



ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

СИНХРО-КЛИК (TF-420-20, TF-420-24)

Крышки СИНХРО-КЛИК от ZEPTEK позволяют легко и быстро готовить пищу, даже если до этого Вам не приходилось готовить в скороварке. Такого простого способа приготовления с помощью скороварки до сих пор еще не существовало:

**установить крышку - щелчок - крышка закрыта
и наоборот - щелчок - крышка открыта.**

Крышка СИНХРО-КЛИК 20 см (TF-420-20) совместима только с кастрюлями от ZEPTEK диаметром 20 см, устойчивыми к высокому давлению, с одним из следующих артикулов товара: TF-030-20, TF-037-20, TF-042-20, TF-047-20, TF-058-20, LD-035, LD-045, LD-056, дно которых



• маркировано специальным фирменным знаком в виде короны .

Кроме этого, на дне кастрюль нового дизайна (с бежевыми пластиковыми вставками для ручек) – арт. TF-030-20, TF-037-20, TF-042-20, TF-047-20, TF-058-20 – указаны также:

• один из следующих объемов: 3.0 л, 3.7 л, 4.2 л, 4.7 л, 5.8 л (над логотипом ZEPTEK слева),

• и допустимый уровень давления 1,8 Бар (под логотипом ZEPTEK слева).

Крышка СИНХРО-КЛИК 24 см (TF-420-24) совместима только с кастрюлями от ZEPTEK диаметром 24 см следующих артикулов: TF-040-24, TF-056-24, TF-067-24, TF-090-24.





- 1 Верхняя крышка**
- 2 Крышка (CL2)**
- 3 Поперечина с запирающим механизмом**
- 4 Зажимные скобы**
- 5 Запирающая ручка**
- 5а Индикатор температуры
- 5б Индикатор давления (красный стержень)
- 5в Отверстие для выхода пара
- 5г Положение "открыто"
- 5д Положение "закрыто"
- 6 Резиновое уплотнительное кольцо (CL2)**
- 7 Тепловой датчик**
- 8 Резиновый клапан**
- 8а Резиновый патрон
- 8б Поршень клапана
- 9 Комбинированный клапан**
- 9а Корпус клапана
- 9б Поршень клапана с пружиной и резьбовым соединением
- 9в Клапанная резиновая прокладка
- 9г Поршневая резиновая прокладка

ВНИМАНИЕ! Подробнее информацию по посуде смотрите в Инструкции MASTERPIECE COLLECTION.

Составные части СИНХРО-КЛИК®

ВНИМАНИЕ!

Не допускается разборка запирающего механизма. Любые манипуляции по его разборке могут иметь негативные последствия для его безопасного и функционального применения, вплоть до освобождения фирмы от гарантийных обязательств.

Сковорарка с крышкой СИНХРО-КЛИК

1. Принцип приготовления со сковораркой компании Zepter International
Крышка СИНХРО-КЛИК герметично закрывает кастрюлю от ZEPTEP, превращая ее в идеальную сковорарку. Перегретый пар не выходит наружу, что позволяет доводить температуру внутри кастрюли примерно до 120° С и давление приблизительно до 1 бара. Таким образом, Вы экономите, по сравнению с обычным процессом варки, до 80% времени и до 60% энергии.

2. Основные правила успешного быстрого приготовления в сковорарках с СИНХРО-КЛИК

2.1. Закрывание и открывание крышки

Повернуть запирающую ручку влево до упора. Запирающий механизм повернется. Установить крышку по центру кастрюли, надавить на нее таким образом, чтобы она полностью закрыла края кастрюли. Повернуть запирающую ручку до упора вправо. Теперь крышка закрыта.

Предупреждение: Никогда не применяйте силу для закрытия крышки; механизм изготовлен таким образом, чтобы легко открывался и закрывался, без приложения силы. Если крышка закрывается нелегко, поверните запирающую ручку влево и снимите крышку; установите крышку обратно, поверните запирающую ручку вправо. Если крышка по-прежнему закрывается нелегко, свяжитесь, пожалуйста, с нашей Сервисной службой.

2.2. Не заполнять кастрюлю более чем на 2/3

Маркировка (двойная черта в месте нахождения боковых ручек) указывает на допустимый уровень заполнения кастрюли. При приготовлении супов, жирных бульонов, основных блюд, компотов, цельных кусков мяса и т. п. не наполнять сковорарку более чем наполовину. В противном случае поднимающийся при варке продукт, например, суп, может достичь крышки и



даже выходить под давлением. Являясь покупателем продукции компании ZEPTEK International, Вы располагаете целым набором фирменных кастрюль, отличающихся размерами по высоте, но имеющих одинаковый диаметр. Таким образом, Вы всегда можете выбрать подходящую кастрюлю для приготовления того или иного блюда и количества порций.

2.3. Всегда добавлять в скороварку жидкость для образования пара

В зависимости от вместимости кастрюли в нее необходимо добавлять соответствующее минимальное количество жидкости (воды, бульона) для образования пара, необходимого для приготовления блюд.

Приблизительное количество жидкости в зависимости от емкости:

- до 3 л - около 1 чашки
- от 3 до 5 л - около 1,5 чашек
- более 5 л - около 2 чашек.

2.4. Нагревание и варка до готовности

Заполненную продуктами и закрытую кастрюлю нагревать на плите при положении переключателя на максимальной степени нагрева. Как только поднимется регулятор давления - красный стержень (в таком положении комбинированный клапан закрывается), переключить плиту на следующую, меньшую или на минимальную степень нагрева. Процесс варки начинается. Указатель специального термометра, который в начале процесса варки (момент поднятия красного стержня) находится в желтом диапазоне, начинает медленно перемещаться в зеленый диапазон. В ходе процесса варки до готовности указатель должен находиться примерно в середине зеленого диапазона. Для обеспечения такого положения указателя необходимо отрегулировать соответствующую степень нагрева плиты.

2.5. Соблюдение рекомендаций по продолжительности варки

Как только красный стержень поднимается, и Вы уменьшаете степень нагрева плиты, следует соблюдать рекомендации по продолжительности варки (раздел "Продолжительность варки"). Продолжительность варки приводится ориентировочно и может немного изменяться для получения наилучшего результата, в зависимости от свойств продуктов, из которых готовятся то или иное блюдо.

2.6. Если температурный индикатор перемещается в красный диапазон

Если температурный индикатор перемещается в красный диапазон, это означает, что Ваша плита включена на избыточную подачу тепла: Вы переключили ее с опозданием или на недостаточно низкую степень нагрева. При этом срабатывает комбинированный клапан, и перегретый пар с легким шипением выходит через отверстие для выпуска пара. Температура внутри скороварки падает. В этом случае рекомендуется снять скороварку с плиты (держите скороварку за ручки или используйте перчатки) на короткое время до возвращения температурного индикатора в зеленый диапазон. Переключите плиту на минимальную степень нагрева.

2.7. По истечении указанного времени варки

По истечении указанного времени варки необходимо снизить температуру внутри скороварки со 120°C до менее 100°C, а давление до величины, которая позволит открыть крышку. Для этого необходимо выпустить пар из скороварки или охладить ее.

Для этого можно воспользоваться одним из трех способов:

а) Открыть и закрыть регулятор давления (отверстие для выхода пара) на несколько секунд - т.е. нажать на красный стержень и дать ему подняться несколько раз, чтобы предотвратить переливание жидкости или пищи через края посуды (деталь 5б). Кипящий пар выходит через безопасный клапан (выпускное отверстие). Температурный индикатор медленно перемещается назад в желтый диапазон. После того, как регулятор давления (красный стержень) опустится и не вернется в верхнее положение при снятии пальца, можно открыть крышку.

ВНИМАНИЕ!

При выпуске пара безопасный клапан (выпускное отверстие) должен быть направлен в противоположную от Вас сторону.

б) Горячую скороварку поместить в мойку, наполненную холодной водой примерно на 5 см, и подождать, пока регулятор давления (красный стержень) не опустится вниз (держите скороварку за ручки или используйте перчатки). Только после этого можно снять крышку.

в) Экономная хозяйка выключит плиту заранее, незадолго до окончания времени варки. Благодаря термонакопительным свойствам дна кастрюль, процесс варки еще некоторое время продолжится при медленном понижении температуры. Температурный индикатор медленно перемещается в желтую зону до момента полного опускания регулятора давления (красного стрелки), после чего можно открыть крышку.

Меры предосторожности

1. Внимательно ознакомьтесь с мерами предосторожности.
2. Необходимо повышенное внимание при использовании скороварки, если рядом находятся дети.
3. Не помещайте скороварку в горячую духовку.
4. Будьте очень осторожны при перемещении скороварки, когда она находится под давлением. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Держите скороварку за ручки или пользуйтесь перчатками.
5. Не используйте скороварку не по прямому назначению.
6. Скороварка работает под давлением. Неправильное использование может вызвать ожоги. Перед использованием убедитесь, что прибор закрыт надежно. См. "Инструкцию по эксплуатации".
7. Перед использованием убедитесь, что прибор закрыт надежно.
8. Никогда не открывайте скороварку силой. Убедитесь, что внутреннее давление вернулось к нормальному. См. "Инструкцию по эксплуатации".
9. Не используйте скороварку без предварительного добавления воды, это может привести к серьезным повреждениям. Избегайте полного испарения жидкости.
10. Не наполняйте скороварку более чем на 2/3 объема. При приготовлении разбухающих продуктов, таких как рис или сухофрукты, не наполняйте прибор более чем на 1/2 объема, или руководствуйтесь дополнительными инструкциями, предоставленными производителем.
11. Используйте плиту в соответствии с "Инструкцией по эксплуатации".
12. При приготовлении мяса, имеющего наружную оболочку (наподобие бычьего языка), оболочка может вздуться под действием давления. Не протыкайте вздутую оболочку сразу после приготовления: Вы можете обжечься.
13. При приготовлении кашеобразных блюд перед открыванием скороварки необходимо слегка встряхнуть ее, чтобы предотвратить вероятность разбрызгивания пищи во время снятия крышки.
14. Перед использованием всегда проверяйте чистоту клапанов (См. "Инструкцию по эксплуатации").
15. Не используйте скороварку для жарки на масле под давлением.
16. Не допускают никакие изменения на предохранительных устройствах, за исключением очистки и ухода в соответствии с "Инструкцией по эксплуатации".
17. Используйте только оригинальные запасные части, которые подходят для Вашей модели.
18. Не допускается применение крышки СИНХРО-КЛИК с кастрюлями иных фирм-производителей и кастрюлями от ZEPHER, не указанными в данной Инструкции.
19. Не используйте скороварку при наличии видимых признаков изношенности или повреждений.
20. Не оставляйте скороварку на плите в течение чрезмерно длительного времени, это может нанести ей существенный вред.
21. ХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ.

Уход и чистка

После каждого использования

Повернуть против часовой стрелки, прижимное кольцо и снять верхнюю крышку.

Крышку или запирающий механизм промыть (если они загрязнены) под проточной водой или в мойке, используя мягкую щетку. Несколько раз изменить положение запирающей ручки поворотом влево-вправо. Перемещая подвижные запирающие элементы, можно промыть находящиеся под ними скользкие поверхности. Оставить крышку для высыхания или протереть ее.



После многоразового использования

При необходимости разобрать СИНХРО-КЛИК на составные части и тщательно очистить согласно нижеприведенной инструкции:

- а)** Снять верхнюю крышку и помыть ее.
- б)** Аккуратно снять термометр с пластикового кольца на запирающей ручке и тщательно очистить.
- в)** Снять резиновое уплотнительное кольцо с внутренней стороны крышки и тщательно промыть.
- г)** Промыть детали крышки под проточной водой или в мойке, используя мягкую щетку или губку для посуды. Все детали можно мыть и в посудомоечной машине, при этом необходимо предварительно снять термометр. Термометр очистить отдельно вручную.
- д)** Промыв и высушив детали, установите на место термометр и резиновое уплотнительное кольцо.
- е)** Разобрать комбинированный клапан (на рис. деталь 9), очистить его детали и снова собрать:
 - Открутить рифленый болт, находящийся на внутренней стороне крышки, и снять клапан.
 - Снять поршень клапана из корпуса клапана, потянув его вверх.
 - Очистить обе детали.
 - Затем установить на место (в корпус клапана) поршень клапана, подтолкнув его вниз.
 - Закрепить собранный клапан с внутренней стороны крышки с помощью рифленого болта.
- ж)** Разобрать резиновый клапан, очистить его детали и снова собрать (на рис. деталь 8):
 - Снять резиновый патрон с основания крышки, потянув его на себя.
 - Снять поршень клапана из резинового патрона.
 - Промыть обе детали под проточной водой.
 - Установить поршень клапана в резиновый патрон, проверить правильность установки (широкий конец поршня должен выходить из патрона).Установить резиновый патрон в основание крышки.

Правила безопасности при использовании крышки СИНХРО-КЛИК

1. Используйте крышку СИНХРО-КЛИК только с кастрюлями от ZEPTEP, указанными в данной Инструкции.
 2. Не допускается разборка запирающего механизма.
 3. Не наполнять скороварку более, чем на 2/3 объема (проверьте соответствие с маркировкой внутри скороварки), а в определенных случаях даже более, чем наполовину.
 4. Следить за тем, чтобы в скороварке всегда было достаточное количество жидкости, и чтобы она не испарялась в процессе варки.
 5. При приготовлении кашеобразных блюд кастрюлю перед открыванием крышки несколько раз встряхнуть, чтобы предотвратить вероятность разбрызгивания во время снятия крышки.
 6. Каждый раз перед использованием крышки СИНХРО-КЛИК проверять свободный ход поршня нажатием пальца на мобильный клапанный поршень, находящийся с внутренней стороны крышки.
 7. Не допускаются никакие изменения на предохранительных устройствах (на обоих клапанах с внутренней стороны крышки).
 8. Резиновое уплотнительное кольцо является изнашивающейся деталью, которая требует замены при появлении признаков изнашивания (трещины, хрупкость) или любых других дефектов.
 9. При замене изношенных или поврежденных деталей необходимо использовать только оригинальные запасные части от ZEPTEP.
 10. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации.
- Неправильная эксплуатация крышки СИНХРО-КЛИК может иметь неприятные последствия.
11. Не допускается использование крышки скороварки, если повреждены предохранительные механизмы. Если Вы не можете самостоятельно отремонтировать их с использованием новых запасных частей, или на рынке нет соответствующих запасных деталей, обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу ZEPTEP.

Как поступить, если... (несколько практических советов)

1. ... Индикатор давления (красный стержень) при нагревании не поднимается?

Проверить правильность установки резинового клапана (см. раздел "Синхро-Клик - Уход и чистка"; пункт «е»). Если проблема все еще существует, значит недостаточна степень нагрева плиты. Переключить плиту на максимальный режим нагрева и, в случае необходимости, переставить скороварку на более мощную нагревательную плиту (скороварку поднимать только за ручки или использовать перчатки). Может возникнуть необходимость поднять скороварку двумя руками и слегка встряхнуть, чтобы перемешать ее содержимое, затем снова поставить ее на плиту.

2. ... Указатель термометра достигает зеленого поля и остается там?

Степень нагрева и в этом случае недостаточна. Переключить плиту на более высокую степень нагрева, дождаться перемещения температурного индикатора вправо. Затем уменьшить степень нагрева.

Если Вы готовите в очень высокой кастрюле (т.е. большую порцию), после увеличения степени нагрева рекомендуется подождать чуть дольше, затем уменьшить степень нагрева плиты.

3. ... Указатель термометра перемещается в красную зону, при этом пар выходит через выпускное отверстие (безопасный клапан)?

Чрезмерный нагрев плиты. Немедленно переключить плиту на минимальную степень нагрева или снять скороварку с плиты на некоторое время (необходимо держать скороварку за ручки или использовать перчатки), пока температурный указатель снова не переместится в зеленый диапазон.

4. ... Указатель термометра перемещается в красную зону, даже при включении плиты на минимальную степень нагрева?

Плита еще слишком нагрета. Поставить скороварку на конфорку меньшего размера (необходимо держать скороварку за ручки или использовать перчатки) или выключить плиту на несколько минут. Если Вы пользуетесь газовой плитой, то рекомендуется воспользоваться любой имеющейся в продаже теплоизолирующей подставкой.

5. ... Пар неожиданно стал выходить из-под крышки?

Это означает, что сработал второй предохранительный клапан (резиновый клапан), очевидно, из-за неисправности комбинированного клапана.

Немедленно снять скороварку с плиты и дать остыть (необходимо держать скороварку за ручки или использовать перчатки). Только после остывания скороварки проверить исправность комбинированного клапана. При необходимости разобрать его и очистить (см. раздел "Синхро-Клик - Уход и чистка"; пункт «е»).

Снова собрать комбинированный клапан. Разобрать резиновый клапан и очистить его. Затем установить поршень клапана в резиновый патрон и установить последний в основание крышки (см. раздел "Синхро-Клик - Уход и чистка"; пункт «ж»).

6. ...Скороварка заполнена более чем на 2/3 объема?

Использовать более высокую кастрюлю от ZEPHER.

Если Вы готовите тушеные овощи, рекомендуется предварительно их бланшировать в открытой кастрюле, обдав их горячей водой. Объем значительно уменьшится. Проследить за тем, чтобы в кастрюле было достаточно жидкости, поставить крышку СИНХРО-КЛИК на кастрюлю и завершить процесс готовки.

7. ... Вы хотите сохранить в пище ценные натуральные ароматы?

После завершения процесса готовки не используйте индикатор давления (красный стержень) для охлаждения скороварки и снятия крышки. Воспользуйтесь одним из трех рекомендуемых способов охлаждения скороварки, указанных в разделе 2.7.

8. ...Вам нужен совет относительно хранения крышки СИНХРО-КЛИК?

Вымойте крышку сразу после использования. Не оставляйте ее на кастрюле в закрытом положении, положите ее на кастрюлю внутренней стороной вверх, чтобы тем самым предотвратить деформацию резинового кольца и дать доступ воздуху внутрь кастрюли.



Рекомендации по продолжительности варки

СУПЫ

Суп бобовый (с предварительным замачиванием)	15-20 мин.
Суп гороховый (с предварительным замачиванием)	10-15 мин.
Суп гороховый (без предварительного замачивания)	15-20 мин.
Овощной суп (из свежих овощей)	4-8 мин.
Манная / овсяная каша	3-5 мин.
Суп-гуляш	15-20 мин.
Суп из овсяных хлопьев	3-4 мин.
Картофельный суп	4-6 мин.
Чечевичный суп (с предварительным замачиванием)	8-10 мин.
Чечевичный суп (без предварительного замачивания)	15-20 мин.
Минестрони (мясной или куриный суп с овощами)	8-10 мин.
Рисовый суп	8-10 мин.
Говяжий бульон	35-40 мин.
Куриный бульон	25-35 мин.
Суп с макаронными изделиями	3-5 мин.
Суп томатный с рисом	8-10 мин.
Луковый суп	2-3 мин.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Овощная смесь	6-7 мин.
Чечевица (предв. замоченная) с беконом и картофелем	10 мин.
Мясо с рисом по-сербски	8 мин.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Гуляш	15-20 мин.
Мясо (нарезанное большими кусками)	20-25 мин.
Баранина с горошком	15 мин.
Курица (в зависимости от вида и размера)	25-30 мин.
Телятина (нарезанная мелкими кусочками)	6 мин.
Жаркое из телятины	15-20 мин.
Фрикассе из телятины	10 мин.
Телячья голень	15-20 мин.
Рагу из телятины с рисом	10-12 мин.
Ножка индейки	25-35 мин.
Жаркое из говядины	35-45 мин.
Ребра с квашеной капустой и картофелем	8-10 мин.
Ростбиф (филейная часть говяжьей туши)	20-25 мин.
Рулеты	15-25 мин.
Ветчина (жареная)	20-25 мин.
Ветчина (вареная)	30-35 мин.
Жаркое из свинины	20-25 мин.
Свинные ножки	35-45 мин.
Свинина, приправленная карри	10-15 мин.
Шпигованное жаркое	35-45 мин.
Язык телячий и свиной	20-25 мин.
Язык бычий	50-60 мин.

РЫБА И ДИЧЬ

Тушенная в воде или белом вине рыба	16 мин.
Тушеная рыба с картофелем	6-8 мин.
Рыба заливная в белом вине с картофелем	6 мин.
Ножка косули тушеная	20-25 мин.
Рагу из дичи	15-25 мин.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

Цветная капуста (в зависимости от сорта)	2-6 мин.
Цветная капуста цельная	6-8 мин.
Бобовые стручки	5-7 мин.
Фасоль стручковая	6-8 мин.
Зеленый горошек	2-3 мин.
Картофель очищенный нарезанный	7 мин.
Картофель в мундире	10-15 мин.
Каштаны	5-8 мин.
Кольраби, белая свекла	4-6 мин.
Морковь цельная	10-12 мин.
Морковь нарезанная	4-6 мин.
Перец фаршированный	6-8 мин.
Грибы	5-8 мин.
Капуста брюссельская, свежая	4-6 мин.
Капуста брюссельская, свежемороженая	8 мин.
Свекла	15-25 мин.
Капуста краснокочанная, белокочанная, савойская	5-7 мин.
Квашеная капуста	8-10 мин.
Скорцонера	4-6 мин.
Сельдерей	15-25 мин.
Спаржа	7-8 мин.
Томаты фаршированные	2-3 мин.

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

Манная крупа	3-5 мин.
Картофельные клёцки	8-10 мин.
Хлебные клёцки	6 мин.
Паста (блюда из макаронных изделий)	3-5 мин.
Рисовый пудинг	10 мин.
Очищенный рис	15-20 мин.
Отварной рис	10 мин.

КОМПОТЫ

Яблоки - яблочный компот	1-3 мин.
Абрикосы, персики	3 мин.
Груши	3-6 мин.
Вишни, сливы	2-3 мин.
Замоченные сухофрукты цельные	4-5 мин.

ФРУКТОВЫЕ СОКИ

Ежевика	15-20 мин.
Клубника, земляника	5-10 мин.
Черника	5-10 мин.
Малина	5-10 мин.
Ягоды бузины	5-10 мин.
Черная и красная смородина	10-15 мин.
Кислая вишня	10-15 мин.
Слива	10-15 мин.
Ревень	10-15 мин.
Крыжовник	5-10 мин.
Виноград	15-20 мин.
Десертный виноград	10-15 мин.