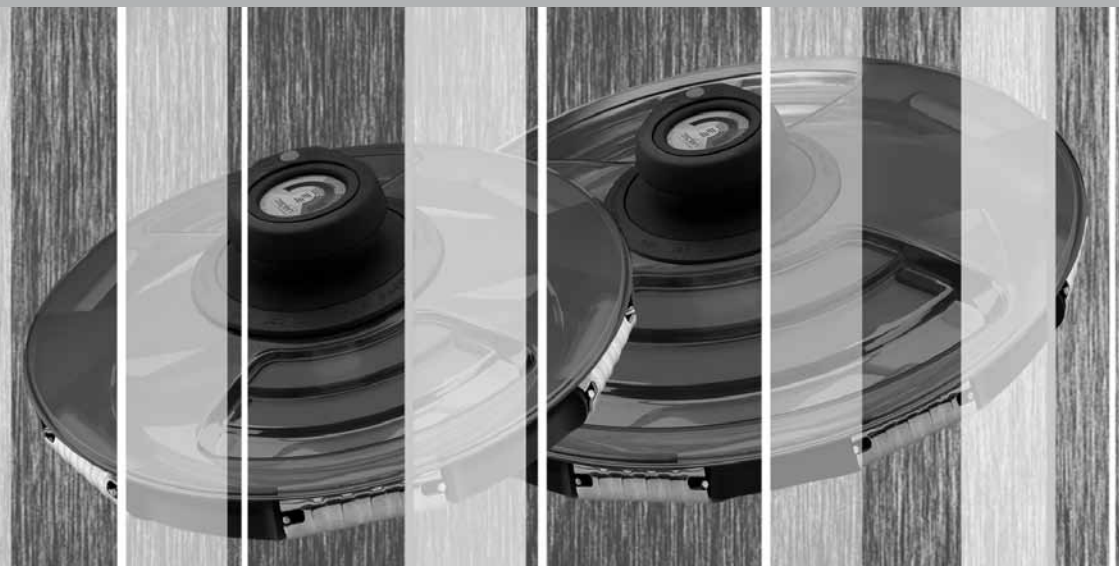


ZEPTER MASTERPIECE COOKART



SYNCRO-CLIK® GYORSFŐZŐ FEDŐ HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Z-420-20

Z-420-24



XII

X

Zeppeler

Hand-Instruction

Gebrauchsanleitung beachten

Zeppeler


1972/CE

A ZEPTER SYNCRO-CLIK®-RŐL	2
A ZEPTER SYNCRO-CLIK® RÉSZEI	3
BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	4
A ZEPTER SMART MULTISYSTEM ÉS A SYNCRO-CLIK®	6
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	7
A SYNCRO-CLIK® FEDŐ HASZNÁLATA	10
HIBAEHÁRÍTÁS	12
JÓTÁLLÁS	13
MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT	13
JAVASOLT FŐZÉSI IDŐ	14



ZEPTER SYNCRO-CLIK®-RŐL

A Zepter **SYNCRO-CLIK®** gyorsfőző fedő egy innovatív, világszabadalommal védett termék. Segítségével Ön akkor is könnyen és gyorsan fog tudni főzni, ha még soha nem próbálkozott a gyorsfőzéssel, mert... **a főzés gyors és egyszerű a SYNCRO-CLIK® fedő segítségével!**

Nincs szükség speciális edényekre, hiszen a fedő tökéletesen illeszkedik minden korona jelzéssel () ellátott Zepter edényre. A 6. oldalon megtalálja azon edények cikkszámait, amelyek a SYNCRO-CLIK® fedővel használhatók.

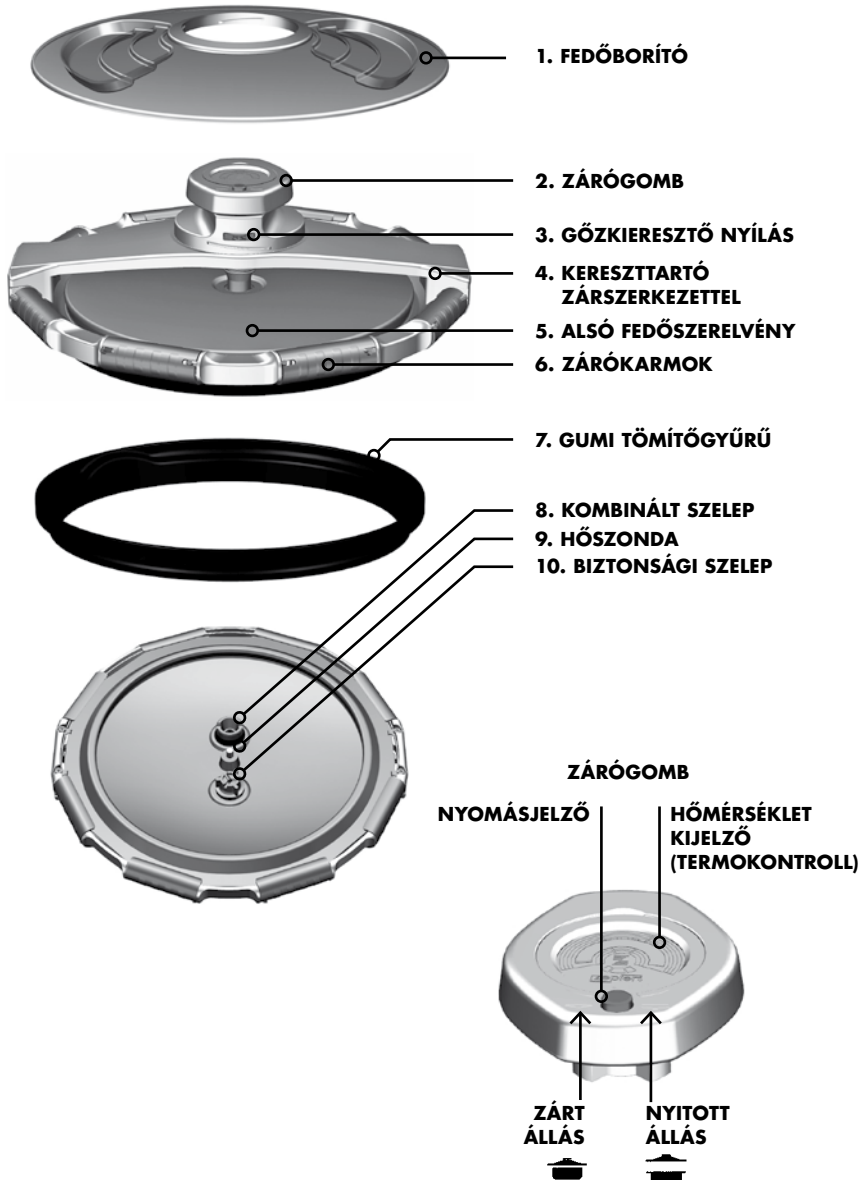


ÚRTARTALOM
FÉMÖTVÖZET
TÍPUSA



ÁTMÉRŐ

LOT SZÁM

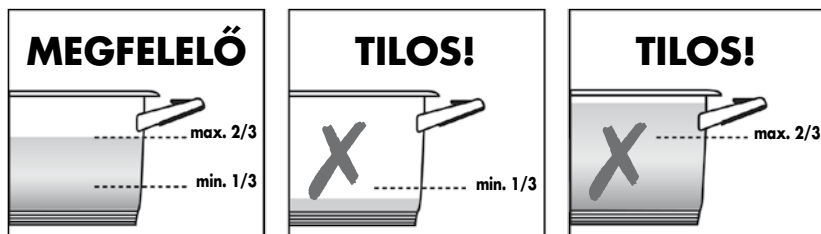


Az útmutatóban az alábbi jelzések hívják föl a figyelmét egyes fontos részletekre:

⚠ FIGYELEM! Az alábbiakban kiegészítő információkat és hasznos tanácsokat olvashat a készülék használatával kapcsolatban.

⚠ VIGYÁZAT! A biztonság érdekében legyen különösen körültekintő.

1. Ez az útmutató a termék elválaszthatatlan részét képezi. Kérjük, használat előtt olvassa el figyelmesen az instrukciókat és a biztonsági tudnivalókat, mert fontos információkat tartalmaznak a SYNCRO-CLIK® fedő használatával és karbantartásával kapcsolatban. Őrizze meg ezt az útmutatót, hogy szükség esetén a későbbiekben is fellapozhassa.
2. A termék kicsomagolásakor győződjön meg arról, hogy a SYNCRO-CLIK® fedő sértetlen.
3. Amennyiben nem érti az útmutató valamelyik utasítását vagy valamely benne található információt, ne használja a SYNCRO-CLIK® fedőt és vegye fel a kapcsolatot a Zepter szakembereivel.
4. A SYNCRO-CLIK® fedőt nem használhatják gyerekek, csökkent fizikai-, érzékszervi- vagy mentális képességű személyek, illetve olyan személyek, akik nem rendelkeznek a termék használatához szükséges információkkal és tapasztalatokkal.
5. A termék használatakor mindig tartsa be a kezelési útmutatóban olvasható biztonsági előírásokat.
6. A SYNCRO-CLIK® gyorsfőző fedő sütőben való melegítésre, sütésre nem használható.
7. A SYNCRO-CLIK® gyorsfőző rendszerben tilos az ételt nyomás alatt olajban sütni.
8. Ne rázza a Masterpiece edényt, amikor a rendszer nyomás alatt van.
9. **VIGYÁZAT!** Ne használja a SYNCRO-CLIK® gyorsfőző rendszert ha bármilyen sérülést talál a fedőn vagy a vele használt edényen, mert robbanásveszély állhat fenn.
10. Főzés előtt győződjön meg róla, hogy a SYNCRO-CLIK® gyorsfőző fedő megfelelően le van zárva. Kérjük, figyelmesen olvassa el a jelen kezelési útmutató „A SYNCRO-CLIK® fedő használata” c. fejezetében leírtakat.
11. **VIGYÁZAT!** Ha a fedő nehezen nyílik, ne feszegesse, mert sérülésveszély állhat fenn. Kérjük, a fedő biztonságos eltávolítása érdekében figyelmesen olvassa el a jelen kezelési útmutató „A SYNCRO-CLIK® fedő használata” c. fejezetében leírtakat.
12. Főzés előtt győződjön meg róla, hogy a Masterpiece edényben van víz vagy valamilyen más folyadék. A teljesen szárazon melegített Masterpiece edény károsodhat.



13. A Masterpiece edényben a vízszint legyen az edény kapacitásának 1/3-a és 2/3-a között.
 - ▲ **VIGYAZAT!** Ha olyan ételt főz, amelynek a térfogata megnő főzés közben (pl. rizs vagy szárított zöldség), ne töltsen meg az edényt a felénél jobban, mert eldugulhatnak fedő biztonsági elemei.
 - ▲ **FIGYELEM!** Használat előtt mindig győződjön meg róla, hogy a szelepek tiszták, akadálytalanul működnek és nincsenek bennük a biztonságos működést akadályozó szennyeződések (pl.: ételmaradékok). A SYNCRO-CLIK® gyorsfőző fedő megfelelő tisztításával és karbantartásával kapcsolatban a jelen útmutató „Tisztítás és karbantartás” c. fejezetében tájékozódhat.
14. Ne tegye ki a SYNCRO-CLIK® gyorsfőző fedőt szélsőséges időjárási körülményeknek, pl. eső, jégeső, hó, szél, stb.
15. SYNCRO-CLIK® gyorsfőző fedőt csak puha ronggyal tisztítsa. Ne használjon súrolószereket, alkoholt, vagy egyéb oldószereket. Mindig hagyja megszáradni a SYNCRO-CLIK® gyorsfőző fedőt, mielőtt elrakná.
16. Ne főzzön nyomás alatt, ha a Masterpiece edényen és/vagy a SYNCRO-CLIK® gyorsfőző fedőn bármilyen sérülést vagy elhasználódást észlel.
17. A gumi tömítőgyűrű idővel elhasználódik. Amennyiben a tömítőgyűrű tönkrement (előregedett, sérült, megkeményedett vagy töredezett), cserélje ki.
18. A gyorsfőző fedőt kizárólag a Zepter szervizközpontjában javíttassa.
19. A gumi tömítőgyűrűt és a biztonsági szelepeket legfeljebb 2 évente cserélje ki. Csak eredeti Zepter pótalkatrészeket használjon.
20. A 6. oldalon felsoroltakon kívül ne használja a SYNCRO-CLIK® gyorsfőző fedőt más típusú Masterpiece edényekkel.
21. A SYNCRO-CLIK® gyorsfőző fedő otthoni, háztartási használatra tervezték. Kizárólag a jelen kezelési útmutatóban leírtak alapján és az útmutatóban meghatározott célokra (pl. gyorsfőzés nyomás alatt) használja. A termék gyártója nem vonható felelősségre a termék nem rendeltetésszerű, szabálytalan, felelőtlen, vagy üzleti célú felhasználásával kapcsolatban felmerült károkért.

A SYNCRO-CLIK® gyorsfőző fedő az alábbi Zepter edényekkel használható:

TF-420-20 és Z-420-20 típusú edények

20 cm átmérőjű edények

EDÉNY TF-020-20

2,0 l - 20 cm - 2,1 Qt - 7³/₄"

EDÉNY TF-025-20

2,5 l - 20 cm - 2,7 Qt - 7³/₄"

EDÉNY TF-030-20

3,0 l - 20 cm - 3,2 Qt - 7³/₄"

EDÉNY TF-037-20

3,7 l - 20 cm - 4,0 Qt - 7³/₄"

EDÉNY TF-042-20

4,2 l - 20 cm - 4,5 Qt - 7³/₄"

EDÉNY TF-047-20

4,7 l - 20 cm - 5,0 Qt - 7³/₄"

EDÉNY TF-058-20

5,8 l - 20 cm - 6,1 Qt - 7³/₄"

EDÉNY Z-2020

2,0 l - 20 cm - 2,1 Qt - 7³/₄"

EDÉNY Z-2030

3,0 l - 20 cm - 3,2 Qt - 7³/₄"

EDÉNY Z-2030-SC

3,0 l - 20 cm - 3,2 Qt - 7³/₄"

EDÉNY Z-2042

4,2 l - 20 cm - 4,5 Qt - 7³/₄"

EDÉNY Z-2050

5,0 l - 20 cm - 5,3 Qt - 7³/₄"

EDÉNY Z-2058

5,8 l - 20 cm - 6,1 Qt - 7³/₄"

TF-420-24 és Z-420-24 típusú edények

24 cm átmérőjű edények

EDÉNY TF-027-24

2,7 l - 24 cm - 2,9 Qt - 9" ¹/₂

EDÉNY TF-027-24-LS

2,7 l - 24 cm - 2,9 Qt - 9" ¹/₂

EDÉNY TF-040-24

4 l - 24 cm - 4,2 Qt - 9" ¹/₂

EDÉNY TF-056-24

5,6 l - 24 cm - 6,0 Qt - 9" ¹/₂

EDÉNY TF-067-24

6,7 l - 24 cm - 7,1 Qt - 9" ¹/₂

EDÉNY TF-090-24

9 l - 24 cm - 9,5 Qt - 9" ¹/₂

EDÉNY Z-2430

3,0 l - 24 cm - 3,2 Qt - 9" ¹/₂

Z-2440

4,0 l - 24 cm - 4,2 Qt - 9" ¹/₂

EDÉNY Z-2455

5,5 l - 24 cm - 5,8 Qt - 9" ¹/₂

EDÉNY Z-2470

7,0 l - 24 cm - 7,4 Qt - 9" ¹/₂

EDÉNY Z-2490

9,0 l - 24 cm - 9,5 Qt - 9" ¹/₂

⚠ Vigyázat! A SYNCRO-CLIK® gyorsfőző fedő biztonságos használata érdekében minden használat után pontosan kövesse a tisztítási és karbantartási előírásokat, mivel az apró ételmaradékok (pl. egy rizsszem vagy babhéj) is eltömíthetik a fedő biztonsági elemeit.

⚠ Figyelem! Az itt említetteken kívül ne próbálja szétszerelni a SYNCRO-CLIK® gyorsfőző fedő egyéb alkatrészeit.

⚠ Figyelem! Soha ne szedje szét a záró mechanizmust. A záró mechanizmus otthoni szétszerelése, megbontása a jótállás elvesztését vonja maga után és a fedő meghibásodását, biztonságának csökkenését eredményezheti.

Minden használat után tisztítsa ki a SYNCRO-CLIK® gyorsfőző fedőt.



Távolítsa el a fedőborítót (1) és mossa meg alaposan.



Távolítsa el a gumi tömítőgyűrűt (7) és tisztítsa meg meleg vízben, mosószerrel.



Öblítse el az alsó fedőszelvényt (5) meleg vízben és nedves ronggyal törölje át.

⚠ Figyelem! Az alsó fedőszelvényt (5) csak mossa le, de ne merítse vízbe.

⚠ Vigyázat! Ne használjon súrolóporokat, szódadikarbónát, vagy fehérítőt.

⚠ Figyelem! Csak a fedőborító (1) mosható mosogatógépben.

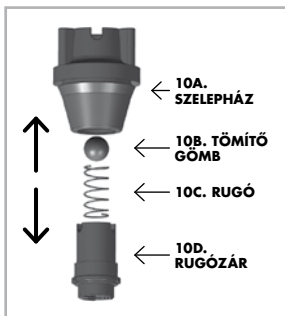
⚠ Figyelem! A gumi tömítőgyűrűt ajánlott legfeljebb 2 évente, de elhasználódás esetén (pl. megkeményedett, repedezett felület) hamarabb cserélni.

⚠ Figyelem! Kizárólag megfelelő méretű és eredeti Zepter gumi tömítőgyűrűvel pótolja a SYNCRO-CLIK® fedő gumigyűrűjét.

A biztonsági szelep (10) tisztítása



Távolítsa el a biztonsági szelepet (10) a fedőről.



A szelep szétszereléséhez távolítsa el a rugózárát (10D), a rugót (10C) és a tömítő gömböt (10B) a biztonsági szelepházból (10A).



Folyóvíz alatt öblítse el a szelep összes alkatrészét. Ügyeljen arra, hogy egyikben se maradjon ételmaradék.



Rakja össze a szelepet.



Tegye vissza a szelepet a megfelelő helyre a fedőn.

⚠ Figyelem! A biztonsági szelepet legfeljebb 2 évente cserélje ki. Csak eredeti Zepter pótalkatrészeket használjon.

A kombinált szelep (9) tisztítása

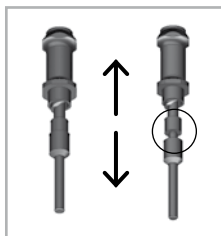
⚠ Vigyázat! Győződjön meg róla, hogy egyik alkatrészben sem maradt ételmaradék. A szelep eldugulása robbanásveszélyt okozhat!



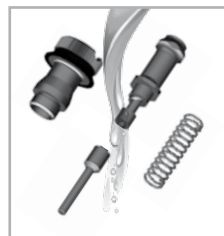
Az óramutató járásával ellentétes irányba csavarva távolítsa el a szeleptestet (9A) a fedőről. Alaposan tisztítsa meg.



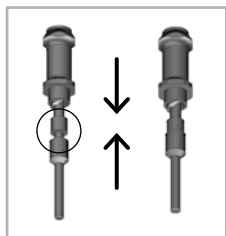
Távolítsa el a rugós dugattyút (9B) és a rugót (9C) a fedőről. Szedje le a rugót a dugattyúról.



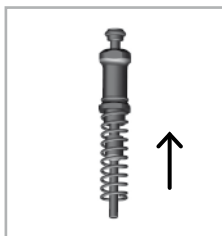
Szerelje szét a dugattyút.



Folyóvíz alatt öblítse el a szelep összes alkatrészét.



Szerelje össze a dugattyút. Az összeszerelést csak kézzel végezze, ne használjon fogót!



Tegye vissza a rugót a dugattyúra.



Szerelje össze a szelepet és helyezze vissza a fedőbe.



Tegye vissza a szelepet a fedőbe és az óramutató járása szerinti irányba csavarva szorítsa meg.

⚠ Figyelem! A hézagmentes szigetelés biztosítása érdekében a dugattyú összerakásakor győződjön meg róla, hogy mindkét alkatrészt szorosan összecsavarta.

⚠ Figyelem! A kombinált szelepet legfeljebb 2 évente cserélje ki. Csak eredeti Zepter pótalkatrészeket használjon.

A SYNCRO-CLIK® FEDŐ HASZNÁLATA

A SYNCRO-CLIK® fedővel a gyorsfőzés GYORS, EGÉSZSÉGES, GAZDASÁGOS, BIZTONSÁGOS ÉS EGYSZERŰ

**Gyorsabb
főzés, akár
80%-os idő-
megtakarítás.**

**Az ételek táp-
anyagtartalmá-
jának java
megmarad.**

**Akár 60%-os
energia-
megtakarítás.**

**Extra bizton-
sági szelep a
nyomásvéde-
lemért.**



**A termokontroll
kijelző segítségével
követhető a
főzés folyamata.**

A ZEPTER gyorsfőző edények működési elve

- A SYNCRO-CLIK® fedő a fenti listában szereplő ZEPTER főzőedényeket légmentesen lezárja és gyorsfőző edénnyé alakítja.
- Az edényben kb. 1 bar nyomás keletkezik, a főzési hőmérséklet pedig elérheti a 120 °C-ot.
- A főzési időt így akár 80%-kal, az energiateljesítményt akár 60%-kal csökkenthetjük.

A ZEPTER gyorsfőző edények működési elve A SYNCRO-CLIK® fedő használatának alapszabályai

A fedő nyitása és zárása.

- A zárógombot fordítsa ütközésig balra, ekkor a fedő nyitva van (). Helyezze a fedőt az edényre és nyomja a helyére úgy, hogy szorosan az edény peremére illeszkedjen. Fordítsa jobbra a zárógombot, ütközésig (). A fedő most zárva van.



▲ Vigyázat! Soha ne erőltesse a zárószervezetet! A fedőt úgy tervezték, hogy mindig könnyedén zárható, ill. nyitható legyen.

▲ Figyelem! Az elkészítendő étel mennyiségétől függően a Masterpiece edényben mindig kell lennie bizonyos mennyiségű folyadéknak (pl. víz, leves, alaplé), mert abból tud képződni az ételek megfőzéséhez szükséges gőz.

- Az edényt minimum 1/3-ig és maximum 2/3-áig lehet megtölteni. Levesek, zsíros mártások, egytálételek, kompótok, nagyobb hússzeletek stb. esetén az edényt maximum félig töltsse meg, ellenkező esetben a kifutásra

hajlamos ételféleségek (pl. levesek), elérhetik a fedő szintjét, sőt, a szelepen keresztül kifolyhatnak.

Melegítés és készre főzés.

- Tegye az ételt az edénybe, zárja le a fedőt és a legmagasabb energiafokozaton melegítse fel. Amikor a nyomásjelző felemelkedik (és a hajtószelep lezár), kapcsolja a főzőlapot a legalacsonyabb energiafokozatra. A főzési folyamat ekkor kezdődik.
- Ahogy az edényben nő a nyomás és némi gőz távozik a szelepen keresztül, a termokontroll mutatója a zöld mezőbe kerül.
- A főzés ideje alatt nagyjából a zöld mező közepén kell maradnia – állítsa be a hőfokot ennek megfelelően.

⚠ Figyelem! Ha a termokontroll a piros sávba kerül, az edényben túl magas a hőmérséklet. Azonnal állítsa a hőforrást a legalacsonyabb fokozatra.

- Ilyenkor a kombinált szelep működésbe lép, és a felesleges gőzt sziszegő hang kíséretében kiereszti az edényből, ezáltal a belső hőmérséklet megfelelő szintre csökken.

Ajánlott főzési idő

- Tartsa be az útmutatóban megadott főzési időket. A főzési időtartamokról szóló listában szereplő főzési idő akkor kezdődik, amikor a nyomásjelző felemelkedett és

alacsonyabb fokozatra állítottuk a főzőlapot.

- A táblázatban szereplő főzési idők irányadó értékek, az adott ételnek megfelelően módosíthatunk rajtuk.

A főzés vége

- Miután az ajánlott főzési idő letelt, kapcsolja ki a hőforrást, hogy a Masterpiece edény belsejében lecsökkenhessen a hőmérséklet. Az edény speciális akkuterminikus alja felhalmozza a hőt, ezért az edényben azután is folytatódik a főzés, hogy a hőforrást lekapcsolta és az edényben lévő hőmérséklet csökkenni kezd. Várja meg, amíg az edényben lecsökken a nyomás.
- Kizárólag akkor vegye le a fedőt, amikor a nyomásjelző gomb leereszkedett és már nem emelkedik fel újra. A zárógomb csak ebben az esetben mozgatható szabadon.

Hogyan tárolja a SYNCRO-CLIK® fedőt?

- Fontos, hogy a fedőt mindig kitisztítva rakja el. A fedőt fejfelé lefelé tárolja (ne hagyja az edényen), hogy ki tudjon száradni és a gumitömítés ne deformálódhasson.

⚠ Vigyázat! A SYNCRO-CLIK® fedőt minden használat után ki kell tisztítani. Kérjük, kövesse a jelen használati útmutató „Tisztítás és karbantartás” c. fejezetében leírt instrukciókat.

1. ... a nyomásjelző nem emelkedik fel melegítés közben?

Ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep megfelelően van-e felhelyezve (bővebb információért ld. a „Tisztítás és karbantartás” c. fejezetet). Ha a probléma továbbra is fennáll, az azt jelenti, hogy a főzési hőmérséklet nem elég magas. Állítsa a főzőlapot magasabb fokozatra, illetve ha szükséges, helyezze az edényt (edényfogó kesztyűvel) egy nagyobb teljesítményű hőforrásra.

2. ... a termokontroll mutatója megáll a zöld sáv előtt, és nem halad tovább?

Ez azt jelenti, hogy a hőmérséklet nem elég magas. Állítsa magasabb fokozatra a főzőlapot, és várja meg, amíg a termokontroll kijelző jobbra mozdul. Amint a termokontroll mutatója eléri a narancssárga sávot, csökkentse a hőmérsékletet.

3. ... nagyobb mennyiségű gőz áramlik ki a biztonsági szelepen keresztül?

Ez azt jelenti, hogy a főzési hőmérséklet túl magas. Azonnal csökkentse a hőmérsékletet a minimumra és várja meg, amíg a kombinált szelep automatikusan lezár, és megszűnik a gőzáramlás.

4. ... a termokontroll kijelző minimális hőmérsékleten is eléri a piros mezőt?

A főzési hőmérséklet túl magas. Helyezze az edényt kisebb

teljesítményű hőforrásra (ehhez használjon edényfogó kesztyűt) vagy kapcsolja ki a főzőlapot néhány percre.

5. ... hirtelen, sziszegve kezd kiáramlani a gőz?

Azonnal vegye le az edényt a hőforrásról (használjon edényfogó kesztyűt) és hagyja kihűlni. Miután a termokontroll kijelzője eléri a sárga mezőt, ellenőrizze, hogy a kombinált szelep nincs-e eldugulva. Távolítsa el és tisztítsa meg, amennyiben szükséges (bővebb információért tekintse át a „Tisztítás és karbantartás” c. fejezetet), majd helyezze vissza a kombinált szelepet. Szerelje szét és tisztítsa meg a biztonsági szelepet. A biztonsági szelep tisztításáról bővebb információ a „Tisztítás és karbantartás” c. fejezetben található.

6. ... az étel kitölti az edény több mint 2/3-át?

Használjon nagyobb (szintén korona jelzéssel ellátott) Zepter edényt.

Ha zöldséget főzünk vagy párolunk, fedő nélkül is előfőzhetjük az ételt, ha egy kis vizet öntünk rá. Az előfőzött zöldség térfogata jelentősen csökken. Most már ráhelyezheti az edényre a gyorsfőző fedőt és befejezheti a főzést. Győződjön meg róla, hogy az edényben elegendő víz van.

A SYNCRO-CLIK® fedő kizárólag eredeti rendeltetésének megfelelően használható, tehát nyomás alatt történő gyorsfőzésre. A gyártó nem vonható felelősségre a helytelen, nem rendeltetésnek megfelelő, vagy felelőtlen használatból eredő károkért.

Gyorsfőző fedőink szigorú minőségellenőrzési folyamaton mennek át és jótállást vállalunk az esetleges gyártási hibákra. A jótállás a vásárlás napjától lép érvénybe. A vásárlás napja a fedő kiszállításakor vagy átvételekor a forgalmazó által kiállított számlán feltüntetett dátum. A jótállás érvényesítéséhez szükség van az eredeti vásárlást igazoló bizonylatra, ezért kérjük, hogy őrizze meg a vásárláskor kapott számlát, illetve bizonylatot.

A Zepter SYNCRO-CLIK® fedői 10 éves korlátozott jótállással rendelkeznek, amely a termék rozsdamentes acél alkatrészeinek (a 3. oldal rajzán 5 számmal jelölt alsó fedőszerelvény), anyaghibája vagy gyártási hibája esetén érvényesíthető.

A fenti jótállás nem vonatkozik a normál használat során kopó-fogyó alkatrészekre (a 3. oldal rajzán 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 számmal jelölt alkatrészekre), tehát a gumi tömítőgyűrűre, a biztonsági szelepre, a kombinált szelepre, a termokontrollra, a zárómechanizmusra és a műanyag borításra. Ezekre az alkatrészekre a vásárlás napjától számított 2 év jótállás vonatkozik.

A gyártó a jótállási időn belül vállalja a gyártási hibás alkatrészek díjmentes javítását vagy cseréjét. Azok a meghibásodások, amelyek nem egyértelműen anyag- vagy gyártási hibára vezethetők vissza, kivizsgálásra kerülnek a cégközpontunkban vagy valamelyik Zepter szervizközpontban. Amennyiben a kivizsgálás során bebizonyosodik, hogy a hiba nem anyag- vagy gyártási hibára vezethető vissza, a szükséges javítás vagy csere díját felszámítjuk a vásárlónak.

A 10 éves korlátozott jótállás kizárólag az alábbi esetekben érvényesíthető:

- A termék anyaghibás vagy gyártási hibás.
- A fedőt a gyártó használati útmutatójában foglaltaknak megfelelően tartották karban.

- A fedőt kizárólag rendeltetésének megfelelően (nyomás alatt történő gyorsfőzésre) használták kompatibilis, gyorsfőzésre alkalmas Zepter Masterpiece edényekkel.
- A terméken nem található házilagos módosítás vagy nem eredeti alkatrészekkel, illetve nem hivatalos Zepter szervizközpontban végzett javítás nyoma.
- A gumitömítés és a biztonsági szelepek cseréje legfeljebb 2 évente, a Zepter szerviz által kiállított számlával igazoltan megtörtént

A 10 éves korlátozott jótállás nem érvényesíthető:

- A normál használat során kopó-fogyó alkatrészekre, tehát a gumi tömítőgyűrűre, a biztonsági szelepre, a kombinált szelepre, a termokontrollra és a műanyag borításra
- A szállítás során keletkezett vagy nem megfelelő, nem rendeltetészerű, illetve felelőtlen használatból eredő károkra vagy sérülésekre
- A fedő nem rendeltetészerű használatából eredő károkra, sérülésekre vagy meghibásodásokra
- A biztonsági előírások és a használati útmutatóban foglaltak figyelmen kívül hagyásából eredő károkra
- Amennyiben a terméket nem eredeti Zepter alkatrészekkel javították vagy használták
- Amennyiben a termék nem hivatalos Zepter szervizben végzett karbantartás és/vagy javítás következtében sérült vagy hibásodott meg
- Amennyiben a gumitömítés és a szelepek legfeljebb 2 évente történő cseréjére számlával igazoltan nem került sor

A jótállás nem hat ki az érvényben lévő helyi törvények és előírások szerinti törvényes fogyasztói jogokra, sem a kereskedővel szembeni fogyasztói jogokra, amelyek az adásvételi szerződésből erednek.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT



A Zepter SYNCRO-CLIK® fedőinek sorozatgyártása megfelel az Európai Parlament és Tanács 2014/68/EU irányelvének a nyomástartó berendezések forgalmazására vonatkozó tagállami jogszabályok harmonizációjáról.



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®" 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

LEVESEK

bab (előáztatva)	15-20 perc
borsó (előáztatva)	10-15 perc
borsó (előáztatás nélkül)	15-20 perc
friss zöldség	4-8 perc
daragaluska	3-5 perc
gulyásleves	15-20 perc
zableves	3-4 perc
burgonyaleves	4-6 perc
lencse (előáztatva)	8-10 perc
lencse (előáztatás nélkül)	15-20 perc
minestrone leves	8-10 perc
rizsleves	8-10 perc
marhahúsleves	35-40 perc
tyúkhúsleves	25-35 perc
tészta levesek	3-5 perc
paradicsomleves	8-10 perc
hagymaleves	2-3 perc

EGYTÁLÉTELEK

vegyes zöldség	6-7 perc
lencse (előáztatva) sült szalonnával és burgonyával	10 perc
rizses hús	8 perc

HÚSÉTELEK

pörkölt	15-20 perc
fasírt	20-25 perc
ürütokány	15 perc
csirkehús (méréttől és fajtától függően)	25-30 perc
borjúhús (szeletelve)	6 perc
borjúsült	15-20 perc
borjúragu	10 perc
borjúláb	15-20 perc
borjúragu rizzsel	10-12 perc
pulykacomb	25-35 perc
egybensült hús	35-45 perc
hússzeletek savanyúkáposztával és burgonyával	8-10 perc
hátszín	20-25 perc
húsrolád	15-25 perc

sonka (sült)	20-25 perc
sonka (főtt)	30-35 perc
sertéssült	20-25 perc
sertéscsülök	35-45 perc
pácolt sertéshús	10-15 perc
sült hússzeletek	35-45 perc
borjú- és sertésnyelv	20-25 perc
ökörnyelv	50-60 perc

VAD- ÉS HALÉTELEK

erőleves	16 perc
párolt hal burgonyával	6-8 perc
fehérboros hal burgonyával	6 perc
párolt őzcomb	20-25 perc
vadragu	15-25 perc

ZÖLDSÉGFÉLÉK

karfiol	2-6 perc
karfiol (egészenben)	6-8 perc
zöldbab	5-7 perc
endívia saláta	6-8 perc
zöldborsó	2-3 perc
burgonya (meghámozva, feldarabolva)	7 perc
burgonya héjában	10-15 perc
gesztenye	5-8 perc
karalábé	4-6 perc
sárgarépa (egészenben)	10-12 perc
sárgarépa (feldarabolva)	4-6 perc
töltött paprika	6-8 perc
gomba	5-8 perc
friss kelbimbó	4-6 perc
fagyasztott kelbimbó	8 perc
cékla	15-25 perc
vörös és fehér káposzta	5-7 perc
savanyúkáposzta	8-10 perc
feketegyökér (<i>scorzonera</i>)	4-6 perc
zeller	15-25 perc
spárga	7-8 perc
töltött paradicsom	2-3 perc

JAVASOLT FŐZÉSI IDŐ

EGYÉB ÉLELMISZEREK

gríz	3-5 perc
nudli	8-10 perc
kenyérgombóc	6 perc
főtt tészta	3-5 perc
rizspuding	10 perc
barnarizs	15-20 perc
főtt rizs	10 perc

KOMPÓTOK

alma	1-3 perc
sárgabarack, őszibarack	3 perc
körte	3-6 perc
cseresznye, szilva	2-3 perc
aszalt gyümölcs, egész (előáztatva)	4-5 perc

GYÜMÖLCSLEVEK

szeder	15-20 perc
földieper, szamóca	5-10 perc
áfonya	5-10 perc
málna	5-10 perc
bodza	5-10 perc
ribizke, feketeribizke	10-15 perc
meggy	10-15 perc
aszalt szilva	10-15 perc
rebarbara	10-15 perc
egres	5-10 perc
szőlő	15-20 perc
szilva	10-15 perc

Copyright

**HOME ART & SALES SERVICES AG –
ZEPTEK GROUP**

Sihleggstrasse 23
CH-8832 Wollerau

Egyéb világszabadalmak:

Európa: 0 568 531. sz. szabadalom
Egyesült Államok: 5 293 813. sz. szabadalom
Oroszország: 2 066 543. sz. szabadalom
Kína: 91 104 104.4. sz. szabadalom

ZEPTER VÁLLALATOK

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 DISZTRIBÚTOROK

ALBANIA, Zepter Albania, Tirana
ALGERIA, Newtech Algeria Division
ARMENIA, Travelon Ltd., ArkEd 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 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 Dicsion
TURKEY, Zepter Koleksiyonari Paz.Org.Dan.ve
UAE, Amerat AL-Sham Trading
UZBEKISTAN, Comfort Ltd. JV

Magyarországi forgalmazó: Zepter Ungarn Kft.

Székhely, üzlet és bemutatóterem: 1138 Budapest, Váci út 171.

Tel.: (+36-1) 437-6633, 323-2426; E-mail: zepter@zepter.hu

web: www.zepter.hu; www.zeptermagazin.hu; webshop: www.shop.zepter.hu;

www.facebook.com/ZepterHungary

