SYNCRO-CLIK

(TF-420-20, TF-420-24)

ZEPTER vāki SYNCRO-CILK ļauj viegli un ātri pagatavot ēdienu, pat ja jums nav nācies gatavot ātrvāres katlā. Tik vienkārša pagatavošanas veida ar ātrvāres katlu līdz šim nav bijis:

Uzlikt vāku — klikšķis — vāks aizvērts, un pretēji — klikšķis — vāks atvērts

Vāks SYNCRO-CLIK 20 cm (TF-420-20)savienojams tikai ar ZEPTER katliem 20 cm diametrā, izturīgiem pret spēcīgu spiedienu, ar kādu no precēm ar artikulu: TF-030-20, TF-037-20, TF-042-20, TF-047-20, TF-058-20, LD-035, LD-045, LD-056, kuru apakšpusē atrodas marķējums ar kroni .

Bez tam, jaunā dizaina katlu apakšpusē (ar smilškrāsas plastmasas ieliktņiem rokturos)— art. TF-030-20, TF-037-20, TF-042-20, TF-047-20, TF-058-20 — norādīts:

- **Viens no šādiem tilpumiem: 3.0 l, 3.7 l, 4.2 l, 4.7 l, 5.8 l**
(virs ZEPTER logotipa pa kreisi),

- **Un pieļaujamais spiediens 1,8 bar**
(zem ZEPTER logotipa pa kreisi).

Vāks SYNCRO-CLIK 24 cm (TF-420-24) savienojams tikai ar ZEPTER katliem 24 cm diametrā ar kādu no precēm ar artikulu: TF-040-24, TF-056-24, TF-067-24, TF-090-24.

1. Virsējais vāks
2. Vāks (CL2)
3. Bloķēšanas mehānisms
4. Skavas
5. Atslēga-rokturis
5a Temperatūras indikators
5b Spiediena indikators (sarkanā poga)
5c Atvere tvaika izvadei
5d Stāvoklis «atvērts»
5e Stāvoklis «aizvērts»
6. Gumijas gredzens-blīve (CL2)
7. Siltuma rādītājs
8. Gumijas vārsts
8a Gumijas ieliktnis
8b Virzuļa vārsts
9. Kombinēts vārsts
9a Vārsta korpuss
9b Virzuļa vārsta atsperes un skrūves savienojums
9c Vārstu gumijas starplikas
9d Virzuļa gumijas starplikas

SYNCRO-CILK® sastāvdaļas

UZMANĪBU! Nav pieļaujama slēdzējmehānisma izjaukšana. Jebkuras manipulācijas var izraisīt negatīvas sekas priekšmeta drošai un funkcionālai lietošanai, kā arī rezultātā firma neuzņemas atbildību par produkta garantiju.

Spiediena katls ar vāku SYNCRO-CLIK

1. Kompānijas Zepter International spiediena katla gatavošanas principi

Vāks SYNCRO-CLIK hermētiski noslēdz ZEPTER katlu, pārvēršot to ideālā spiediena katlā.

Sakarsētais tvaiks netiek ārpus katla, kas ļauj katla iekšienē nodrošināt temperatūru līdz apmēram 120° C un spiedienu līdz amēram 1 bar. Tādā veidā Jūs ekonomējat, salīdzinot ar parastu vārīšanas procesu, līdz 80% laika un līdz 60% enerģijas.

2. Pamatnoteikumi veiksmīgai ātrai gatavošanai ar spiediena kaltu ar vāku SYNCRO-CLIKO

2.1 Vāka atvēršana un aizvēršana

Pagrieziet bloķēšanas rokturi pa kreisi, līdz tas apstājas. Bloķēšanas ierīce atveras.

Novietot vāku virs katla, uzspiest uz tā tādā veidā, lai tas pilnībā parklāj katla malas. Pagriezt bloķēšanas rokturi pa labi, līdz tas apstājas. Tagad vāks ir aizvērts.

Brīdinājums: Nekad neizmantojiet spēku, lai aizvērtu vāku; mehānisms ir izgatavots tādā veidā, lai būtu viegli atverams un aizverams bez spēka izmantošanas.

Ja vāku ir grūti aizvērt, pagrieziet bloķēšanas rokturi pa kreisi un noņemiet vāku, vēlreiz novietojiet vāku uz katla un pagrieziet rokturi pa labi. Ja vāku joprojām grūti aizvērt, lūdzu, sazinieties ar mūsu Servisa dienestu.

2.2 Nepiepildīt katlu varāk par 2/3

Marķējums (dubulta atzīme sānu rokturu atrašanās vietās)norāda pieļaujamo katla satura līmeni. Gatavojot zupas, treknus buljonus, pamatēdienus, kompotus, veselus gaļas gabalus u.t.t, nepiepildīt katlu vairāk kā līdz pusei. Pretējā gadījumā produkti vārīšanās gaitā var pacelties līdz katla vākam, pat radīt spiedienu.

Kļūstot par ZEPTER International preču pircēju, Jūs iegūstat firmas katlu komplektu, kas atšķiras pēc izmēra augstumā, bet tiem ir vienāds diametrs. Tādā veidā Jūs vienmēr varat izvēlēties piemērotu katlu viena vai otra ēdiena pagatavošanai un tā daudzumam.

2.3 Vienmēr pievienot šķidrumu tvaika radīšanai

Atkarībā no katla tilpuma, tajā nepieciešams iepildīt atbilstošu šķidruma(ūdens, buljons) daudzumu, lai veidotos tvaiks, kas nepieciešams ēdiena pagatavošanas procesā.

Aptuvenais šķidruma daudzums atkarībā no tilpuma:

līdz 3 l — apmēram 1 tase

no 3 līdz 5 l — apmēram1,5 tase

vairāk kā 5 l — apmēram 2 tases.

2.4 Karsēšana un vārīšana līdz ēdiens gatavs

Ar produktiem piepildītu un aizvērtu katlu uzkarsēt uz plīts, novietojot slēdzi uz maksimālo karsēšanas režīma pakāpi.

Tiklīdz spiediena regulators paceļas līdz sarkanajai sadaļai(tādā stāvoklī vārsts aizveras), pārslēgt plīti uz nākamo mazāko vai minimālo karsēšanas režīmu.

Speciāla termometra rādītājs, kurš vārīšanas procesa sākumā(sarkanās pogas pacelšanās momentā) atrodas dzeltenajā sadaļā, sāk pamazām pāŗvietoties uz zaļo sadaļu .

Vārīšanas proces gaitā līdz gatavībai rādītājam jāatrodas apmēram zaļās sadaļas vidū. Lai nodrošinātu šādu rādītāja pozīciju, ir nepieciešams atbilstoši noregulēt plīts karsēšanas režīmu.

2.5 Norādījumu ievērošana vārīšanas gaitā.

Tiklīdz sasniegta sarkanā sadaļa un Jūs samazināt plīts karsēšanas režīmu, jāievēro vārīšanas gaitas norādījumi(nodaļa»Vārīšanās gaita») Vārīšanās gaita norit orientējoši un var nedaudz mainīties, lai iegūtu vislabāko rezultātu, tā ir atkarīga no produktu, kas tiek izmantoti ēdiena gatavošanā, īpašībām.

2.6 Ja temperatūras indikators pārvietojas uz sarkano sadaļu.

Ja temperatūras indikators pārvietojas uz sarkano sadaļu, tas nozīmē, ka Jūsu plīts ieslēgta pārāk augstā karsēšanas režīmā, vai nu Jūs to pārslēdzāt ar nokavēšanos, vai arī karstums ir pārāk liels — plīts nav pārslēgta uz nepieciešamo zemāko karstumu. Šādā situācijā iedarbojas kombinētais vārstulis un pārkarsētais tvaiks ar vieglu šņākoņu tiek izvadīts pa tvaika novirzīšanas atveri. Temperatūra spiediena katlā krītas. Šādā gadījumā ieteicams katlu noņemt no plīts(turiet katlu aiz rokturiem vai izmantojiet virtuves cimdus) uz īsu brīdi, līdz temperatūras indikators atgriežas zaļajā sadaļā. Ieslēdziet plīti uz viszemāko karsēšanas režīmu un novietojiet katlu uz tās.

2.7 Norādītā vārīšanas laika beigšanās

Ja ir pagājis norādītais nepieciešamais vārīšanās laiks, nepieciešams samazināt temperatūru katla iekšienē no 120°C līdz mazākais 100°C, bet spiedienu līdz lielumam, kas ļauj atvērt vāku. Tam nepieciešams izlaist tvaiku no katla vai atdzesēt to.

Lai to izdarītu, var izmantot vienu no 3 veidiem:

a) Atvērt un aizvērt spiediena regulatoru(atveri tvaika izvadīšanai)uz dažām sekundēm — t.i. uzspiest uz sarkanās pogas un ļaut tai pacelties dažas reizes, lai novērstu šķidruma vai ēdiena noplūdi gar trauka malām(detaļa 56).

Verdošais tvaiks tiek novadīts caur drošības vārstu(izvades atvere).

Temperatūras indikators lēnām pārvietojas atpakaļ dzeltenajā sadaļā. Pēc tam, kad spiediena regulators (sarkanā poga) atlaižas un vairāk nenonāk augšējā pozīcija, kad noņem pirkstu, var atvērt vāku.

UZMANĪBU!

Tvaika novirzīšanas laikā drošības vārstam(atverei) jābūt vērstam uz pretējo pusi no Jums.

b) Karstu katlu ievietot ar aukstu ūdeni(apm.5 cm) piepildītā izlietnē, kamēr spiediena regulators(sarkanā poga) nenolaižas uz leju(turiet katlu aiz rokturiem vai izmantojiet virtuves cimdus). Tikai pēc tam variet atvērt katlu.

c) Taupīga saimniece izslēgs plīti laicīgi, kādu laiciņu pirms vārīšanas beigām. Pateicoties katla dibena energo taupošajām īpašībām, vārīšanās process kādu laiku vēl turpināsies, pamazām samazinoties temperatūrai. Temperatūras indikators pamazām pārvietojas uz dzelteno sadaļu līdz brīdim, kad nolaidīsies spiediena regulators(sarkanā poga), pēc tam var atvērt vāku.

Piesardzības ievērošanas pasākumi

1. Uzmanīgi iepazīstieties ar piesardzības pasākumiem.
2. Nepieciešama paaugstināta uzmanība, izmantojot spiediena katlu, ja blakus atrodas bērni.
3. Neievietojiet spiediena katlu karstā cepeškrāsnī.
4. Esiet ļoti uzmanīgi, pārvietojot katlu, kad tas atrodas spiediena režīmā. Neaizskariet karstās virsmas.
5. Turiet katlu aiz rokturiem vai izmantojiet virtuves cimdus.
6. Neizmantojiet spiediena katlu tam neparedzētai lietošanai.
7. Ātrvāres katls darbojas zem spiediena. Nepareiza lietošana var izraisīt apdegumus. Pirms lietošanas pārliecinieties, ka vāks ir cieši aizvērts.
8. Skat. «Lietošanas instrukciju».
9. Pirms lietošanas pārliecinieties, ka katls ir sagatavots darbam.
10. Nekad neatveriet ātrvāres katlu ar spēku. Pārliecinieties, ka iekšējais spiediens ir atgriezies normālā pozīcijā. Skat. «Lietošanas instrukciju»
11. Neizmantojiet spiediena katlu, nepievienojot ūdeni, kas var radīt nopietnus bojājumus. Izvairieties no pilnīgas šķidruma iztvaikošanas.
12. Nepiepildiet katlu vairāk par 2/3. Gatavojot briestošus produktus, rīsus, žāvētus augļus u.tml., nepiepildiet katlu vairāk par ½ apjomā, vai rīkojieties saskaņā ar ražotāja instrukcijām.
13. Izmantojiet plīti saskaņā ar «Lietošanas instrukciju»
14. Gatavojot gaļu ar ārējo apvalku(liellopu mēle u.tml.), apvalks var uzpūsties spiediena ietekmē; nepārduriet to uzreiz pēc pagatavošanas: Jūs variet applaucēties.
15. Gatavojot biezus ēdienus pirms vāka atvēršanas katlu viegli pakratīt, lai novērstu iespējamo ēdiena izšļakstīšanos, ņemot nost katla vāku.
16. Pirms lietošanas vienmēr pārliecinieties par vārsta tīrību(Skat. «Lietošanas instrukciju»)
17. Neizmantojiet spiediena katlu cepšanai ar taukvielām.
18. Nedrīkst veikt nekādas izmaiņas drošības ierīcēs, tīrīšana un apkope veicama saskaņā ar lietošanas instrukciju.
19. Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves detaļas, kas atbilst Jūsu modelim.
20. Nav pieļaujama vāka SYNCRO-CLIK izmantošana citu ražotāju firmu katliem vai ZEPTER katliem, kas nav norādīti šajā instrukcijā.
21. Neizmantojiet spiediena katlu, ja novērojat nodilumu vai kādus bojājumus.
22. Neatstājiet ātrvāres katlu uz plīts ilgstoši, tas var radīt plītij būtisku kaitējumu.
23. SAGLABĀJIET LIETOŠANAS INSTRUKCIJU.

Kopšana un tīrīšana.

Pēc katras lietošanas

Pagriezt pretēji pulksteņa rādītāja virzienam vakuma gredzenu un noņemt virsējo vāciņu.

Vāciņu vai bloķēšanas ierīci nomazgāt(ja tie ir netīri) zem tekoša ūdens vai izlietnē, izmantojot mīkstu suku. Vairākas reizes pagrozīt aizlēdzošo rokturi pa labi pa kreisi.

Pārvietojot slēdzējmehānismu var izmazgāt zem tā esošo slideno virsmu. Atstāt vāku nožūt vai noslaucīt to.

Pēc vairākkārtējas izmantošanas

Pēc nepieciešamības izjaukt SYNCRO-CLIK pa sastāvdaļām un rūpīgi iztīrīt saskaņā ar instrukciju:

a) Noņemt virsējo vāciņu un rūpīgi to notīrīt.

b) Uzmanīgi noņemt termometru no plastmasas gredzena uz slēdzējroktura un rūpīgi notīrīt.

c) Noņemt vāka iekšpuses blīvējošo gumijas gredzenu un rūpīgi nomazgāt.

d) Nomazgāt vāciņa detaļas zem tekoša ūdens vai izlietnē, izmantojot mīkstu suku vai trauku mazgāšanas sūkli. Visas detaļas var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, vispirms noņemot termometru. Termometrs tīrāms atsevišķi ar rokām.

e) Noskalojiet un izžāvējiet detaļas, ievietojiet termometru un gumijas blīvējošo gredzenu vietā.

f) Izjaukt kombinēto vārstu (zīmējumā detaļa 9), iztīrīt detaļas un salikt atkal kopā:

Atskrūvēt rievoto skrūvi, kas atrodas vāka iekšpusē, un noņemt vārstu.

Noņemt virzuļa vārstu no vārsta korpusa, pavelkot to uz augšu.

Attīrīt abas detaļas.

Pēc tam visu salikt atpakaļ(vārsta korpusā), paspiežot to uz leju.

Nostiprināt vārstu vāka iekšpusē ar rievotās skrūves palīdzību

g) Noņemt gumijas vārstu, attīrīt tā detaļas un atkal pievienot(zīmējumā detaļa 8):

Noņemt gumijas vāciņu no vāka pamatnes, velkot uz savu pusi.

Izņemt vārsta virzuli no gumijas ietvara.

Nomazgāt abas detaļas zem tekoša ūdens.

Ievietot vārsta virzuli gumijas ietvarā, pārbaudīt, vai ievietots pareizi(platajai virzuļa daļai jāatrodas ietvara ārpusē). Ievietot gumijas ietvaru vāka pamatnē.

Drošības noteikumi, lietojot vāku SYNCRO-CLIK

1. Izmantojiet vāku SYNCRO-CLIK tikai ar ZEPTER šajā instrukcijā norādītajiem katliem.
2. Nav pieļaujama bloķēšanas mehānisma izjaukšana.
3. Nepiepildīt ātrvāres katlu pilnāku par 2/3 apjoma(pārbaudiet atbilstību katla iekšpusē), bet atsevišķos gadījumos apjoms nedrīkst pārsniegt vairāk kā pusi.
4. Sekot līdzi, lai katlā vienmēr būtu pietiekams šķidruma daudzums un lai tas neiztvaikotu vārīšanas procesā.
5. Gatavojot biezus ēdienus pirms vāka atvēršanas, katlu viegli pakratīt, lai novērstu iespējamo ēdiena izšļakstīšanos, ņemot nost katla vāku.
6. Katru reizi pirms SYNCRO-CLIK izmantošanas pārbaudīt brīvu pieeju vārstulim, nospiežot ar pirkstu uz mobilā virzuļa vārsta, kas atrodas vāka iekšpusē.
7. Nav pieļaujamas nekādas izmaiņas paredzētajās drošības ierīcēs (uz abiem vārstuļiem vāka iekšpusē).
8. Gumijas rinķis ir nolietojama detaļa, kuru nepieciešams nomainīt, tiklīdz parādās nodiluma pazīmes vai kādi citi defekti(plaisas, trauslums).
9. Nolietoto vai bojāto detaļu nomaiņai izmantot tikai oriģinālās ZEPTER rezerves detaļas.
10. Uzmanīgi iepazīstieties ar lietošanas instrukciju. Nepareiza SYNCRO-CLIK vāka lietošana var radīt nepatīkamas sekas.
11. Nav pieļaujama ātrvāres vāka izmantošana, ja ir bojāti drošības mehānismi. Ja Jūs nevarat patstāvīgi nomainīt pret jaunām rezerves detaļām vai tirgū nav pieejamas atbilstošas rezerves detaļas, vērsieties, lūdzu, ZEPTER apkalpošanas dienestā.

Kā rīkoties, ja... (daži praktiski padomi)

1. ... Spiediena indikators (sarkanā poga) karsēšanas laikā nepaceļas?

Pārbaudīt, vai pareizi ievietots gumijas vārsts (skat.nodaļu «SYNCRO-CLIK-apkope un tīrīšana»; punkts «e»). Ja problēma joprojām pastāv, tātad nav pietiekami sakarsēta plīts. Jāpārslēdz plīts uz maksimālo karstumu un nepieciešamības gadījumā jāpārvieto katls uz spēcīgāku sildošo virsmu(ātrvāres katlu pārvietot tikai, turot aiz rokturiem vai izmantojot viruves cimdus)

Var rasties nepieciešamība pacelt spiediena katlu ar abām rokām un viegli pakratīt, lai samaisītu katla saturu, pēc tam atkal novietot to uz plīts.

2. ... Termometra rādītāji sasniedz zaļo sadaļu un tur paliek?

Arī šajā gadījumā karstuma pakāpe nav pietiekama. Pārslēgt plīti uz daudz lielāku karstumu, sagaidīt temperatūras indikatora pārvietošanos pa labi. Pēc tam samazināt karsēšanas pakāpi.

Ja jūs gatavojat ļoti augstā katlā(t.i. lielu porciju), pēc karsēšanas pakāpes paaugstināšanas ieteicams pagaidīt mazliet ilgāk, tikai tad samazināt plīts sildvirsmas karstumu.

3. ... Termometra rādītāji pārvietojas sarkanajā sadaļā, notiek iztvaikošana pa novadīšanas atveri(drošības vārstuli)?

Pārāk karsta plīts. Nekavējoties pārslēgt plīti uz minimālo režīmu vai noņemt ātrvāres katlu no plīts uz kādu laiku(turēt spiediena katlu aiz rokturiem vai izmantojot virtuves cimdus), kamēr temperatūras rādītājs atkal neatgriežas zaļajā sadaļā.

4. ...Termometra rādītāji sniedzas sarkanajā zonā, pat ja plīts ir ieslēgta minimālajā karsēšanas režīmā?

Plīts joprojām ir pārāk karsta. Novietot katlu uz mazākas sildvirsmas(nepieciešams turēt aiz rokturiem vai izmantot virtuves cimdus) vai izslēgt plīti uz dažām minūtēm. Ja Jūs lietojiet gāzes plīti, ieteicams izmantot jebkuru pārdošanā esošu siltumizolējošu paliktni.

5. ... Tvaiks negaidot sāk nākt garām vāka malām?

Tas nozīmē, ka sāka darboties otrs rezerves vārsts (gumijas vārsts), acīmredzot kombinētā vārsta mazspējas dēļ.

Nekavējoties noņemt spiediena katlu no plīts un ļaut atdzist(nepieciešams turēt katlu aiz rokturiem vai izmantot virtuves cimdus). Tikai pēc spiediena katla atdzišanas pārbaudīt kombinētā vārsta stāvokli. Pēc nepieciešamības izjaukt to un iztīrīt(skat.nodaļu «SYNCRO-CLIK-apkope un tīrīšana»; punkts «e»).

Atkal savienot kombinēto vārstu. Demontēt un iztīrīt gumijas vārstu. Pēc tam ievietot vārstuli gumijas ietvarā un ietvaru ievietot vāka pamatnē(skat.nodaļu»SYNCRO-CLIK-apkope un tīrīšana»).

6. ...Spiediena katls piepildīts vairāk par 2/3?

Izmantot daudz lielāku ZEPTER katlu.

Ja Jūs gatavojiet sautētus dārzeņus, ieteicams iepriekš tos blanšēt katlā bez vāka, aplejot tos ar karstu ūdeni.

Apjoms būtiski mazināsies. Sekot līdzi, lai katlā būtu pietiekams daudzums šķidruma, uzlikt katlam vāku SYNCRO-CLIK un pabeigt gatavošanas procesu.

7. ... Jūs vēlaties saglabāt ēdiena vērtīgās uzturvielas un aromātu?

Pēc gatavošanas procesa beigām neizmantojiet spiediena indikatoru(sarkano pogu) lai atdzesētu kaltu un noņemtu vāku. Izmantojiet vienu no trim ietekumiem atdzesēšanai, kas norādīti nodaļā 2.7.

8. ...Jums ir nepieciešams padoms, kā uzglabājams SYNCRO-CLIK vāks?

Nomazgājiet vāku uzreiz pēc tā lietošanas. Neatstājiet to uz katla aizvērtā stāvoklī, novietojiet to uz katla ar apakšējo pusi uz augšu, lai nepieļautu gumijas gredzena deformāciju un vienlaicīgi ļautu gaisam iekļūt katlā.

UZMANĪBU! Sīkāku informāciju par produkciju var apskatīt MASTERPIECE COLLECTION instrukcijā.

Ieteicamais gatavošanas laiks

ZUPAS	
Pupiņu zupa(ar iepriekšēju mērcēšanu)	15-20 min.
Ziņņu zupa (ar iepriekšēju mērcēšanu)	10-15 min.
Ziņņu zupa (bez iepriekšējas mērcēšanas)	15-20 min.
Dārzeņu zupa(no svaigiem dārzeņiem)	4-8 min.
Mannas /auzu putra	3-5 min.
Gulaša zupa	15-20 min.
Zupa no auzu pārslām	3-4 min.
Kartupeļu zupa	4-6 min.
Lēcu zupa(ar iepriekšēju mērcēšanu)	8-10 min.
Lēcu zupa(bez iepriekšējas mērcēšanas)	15-20 min.
Minestrone (gaļas vai vistas zupa ar dārzeņiem)	8-10 min.
Rīsu zupa	8-10 min.
Liellopu gaļas buljons	35-40 min.
Vistas buljons	25-35 min.
Zupa ar makaroniem	3-5 min.
Tomātu zupa ar rīsiem	8-10 min.
Sīpolu zupa	2-3 min.
PAMATĒDIENI	
Dārzeņu sautējums	6-7 min.
Lēcas(iepriekš mērcētas) ar bekonu un kartupeļiem	10 min.
Gaļa ar rīsiem serbu gaumē	8 min.
GAĻAS ĒDIENI	
Gulašs	15-20 min
Gaļa(sagriezta lielos gabalos)	20-25 min
Jēra gaļa ar zirņiem	15 min
Vista(atkarībā no veida un izmēra)	25-30 min
Teļa gaļa(sagriezta mazos gabaliņos)	6 min
Cepta teļa gaļa	15-20 min.
Teļa gaļas frikasē	10 min.
Teļa stilbs	15-20 min
Teļa gaļas ragū ar rīsiem	10-12 min
Tītara kāja	25-35 min
Cepta liellopa gaļa	35-45 min
Ribiņas ar kāpostiem un kartupeļiem	8-10 min
Rostbifs (liellopa liemeņa fileja)	20-25 min
Rulete	15-25 min
Šķinķis(cepts)	20-25 min
Šķinķis(vārīts)	30-35 min.
Cepta cūkgaļa	20-25 min.
Cūkas kājiņas	35-45 min.
Cūkgaļa karijā	10-15 min.
Cepetis	35-45 min
Teļa un cūkas mēle	20-25 min.
Liellopa mēle	50-60 min
ZIVS UN MEDĪJUMS	
Baltvīnā vai ūdenī sautēta zivs	16 min
Sautēta zivs ar kartupeļiem	6-8 min
Zivs galerts baltvīnā ar kartupeļiem	6 min
Sautēta stirnas kāja	20-25 min.
Medījuma ragū	15-25 min

DĀRZEŅU ĒDIENI	
Puķkāposts(atkarībā no šķirnes)	2-6 min
Vesels puķkāposts	6-8 min
Pākšu pupiņas	5-7 min
Pupiņas	6-8 min.
Zaļie zirnīši	2-3 min.
Kartupeļi (tīrīti, nesagriezti)	7 min.
Kartupeļi mundierī	10-15 min.
Kastaņi	5-8 min.
Kolrābji, baltās bietes	4-6 min.
Veseli burkāni	10-12 min.
Sagriezti burkāni	4-6 min.
Pildīti pipari	6-8 min.
Sēnes	5-8 min.
Briseles kāposti, svaigi	4-6 min.
Briseles kāposti, svaigi sasaldēti	8 min.
Bietes	15-25 min.
Sarkanie, baltie, Savojas kāposti	5-7 min.
Skābēti kāposti	8-10 min.
Sakņu pētersīļi	4-6 min.
Selerija	15-25 min.
Sparģeļi	7-8 min.
Pildīti tomāti	2-3 min.
CITI PĀRTIKAS PRODUKTI	
Manna	3-5 min.
Kartupeļu klimpas	8-10 min
Maizes klimpas	6 min.
Pasta(makaronu izstrādājumi)	3-5 min.
Rīsu pudiņš	10 min.
Attīrīts rīss	15-20 min.
Apvārīts rīss	10 min.
	15-20 min
KOMPOTI	10-12 min
Āboli — ābolu kompots	1-3 min.
Aprikozes, persiki	3 min
Bumbieri	3-6 min.
Ķirši, plūmes	2-3 min.
Izmērcēti žāvēti augļi	4-5 min.
	20-25 min
AUGĻU SULAS	30-35 min.
Kazenes	15-20 min.
Zemenes, meža zemenes	5-10 min.
Mellenes	5-10 min.
Avenes	5-10 min.
Plūškoka augļi	5-10 min.
Upenes un jāņogas	10-15 min.
Skābie ķirši	10-15 min.
Plūmes	10-15 min.
Rabarberi	10-15 min.
Ērkšķogas	5-10 min.
Vīnogas	15-20 min.
Deserta vīnogas	10-15 min.
Medījuma ragū	15-25 min