

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ULTIMA Kukta 4,0 l, 6,0 l és 7,5 l

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK az EN 12778 szerint

1. Az első használat előtt alaposan tanulmányozza át a HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT.
2. Használat közben ne hagyja a kuktát őrizetlenül, és kizárólag élelmiszerek főzésére használja azt.
3. Minden használat előtt ellenőrizze az üzemi- és a biztonsági szelep működését.
4. Különös elővigyázatossággal használja a kuktát, soha ne érintse meg a forró felületeit.
5. Gyerekek nem tartózkodhatnak a kukta közelében annak használata során.
6. A kuktát legfeljebb a főzőedény 2/3-áig töltse fel, olyan ételek esetében pedig, amelyek hőkezelés következtében megdagadnak – pl. rizs, hüvelyesek, tészta stb. –, az edényt legfeljebb annak feléig töltse fel. Tésztafélék főzésénél a nyomás teljes lecsökkentése után és az edény felnyitása előtt rázza meg a kuktát. Soha ne főzzön víz használata nélkül.
7. Ne helyezzen a kuktába vászon, papír vagy műanyag csomagolásba csomagolt ételt. Azokat az ételeket, melyek a hőkezelés során megdagadhatnak (pl. bőrös hús, marhanyelv stb.), megdagadt állapotban sohase próbálja átszűrni, mivel ez sérülésveszélyes.
8. A kuktát ne nyissa ki, amíg e benne lévő nyomás nincs teljesen lecsökkentve. A kukta nyitása során ne fejtessen ki erőt.
9. A kuktát ne tegye előmelegített sütőbe, és ne használja sült ételek készítésére.
10. A kuktát kizárólag a használati útmutatóban leírtak szerint használja – javítását bízza szakszervizre, csak eredeti alkatrészeket használjon.

FIGYELEM! ÉTELEK NYOMÁS ALATT TÖRTÉNŐ HŐKEZELÉSÉRE SZOLGÁL. A NEM RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT VAGY KARBANTARTÁS SÉRÜLÉSEKET OKOZHAT.

LEÍRÁS

Exkluzív ULTIMA kukta, egyszerűen kezelhető IDEALCOOK nyomásbeállítóval, mely kiválóan alkalmas húsok, halak, zöldségek, köreték és levesek elkészítésére. Az ULTIMA kuktával az ételek sokkal gyorsabban készülnek el, mint a hagyományos főzés során.

Az ULTIMA kuktát első osztályú rozsdamentes acélból készült párolószitával együtt szállítjuk.

A nagy, elfordítható fedőnek köszönhetően az edény kényelmesen nyitható és zárható egy kézzel is.

A 3 biztonsági szeleppel és biztonsági fedővel ellátott kukta használata teljesen biztonságos.

Az ULTIMA kukta első osztályú rozsdamentes acélból készül, az ellenálló műanyagból készült fülei pedig rendeltetésszerű használat esetén nem égetik meg a kezét.

A masszív, háromrétegű szendvicsalj kiváló hőtároló képességének köszönhetően az edény energiatakarékos. A főzéshez elegendő a tűzhelyet alacsonyabb fokozatra kapcsolni, sőt, azt a főzés befejezését megelőzően már ki is lehet kapcsolni.

Az ULTIMA kukta minden tűzhelytípuson alkalmazható: gáz, elektromos, üvegkerámia és indukciós.

Az ULTIMA kukta főzőedénye a hétköznapi főzés során is használható – a TESCOA kuktához tartozó ø 22 cm átmérőjű univerzális fedőt (kód: 702920) keresse üzleteinkben.

ULTIMA DUO kuktakészlet, 4,0 és 6,0 l

Az ULTIMA DUO kuktakészlet két – 4,0 és 6,0 l – főzőedényt, egy univerzális nyomásképző fedőt és egy univerzális üvegfedőt tartalmaz a hétköznapi főzéshez. Az ULTIMA DUO kuktakészlet tökéletesen tárolható, a 4,0 l edény a 6,0 l edénybe helyezhető.

TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ ÜZEMI NYOMÁS AZ ULTIMA KUKTÁBAN

(hal) **0,30 bar**

(szárnyas) **0,50 bar**

(sertés) **0,70 bar**

(marha) **0,90 bar**

Az edény legmagasabb üzemi nyomása 1,05 bar

A KUKTA LEÍRÁSA

1 Üzemi szelep

1a IDEALCOOK nyomásszabályozó és gőzleeresztő

1b Nyomásjelző az edényben

1c Üzemi szelep anyja

1d Nyomásbiztosíték

2 Biztonsági szelep

3 Véletlen kinyílás elleni biztosíték

4 Fedő markolat

5 Fedő

6 Szilikon tömítés

7 A kukta háza

8 Masszív filek

9 Szendvicsalj

10 *Üvegfedő

*Csak az ULTIMA DUO készletnél.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Az edény első használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót. Mossa el a kuktát és az összes alkatrészét meleg vízzel és mosogatószerrel, majd törölje szárazra.

MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT

Szelepek ellenőrzése

Üzemi szelep

Ellenőrizze a fedő alján található üzemi szelep anyájának nyílásait, melyeknek tisztának kell lenniük, nem lehetnek eltömődve. Amennyiben szennyezettek, öblítse át azokat vízsugárral, vagy tisztítsa meg egy megfelelő eszközzel. (A).

Ellenőrizze, hogy az üzemi szelep anyája kellőképp meg van-e húzva, amennyiben nem, húzza meg azt kézzel (B).

Az ellenőrzést követően győződjön meg róla, hogy az IDEALCOOK nyomásszabályozót bármely üzemmódba tudja-e kapcsolni, beleértve a gőzleeresztés üzemmódot is (*gőzleeresztés szimbólum*) (C).

Biztonsági szelep

Nyonja meg a fedő alsó részén található biztonsági szelep közepét, melynek rugóznia kell. Győződjön meg róla, hogy a biztonsági szelep szabadon mozog-e a fedélben, és a tömítése nem károsodott-e (D).

Nyomásjelző

Nyonja meg a fedő alsó részén található biztonsági szelep közepén lévő anyába ágyazott nyomásjelzőt, melynek rugóznia kell (E).

HASZNÁLAT

A kukta nyitása

Fordítsa el a fedő markolatát az óramutató járásával megegyező irányba (F), és vegye le azt a kuktáról (G).

A KUKTÁT KIZÁRÓLAG A GŐZ TELJES LEERESZTÉSÉT KÖVETŐEN NYISSA KI. A KUKTA NYITÁSA SORÁN NE FEJTSEN KI ARÁNYTALANUL NAGY ERŐT.

A kukta feltöltése

A KUKTÁT BIZTONSÁGI OKOKBÓL CSAK ANNAK KÉTHARMADÁIG, A BELSŐ RÉSZEN TALÁLHATÓ „MAX.” JELÖLÉSIG SZABAD FELTÖLTENI.

Olyan ételek esetében, melyek a hőkezelés következtében habzanak vagy megdagadnak – pl. levesek, hüvelyesek, rizs stb. –, az edényt legfeljebb annak feléig töltsé fel, megelőzve ezzel a szelepek eltömődését, és az étel kifutását (H).

SOHA NE FŐZZÖN A KUKTÁBAN VÍZ HASZNÁLATA NÉLKÜL. A MINIMÁLIS VÍZMENNYISÉG 250 ML.

A kukta zárása

Vegye kézbe a kukta fedőjét, merőlegesen helyezze az edényre, fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban, és zárja be a kuktát (J).

Ellenőrizze, hogy az IDEALCOOK nyomásszabályozót bármely üzemmódba tudja-e kapcsolni, beleértve a gőzleeresztés üzemmódot is (gőzleeresztés szimbólum)(C).

A KUKTA ZÁRÁSA SORÁN SOHA NE FEJTSEN KI ARÁNYTALANUL NAGY ERŐT.

FŐZÉS A KUKTÁBAN

Az ideális nyomás beállítása

A FŐZÉS MEGKEZDÉSE ELŐTT AZ IDEALCOOK NYOMÁSSZABÁLYOZÓ ELFORDÍTÁSÁVAL ÁLLÍTSA BE AZ ELÉKÉSZÍTENDŐ ÉTELNEK MEGFELELŐ IDEÁLIS NYOMÁST (K).

(*hal szimbólum*)

Ha az ULTIMA kuktában halat, gyümölcsöt, zöldséget, burgonyát vagy gabonafélét főz, a nyomásszabályozót állítsa (*hal szimbólum*) állásba. Hal és zsenge zöldség készítése esetén ajánljuk a párolósza használatát.

(*szárnyas szimbólum*)

Ha az ULTIMA kuktában szárnyast, nyulat, fiatal vadat stb. főz, a nyomásszabályozót állítsa (*szárnyas szimbólum*) állásba.

(*sertés szimbólum*)

Ha az ULTIMA kuktában sertést, vadat, leves vagy hüvelyeseket főz, a nyomásszabályozót állítsa (*sertés szimbólum*) állásba.

(*marha szimbólum*)

Ha az ULTIMA kuktában marhát, birkát, bárányt főz, a nyomásszabályozót állítsa(*marha szimbólum*) állásba.

BIZONYOS ÉTELEK ELKÉSZÍTÉSÉNél HASZNÁLHAT KÖZTES POZÍCIÓKAT IS, AZ IDEÁLIS NYOMÁS ELÉRÉSE ÉRDEKÉBEN. PÉLDÁUL BORJÚNÁL ÁLLÍTSA A SZABÁLYOZÓT A (*szárnyas szimbólum*) ÉS A (*sertés szimbólum*) KÖZÉ – LÁSD ULTIMA KUKTA INDIKATÍV FŐZÉSI IDŐTARTAM TÁBLÁZAT.

Főzés

A megfelelően feltöltött és lezárt kuktát az ideális nyomás beállítását követően, helyezze a tűzhelyre, melyet kapcsoljon a legmagasabb fokozatra. Az edényt úgy helyezze a tűzhelyre, hogy az IDEALCOOK nyomásszabályozó az edény távolabb eső felén legyen (L).

A piros színű fedő biztosíték rövid időn belül kiemelkedik. Ez azt jelenti, hogy az edényben nyomás épült fel, és a kuktát már nem lehet kinyitni. **Ekkor csökkentse a tűzhely teljesítményét közepesre (a tűzhely teljesítményének kb. 50%-a).**

Egy idő után, amikor az üzemi szelep (M) nyílásán gőz kezd távozni, csökkentse a tűzhely teljesítményét alacsony fokozatra, hogy csak kis mennyiségű gőz távozzon a szelepen!

Nyomásellenőrzés a főzés során

Amint a kuktában nyomás keletkezik, kiemelkedik a nyomásjelző, mely az edényben lévő aktuális nyomás mértékét mutatja (N, O, P, Q).

A főzés során a tűzhelyet mindig olyan fokozatra kapcsolja, hogy az üzemi szelep nyílásán folytonosan kis mennyiségű gőz távozzon. Ha főzés közben nagy mennyiségű gőz távozik az üzemi szelepből, az nem kívánt kondenzációhoz vezet, és a víz az üzemi szelepből a tűzhelyre csöpög.

FIGYELEM! Amennyiben a nyomásjelzőn két fehér körön kívül piros kör is látható (R), az edényben magasabb a nyomás a megengedettnél (1,05 bar). Ilyen esetben azonnal kapcsolja a tűzhelyet a legalacsonyabb fokozatra, és a győződjön meg róla, hogy a nyomásjelző azonnal alacsonyabb pozícióba áll-e. Amennyiben a nyomásjelzőn a tűzhely alacsonyabb fokozatra történő kapcsolását követően is látható a piros kör, azonnal kapcsolja ki a tűzhelyet, és vegye le róla a kuktát. Hagyja kihűlni, és várjon, míg a nyomás teljesen lecsökken, és csak ezt követően nyissa ki az edényt. Tisztítsa meg a szelepeket és biztosítékokat, majd ellenőrizze azok működését a használati útmutatóban leírtak szerint.

Az edényben lévő nyomáson főzés közben is változtathat, ez esetben ügyeljen arra, hogy a nyomásszabályozó kezelése során kiáramló gőz Önrel ellentétes irányban távozzon, használjon konyhai kesztyűt.

FIGYELEM! A FŐZÉSI FOLYAMAT SORÁN ELŐFORDULHAT, HOGY KIS MENNYISÉGŰ GŐZ TÁVOZIK A FEDŐ ÉS AZ ÜZEMI SZELEP PEREME KÖZÖTT IS (S)

A FŐZÉS BEFEJEZÉSE

A gőz leeresztése és a kukta nyitása

A KUKTÁBAN LÉVŐ GŐZT KIZÁRÓLAG A TŰZHELYRŐL VALÓ LEVÉTEL UTÁN ERESSZE LE.

A főzési folyamat befejezését követően vegye le a kuktát a tűzhelyről akkor is, ha a tűzhelyet már korábban kikapcsolta.

A kuktát egy darabig hagyja állni, hogy a benne lévő hőmérséklet és nyomás csökkenjen.

A gőz leeresztését megelőzően győződjön meg róla, hogy az IDEALCOOK nyomásszabályozó az edény távolabb eső felén van. Fordítsa a nyomásszabályozót gőzleeresztő pozícióba, és engedje ki az edényben található összes gőzt (T).

A gőz kiengedése során a nyomásjelző automatikusan leereszkedik az üzemi szelepbe. A gőz kiengedését, és a nyomás lecsökkenését követően a véletlen kinyitás elleni biztosíték is leereszkedik, és a kukta nyithatóvá válik.

Ha a nyomásjelző és a fedő biztosíték a gőz leeresztését követően is felemelkedett állapotban van, akkor az azt jelenti, hogy az edényben továbbra is nyomás van. Ilyen esetben helyezze a kuktát a mosogatóba, és engedjen lassú, hideg vízsugarat a fedőre mindaddig, amíg a nyomásjelző és a véletlen kinyitás elleni biztosíték nem ereszkedik le.

SOHA NE HŰTSE A KUKTÁT HIRTELEN, ERŐS VÍZSUGÁRRAL, NE ÉRJE VÍZ A MŰANYAG ELEMÉKET ILLETVE A KUKTÁT NE MÁRTSA VÍZBE TELJES EGÉSZÉBEN.

SOHA NE NYISSA KI A KUKTÁT A GŐZ LEERESZTÉSÉT MEGELŐZŐEN, MIELŐTT A VÉLETLEN KINYITÁS ELLENI, PIROS SZÍNŰ BIZTOSÍTÉK NEM ERESZKEDIK LE MAGÁTÓL.

A BIZTONSÁGI SZELEPEK MŰKÖDÉSE

Üzemi szelep

Az üzemi szelep az edény üzemi nyomásának szabályozásáért felelős, leereszti a főzés során keletkező felesleges gőzt, a főzés befejezését követően pedig leereszti az összes gőzt az edényből. Az üzemi szelep része a **nyomásbiztosíték** - abban az esetben, ha az üzemi- és biztonsági szelep egyaránt szennyezett, és a kukta nincs időben levéve a tűzhelyről, az edény nyomását az üzemi szelepben található nyomásbiztosítókkal lehet csökkenteni, mely használata során azonnali gőzleeresztés és nyomáscsökkenés keletkezik. A kukta használata során az üzemi szelepnek, és főként a benne található nyílásnak szabadnak kell lennie, tilos letakarni azt pl. konyharuhával vagy konyhai kesztyűvel.

Biztonsági szelep

A biztonsági szelep biztosítékként szolgál az üzemi szelep elszennyeződése esetén. Ha főzés közben hirtelen gőz kezd távozni a biztonsági szelepen keresztül, **azonnal vegye le a kuktát a tűzhelyről**. A lehűlés után nyissa ki a kuktát és forduljon a TESCOA szervizközponthoz.

Véletlen kinyitás elleni biztosíték

Meggátolja a kukta akaratlan nyitását, amíg a gőz nem kerül leeresztésre, és az edényben lévő nyomás le nem csökken.

Nyomásjelző

A nyomásjelző jelzi az edényben lévő pillanatnyi nyomást. Ha a nyomásjelző leereszkedett állapotban van, az edényben nincs üzemi nyomás. Ha a nyomásjelző piros jelzést mutat, az edényben magasabb a nyomás a megengedettnél. Ilyen esetben azonnal kapcsolja a tűzhelyet a legalacsonyabb fokozatra. Amennyiben a nyomásjelzőn a tűzhely alacsonyabb fokozatba történő kapcsolását követően is látható a piros kör, azonnal kapcsolja ki a tűzhelyet, és vegye le róla a kuktát.

GYAKORLATI TANÁCSOK

A FŐZÉSHEZ MINDIG A MEGFELELŐ MÉRETŰ FŐZŐLAPOT VAGY LÁNGOT VÁLASSZA.

A főzőlap átmérője legyen azonos vagy kisebb az edény átmérőjénél! A láng sosem haladhatja meg az edény alját. Gáztűzhelyen történő használat esetén használjon lángelosztó hálót vagy lapot.

Használja ki a háromrétegű szendvicsalj hőtároló képességeit. Kapcsolja ki a tűzhelyet a főzés befejezését megelőzően. A háromrétegű szendvicsaljnak köszönhetően az eltárolt hő a tűzhely lekapcsolását követően is táplálja az edényt.

A kukta főzőedényét fedő nélkül hagyományos fazékként is használhatja a tűzhelyen.

FIGYELMEZTETÉS

Amennyiben **nagy mennyiségű gőz** távozik a kuktából a főzés elején, akkor az edény nincs megfelelően lezárva. A nem megfelelő zárást az alábbiak okozhatják:

- a) A fedő nem megfelelő módon lett az edényre helyezve – ismételje meg a kukta zárásának folyamatát.
- b) A nyomásszabályozó gőzeeresztés pozícióban van – állítsa alacsony- vagy magasnyomású főzés pozícióba.
- c) A fedő szilikon tömítése nincs a helyén – ellenőrizze a tömítést.
- d) A fedő szilikon tömítése sérült – cserélje ki új, eredeti TESCOМА tömítésre.

Ha főzés közben az üzemi szelepről kondenzvíz csöpög a tűzhely felületére, azt az okozza, hogy túl sok gőz távozik az üzemi szelepen keresztül – csökkentse a tűzhely teljesítményét a minimumra.

TÁROLÁS, KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Fedő

A KUKTA FEDŐJÉT NE TISZTÍTSA MOSOGATÓGÉPBEN.

Az üzemi szelep anyáinak nyílásait öblítse át vízsugárral, vagy tisztítsa meg egy megfelelő eszközzel.

A biztonsági szelepet tisztítsa folyó vízzel, miközben a közepét ismételten lenyomja, valamint úgy, hogy az egész szelepet kihúzza.

Ne szerelje le a biztonsági szelepet, a fedő markolatát, fűleit vagy más alkatrészeit.

A KUKTÁT MINDIG FEDŐ NÉLKÜL TÁROLJA.

Edény

A KUKTA FŐZŐEDÉNYE MOSOGATÓGÉPBEN IS MOSHATÓ.

Legelső használat előtt a kuktát alaposan mossa el, és törölje szárazra, az edényt minden használat után szintén mossa el, így biztosítva annak tartósan tökéletes megjelenését.

A kuktát hétköznapi tisztítószerrel tisztítsa, soha ne használjon agresszív anyagokat, vegyszereket vagy éles eszközöket. A kuktát speciális, rozsdamentes edények tisztítására szolgáló szerekkel is tisztíthatja, ilyen esetben ajánljuk a **ProfiMATE tisztítószer rozsdamentes acél edényekre 500 ml, Aloe vera (kód: 903130)** termékünket.

Makacs szennyeződések esetén áztassa be az edényt vízbe vagy mosogatószeres vízbe.

A kuktát minden mosogatás után törölje szárazra.

Figyelmeztetés: Csak a forrásban levő vizet sózza!

Ha hideg vízbe tesz sót, az a konyhasó magas koncentrációját idézheti elő az edény alján, melynek következtében világos foltok jelenhetnek meg azon, ún. lyuk-korrózió következtében. Ezek a foltok semmilyen módon nincsenek befolyással az edény működésére, ártalmatlanságára, nem minősülnek a termék meghibásodásának, és nem képezhetik reklamáció tárgyát sem.

Amennyiben az edény belsejében fehér lerakódások vagy szivárványos elszíneződések jelennek meg, tisztítsa le azokat ecettel, néhány csepp citromlével vagy speciális, rozsdamentes edények tisztítására szolgáló tisztítószerrel. Kizárólag olyan üledékről van szó, melyek képződése a víz vegyi összetételének függvénye.

Mosogatógépben történő tisztítás esetén ügyeljen rá, hogy az edény ne érintkezzen más fém eszközökkel, ellenkező esetben az edényen rozsdás vagy világos foltok jelenhetnek meg az ún. kontakt korrózió következményeként. **A program lejártá után nyissa ki a mosogatógép ajtaját, és mihamarabb vegye ki belőle az edényt.**

Korrózió víz által is kerülhet egyik edényről a másikra, ezért a tökéletes megjelenés megőrzésének érdekében korlátozottan vagy egyáltalán ne tisztítsa a kuktát mosogatógépben.

5 év garancia

A garancia nem vonatkozik a következő esetekre:

- a terméket nem a **Használati útmutatóban** foglaltak szerint használták
- a terméken nem engedélyezett javítások és módosítások kerültek végrehajtásra
- a termékbe az eredetitől eltérő alkatrészek kerültek beépítésre
- a termék ütés vagy esés következtében sérült meg
- a termék a rendeltetésszerű használat során elhasználódott, kivételt képez ez alól az anyaghiba okozta meghibásodás

Reklamációs igényével forduljon értékesítőjéhez vagy a **TESCOMA** szervizközpontjához. A szervizközpontok aktuális listáját a www.tescoma.hu oldalon találja.

A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET BÁRMELY OLYAN MEGHIBÁSODÁSÉRT, AMELY A KUKTA EZEN HASZNÁLATI UTASÍTÁSBAN FOGLALTAKKAL ELLENTÉTES MÓDON TÖRTÉNŐ HASZNÁLATÁBÓL ERED.

TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ ELKÉSZÍTÉSI IDŐTARTAMOK AZ ULTIMA KUKTÁVAL TÖRTÉNŐ FŐZÉS SORÁN

Az itt feltüntetett elkészítési időtartamok az adott ételtípushoz beállított ideális nyomás esetén érvényesek, és attól a pillanattól számítandók, amikor az üzemi szelepen át a gőz távozni kezd. Ekkor kapcsolja a tűzhelyet alacsonyabb fokozatra. Minden megadott időtartam tájékoztató jellegű, amely az alapanyagok típusától, mennyiségétől, minőségétől, kiinduló hőmérsékletétől, a tűzhely típusától stb. függ. A megadott időtartamok a gyakorlatban változhatnak, ezeket a saját tapasztalatából kiindulva tudja meghatározni.

HÚS

Marhahús **nyomásszabályozó (grafikus szimbólum) idő percben megadva**

Tekercs *marha* 20–30
Sült *marha* 30–40
Bélszín *marha* 30–40
Húsleves *marha* 35–40
Nyelv *marha* 45

Sertés
Füstölt oldalassertés 20
Tekercs *sertés* 20–30
Főtt csülök *sertés* 25–30
Sült *sertés* 30–35

Borjú
Sült *szárnyas/sertés között* 12–15
Fej *szárnyas/sertés között* 15
Lábszár *szárnyas/sertés között* 15–20
Nyelv *szárnyas/sertés között* 15–20

Bárány
Comb *marha* 30

Szárnyas
Galamb *szárnyas* 8–10
Csirke *szárnyas* 15
Tyúk *szárnyas* 15–20
Liba aprólék *szárnyas* 15

Vad
Nyúl *szárnyas* 15
Mezei nyúl *szárnyas* 15
Őzgerinc *szárnyas/sertés között* 10
Fűszeres nyúl *szárnyas* 10–15
Őzcomb *sertés* 20–30

HAL, GYÜMÖLCS ÉS ZÖLDSÉG

Halak idő percekben

Mennyiség függvényében *hal* 6–10

Burgonya
Szeletelt, sózott burgonya *hal* 7–9
Héjában főtt burgonya *hal* 10–15

Gyümölcs
Szeletelt alma *hal* 2–5
Szeletelt körte *hal* 2–5

Zöldség
Spenót *hal* 2–3
Paprika *hal* 3–4
Szeletelt zeller *hal* 3–5
Szeletelt fokhagyma *hal* 4
Brokkoli *hal* 5–6
Befőzött bab *hal* 5–6

Karakábé *hal* 5–6
Répa *hal* 6–8
Spárga *hal* 6–10
Kelbimbó *hal* 8–10
Karfiol rózsa *hal* 8–9
Fejes káposzta *hal/szárnycsok között* 7–12
Lila káposzta *hal/szárnycsok között* 8–10
Savanyú káposzta *hal/szárnycsok között* 10–12
Egész karfiol *hal/szárnycsok között* 15–18

LEVESEK, HÜVELYESEK ÉS GABONAFÉLÉK

Levesek **idő percekben**

Gomba *hal* 2–5
Tyúkhúsleves *sértés* 25–30
Marhafarok *sértés* 25–30

Hüvelyesek

Beáztatott zöldborsó *hal* 10–12
Beáztatott bab *hal* 25–30

Zab és kukorica **idő percekben**

Zabliszt *hal* 5
Zabpehely *hal* 6
Zabdara *hal* 6
Kukorica *hal* 10

Rizs **perc**

Rizskása *hal* 7–8
Rizottó *hal* 5–7