specjalne garnki, ponieważ możesz używać normalnych naczyń do gotowania Zepter, oznakowanych koroną  na dnie naczynia, oraz symbolami przedstawionymi poniżej.

STOSOWANE NACZYNIA

Pokrywy SYNCRO-CLIK®-2 można używać tylko z oryginalnymi naczyniami Zeptera niżej wymienionymi.



z pokrywą TF-420-20

TF-030-20 TF-037-20
 TF-042-20 TF-047-20
 TF-058-20
 LD-035 LD-045
 LD-056

z pokrywą TF-420-24

TF-040-24
 TF-056-24
 TF-067-24
 TF-090-24

NIE STOSOWAĆ NA NACZYNIACH PONIŻEJ 3l. POJEMNOŚCI

OSTROŻNOŚĆ PRZY UŻYCIU

- 1. Przed użyciem należy dokładnie przeczytać instrukcję oraz zachować ją.**
- 2. Nadzorować zawsze proces gotowania pod ciśnieniem, a zwłaszcza, gdy w pobliżu są dzieci.**
- 3. Nie wkładać naczyń z pokrywą SYNCRO-CLIK®-2 do gorącego piekarnika.**
- 4. Gdy urządzenie jest pod ciśnieniem, należy je ostrożnie przesuwając. Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów, podstawek i rękawic ochronnych.**
- 5. Pokrywy nie należy używać w innych celach.**
- 6. Należy zawsze pamiętać, że jest to urządzenie do gotowania pod ciśnieniem. Należy używać go tylko zgodnie z „instrukcją obsługi”.**
- 7. Nigdy nie otwierać pokrywy używając siły. Przed otwarciem należy sprawdzić, czy ciśnienie w naczyniu spadło do wartości zerowej. Zawsze należy postępować zgodnie ze wskazówkami instrukcji obsługi.**
- 8. Nie używać pokrywy bez odpowiedniej ilości wody wewnątrz naczynia. W przeciwnym wypadku urządzenie może ulec poważnemu uszkodzeniu.**
- 9. Nie napełniać naczyń składnikami powyżej 2/3 jego pojemności. W czasie gotowania niektóre produkty zwiększają swoją objętość np. ryż lub odwodnione warzywa. W tym przypadku nie napełniać powyżej 1/2 objętości i postępować zgodnie z dodatkowymi zaleceniami producenta.**
- 10. Należy stosować kuchenki i inne źródła ciepła zgodnie z zaleceniami producenta.**
- 11. Po ugotowaniu mięsa zawierającego zewnętrzną warstwę skórną (np. ozór wołowy), które pod ciśnieniem zwiększa swoją objętość, nie przekłuwać skóry widelcem zaraz po wyjęciu z naczynia, aby uniknąć oparzenia gorącym płynem, który może wytrysnąć.**

OSTROŻNOŚĆ PRZY UŻYCIU

- 1. Zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji przed użyciem należy zawsze sprawdzać, czy zawory są czyste.**
2. Pokrywy nie wolno stosować do smażenia pod ciśnieniem na oleju.
3. Nie manipulować w układzie bezpieczeństwa mechanizmu chyba, że w przypadku czyszczenia i mycia zgodnie z instrukcją użytkowania.
4. Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
5. Nie używać pokrywy z naczyniami, które nie są do niej przystosowane.
6. Nie używać pokrywy, gdy jest ona zniszczona bądź mocno zużyta.
7. Nie pozostawiać naczyń z pokrywą **bez nadzoru** na kuchence przy włączonym dopływie ciepła przez dłuższy okres czasu. Istnieje ryzyko uszkodzenia.
8. **NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ**
9. **Gumowa uszczelka i zawory podlegają zużyciu. Należy sprawdzać ich stan i w przypadku widocznych wad (uszkodzeń, widocznej kruchości) należy je niezwłocznie wymienić na nowe.**

GOTOWANIE POD CIŚNIENIEM Z SYNCRO-CLIK®-2

SZYBKO - Czas gotowania skrócony **do 80%**

ZDROWO – Produkty zachowują naturalne wartości odżywcze

WYGODA – Oszczędność energii **do 60%**

ŁATWY W UŻYCIU – pokrywa zamyka hermetycznie naczynie Zepter oznaczone symbolem korony wytłoczonym na dnie. Pokrywa jest łatwiejsza w obsłudze niż jakikolwiek szybkowar

BEZPIECZNY – dodatkowy zawór bezpieczeństwa

TECHNOLOGIA - proces gotowania można monitorować obserwując wskazówkę termokontrolera (5a)

Poziom gotowanej potrawy nie może być mniejszy niż 1/3 objętości

1. Zasady gotowania pod ciśnieniem ZEPTERA

Pokrywa SYNCRO-CLIK®-2 zamyka szczelnie naczynia Zeptera i zamienia je w idealne naczynia do gotowania pod ciśnieniem. Para pochodząca z gotowania ma ujście z szybkowaru tylko poprzez specjalne zawory. Podczas gotowania temperatura w szybkowarze wzrasta do 120°C przy ciśnieniu 1 bar.

Tak więc, czas gotowania jest krótszy o 80% w porównaniu z czasem gotowania tradycyjnego, przy 60% oszczędności energii. Nadmiar pary pochodzącej z gotowania ma możliwość ujścia z szybkowaru tylko poprzez specjalne zawory.

2. Podstawowe zasady umożliwiające uzyskanie najlepszych rezultatów podczas gotowania pod ciśnieniem pod pokrywą SYNCRO-CLIK®-2

2.1 Zamykanie i otwieranie pokrywy

Obrócić pokrętkę zamykającą (5) w lewo do wyczuwanego oporu. Mechanizm otworzy się (🍲). Pokrywę umieść na naczyniu i dociśnij, aby je całkowicie zakryła. Następnie obrócić w prawo do oporu. Pokrywa jest zamknięta (🍲).



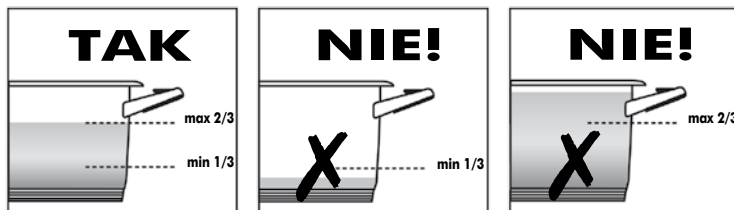
Uwaga! Przy zamykaniu nie używać siły; mechanizm posiada konstrukcję pozwalającą na łatwe otwieranie i zamykanie. Jeżeli przy zamykaniu pokrywa stawia opór, należy obrócić dźwignię w lewo, zdjąć pokrywę, ponownie umieścić na naczyniu i zamknąć ją obracając w prawo. Jeżeli dźwignia stawia opór przy zamykaniu, skontaktować się z przedstawicielem handlowym lub punktem serwisowym.

2.2 Napełnianie naczynia produktami – nie napełniać powyżej 2/3 pojemności.

Wewnątrz każdego naczynia Zeptera znajduje się podwójne wytłoczenie, czyli dwie linie na wysokości rączki. Wytłoczenia te oznaczają maksymalny poziom napełnienia (2/3 pojemności). Nigdy nie należy napełniać naczynia produktami powyżej podwójnego wytłoczenia

GOTOWANIE POD CIŚNIENIEM Z SYNCRO-CLIK®-2

Przy gotowaniu zup, rosółów, kompotów, większych porcji mięsa itp. naczynie może być wypełnione do 2/3 objętości. W przeciwnym wypadku produkty podczas gotowania mogą wydostawać się przez zawór i spowodować jego zablokowanie. Zawsze należy używać naczyń Zeptera o pojemności odpowiadającej ilości gotowanych produktów.



2.3 Dodawanie płynów w celu wytworzenia pary.

Aby wytworzyć parę potrzebną do gotowania, do naczynia należy dodać odpowiednią ilość płynu (np. wody lub zupy), w zależności od pojemności naczynia.

Poniżej podajemy niektóre zalecenia (wartości przybliżone)

- | | |
|------------------|---------------------------|
| do 3 litrów | - dodać 1 filiżankę płynu |
| od 3-5 litrów | - dodać 1,5 filiżanki |
| powyżej 5 litrów | - dodać 2 filiżanki |

2.4 Podgrzewanie i gotowanie

Po napełnieniu naczynia produktami i zamknięciu pokrywy (zgodnie z opisem) należy ustawić maksymalną temperaturę palnika. Gdy wskaźnik ciśnienia (przycisk czerwony - 5b) podniesie się do góry, zawór (9) jest zamknięty. Temperaturę obniżamy do minimum. Rozpoczyna się proces gotowania. Wydobywanie się niewielkiej ilości pary z zaworu jest zjawiskiem normalnym. Strzałka wskaźnika temperatury (5a) znajduje się w polu żółtym, a po rozpoczęciu procesu gotowania przesuwa się na pole zielone. Podczas gotowania strzałka wskaźnika powinna znajdować się na środku zielonego pola. Można do tego doprowadzić poprzez odpowiednią regulację temperatury.

UWAGA: Strzałka wskaźnika ma pewne opóźnienie w stosunku do gromadzonego ciśnienia, w związku z tym zawsze należy nadzorować proces gotowania oraz ilość pary wydobywającej się z zaworu. Jeżeli ciśnienie jest zbyt wysokie i z zaworu wydobywa się duża ilość pary, pomimo faktu, że strzałka termokontrolera nie jest jeszcze na zielonym polu, należy natychmiast zmniejszyć ilość ciepła lub zdjąć naczynie z kuchenki.

2.5 Zalecany czas gotowania

Zalecany czas gotowania rozpoczyna się od chwili, gdy wskaźnik ciśnienia znajdzie się w górnym położeniu, a temperatura grzania ustawiona jest na wartość

GOTOWANIE POD CIŚNIENIEM Z SYNCHRO-CLIK®-2

minimalną. Zalecany czas gotowania (rozdział „Zalecane czasy gotowania”) jest tylko wskazówką i może być różny w zależności od potrawy.

2.6 Jeżeli strzałka wskaźnika temperatury przesuwa się na pole czerwone, oznacza to, że temperatura gotowania jest za wysoka. W tym przypadku otwiera się zawór (9) i nadmiar pary uchodzi z wylotu ze słyszalnym „świsem”. Temperatura i ciśnienie wewnątrz naczynia spada. Należy zmniejszyć temperaturę gotowania do minimum, lub zdjąć naczynie z dopływu ciepła, tak aby strzałka powróciła na zielone pole. Gdy strzałka wskaźnika przesunie się na pole zielone, naczynie można ponownie ustawić na źródle ciepła i kontynuować gotowanie przy minimalnym dopływie ciepła.

2.7 Gotowanie zakończone

Gdy zleczany czas gotowania dobiega końca, należy, wyłączyć dopływ ciepła oraz obniżyć temperaturę i ciśnienie wewnątrz naczynia. Temperatura i ciśnienie będzie spadać wskutek wypuszczenia pary lub ochłodzenia naczynia. I będzie możliwe bezpieczne zdjęcie pokrywy z naczynia.

Istnieją trzy możliwości bezpiecznego zdjęcia pokrywy z naczynia:


- a) Wcisnąć wskaźnik ciśnienia (czerwony przycisk - 5b) na kilka sekund i pozwolić, aby powrócił do górnego położenia. Czynność tę powtórzyć kilka razy. Wciśnięcie powoduje wydostawanie się pary z naczynia poprzez zawór. Wskaźnik pary (czerwony przycisk) nie może pozostać wciśnięty, aby płyn lub potrawa nie wydostawały się z naczynia. Temperatura wewnątrz naczynia spada, co pokazuje wskaźnik temperatury. Gdy wskaźnik ciśnienia znajdzie się w dolnym położeniu (opadnie), można zdjąć pokrywę z naczynia.

OSTRZEŻENIE: Przy spuszczeniu pary należy upewnić się, czy zawór spustowy (5c) nie jest skierowany w Państwa stronę. Ryzyko oparzenia!

- b) Zlew napełnić zimną wodą (na wysokość 5 cm). Wstawić naczynie z gorącą potrawą (używać rękawic lub uchwytu). Odczekać, aż wskaźnik ciśnienia znajdzie się w dolnym położeniu i wówczas zdjąć pokrywę.
- c) Przy użyciu pokrywy SYNCHRO-CLIK®-2 można gotować bardziej ekonomicznie, jeżeli przed dopływem zalecanego czasu gotowania będziemy stopniowo zmniejszać temperaturę. Jest to możliwe, ponieważ naczynia Zeptera posiadają akumulatorne dno, co oznacza, że ciepło gromadzi się w dolnej części naczynia.

W naczyniach Zeptera można kontynuować gotowanie nawet przy wyłączonej kuchence i przy spadku temperatury wewnątrz naczynia. Strzałka wskaźnika temperatury powoli przesunie się na żółte pole. Gdy wskaźnik ciśnienia znajdzie się w dolnym położeniu, pokrywę można otworzyć.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA Z SYNCRO-CLIK®-2

1. Pokrywa SYNCRO-CLIK®-2 może być używana tylko z naczyniami Zeptera posiadającymi logo w postaci korony  na spodzie naczynia.
2. Nigdy nie należy rozkręcać mechanizmu zamykającego.
3. Nie należy napętniać naczynia powyżej 2/3 pojemności.
4. Upewnić się, czy naczynie zawiera wystarczającą ilość płynu, który nie powinien odparowywać podczas gotowania.
5. Po ugotowaniu potraw o „papkowatej” konsystencji należy przed otwarciem pokrywy delikatnie wstrząsnąć szybkowarem, aby uniknąć wydostania się potrawy na zewnątrz przy zdejmowaniu pokrywy.
6. Przed każdym gotowaniem przesunąć (góra-dół) delikatnie palcem tłoczek zaworu (9), aby sprawdzić czy tłoczek nie jest zablokowany (zabrudzony) oraz czy trzpień zaworu gumowego (8a) nie jest wciśnięty. W przeciwnym wypadku należy je oczyścić!
7. Nigdy nie należy ingerować w konstrukcję zaworów bezpieczeństwa (dwa zawory znajdujące się na wewnętrznej części pokrywy)
8. Gumowe elementy pokrywy (uszczelki, zawory) ulegają zużyciu i wymagają natychmiastowej wymiany w razie stwierdzenia oznak zużycia (pęknięcie, łamliwość) lub uszkodzenia.
9. Przy wymianie stosować tylko oryginalne części zamienne.
10. Instrukcję obsługi należy dokładnie przeczytać. Niepoprawne używanie pokrywy SYNCRO-CLIK®-2 może być niebezpieczne
11. Pokrywy nie należy używać przy nieprawidłowo działającym mechanizmie bezpieczeństwa. Jeżeli danej części nie można wymienić, prosimy skontaktować się z autoryzowanym serwisem Zeptera.
12. **Zaleca się przeprowadzenie przeglądu technicznego pokrywy min. co 24 m-ce**

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE POKRYWY

Po każdym użyciu

Jeżeli pokrywa bądź mechanizm zamykający są zabrudzone, należy je wyłukać pod bieżącą wodą i oczyścić miękką szczoteczką.

Ruchome elementy pokrywy należy przesunąć kilka razy do przodu i do tyłu. Części zamykające są ruchome i powierzchnie dolne również należy oczyścić. Po oczyszczeniu pokrywy należy odstawić ją, aby obeschła.

Ostonę pokrywy (1) należy zdemontować przeciwnie w kierunku ruchu wskazówek zegara i umyć ręcznie, a następnie ponownie zamontować zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Po wielokrotnym użyciu

Od czasu do czasu pokrywa wymaga dokładnego czyszczenia. W tym celu należy wykonać opisane poniżej czynności:

- a) Oplukać pokrywę
- b) Zdemontować osłonę pokrywy
- c) Wyjąć delikatnie wskaźnik kontroli temperatury z plastikowego kołnierza znajdującego się na uchwycie i dokładnie oczyścić
- d) Zdjąć uszczelkę z wewnętrznej części pokrywy i dokładnie oczyścić.
- e) Umyć pokrywę i osłonę pokrywy pod bieżącą wodą i oczyścić miękką szczoteczką. Pokrywę i osłonę pokrywy można także myć w zmywarce
- f) Po umyciu i wysuszeniu pokrywy, założyć z powrotem wskaźnik temperatury i gumową uszczelkę.
- g) Rozmontować zawór (9), umyć części i ponownie zamontować:
 - Poluzować (odkręcić) śrubę radełkową znajdującą się na wewnętrznej stronie pokrywy i wyjąć zawór.
 - Wyciągnąć tłoczek sprężynujący i oddzielić go od zaworu.
 - Oczyścić obie części.
 - Włożyć tłoczek sprężynujący do zaworu.
 - Wprowadzić zawór na swoje miejsce i zabezpieczyć śrubą radełkową (9a).
- h) Rozmontować zawór gumowy (8), oczyścić części i ponownie zamontować
 - Wyjąć zawór z pokrywy.
 - Wyjąć trzpień zaworu.
 - Oczyścić części pod bieżącą wodą.
 - Trzpień włożyć ponownie na swoje miejsce w zaworze. Sprawdzić prawidłowe złożenie.
 - Umieścić zawór gumowy na swoim miejscu w pokrywie.

CO ZROBIĆ, GDY... (kilka praktycznych wskazówek)

1... Zawór regulacji ciśnienia (czerwony przycisk) nie podnosi się podczas ogrzewania?

Należy sprawdzić, czy gumowy zawór znajduje się na swoim miejscu. Jeżeli problem nadal występuje, temperatura gotowania nie jest wystarczająca. Trzeba zwiększyć temperaturę na kuchence do wartości maksymalnej, a w razie potrzeby naczynie postawić na większym palniku. Być może od czasu do czasu trzeba potrząsnąć lekko naczyniem trzymając je obiema rękami i postawić z powrotem na palniku.

2... Strzałka wskaźnika temperatury dochodzi tylko do zielonego pola i tam pozostaje?

Temperatura jest niewystarczająca. Należy zwiększyć temperaturę i odczekać aż strzałka przesunie się w prawo tzn. do zielonego pola, po czym zmniejszyć temperaturę. W razie stosowania większego naczynia (do przygotowania większej ilości potrawy) należy odczekać dłużej i zmniejszyć temperaturę.

3... Strzałka wskaźnika temperatury dochodzi do czerwonego pola, a przez zawory bezpieczeństwa wydobywa się para?

Temperatura gotowania jest za wysoka. Należy zmniejszyć temperaturę palnika do minimum, odstawić naczynie i odczekać, aż strzałka wróci na zielone pole.

4... Strzałka wskaźnika temperatury dochodzi do czerwonego pola nawet przy minimalnej temperaturze?

Temperatura gotowania jest nadal zbyt wysoka. Naczynie należy przestawić na mniejszy palnik lub wyłączyć na kilka minut doływ temperatury. W przypadku kuchenek gazowych można nałożyć na palnik kratkę (dostępna na rynku).

5. Para jest nagle wyrzucana?

Drugi zawór bezpieczeństwa (zawór gumowy 8) zadziałał prawdopodobnie z powodu zablokowania się zaworu KOMBI (9). Naczynie należy zdjąć z palnika i pozostawić do ostudzenia, po czym sprawdzić, dlaczego zawór KOMBI zablokował się. W razie konieczności zawory rozmontować i oczyścić. Ponownie założyć zawór i montować według zaleceń podanych w punkcie 5.2.E i F. Ścisłe przestrzegać wskazań odnośnie konserwacji i czyszczenia.

6. Potrawa zajmuje ponad 2/3 pojemności naczynia?

Użyć naczynia Zeptera o większej pojemności. Przy gotowaniu warzyw należy je najpierw lekko podduśić w naczyniu bez przykrycia, polewając je gorącą wodą, co zmniejszy objętość potrawy. Sprawdzić, czy w naczyniu jest wystarczająca ilość płynu. Napełnić naczynie, założyć pokrywę SYNCRO-CLIK®-2 i dokończyć gotowanie.

7. Chcemy zachować cenny i naturalny aromat potraw?

Po zakończeniu gotowania nie używać wskaźnika ciśnienia (czerwony przycisk) do schładzania potraw, tylko zastosować jedną z zalecanych metod schłodzenia, które opisane są w pkt. 3.5.

8. Wskazówka dotycząca przechowywania pokrywy SYNCRO-CLIK®-2.

Natychmiast po użyciu należy dokładnie pokrywę oczyścić. Do przechowania nie powinno się zakładać pokrywy na naczynie. Należy trzymać ją oddzielnie, aby nie dopuścić do odkształcania się gumowej uszczelki (6) i zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

**CE Deklaracja zgodności.**

PRODUCENT: Menfi Industria S.p.A.

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

PRODUKT: Do gotowania pod ciśnieniem w warunkach domowych**Średnica:** 200 mm - **Materiał:** ASTM A 240304 lub 316L

Model	Wysokość	Poj. naczynia	Objętość robocza
TF-030-20	97 mm	3,0 litry	2,0 litry
TF-037-20	120 mm	3,7 litra	2,4 litra
TF-042-20	135 mm	4,2 litra	2,8 litra
TF-047-20	150 mm	4,7 litra	3,1 litra
TF-058-20	185 mm	5,8 litra	3,8 litra

Model pokrywy; ZEPTEK SYNCRO-CLIK®-2 dla modeli:**TF-420-20, LN-420-20, LN-420-20-ST**

Ciśnienie gotowania: maksymalnie 1,15 bar

Zawory bezpieczeństwa otwierające:

- zawór ciśnieniowy otwierający się przy: 1,15 bar
- zawór bezpieczeństwa otwierający się przy: 1,6 bar

Ocena zgodności stosowanych procedur: Modules B + C1**Organ homologacyjny odpowiedzialny****zabądanie i analizę systemu jakości:**

TÜV Italia 0948

Zharmonizowane normy: EN 12778 do badania**Stosowana specyfikacja techniczna:** EN 12983/1**Produkt odpowiada Dyrektywie Rady Europy 97/23/CE****Podpis producenta potwierdzający zgodność:**

**CE Deklaracja zgodności.**

PRODUCENT: Menfi Industria S.p.A.

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

PRODUKT: Do gotowania pod ciśnieniem w warunkach domowych**Średnica:** 240 mm - **Materiał:** ASTM A 240304 lub 316L

Model	Wysokość	Poj. naczynia	Objętość robocza
TF-040-24	90 mm	4 litry	2,67 litra
TF-056-24	125 mm	5,6 litra	3,73 litra
TF-067-24	150 mm	6,7 litra	4,47 litra
TF-090-24	203 mm	9 litrów	6 litrów

Model pokrywy; ZEPTEK SYNCRO-CLIK®-2 dla modeli:
TF-420-24, LN-420-24,

Ciśnienie gotowania: maksymalnie 1,00 bar

Maksymalne dozwolone ciśnienie 1,8 bar

Zawory bezpieczeństwa otwierające:

- zawór ciśnieniowy otwierający się przy: 1,00 bar
- zawór bezpieczeństwa otwierający się przy: 1,6 bar

Ocena zgodności stosowanych procedur: Modules B + C1

Organ homologacyjny odpowiedzialny
zabądanie i analizę systemu jakości:

TÜV Italia 0948

Zharmonizowane normy: EN 12778:2006 do badania**Stosowana specyfikacja techniczna:** EN 12983/1**Produkt odpowiada Dyrektywie Rady Europy 97/23/CE****Podpis producenta potwierdzający zgodność:**

ZALECANY CZAS GOTOWANIA

ZUPY

Fasola (namoczona)	15 – 20 min
Groch (namoczony)	10 – 15 min
Groch (nie namoczony)	10 – 15 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
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
Potrąwka cielęca	10 min
Gicz cielęca	15-20 min
Ragout cielęce z ryżem	10 – 20 min
Udo indycze	25 – 35 min

Kotlet z kwaszoną kapustą i ziemniakami	8 – 10 min
Rostbef	20 – 25 min
Rolady	15 – 25 min
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 sarny	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
Groszek zielony	2 – 3 min
Ziemniaki (obrane i krojone)	7 min
Ziemniaki w mundurkach	10 – 15 min
Kasztany	5 – 8 min
Kalarepa, biała rzodkiew	4 – 6 min
Marchew cała	10 min
Marchew krojona	4 – 6 min
Papryka nadziewana	6 – 8 min
Grzyby	5 – 8 min
Buraki	15 – 25 min

Kapusta czerwona i biała	5 – 7 min
Kapusta kiszona	8 – 10 min
Selery	15 – 25 min
Szparagi	7 – 8 min
Pomidory nadziewane	2 – 3 min

PRODUKTY

Grysik	3 – 5 min
Kluski ziemniaczane	8 – 10 min
Kluski z mąki	6 min
Makaron	3 – 5 min
Pudding ryżowy	10 min
Ryż brązowy	15 – 20 min
Ryż szklisty	10 min

KOMPOTY

Kompot jabłkowy	1 – 3 min
Kompot z brzoskwiń	3 min
Kompot z gruszek	3 – 6 min
Kompot wiśniowy i śliwkowy	2 – 3 min
Kompot z suszonych owoców (całych i uprzednio namoczonych)	4 – 5 min

SOKI OWOCOWE

Sok z jeżyny	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 (kwaśny)	10-15 min
Sok z winogron	15 – 20 min
Sok śliwkowy	10 – 15 min

PRZEPIS

PL

BIGOS

Składniki: 200 g białej kapusty; 200 g kiszonej kapusty; 200 g miękkiej wołowiny; 200 g miękkiej wieprzowiny; 300 g różnych wędzonych mięs; przecier pomidorowy, kilka suszonych grzybów; 5 listków laurowych; garść suszonych śliwek; 1 cebula; 2 szklanki pół wytrawnego czerwonego wina; Przyprawy: pieprz naturalny, cukier.

Przygotowanie: Dokładnie pokroić wołowinę, wieprzowinę, wędzone mięsa i cebulę, a następnie zrumienić je w rozgrzanym naczyniu Zeptera (TF-047-20). Następnie dodać dokładnie poszatkowaną słodką kapustę oraz kiszoną kapustę. Dodać przyprawy, suszone grzyby, listki laurowe, śliwki i 2 pełne łyżki przecieru pomidorowego. Dodać łyżeczkę cukru, 2 szklanki czerwonego wina. Nie trzeba mieszać. Przykryć naczynie pokrywą SYNCRO-CLIK®-2 i gotować około 25 minut.

Podawać jako danie główne.

WIĘCEJ PRZEPISÓW NA
www.zepter.pl

INSTRUKCJA

ELEMENTY POKRYWY SYNCRO-CLIK®-2	2
SYNCRO-CLIK®-2 NOWA POKRYWA DO GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM	4
Stosowane naczynia	4
OSTROŻNOŚĆ PRZY UŻYCIU	5
ZASADY GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM	7
Zamykanie i otwieranie pokrywy	7
Napełnianie naczynia produktami	7
Dodawanie płynów do wytworzenia pary	8
Podgrzewanie i gotowanie	9
Gotowanie zakończone	10
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA Z SYNCRO-CLIK®-2	10
CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE POKRYWY	11
Po każdym użyciu	11
Po wielokrotnym użyciu	11
CO ZROBIĆ, GDY... (KILKA PRAKTYCZNYCH WSKAZÓWEK)	12

DODATEK

DANE TECHNICZNE (CERTYFIKATY ZGODNOŚCI CE)	14
ZALECANY CZAS GOTOWANIA	16
PRZEPIS	19