

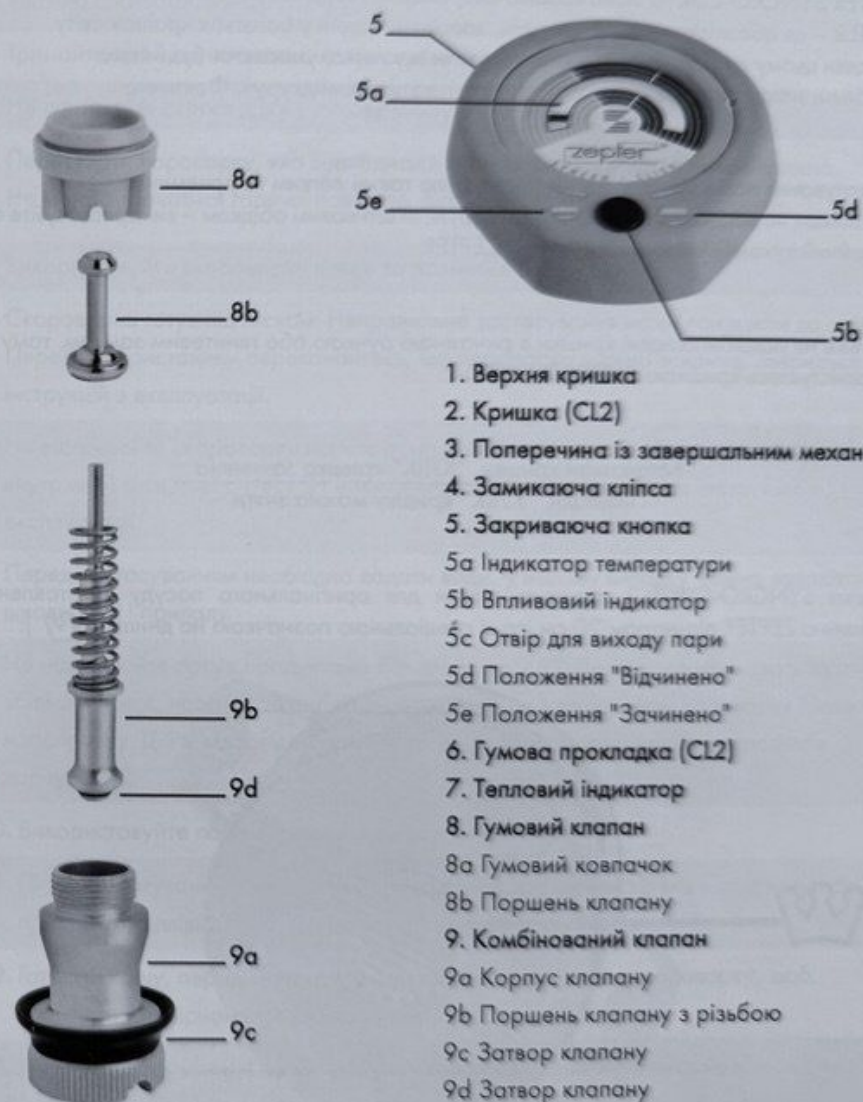
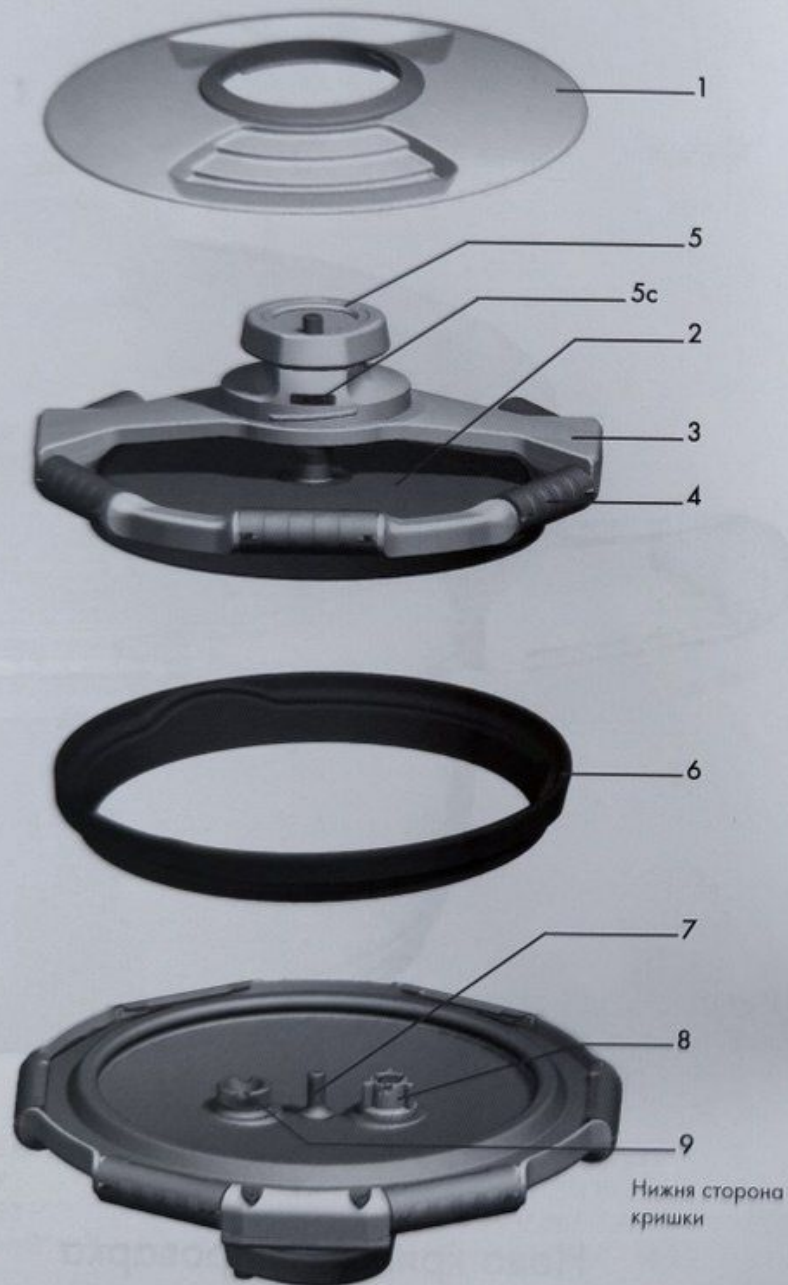
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
Перед використанням ознайомитись

UA



Нова кришка-скороварка

SYNCR0-CLIK®-2 (CL2) Складові частини



1. Верхня кришка
2. Кришка (CL2)
3. Поперечина із завершальним механізмом
4. Замикаюча кліпса
5. Закриваюча кнопка
- 5a Індикатор температури
- 5b Впливовий індикатор
- 5c Отвір для виходу пари
- 5d Положення "Відчинено"
- 5e Положення "Зачинено"
6. Гумова прокладка (CL2)
7. Тепловий індикатор
8. Гумовий клапан
- 8a Гумовий ковпачок
- 8b Поршень клапану
9. Комбінований клапан
- 9a Корпус клапану
- 9b Поршень клапану з різьбою
- 9c Затвор клапану
- 9d Затвор клапану

Увага!

Забороняється самостійно розбирати комбінований клапан та інші механізми кришки. Будь-які маніпуляції з ними можуть мати негативні наслідки. До позбавлення клієнта гарантійних прав.


SYNCRO-CLIK®-2 Нова кришка-скороварка

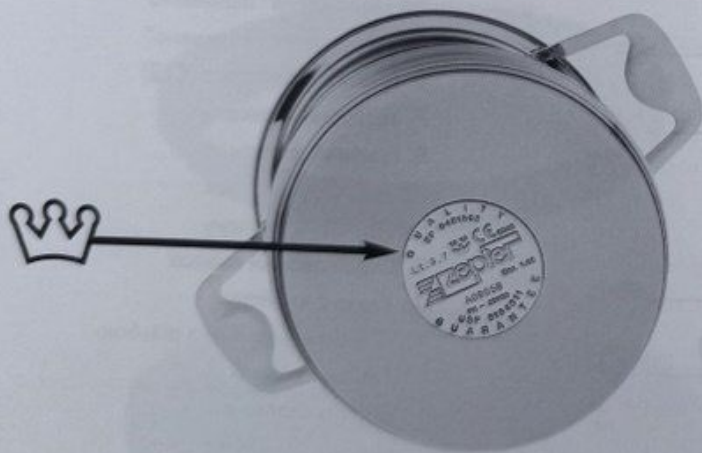
ZEPTEP SYNCRO-CLIK®-2 нова кришка-скороварка (кришка КЛІК) від компанії ZEPTEP – це абсолютно новий пристрій, запатентований у багатьох країнах світу. Завдяки цьому пристрою, ви можете готувати їжу легко, уникаючи будь-яких проблем, навіть якщо вам не доводилось готувати нашвидкуруч. Фактично...

Приготування нашвидкуруч, ще ніколи не було таким легким та приємним. Вам більше не надобляться спеціальні каструлі, зі штиковим обідком – використовуйте свій звичайний кухонний посуд від компанії ZEPTEP.

Вам вже не потрібні складні кришки з ричажною ручкою або гвинтовим замком, тому що ви користуєтесь кришкою SYNCRO-CLIK®-2:

Встановити кришку, "КЛІК" кришка зачинена
І навпаки, "КЛІК" кришку можна зняти

Кришка SYNCRO-CLIK®-2 підходить тільки для оригінального посуду виготовленого компанією ZEPTEP діаметром 20 см, та зі спеціальною позначкою на днищі ():



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

ЗАСОБИ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

1. Уважно прочитайте інструкцію.
2. Тримайте дітей під наглядом, коли готуєте зі скороваркою.
3. Не поміщайте скороварку у духову шафу.
4. Пересувати пароварку, яка знаходиться під тиском необхідно дуже обережно. Не можна торкатися гарячої поверхні. Використовуйте кухонні рукавички.
5. Використовуйте скороварку тільки за прямим призначенням.
6. Скороварка готує під тиском. Неправильне застосування може призвести до опіку. Перед використанням переконайтесь, що пароварка щільно закрита. Зверніться до інструкцій з експлуатації.
7. Не відкривайте скороварку під час приготування їжі, доки не переконаєтесь, що внутрішній тиск повернувся до нормального стану. Зверніться до інструкцій з експлуатації.
8. Перед застосуванням необхідно додати води, у іншому випадку можна заподіяти шкоди собі і приладу.
9. Не наповнюйте посуд продуктами більш ніж на 2/3. Деякі продукти мають здатність збільшуватися, наприклад рис та інші зернові, не наповнюйте скороварку більш ніж наполовину. Дійте відповідно до інструкцій, зазначених на упаковці продуктів харчування.
10. Використовуйте пару відповідно до інструкції.
11. Після приготування м'яса з півкою (наприклад, язик бика), яке могло вздутися, не проколуйте плівку одразу – це може призвести до опіків.
12. Готуючи кашу, перед зняттям кришки необхідно збовтати скороварку, щоб запобігти ймовірному розбризкуванню.
13. Перед застосуванням необхідно переконатися, що клапан чистий, відповідно до інструкції з експлуатації.
14. При смаженні не додавайте жир у пароварку.
15. Дотримуйтесь правил безпеки, за винятком очистки та зберігання, відповідно до

ЗАСОБИ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

16. Використовуйте тільки оригінальні запасні частини, що підходять саме до Вашої моделі.
17. Не можна використовувати кришку SYNCRO-CLIK®-2 з посудом інших виробників та з посудом, який для цього не призначений.
18. Не використовуйте скороварку, якщо на поверхні з'явилися видимі ознаки ушкодження.
19. Не залишайте скороварку на ввімкненій плитці довше ніж потрібно для приготування їжі, це може зашкодити Вашому майну.
20. **ДОТРИМУЙТЕСЬ ІНСТРУКЦІЙ.**



Швидке готування їжі у скороварках SYNCRO-CLIK®-2

1. Принцип приготування страв у скороварках компанії ZEPTEK

Кришка SYNCRO-CLIK®-2 герметично закриває будь-який посуд виготовлений компанією ZEPTEK (діаметром 20 см), перетворюючи його на повноцінну скороварку. Гаряча пара не виходить назовні, що дозволяє доводити температуру всередині скороварки в середньому до 120°C та тиску приблизно до 1 бара (0,98692 атм.). Таким чином, Ви економите, у порівнянні зі звичайним процесом варки, до 80% часу та до 60% енергії.

2. Основні правила успішного та швидкого приготування страв у скороварках SYNCRO-CLIK®-2

2.1 Закривання та відкривання кришки

Поверніть закриваючу кнопку вліво до упору (). Закриваючий механізм відкриється. Встановіть кришку на каструлю та поверніть поворотний термоконтролер з кнопкою на право до упору ().

Тепер кришку закрито.

Застереження: Не відкривайте та не закривайте кришку з надмірним докладанням зусиль; механізм розроблено таким чином, щоб кришка з легкістю відкривалась та закривалась. Якщо кришка не закривається з легкістю, поверніть поворотний термоконтролер з кнопкою вліво, і спробуйте закрити ще раз. Накрийте посуд кришкою і поверніть поворотний термоконтролер з кнопкою направо, щоб ще раз закрити кришку. Якщо і цього разу не вдалося з легкістю закрити кришку, зверніться до сервісного центру.

2.2 Не наповнюйте скороварку продуктами більш ніж на 2/3

Допустимий рівень заповнення відмічений маркуванням на внутрішній стінці посуду (подвійна риска в місці розташування бокових ручок). Під час приготування супів, жирних бульйонів, густих супів, компотів, цільних шматків м'яса і т.п. не наповнюйте скороварку більше, ніж на половину. В іншому випадку продукт, що може піднятися при варці, наприклад суп, може дійти до кришки і навіть витекти крізь отвір для виходу пари. Як покупець продукції компанії ZEPTEK ви маєте цілий набір фірмового посуду, що різниться висотою, але має однаковий діаметр. Таким чином, ви завжди можете обрати підходящий посуд для будь-якої страви.

2.3 Завжди додавайте рідину до скороварки задля утворення пари

Кожного разу додавайте певну кількість рідини (води, бульйону), в залежності від вмісту посуду, щоб утворилася пара, яка необхідна для приготування страви.

Швидке готування із SYNCRO-CLICK®-2

Нижче наведені приблизні величини:

до 3 л. — приблизно 1 склянка рідини

3-5 — приблизно 1, 2 склянки

більше 5 л. — приблизно 2 склянки

2.4 Нагрівання та приготування

Тільки коли скороварка наповнена продуктами та щільно закрита кришкою – її можна розігрівати до максимальної температури. Як тільки впливовий індикатор (5b) підніметься (в такому положенні комбінований клапан закривається), слід перемикнути на наступну, меншу, або мінімальну температуру нагрівання. Процес варки розпочато.

Температурний показник спеціального термометру, що знаходився на початку процесу приготування (момент підняття червоного стрижня), чи невдовзі після його початку – у жовтому полі, починає поволі рухатися до зеленого поля. В ході готування і аж до самої готовності, вказівник повинен знаходитися приблизно посередині зеленого поля. Щоб забезпечити необхідне положення вказівника встановіть відповідне положення перемикача на плиті.

2.5 Слідуйте рекомендаціям відносно часу приготування

Час приготування страви (вказано далі) починається з моменту, коли піднімається червоний стрижень, і Ви переключаете плиту на більш низьку температуру.

Наводиться орієнтовна тривалість готування страв. Залежно від властивостей продуктів, з яких готується та чи інша страв, для отримання кращих результатів тривалість приготування можна трохи змінити.

2.6 Температурний вказівник перемістився до червоного поля

Це означає, що Ваша плита ввімкнена на максимально високу температуру. Ви перемикнули її з запізненням, або на недостатньо низький температурний рівень.

При цьому спрацьовує комбінований клапан, і перегріта пара виходить з незначним шипінням крізь отвір випуску пари. Температура у скороварці падає. У цьому випадку рекомендується зняти на короткий час скороварку з плити, поки температурний вказівник не повернеться у зелене поле. Встановіть мінімальну температуру нагрівання.

2.7 Час приготування вичерпано

Необхідно знизити температуру всередині скороварки зі 120°C до не вищої за 100°C та надайте тиску знизитись, щоб можна було зняти кришку.

Випустіть пару зі скороварки та дайте їй охолонути.

Існує три способи:

а. Відкривайте та закривайте регулятор тиску (пара виходить крізь клапан) протягом декількох секунд – це забезпечить витікання продуктів харчування з посуду (компонент 5b). Гаряча пара поширюється крізь запобіжний клапан. Індикатор температури повільно рухається у жовте поле. Коли регулятор тиску опуститься та залишиться в цьому полі, кришку можна знімати.


Увага:

Переконайтесь, що в процесі приготування, отвір для виходу пари відведено в протилежну від вас сторону.

б. Наповніть раковину приблизно на 5 см холодною водою. Помістіть туди щойно зняту з плити скороварку, та зачекайте поки температурний показник не опуститься (використовуйте кухонні рукавички). Тільки після цього можна знімати кришку.

в. Економна господарка вимкне плитку незадовго до закінчення приготування їжі. Процес варки ще буде продовжуватись деякий час, а температура буде поступово знижуватись. Коли температурний показник знизиться до жовтого поля, кришку можна знімати.

Міри застереження під час приготування зі скороваркою SYNCRO-CLIK®-2

1. Використовуйте кришку SYNCRO-CLIK®-2 тільки з посудом ZEPTEP, днище якого відмічено позначкою .
2. Не намагайтеся зняти закриту кришку.
3. Не переповнюйте скороварку продуктами більш ніж на 2/3 (відповідно до позначок всередині посуду), або заповнюйте наполовину.
4. Переконайтеся, що у посуді достатня кількість рідини, і що ця рідина не випаровується протягом приготування страви.
5. Готуючи кашу, перед зняттям кришки необхідно збавити скороварку.
6. Перед використанням кришки SYNCRO-CLIK®-2, не сильно натисніть пальцем поршень мобільного клапану, що знаходиться з тильної сторони кришки.
7. Будьте обережними з запобіжниками (два клапани, що знаходяться з тильної сторони кришки).
8. Гумовий затвор необхідно змінювати, як тільки з'являються перші ознаки старіння (поява гуркоту або крихкості) або пошкодження.
9. При необхідності заміни зношених частин, або таких що потребують заміни, використовуйте тільки оригінальні частини компанії ZEPTEP.
10. Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації. Неправильне використання SYNCRO-CLIK®-2 може призвести до небажаних результатів.
11. Не використовуйте скороварку при пошкодженому запобіжнику. Якщо ви не можете самостійно його відновити, використовуйте запасні деталі, та за необхідності, зв'яжіться з сервісним центром.

Очищення та обслуговування

Після кожного використання

Промийте кришку (якщо вона забруднилась) під проточною водою або у раковині, використовуючи м'яку металеву мочалку для миття посуду. Декілька разів поверніть закриваючу ручку вперед і назад. Рухаючись, закриваючі компоненти очищають ковзку поверхню розташовану під ними. Висушіть кришку.

Після багаторазового використання кришки

Щоб повністю очистити SYNCRO-CLIK®-2 слідуйте інструкціям, наведеним нижче:

- а. Промийте кришку.
- б. Від'єднайте пластикову поверхню від кришки.
- в. За необхідності промити термоконтролер, дістаньте його з пластикового коміру закриваючої ручки, використовуючи плоский предмет (ніж, виделку або монету).
- г. За необхідності промити тильну сторону кришки – дістаньте гумову прокладку.
- д. Промийте кришку під проточною водою або у раковині застосовуючи рідину для миття посуду. Або помийте кришку у посудомийній машині.
- е. Після того, як промиєте та висушите кришку, встановіть на місце термоконтролер (закриваючу ручку), гумову прокладку та пластикову поверхню.
- ж. Від'єднайте комбінований клапан (9); промийте його та знову встановіть на місце:
 - послабте бовти на нижній стороні кришки та зніміть клапан;
 - від'єднайте поршень з пружиною від корпусу клапана потягнувши його вгору;
 - помийте обидві частини;
 - встановіть на місце поршень клапану з пружиною затиснувши його до корпусу.
 Закріпіть клапан з тильної сторони кришки використовуючи болт з насічкою.
- з. Від'єднайте гумовий клапан (8); промийте його та знову встановіть на місце:
 - видаліть гумовий клапан з основи кришки;
 - видаліть поршень клапану з гумового ковпачка;
 - промийте обидві частини під проточною водою;
 - встановіть поршень клапану у гумовий ковпачок; впевніться, що його правильно встановлено і що його довша частина знаходиться зовні;
 - встановіть гумовий клапан в основу кришки.

Деякі практичні поради що робити, якщо...

1 ... червоний стрижень не піднімається при нагріванні?

Переконайтесь, що гумовий клапан встановлено правильно (розділ "Очищення та обслуговування" пункт з, даної інструкції). Якщо і після цього проблема не зникла – збільшіть подачу тепла. Розігрійте нагріваючу поверхню до максимуму та, за необхідності, перемістіть посуд на інше, більш потужне джерело нагрівання (використовуйте кухонні рукавички). За необхідності підніміть скороварку за ручки та злегка збовтайте її так, щоб зрушився її вміст, після цього знову встановіть посуд на нагріваючу поверхню.

2 ... температурний показник залишається у зеленому полі?

Можливо, замалий ступінь нагрівання. Збільшіть температуру нагрівання та зачекайте доки температурний показник почне зміщатися вправо, після чого можна зменшити температуру. Якщо ви готуєте велику порцію у високому посуді, бажано зачекати трохи довше, перед тим як зменшити температуру нагрівання (після того, як зросте регулятор тиску), та доки індикатор не зупиниться на початку зеленого поля.

3 ... температурний показник входить до червоного поля, а пара виходить крізь випускний отвір?

Завелика температура нагрівання. негайно зменшіть температуру нагрівання до мінімуму або на деякий час відставте посуд з нагрівальної поверхні (використовуючи кухонні рукавички), поки індикатор не повернеться у зелене поле (пункт 2.6).

4 ... температурний показник входить до червоного поля навіть при мінімальній температурі нагрівання?

Завелика температура нагрівання. Перемістіть скороварку на менш потужне джерело нагрівання, або зовсім відставте на декілька хвилин (використовуючи кухонні рукавички).

Якщо у вас газова плита, рекомендуємо скористатися звичайним розсіювачем.

5 ... пара раптово почала виходити з під кришки?

Це означає, що спрацював другий (гумовий) запобіжний клапан, вочевидь це сталося через несправність комбінованого клапану. Відставте скороварку з нагріваючої поверхні (використовуючи кухонні рукавички) та дайте їй охолонути. Коли температурний індикатор знаходиться у жовтому полі, це означає, що комбінаційний клапан розблоковано. За необхідності розібрати його та очистити слідуйте розділу "Очищення та обслуговування" пункт е, даної інструкції.

Повторно зберіть комбінаційний клапан. Демонтуйте гумовий клапан та почистіть його.

Повторно з'єднайте поршень гумового клапану з гумовим ковпачком та вставте в кришку (сторінка 13; пункт ж).

6 ... продукти займають більше ніж 2/3 об'єму скороварки?

Найкращим рішенням стане використання більш вищого посуду з вашої колекції ZEPTEP.

Готуючи овочі, не накривайте посуд кришкою та обдайте їх окропом, це значно зменшить їх об'єм. Встановіть соковарку на плиту, накрийте кришкою SYNCRO-CLIK®-2 та продовжуйте процес приготування. Переконайтесь, що в посуді достатня кількість рідини.

7 ... втрачається унікальний аромат?

Не використовуйте регулятор тиску, це може перешкодити випуску пари.

Оберіть одну з двох можливостей, для того щоб знизити температуру перед тим, як зняти кришку з посуду (розділ 2.7).

8 ... як зберігати SYNCRO-CLIK®-2?

Кришка повинна бути чистою. Не накривайте кришкою посуд, краще покладіть її догори дном (задня уникнення деформування гумової прокладки), це дозволить повітрю проникати до посуду.



CE Declaration of Conformity.

MANUFACTURER: Menfi Industria S.p.A.

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

PRODUCT: Pressure cooker for domestic use

Diameter: 200 mm - **Material:** AISI 304

Model	h.	Pan Capacity	Operational Capacity
TF-030-20	97 mm	3 litres	2 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	3,8 litres

**Lid model; "ZEPTER SYNCRO-CLIK-2" for models:
TF-420-20, LN-420-20, LN-420-20-ST**

Cooking pressure: max 1,15 bar

Opening pressure for safety valves:

■ pressure valve opens at: 1,15 bar

■ safety valve opens at: 1,6 bar

Evaluation of Conformity procedures used: Modules B + C1

Notified body in charge of testing: T V Italia 0948

Notified body in charge of quality system surveillance:

T V Italia 0948

Harmonized Standards used: EN 12778 for the testing

Technical specifications used: EN 12983/1

The product conforms to the 97/23/CE directive

Manufacturer's authorised signatory:

Roberto Barattelli

Рекомендована тривалість приготування

СУПИ

Боби (попередньо замочені) 15-20 хв.

Горох (попередньо замочений) 10-15 хв.

Горох (без попереднього замочування) 15-20 хв.

Свіжі овочі 4-8 хв.

Крупа 3-5 хв.

Гуляш 15-20 хв.

Вівсяні пластівці 3-4 хв.

Картопля 4-6 хв.

Сочевиця (попередньо замочена) 8-10 хв.

Сочевиця (без попереднього замочування) 8-10 хв.

Мінестроне 8-10 хв.

Рис 8-10 хв.

Бульйон із яловичини 35-40 хв.

Бульйон із курки 25-35 хв.

Суп з макаронів 3-5 хв.

Томатний суп з рисом 8-10 хв.

Суп із цибулі 2-3 хв.

ПЕРШІ СТРАВИ

Овочевий мікс 6-7 хв.

Сочевиця (попередньо замочена) зі шпиком та картоплею 10 хв.

М'ясо з рисом по-сербськи 8 хв.

М'ЯСО

Гуляш 15-20 хв.

М'ясний рулет 20-25 хв.

Баранина з горіхами 15 хв.

Курка (в залежності від виду та розміру) 25-30 хв.

Телятина (маленькі шматочки) 6 хв.

Смажена яловичина 15-20 хв.

Фрікасе з яловичини 10 хв.

Теляча гомілка 15-20 хв.

Рагу яловичини з рисом 10-12 хв.

Стегно індички 25-35 хв.

Смажене м'ясо 35-45 хв.

Ребра з квашеною капустою та картоплею 8-10 хв.

Ростбіф 20-25 хв.

Рулети 15-25 хв.

Шинка (смажена) 20-25 хв.

Шинка (варена) 30-35 хв.

Смажена свинина 20-25 хв.

Рекомендована тривалість приготування

Свиняча ніжка 35-45 хв.

Свинина під гострим соусом 10-15 хв.

Печеня 35-45 хв.

Язик яловичини та свинини 20-25 хв.

Язик бика 50-60 хв.

РИБА ТА ДИЧИНА

Буйабес – марсельська юшка 16 хв.

Тушкована риба з картоплею 6-8 хв.

Риба у білому вині з картоплею 6 хв.

Тушкована ніжка кози 20-25 хв.

Рагу з дичини 15-25 хв.

ОВОЧЕВІ СТРАВИ

Кольорова капуста (в залежності від сорту) 2-6 хв.

Ціла кольорова капуста 6-8 хв.

Зелена квасоля 5-7 хв.

Цикорій 6-8 хв.

Зелений горошок 2-3 хв.

Поріzana очищена картопля 7 хв.

Картопля у мундирі 10-15 хв.

Каштани 5-8 хв.

Кольрабі 4-6 хв.

Морква, ціла 10-12 хв.

Морква, наріzana 4-6 хв.

Фарширований перець 6-8 хв.

Гриби 5-8 хв.

Свіжа брюссельська капуста 4-6 хв.

Заморожена брюссельська капуста 8 хв.

Буряк 15-25 хв.

Капуста червонокочанна, білокочанна, савойська 5-7 хв.

Квашена капуста 8-10 хв.

Скорцонера 4-6 хв.

Селер 15-25 хв.

Спаржа 15-25 хв.

Фаршировані томати 2-3 хв.

ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ

Манна крупа 3-5 хв.

Картопляні галушки 8-10 хв.

Галушки 6 хв.

Макарони 3-5 хв.

Рисова каша 10 хв.

Очищений рис 15-20 хв.

Варений рис 10 хв.

КОМПОТИ

Яблука – яблучний компот 1-3 хв.

Абрикосовий, персиковий 3 хв.

Грушевий 3-6 хв.

Вишневий, сливовий 2-3 хв.

Цілі сухі фрукти (замочені) 4-5 хв.

ФРУКТОВІ СОКИ

Ожина 15-20 хв.

Полуниця 5-10 хв.

Чорниця 5-10 хв.

Малина 5-10 хв.

Ягоди бузини 5-10 хв.

Чорна і червона смородина 10-15 хв.

Кислі вишні 10-15 хв.

Чорнослив 10-15 хв.

Ревінь 10-15 хв.

Аґрус 5-10 хв.

Виноград 15-20 хв.

Сливи 10-15 хв.