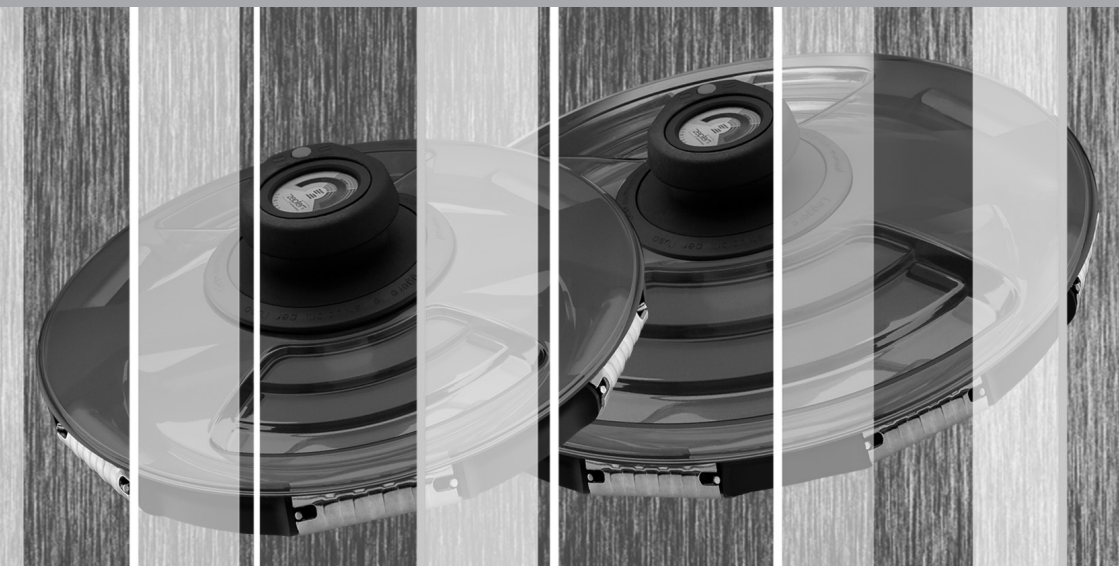


ZEPTER

MASTERPIECE

COOKART



SYNCRO-CLIK®

EKSPLUATĀCIJAS INSTRUKCIJA

Z-420-20

Z-420-24

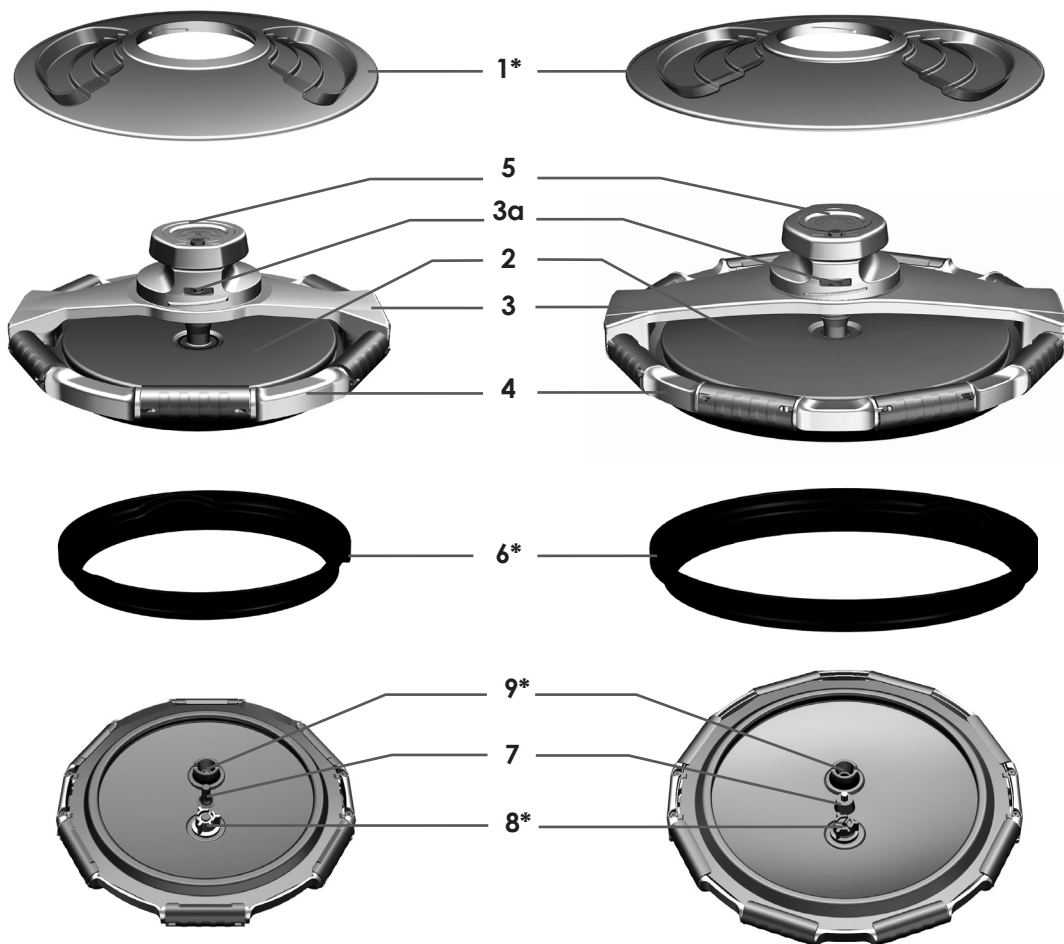
EKSPLOATĀCIJAS INSTRUKCIJA**Lūdzu, pirms lietošanas izlasiet šo ekspluatācijas instrukciju**

SYNCRO-CLIK® KOMONENTI	02.lpp.
ZEPTER VĀKS GATAVOŠANAI ZEM SPIEDIENA	04.lpp.
NORĀDĪJUMI JŪSU DROŠĪBAI	06.lpp.
GATAVOŠANA ZEM SPIEDIENA AR SYNCRO-CLIK®	08.lpp.
SYNCRO-CLIK® TĪRĪŠANA UN APKOPE	11.lpp.
KO DARĪT, JA... (PRAKTISKI IETEIKUMI)	12.lpp.
ES ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJA	14.lpp.
IETEICAMĀIS GATAVOŠANAS LAIKS	16.lpp.

**Jaunais vāks gatavošanai zem spiediena**

Z-420-20

Z-420-24



Rezerves daļas:

TF-420-24**Z-420-24**

1 - TF-420-20-R.20AT 1 - Z-420-20-R.1

6 - TF-420-20-R.5

8 - TF-420-24-R.6

9 - TF-420-20-R.11

Rezerves daļas:

TF-420-24**Z-420-24**

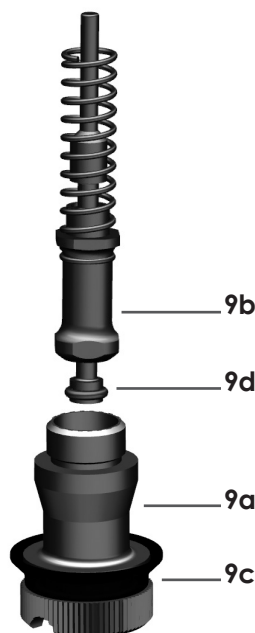
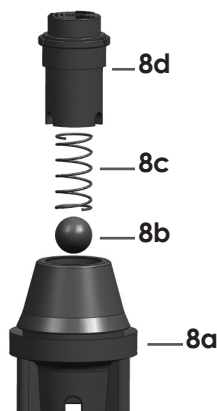
1 - TF-420-24-R.20AT 1 - Z-420-24-R.1

6 - TF-420-24-R.5

8 - TF-420-24-R.6

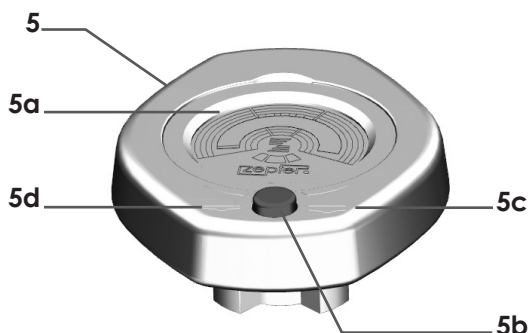
9 - TF-420-20-R.11

*pieejamas klientiem kā rezerves daļas.



Brīdinājums

Neizjauciet slēgšanas mehānismu. Iejaukšanās mehānisma darbībā anulē kompānijas garantiju. Iejaukšanās mehānisma darbībā var radīt bīstamas sekas un iekārtas disfunkcijas.



1 Vāka pārsegs

2 Vāks

3 Šķērsis ar slēgšanas mehānismu

3a Tvaika nosūcējs

4 Slēdži

5 Rokturis aizvēršanai

5a Temperatūras indikators (termokontrolē)

5b Spiediena indikators

5c "Atvērts"

5d "Aizvērts"

6 Gumijas izolācija

7 Termozonde

8 Drošības vārsts

8a Vārsta korpuss

8b Vārsta lode

8c Atspere

8d Sprūds

9 Kombinētais vārsts

9a Vārsta korpuss

9b Virzulis ar atspēri

9c Vārsta izolācija

9d Vārsta izolācija

ZEPTER VĀKS GATAVOŠANAI ZEM SPIEDIENA

ZEPTER SYNCRO-CLIK® vāks gatavošanai zem spiediena ir novatorisks izstrādājums, kas patentēts visā pasaulē.

Pateicoties šim vākam, jūs varat bez jebkādam grūtibām pagatavot ēdienu, pat ja agrāk neesat gatavojuši zem spiediena. Faktiski...

Vēl nekad nav bijis tik viegli gatavot ēdienu zem spiediena!

Nekāds speciāls katls nav vajadzīgs, jo jūs varat izmantot parastos ZEPTER virtuves traukus, kuru dibenā ir redzams kroņa simbols (👑).

Gatavošanai zem spiediena ir piemēroti katli, kuru kodi ir uzskaitīti nākamajā lappusē.

TILPUMS	DIAMETRS
2,0	200
2,5	
3,0	
3,7	
4,2	
4,7	
5,0	
5,8	

TILPUMS	DIAMETRS
2,7	240
3,0	
4,0	
5,5	
5,6	
6,7	
7,0	
9,0	

Diagram of a Zepter pressure cooker lid with a 200 mm diameter. The lid features a volume scale (2.0 to 5.8 L) and a diameter scale (200 mm). It also displays the Zepter logo, the pressure (PS 1.8 bar), the material (316L), and the CE mark (0948).

Diagram of a Zepter pressure cooker lid with a 240 mm diameter. The lid features a volume scale (2.7 to 9.0 L) and a diameter scale (240 mm). It also displays the Zepter logo, the pressure (PS 1.8 bar), the material (316L), and the CE mark (0948).

PARTIJAS
NUMURS

MATERIĀLS

304
316L

SYNCRO-CLIK® vāks ir piemērots sekojošiem ZEPTER katliem:

Syncro-Clik® TF-420-20
Katli Ø20 cm

Syncro-Clik® Z-420-20
Katli Ø20 cm

KATLS - **TF-020-20**
2,0 l - 20 cm

KATLS - **TF-025-20**
2,5 l - 20 cm

KATLS - **TF-030-20**
3,0 l - 20 cm

KATLS - **TF-037-20**
3,7 l - 20 cm

KATLS - **TF-042-20**
4,2 l - 20 cm

KATLS - **TF-047-20**
4,7 l - 20 cm

KATLS - **TF-058-20**
5,8 l - 20 cm

KATLS - **Z-2020**
2,0 l - 20 cm

KATLS - **Z-2030**
3,0 l - 20 cm

KATLS - **Z-2030-SC**
3,0 l - 20 cm

KATLS - **Z-2042**
4,2 l - 20 cm

KATLS - **Z-2050**
5,0 l - 20 cm

KATLS - **Z-2058**
5,8 l - 20 cm

Syncro-Clik® TF-420-24
Katli Ø24 cm

Syncro-Clik® Z-420-24
Katli Ø24 cm

KATLS - **TF-027-24**
2,7 l - 24 cm

KATLS - **TF-027-24-LS**
2,7 l - 24 cm

KATLS - **TF-040-24**
4,0 l - 24 cm

KATLS - **TF-056-24**
5,6 l - 24 cm

KATLS - **TF-067-24**
6,7 l - 24 cm

KATLS - **TF-090-24**
9,0 l - 24 cm

KATLS - **Z-2430**
3,0 l - 24 cm

KATLS - **Z-2440**
4,0 l - 24 cm

KATLS - **Z-2455**
5,5 l - 24 cm

KATLS - **Z-2470**
7,0 l - 24 cm

KATLS - **Z-2490**
9,0 l - 24 cm

Jums pat nav vajadzīgs sarežģītais vāks ar slēdzi vai skrūves tipa slēgšanas mehānismu, jums tagad ir SYNCRO-CLIK®.

**Vāks aizveras ar vienkāršu “klikšķi”.
Vēl viens “klikšķis”, un vāks atkal atvēršies.**

- 1** Rūpīgi izlasiet šīs instrukcijas.
- 2** Ja, gatavojot ēdienu zem spiediena, jums līdzās ir bērni, rūpīgi uzraugiet gatavošanas procesu.
- 3** Neievietojiet ātrvāres katlu sakarsētā cepēskrāsnī.
- 4** Kad ātrvāres katls atrodas zem spiediena, pārvietojiet to ļoti uzmanīgi.
Nepieskarieties karstām virsmām. Saņemiet katlu aiz rokturiem, izmantojot cimdus vai virtuves lupatīņas.
- 5** Nelietojiet ātrvāres katlu nolūkiem, kādiem tas nav paredzēts.
- 6** Pirms lietošanas rūpīgi aizveriet ātrvāres katlu. Lietojiet to saskaņā ar ekspluatācijas instrukciju.
- 7** Nemēģiniet atvērt ātrvāres katlu ar spēku. Vispirms pārlicinieties, vai spiediens ir izlaists saskaņā ar ekspluatācijas instrukciju.
- 8** Nelietojiet ātrvāres katlu bez ūdens, jo tādējādi iespējami nopietni bojājumi.
- 9** Ātrvāres katla saturs nevar pārsniegt 2/3 tā tilpuma. Gatavojot produktus, kas gatavošanas procesa laikā izplešas, piemēram, rīsus vai kaltētus pākšaugus, neaizpildiet katlu vairāk kā līdz pusei saskaņā ar produkta izplatītāja norādījumiem.
- 10** Izmantojiet ekspluatācijas instrukcijā norādītos sildavotus.
- 11** Ja gatavojat gaļu ar ārējo ādas slāni (piemēram, liellopa mēli), kas spiediena dēļ var izplesties, nepārduriet to, jo jūs varat applaucēties.
- 12** Pirms lietošanas pārbaudiet, vai ventīļi ir tīri. Sk. ekspluatācijas instrukciju.
- 13** Nelietojiet ātrvāres katlu cepšanai eļļā zem spiediena.
- 14** Neaizskariet un necentieties modificēt drošības sistēmas, izņemot apkopes operācijas, kas aprakstītas instrukcijā.

15 Izmantojiet tikai jūsu modelim piemērotās Zepter oriģinālās rezerves daļas.

16 Nelietojiet vāku traukiem, kas nav minēti instrukcijā.

17 Nelietojiet ātrvāres katlu, ja konstatētas ārējas nolietojuma vai bojājuma pazīmes.

18 Neatstājiet ātrvāres katlu uz sildavota pārāk ilgi – tas var novest pie sistēmas bojājumiem.

19 Gumijas izolācija var nolietoties. Ja tā izskatās nolietota (redzamas plaisas vai defekti, kā arī gumija kļūst trausla), nomainiet to.

20 Ja kāds no drošības līdzekļiem ir nesekmīgs, nelietojiet ātrvāres katlu; sazinieties ar Zepter servisa centru.

21 SAGLABĀJIET ŠĒS INSTRUKCIJAS.

ĀTRI – pat par 80% īsāks gatavošanas laiks.

VESELĪGI – saglabājas produktu saturā esošās uzturvielas.

IZDEVĪGI – enerģijas ekonomija līdz 60% apmērā.

VIEGLIE LIETOT – Zepter hermētiski aizslēdzamie katliņi ir apzīmēti ar kroņa simbolu. Vieglāk lietot nekā ātrvāres katlu, pat ja agrāk neesat to lietojis.

DROŠI – papildu spiediena ventilis drošībai.

TEHNOLOĢISKS – Termokontroles iekārta (5a) kontrolē gatavošanas procesu.

1 ZEPTER ātrvāres katla princips

SYNCRO-CLIK® hermētiski slēdz visus piemērotos ZEPTER katlus, pārvēršot tos par ideāliem ātrvāres katliem.

Temperatūra trauka iekšienē var pacelties aptuveni par 120°C un radīt spiedienu aptuveni 1 bar apmērā.

Tas nozīmē, ka ēdiena gatavošana aizņem pat par 80% īsāku laiku, vienlaikus ekonomējot līdz 60% enerģijas.

2 Svarīgākie SYNCRO-CLIK® lietošanas noteikumi gatavošanai zem spiediena.

2.1 Vāka aizvēršana un atvēršana.

Pagrieziet rokturi pa kreisi līdz galam (☞). Mehānisms atvēršies. Novietojiet vāku uz virtuves trauka un viegli piespiediet, lai tas pilnībā nosedz katla malas. Pagrieziet slēgšanas mehānisma rokturi pa labi līdz galam (☞). Tagad vāks ir slēgts.

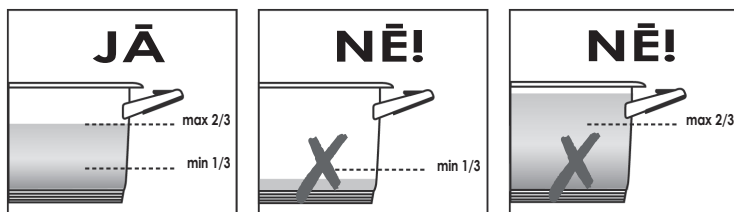


Brīdinājums: Nekādā gadījumā necentieties atvērt vāku ar spēku – mehānisms ir izstrādāts tā, lai to būtu viegli atvērt bez spēka pielikojuma. Ja vāks neaizveras bez spēka pielikojuma, pagrieziet slēgšanas mehānisma rokturi pa kreisi un noņemiet vāku. Vēlreiz uzlieciet to, pagrieziet slēgšanas mehānisma rokturi pa labi un aizveriet vāku. Ja vāku joprojām nav iespējams aizvērt, nepielietojot spēku, sazinieties ar Zepter servisa centru.

2.2 Neaizpildiet katlu vairāk kā par 2/3.

Katrā Zepter pannā vai katlā ar kroņa simbolu ir šķidruma daudzuma indikators.

Trauka saturs nevar būt mazāks par 1/3 trauka tilpuma vai pārsniegt 2/3 trauka tilpuma. Katla saturs nevar pārsniegt pusi tā tilpuma, gatavojot zupas, treknus buljonus, otros ēdienus, kompotus, nelielus gaļas gabalus utt. Gadījumā, ja šis noteikums netiek ievērots, gatavojot ēdienu, kura tilpums ievērojami palielinās, piemēram, zupu, tas var sasniegt vāku un pat pārplūst



cauri vārstam.

ZEPTER klientu rīcībā ir vairāki viena un tā paša diametra, taču dažāda augstuma katli, tāpēc jūs vienmēr varēsiet izvēlēties katlu, kas ir piemērots jūsu iecerētajam ēdienam.

Katlā vienmēr nepieciešams minimāls šķidruma daudzums (ūdens vai buljons), lai katla iekšienē izveidotos tvaiki, kuros tiek gatavots ēdiens. Tā daudzums ir atkarīgs no katla kopējā tilpuma.

2.3 Sakarsēšana un gatavošanas noslēgums.

Kad vāks ir pareizi noslēgts, sakarsējiet katlu uz maksimālas liesmas. Kad spiediena indikators (5b) paceļas (tagad kombinētais vārsts ir slēgts), samaziniet sildīšanu līdz minimumam vai gandrīz līdz minimumam. Sākas ēdiena gatavošana. Pieaugot spiedienam katlā, cauri vārstam var izplūst neliels daudzums tvaika. Īpaši termometra indikators, kas gatavošanas procesa sākumā (spiediena regulators paceļas) vai tūlīt pēc tā sākuma atrodas dzeltenajā zonā, lēnām pārvietojas zaļās zonas virzienā. Ēdiena gatavošanas fināla fāzē šim indikatoram ir jāatrodas aptuveni zaļās zonas vidusdaļā. Lai to panāktu, ir jāregulē sildavota jauda.

2.4 Ievērojiet ieteicamo gatavošanas laiku

Ēdiena gatavošanas laiks norādīts nodaļā "Ieteicamais gatavošanas laiks". Tā atskaitē sākas brīdī, kad paceļas spiediena regulatora vārsts (5b) un jūs samazināt sildavota jaudu.

Nodaļā sniegts standarta gatavošanas laiks, un to iespējams mainīt atbilstoši gatavojamo produktu kombinācijai, lai nodrošinātu labāko gatavošanas rezultātu.

2.5 Ja temperatūras indikators sasniedz sarkano zonu

Tas liecina, ka sildavota jauda ir pārāk liela. Jūs neesat savlaicīgi samazinājis sildavota jaudu, vai tā nav pietiekami samazināta.

Kombinētais vārsts atveras, izlaižot nelielu daudzumu tvaika ar kļušu skaņu. Tādējādi tiek samazināta temperatūra katla iekšienē. Samaziniet sildavota jaudu līdz minimumam.

2.6 Kad gatavošanas laiks ir beidzies

Kad beidzies ieteicamais gatavošanas laiks, samaziniet temperatūru katla iekšienē no apm. 120°C, līdz tā ir zemāka nekā 100°C, kā arī samaziniet spiedienu, līdz jūs varat atvērt vāku.

Iespējami trīs varianti:

- a Uz dažām sekundēm atveriet un aizveriet spiediena regulatoru (5b). Atkārtoti nospiediet to un ļaujiet tam pacelties, - tādējādi šķidrums vai produkti nepārlītu pāri katla malām.
Atkārtojiet šo darbību, līdz spiediena indikators vairs nepaceļas.
Brīdinājums:
Tvaika nosūcējs (3a) nedrīkst būt pavērsts jūsu virzienā.
- b Vārošo katlu ievietojiet izlietnē, kurā ieliets auksts ūdens 5 cm augstumā (izmantojiet cimdus vai virtuves lupatiņas), un pagaidiet, līdz spiediena indikators vairs nepaceļas.
- c Īpašais akutermālais kompaktais dibens nodrošina gatavošanas procesa turpināšanos katla iekšienē, kamēr temperatūra lēnām krītas. Jebkurā gadījumā vāku iespējams atvērt tikai tad, ja spiediena indikators ir pilnībā nolaidies un vairs nepaceļas. Tikai šajā gadījumā iespējams brīvi pagriezt pogu.

Pēc katras lietošanas

Zem tekoša ūdens vai izlietnē ar mīkstu sūkli notīriet vāka mehāniskos elementus, ja tie ir kļuvuši netīri.

Dažas reizes pagrieziet rokturi uz priekšu un atpakaļ. Pārvietojot slēgšanas komponentus, jūs varat notīrīt virsmu zem tā. Noslaukiet to.

Vāku iespējams mazgāt gan trauku mazgājamajā mašīnā, gan ar rokām.

Lai to nomontētu, pagrieziet to pulksteņrādītāju gaitai pretējā virzienā.

Samontējot uzskrūvējiet to uz šķērša pulksteņrādītāju gaitas virzienā.

Ņemiet vērā zemāk sniegtās instrukcijas, lai pilnībā notīrītu SYNCRO-CLIK®:

- a** Noskalojiet vāku.
- b** Nomontējiet vāka pārsegu.
- c** Noņemiet gumijas izolāciju no pārsega apakšdaļas un rūpīgi notīriet to.
- d** Nomazgājiet pārsegu zem tekoša ūdens vai izlietnē ar mīkstu sūkli: mazgājiet vāka pārsegu zem tekoša ūdens vai izlietnē ar mīkstu lupatīņu. Vāku un vāka pārsegu iespējams mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.
- e** Noņemiet kombinēto vārstu (9); notīriet un atkal samontējiet:
 - Atskrūvējiet vārsta apakšdaļu (9a) un notīriet to.
 - Izvelciet virzuli ar atsperi (9b) un notīriet to.
 - Samontējiet abus elementus (9b+9a).
- f** Nomontējiet drošības vārstu (8), notīriet un samontējiet to:
 - Izvelciet vārstu no tā ligzdas.
 - Izvelciet bremzi (8d), atsperi (8c) un vārsta lodi (8b).
 - Nomazgājiet visus elementus tekošā ūdenī.
 - Ievietojiet vārsta korpusā (8a) vārsta lodi, atsperi un bremzi.
 - Ievietojiet vārstu tā ligzdā.

1 ... spiediena indikators nepaceļas sakaršanas fāzē?

Pārbaudiet, vai drošības vārsts ir pareizi samontēts (sk. punktu f nodaļā "Syncro-Click® - tīrīšana un apkope"). Ja problēma saglabājas, tas liecina, ka karstums nav pietiekams. Palieliniet sildavota jaudu līdz maksimumam un nepieciešamības gadījumā novietojiet katlu (izmantojot cimdus vai virtuves lupatiņas) uz lielāka sildavota.

Iespējams, šajā situācijā jūs varat pacelt katlu un to viegli sakratīt, lai tā saturs pārvietotos. Pēc tam novietojiet katlu atpakaļ uz sildavota.

2 ... termokontroles temperatūras indikators (5a) apstājas pie zaļās zonas malas?

Arī šajā gadījumā sildavota jauda nav pietiekama. Palieliniet sildavota jaudu un pagaidiet, līdz indikators pārvietojas pa labi. Tagad samaziniet sildīšanas jaudu. Ja jūs izmantojat ļoti augstu katlu (t.i., jūs gatavojat lielu daudzumu ēdiena), jums ir jāpagaida mazliet ilgāk, pirms samazināsiet sildavota jaudu (pēc tam, kad spiediena indikators ir pacēlies) pēc tam, kad indikators ir pārvietojies līdz zaļajai zonai.

3 ... tvaiks brīvi plūst cauri kombinētajam spiediena vārstam?

Karsēšana ir pārāk spēcīga. Nekavējoties samaziniet to līdz minimumam, līdz kombinētais vārsts automātiski aizveras, un tvaika izplūde tiek pārtraukta.

4 ... termokontroles temperatūras indikators (5a) pāriet sarkanajā zonā pat pie minimālas sildīšanas jaudas?

Temperatūra vēl joprojām ir pārāk augsta. Novietojiet katlu uz mazāka sildavota (izmantojiet cimdus vai virtuves lupatiņas) vai izslēdziet sildavotu uz dažām minūtēm. Ja jūs izmantojat gāzes plīti, uzlieciet uz degļa tirdzniecībā pieejamo difuzoru.

5 ... tvaiks pēkšņi izplūst ar klusu šņākoņu?

Sācis darboties drošības vārsts (8), iespējams, tāpēc, ka kombinētais vārsts nedarbojas. Nekavējoties noņemiet katlu no sildavota (izmantojiet cimdus vai virtuves lupatiņas) un ļaujiet tam atdzist. Kad temperatūras indikators pāriet dzeltenajā zonā, pārliecinieties, vai kombinētais vārsts nav bloķēts. - Demontējiet to un nepieciešamības gadījumā notīriet (sk. punktu e nodaļā "SYNCRO-CLICK® tīrīšana un apkope"). Samontējiet kombinēto vārstu.

- Demontējiet drošības vārstu un notīriet to (sk. punktu f nodaļā "SYNCRO-CLICK® tīrīšana un apkope").

6 ... katls ir aizpildīts vairāk nekā par 2/3?

Labākais risinājums ir izmantot lielāku katlu no jums pieejamā Zepter virtuves trauku sortimenta ar īpašo kroņa attēlu (sk. nodaļu "ZEPTER vāks gatavošanai zem spiediena").

Gatavojot dārzeņus, jūs varat tos pagatavot līdz pusei, atstājot katlu atvērtu, - pārlejiet tiem pāri karstu ūdeni. Tādējādi jūs būtiski samazināsiet to tilpumu. Tagad jūs varat uzlikt uz katla SYNCRO-CLIK® vāku un pabeigt dārzeņu gatavošanu.

Katlā ir jābūt pietiekamam daudzumam šķidruma.

7 ... ēdiena pagatavošanas noslēgumā nav ieteicams zaudēt ēdiena aromātu?

Tvaika izlaišanai nelietojiet tvaika nosūcēju.

Izvēlieties citu iespēju, kā pazemināt temperatūru pirms atvērt katlu (sk. 2.6 nodaļu).

8 ... SYNCRO-CLIK® ir jāuzglabā?

Pirmkārt, notīriet vāku. Neatstājiet vāku uz katla, novietojiet to apgrieztu otrādi, lai gumijas izolācija nesavērtos (6) un gaiss varētu cirkulēt katla iekšienē.



ES ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJA

RAŽOTĀJS: Menfi Industria S.p.A.

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

PRODUKTS: Ātrvāres katls mājsaimniecībai

Diametrs: 240 mm - **Materialis:** ASTM A240 304 vai 316L

Modelis	Katla augstums	Tilpums	Darba tilpums
TF-027-24	60 mm	2,7 litri	1,8 litri
TF-027-24-LS	60 mm	2,7 litri	1,8 litri
TF-040-24	90 mm	4,0 litri	2,7 litri
TF-056-24	125 mm	5,6 litri	3,7 litri
TF-067-24	150 mm	6,7 litri	4,5 litri
TF-090-24	203 mm	9,0 litri	6,0 litri

Modelis	Katla augstums	Tilpums	Darba tilpums
Z-2430	68 mm	3,0 litri	2,0 litri
Z-2440	90 mm	4,0 litri	2,7 litri
Z-2455	125 mm	5,5 litri	3,3 litri
Z-2470	158 mm	7,0 litri	4,7 litri
Z-2490	203 mm	9,0 litri	6,0 litri

Vāka modelis: “ZEPTER SYNCRO-CLIK®” piemērots sekojošiem modeļiem:
TF-420-24, LN-420-24, Z-420-24

Darba spiediens: 1,00 bar

Maksimālais pieļaujamais spiediens PS: 1,50 bar

Kontroles vārsta nominālā atvere: 1,00 bar

Drošības vārsta nominālā atvere: 1,35 bar

Izmantoto atbilstības pārbaudes procedūru vērtējums: Moduļi B + C1

Pilnvarotā iestāde, kas veic pārbaudi: TÜV Italia 0948

Par kvalitātes sistēmu atbildīgā pilnvarotā iestāde:

TÜV Italia 0948

Saskaņotais reglaments: EN 12778:2006 pārbaudei

Izmantotās tehniskās specifikācijas: EN 12983/1

Izstrādājums atbilst direktīvai 97/23/EC

Ražotāja pilnvarotais pārstāvis:

..... *Roberto Benatelli*



ES ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJA

RAŽOTĀJS: Menfi Industria S.p.A.

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

PRODUKTS: Ātrvāres katls mājsaimniecībai

Diametrs: 200 mm - **Materiali:** ASTM A240 304 vai 316L

Modelis	Katla augstums	Tilpums	Darba tilpums
TF-020-20	68 mm	2,0 litri	1,3 litri
TF-025-20	80 mm	2,5 litri	1,7 litri
TF-030-20	97 mm	3,0 litri	2,0 litri
TF-037-20	120 mm	3,7 litri	2,4 litri
TF-042-20	135 mm	4,2 litri	2,8 litri
TF-047-20	150 mm	4,7 litri	3,1 litri
TF-058-20	185 mm	5,8 litri	3,9 litri

Modelis	Katla augstums	Tilpums	Darba tilpums
Z-2020	68 mm	2,0 litri	1,3 litri
Z-2030	97 mm	3,0 litri	2,0 litri
Z-2030-SC	97 mm	3,0 litri	2,0 litri
Z-2042	135 mm	4,2 litri	2,8 litri
Z-2050	163 mm	5,0 litri	3,3 litri
Z-2058	185 mm	5,8 litri	3,9 litri

Vāka modelis: "ZEPTER SYNCRO-CLIK" piemērots sekojošiem modeļiem:
TF-420-20, LN-420-20, Z-420-20

Darba spiediens: 1,00 bar

Maksimālais pieļaujamais spiediens PS: 1,50 bar

Kontroles vārsta nominālā atvere: 1,00 bar

Drošības vārsta nominālā atvere: 1,35 bar

Izmantoto atbilstības pārbaudes procedūru vērtējums: Moduļi B + C1

Pilnvarotā iestāde, kas veic pārbaudi: TÜV Italia 0948

Par kvalitātes sistēmu atbildīgā pilnvarotā iestāde:

TÜV Italia 0948

Saskaņotais reglaments: EN 12778:2006 pārbaudei

Izmantotās tehniskās specifikācijas: EN 12983/1

Izstrādājums atbilst direktīvai 97/23/EC

Ražotāja pilnvarotais pārstāvis:

Roberto Benatelli

ZUPAS

Pupiņas (izmērcētas)	15-20 min.
Zirņi (izmērcēti)	10-15 min.
Zirņi (neizmērcēti)	15-20 min.
Svaigi dārzeņi	4-8 min.
Mannas putra	3-5 min.
Gulašs	15-20 min.
Auzu zupa	3-4 min.
Kartupeļu zupa	4-6 min.
Lēcas (izmērcētas)	8-10 min.
Lēcas (neizmērcētas)	15-20 min.
Pikanta dārzeņu zupa "Minestrone"	8-10 min.
Rīsu zupa	8-10 min.
Liellopa buljons	35-40 min.
Vistas buljons	25-35 min.
Zupa ar makaroniem	3-5 min.
Rīsu un tomātu zupa	8-10 min.
Sīpolu zupa	2-3 min.

OTRIE ĒDIENI

Dažādi dārzeņi	6-7 min.
Lēcas (izmērcētas) ar speķi un kartupeļiem	10 min.
Gaļa ar rīsiem serbu gaumē	8 min.

GAĻAS ĒDIENI

Gulašs	15-20 min.
Gaļas rulete	20-25 min.
Jēra gaļa ar zirņiem	15 min.
Vista (atkarībā no tipa un izmēra)	25-30 min.
Teļa gaļa (sagriezta nelielos gabaliņos)	6 min.
Cepta teļa gaļa	15-20 min.
Teļa frikasē	10 min.
Kāju gabali aukstajai gaļai	15-20 min.
Teļa ragū ar rīsiem	10-12 min.
Tītara kājiņa	25-35 min.
Cepta gaļa	35-45 min.
Karbonāde ar skābiem kāpostiem un kartupeļiem	8-10 min.
Cepta liellopa gaļa	20-25 min.
Rulete	15-25 min.

Cepts šķiņķis	20-25 min.
Vārīts šķiņķis	30-35 min.
Cepta cūkgaļa	20-25 min.
Cūkas kājiņas	35-45 min.
Cūkgaļa ar kāriju	10-15 min.
Cepta kūpināta gaļa	35-45 min.
Teļa un cūkas mēle	20-25 min.
Vērša mēle	50-60 min.

ZIVJU ĒDIENI

Zivju zupa Marseļas gaumē	16 min.
Sautēta zivs ar kartupeļiem	6-8 min.
Zivs baltvīnā ar kartupeļiem	6 min.
Sautēta kazas gaļa	20-25 min.
Zivju ragū	15-25 min.

DĀRZENI

Puķkāposti (atkarībā no šķirnes)	2-6 min.
Vesels puķkāposts	6-8 min.
Pākšu pupiņas	5-7 min.
Endīvijas	6-8 min.
Zaļie zirņi	2-3 min.
Noīrīti un sagriezti kartupeļi	7 min.
Kartupeļi ar mizu	10-15 min.
Kastaņi	5-8 min.
Kolrābji	4-6 min.
Veseli burkāni	10-12 min.
Sagriezti burkāni	4-6 min.
Pildīti pipari	6-8 min.
Sēnes	5-8 min.
Svaigi rožu kāposti	4-6 min.
Saldēti rožu kāposti	8 min.
Galda bietes	15-25 min.
Sarkanie kāposti, galviņkāposti, Savoļas kāposti	5-7 min.
Skābi kāposti	8-10 min.
Melsakne	4-6 min.
Selerija	15-25 min.
Asparāgs	7-8 min.
Pildīti tomāti	2-3 min.

PĀRTIKAS PRODUKTI

Mannas putraimi	3-5 min.
Kartupeļu klīmpas	8-10 min.
Miltu klīmpas	6 min.
Makaroni	3-5 min.
Rīsu pudiņš	10 min.
Brūnie rīsi	15-20 min.
Vārīti rīsi	10 min.

KOMPOTI

Ābolu kompots	1-3 min.
Aprikozes, persiki	3 min.
Bumbieri	3-6 min.
Ķirši, plūmes	2-3 min.
Veseli žāvēti augļi (izmērcēti)	4-5 min.

AUGĻU SULAS

Mellenes	15-20 min.
Zemenes	5-10 min.
Zīlenes	5-10 min.
Avenes	5-10 min.
Plūškoka augļi	5-10 min.
Upenes un jānogas	10-15 min.
Škābās ogas	10-15 min.
Žāvētas plūmes	10-15 min.
Rabarbers	10-15 min.
Ērkšķogas	5-10 min.
Vīnogas	15-20 min.
Plūmes	10-15 min.

Autortiesības

**HOME ART & SALES SERVICES AG -
ZEPTER GROUP**

Sihleggstrasse 23
CH-8832 Wollerau

Citi patenti:

Patents Eiropā	Nr. 0 568 531
Patents ASV	Nr. 5 293 813
Patents KF	Nr. 2 066 543
P.R.C. patents	Nr. 91 104 104.4

ZEPTER UZŅĒMUMI
 ZEPTER ALBANIA, Tirana
 ZEPTER AUSTRALIA, Sydney
 ZEPTER AUSTRIA, Vienna
 ZEPTER AZERBAIJAN, Baku
 ZEPTER BELARUS, Minsk
 ZEPTER BOSNIA AND HERZEGOVINA,
 Sarajevo, Banja Luka
 ZEPTER BRAZIL, São Paulo
 ZEPTER BULGARIA, Sofia
 ZEPTER CANADA, Toronto
 ZEPTER CROATIA, Zagreb
 ZEPTER CZECH REP., Prague
 ZEPTER EGYPT, Cairo
 ZEPTER ESTONIA, Tallinn
 ZEPTER FRANCE, Paris
 ZEPTER GERMANY, Mönchengladbach
 ZEPTER HUNGARY, Budapest
 ZEPTER INDIA, Bangalore
 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 EKSKLUZĪVIE IZPLĀTĪTĀJI
 ARMENIA, Moosmann Pharmaceuticals LLC
 CYPRUS, Life's Quality Ltd
 GEORGIA, Moosmann Pharmaceuticals LLC
 HONG KONG, Wessen
 INDONESIA, P.T. Tri Srikandi Jayya Ind.
 IRAQ, United Pharma International
 ISRAEL, A.L.N. Israel
 JAPAN, Aglex Inc.
 MEXICO, THI of Switzerland SA DE CV
 SAUDI ARABIA, United Pharma International
 SOUTH KOREA, Angel Korea Ltd.
 TAJIKISTAN, Moosmann Pharmaceuticals LLC
 UAE, Amerat AL-Sham Trading
 UZBEKISTAN, Moosmann Pharmaceuticals LLC

 ZEPTER NEATKĀRĪGIE IZPLĀTĪTĀJI
 ANGOLA, Nebojsa CC
 ARMENIA, Travelon Ltd., ArKaEd LLC, Praha Ltd.
 BELGIUM, Haromed BVBA, Trendy Cook
 DENMARK, Govinda Consult APS
 FINLAND, Iiri Heinilä KY
 GEORGIA, King Style
 GERMANY, Sefeld MZV Deutschland GmbH,
 Mack GmbH, Miletic Mladen
 GREECE, Life's Quality Ltd
 HOLLAND, Trendy Cook, Haromed BVBA
 HONG KONG, Gold Beauty Ltd., Solutions Health Care,
 Colourmix Cosmetics Co. Ltd.
 KOSOVO, Home Style
 KUWAIT, Royal Beauty Group Co. W.L.L.
 LEBANON, Maalouf Bros Trading Co. SAL
 LUXEMBOURG, Bijelic Mustafa, Lomoschitz Tibor
 MACAU, Wessen
 MALAYSIA, Sun Health Care (M) Sdn Bhd
 MONGOLIA, Zofir Co. Ltd., Namir LLC
 NAMIBIA, Nebojsa CC
 NORWAY, Malkord AS
 PHILIPPINES, BCP Dermatological Corp.
 PORTUGAL, Lar Puro Lda
 PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA, Glorious Union Medtech
 Corporation (GUMT)
 SINGAPORE, Zen'Yu Pacific Pte Ltd.
 SOUTH AFRICA, Nebojsa CC
 SOUTH KOREA, Woongjin ThinkBig Co. Ltd.
 SWEDEN, Interscandicom, Galo Medical AB
 SWITZERLAND, Z-Elite GmbH, Life Resonance AG, Bamix SA,
 Physiotherapie 011, PWS International AG, Multi Nationaler Vertrieb
 GMBH
 SYRIA, Lady World Trading Co.
 TAIWAN, Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)
 TURKEY, Zepter Koleksiyonlari Paz. Org. Dan.ve Dis Tic. Ltd. Sti.
 UZBEKISTAN, Comfort Ltd. JV
 ZIMBABWE, Nebojsa CC



www.zepter.lv