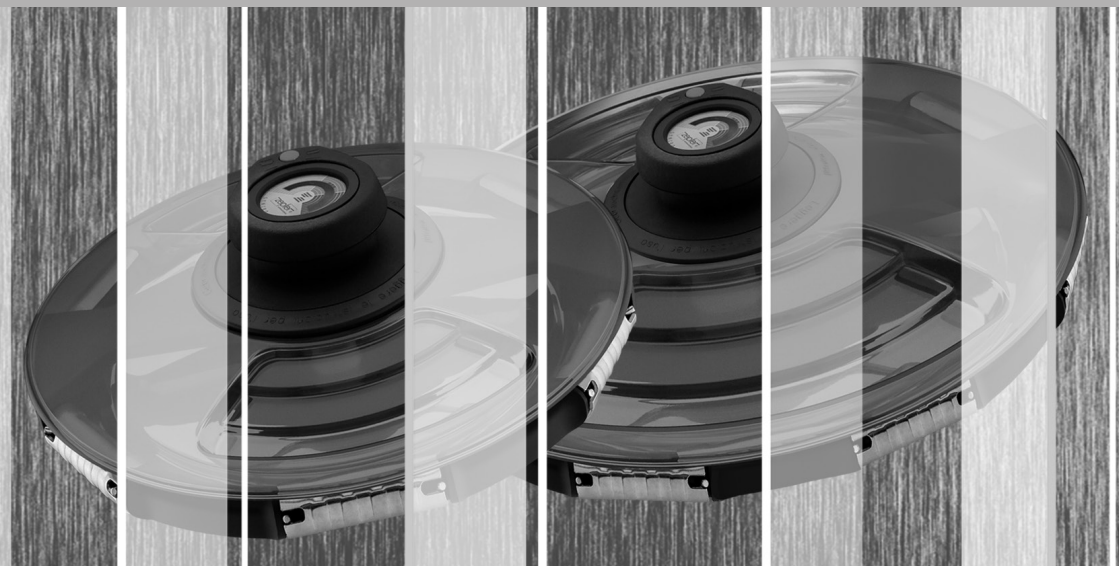


# ZEPTEK MASTERPIECE COOKART



## SYNCRO-CLIK® INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Z-420-20

Z-420-24



XII

X

Zepter

Read instruction manual

Gebrauchsanleitung beachten

Modulo  
Beach

SWISS MADE

ST123ICE

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



Pokrywa **ZEPTER 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 ZEPTER**, oznakowanych symbolem korony (👑) na ich dnie. Na stronie 6 znajduje się wykaz pełnej gamy kompatybilnych produktów ZEPTER wraz ze wskazaniem ich kodów.



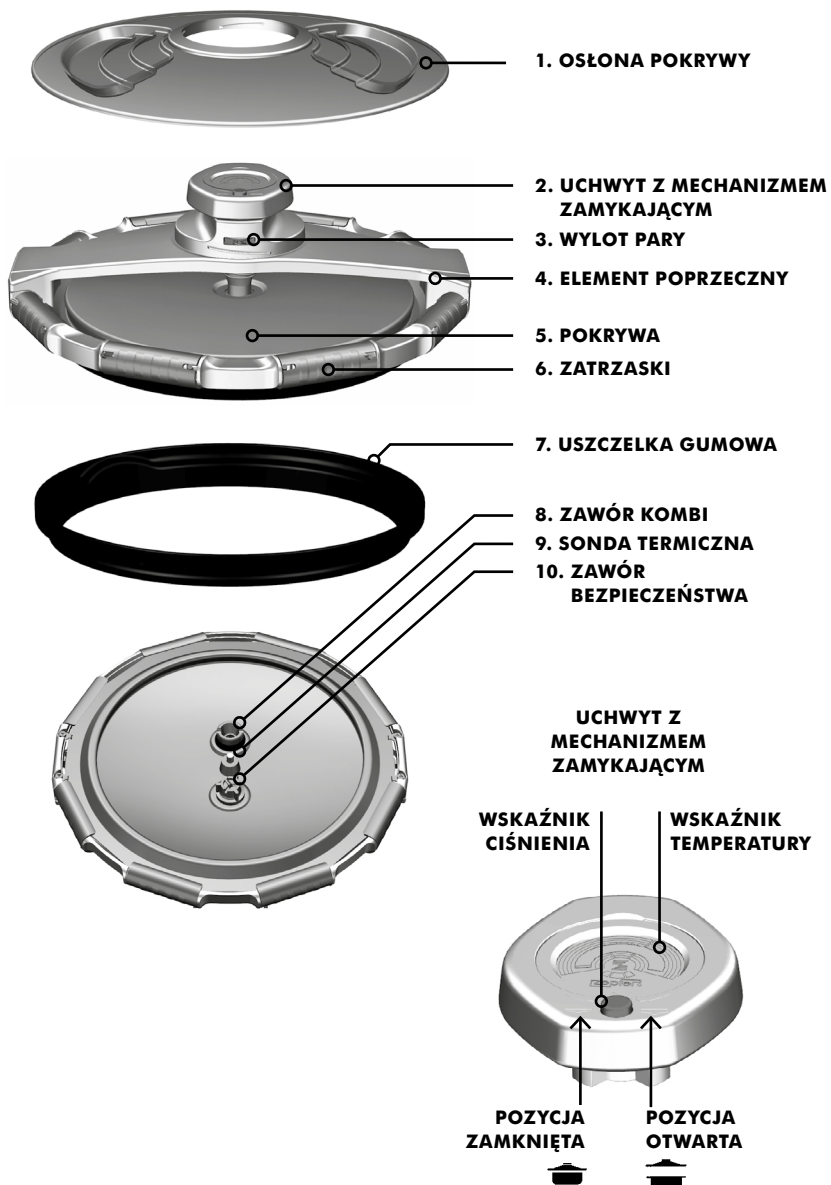
POJEMNOŚĆ

MATERIAŁ

ŚREDNICA

SERIA  
PRODUKCYJNA





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

---

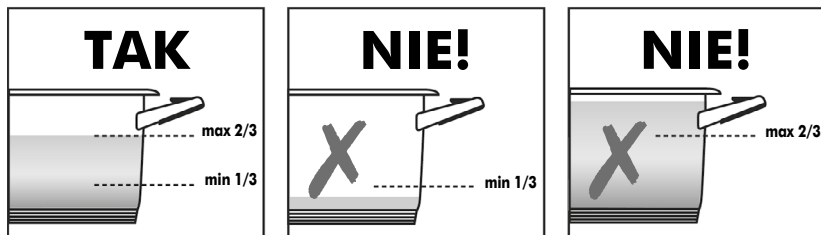
**⚠ UWAGA!** Zawiera dodatkowe informacje i pożyteczne porady dotyczące właściwego użytkowania produktu.

---

**⚠ 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, łamliwość, 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.

**▲ UWAGA!** Gwarant szczególnie zaleca przeprowadzenie odpłatnego przeglądu technicznego pokrywy szybkowarowej Syncro-Clik po upływie 24 miesięcy od daty odbioru towaru oraz cyklicznych przeglądów minimum co 24 miesiące.

**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 ziarno 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.

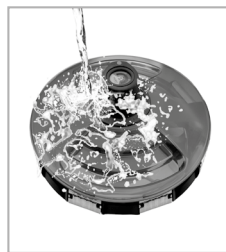
## Po każdym użyciu pokrywa Syncro-Clik® powinna być czyszczona.



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 do mycia naczyń.

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

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

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

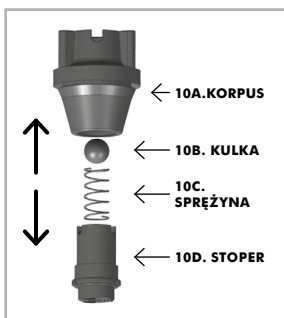
**⚠ UWAGA!** Zaleca się dokonywanie wymiany gumowej uszczelki co dwa lata lub częściej, jeśli guma zmienia swój wygląd i strukturę (np. twardnienie, tłamiwość).

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

## Czyszczenie zaworu bezpieczeństwa (10)



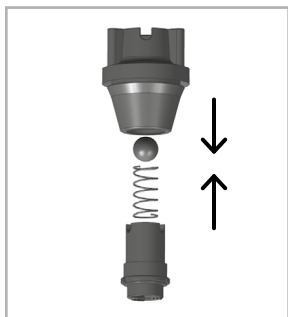
Wyjmij zawór bezpieczeństwa (10) z pokrywy.



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.



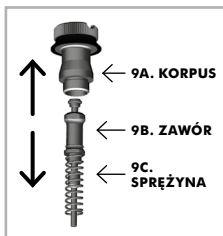
Umieść ponownie zawór we właściwej pozycji w pokrywie.

## Czyszczenie zaworu kombi (9)

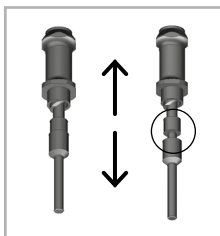
**▲ OSTRZEŻENIE!** Należy sprawdzić czy wszystkie części zostały oczyszczone z resztek żywności. Pozostawienie resztek żywności może spowodować blokadę zaworu co wywołuje ryzyko wybuchu!



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



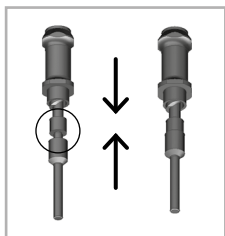
Wyjmij tłoczek zaworu (9B) oraz sprężynę (9C) z pokrywy.



Dokonaj demontażu tłoczka poprzez rozkręcenie.



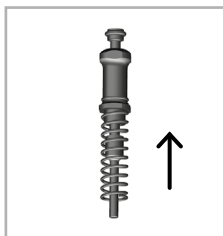
Umyj wszystkie części zaworu pod bieżącą wodą.



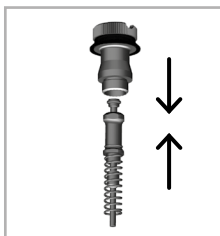
Zmontuj ponownie tłoczek jedynie za pomocą rąk. Nie wolno używać do tego celu kombinererek!

### ▲ 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-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

Dzięki technologii można monitorować proces gotowania

### Zasada gotowania pod ciśnieniem ZEPTERA

- 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 otwierał 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 wywołana i nieco pary wydostaje się wydając przy tym nieco świszczący dźwięk. Tym samym ulega obniżeniu nadmierna 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 zacząć 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 ogrzewania?**

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 ptynu.

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 nieuzasadnionego 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 Ilic

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<sup>®</sup>" 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 Ilic

## 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
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

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
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, Moftah 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, 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 Algerie Dicision  
TURKEY, Zepter Koleksiyonari Paz.Org.Dan.ve  
UAE, Amerat AL-Sham Trading  
UZBEKISTAN, Comfort Ltd. JV