

Silit



SICOMATIC® econtrol

Schnellkochtopf

DE

**Gebrauchsanleitung
und Garzeiten**

EN

Instructions for use
and cooking times

FR

Mode d'emploi
et temps de cuisson

ES

Instrucciones
y tiempo de cocción

IT

Istruzioni
e tempi di cottura

NL

Gebruiksaanwijzing
en gaartijden

PT

Instruções e tempo
de cozedura

GR

Οδηγίες χρήσεως και
χρόνοι μαγειρέματος

TK

Kullanım tallimatı ve
pişirme süreleri

HR

Uputa za uporabu i
vremena kuhanja

SI

Navodilo za uporabo in
čas za pripravo

SE

Bruksanvisning
och koktider

Silit Ganz und gar genießen.

Inhaltsverzeichnis

Contents · Table de matières · Indice · Índice · Inhoudsopgave · Índice · Πίνακας Περιχομένων İçindekiler · Sadržaj · Kazalo · Innehåll

Deutsch	Seite		Seite
Die Vorteile Ihres Sicomatic® econtrol	4	Suppen und Eintöpfe	20
Wichtige Sicherheitshinweise	5	Gemüse	21+22
Bitte beachten!	6	Fleisch	23+24
Details des Sicomatic® econtrol	7	Fisch	25
Die 5-fache Sicherheit Ihres Sicomatic® econtrol	8	Beilagen – Obst und Desserts	26
Sortimentsumfang	9	Turmkochen / Menükochen	27
Vor dem ersten Gebrauch	9	Babynahrung und Sterilisieren	28
Vor dem Kochen	10	Einkochen und Entsaften	29
Das Kochen mit dem Sicomatic® econtrol / Füllmengen	11-14	Tiefkühlkost und Vollwertkost	30
Das Sicomatic® econtrol Zubehör	15	Rezept-Tipps	31+32
Pflege und Wartung	16-17	Zubehörteile Sicomatic® econtrol	33
So leicht beheben Sie Störungen	18	Ersatzteile Sicomatic® econtrol	34
Ihr neuer Sicomatic® econtrol von Silit...	19	Garantie	35
English	Instructions for use and cooking times		37 - 60
Français	Mode d'emploi et temps de cuisson		61 - 84
Español	Instrucciones y tiempo de cocción		85 - 108
Italiano	Istruzioni per l'uso e tempi di cottura		109 - 132
Nederlands	Gebruiksaanwijzing en gaartijden		133 - 156
Português	Instruções e tempo de cozedura		157 - 180
Ελληνικά	Οδηγίες χρήσης και χρόνοι		181 - 204
Türkçe	Kullanım talimatı ve pişirme süreleri		205 - 228
Hrvatski	Uputa za uporabu i vrijeme kuhanja		229 - 252
Slovensko	Navodilo za uporabo in		253 - 275
Svenska	Bruksanvisning och koktider		276 - 298

Die Vorteile Ihres neuen Sicomatic® econtrol auf einen Blick

1. Revolutionär einfache Handhabung

Schließen, Einstellen der Kochstufen und Abdampfen - alles kann über den leicht abnehmbaren ergonomischen Griff geregelt werden.

2. Unübertroffene Sicherheit

Größtmögliche Sicherheit durch mehrere unabhängige Sicherheitseinrichtungen. Versehentliches Öffnen unter Druck ist nicht möglich. Hitzeisolierende Kunststoffgriffe und Flammstutzüllen an den Topfgriffen.

3. Einzigartiges, wartungsfreies und 3-fach sicheres Ventilsystem

Modernste Ventiltechnik garantiert sicheres und gesundes Kochen. Der Dampf wird sanft und gleichmäßig abgelassen.

4. Hermetic-System

Das Arbeitsventil bildet zusammen mit dem abgedichteten Druckanzeige-System das Hermetic-System. Das Hermetic-System verhindert unnötigen Dampfaustritt. Dadurch benötigen Sie weniger Kochwasser – so ist der Sicomatic® schneller und energiesparender beim An- und Fortkochen. Die hermetisch völlig abgeschlossene Garmethode schützt vor Aromaverlust und schont wichtige Vitamine und Mineralstoffe.

5. Drei fest einstellbare Kochstufen mit Temperaturautomatik

Stufe - Garen ohne Dampfdruck (Dampfgarstufe)

Normales Garen ganz ohne Dampfdruck. Gegenüber herkömmlichem Kochen wasser- und energiesparender.

Stufe I – Schonkochstufe

Zum Dämpfen und Dünsten von Lebensmitteln mit kurzer Garzeit, wie z.B. Fisch, Geflügel und Gemüse. Die Temperatur wird automatisch bei ca. 105°C (0,2 bar = 20 kPa) begrenzt.

Stufe II – Schnellkochstufe

Zum Garen und Schmoren von Lebensmitteln mit längerer

Garzeit, wie z.B. Fleisch und Eintöpfe. Die Temperatur wird automatisch bei ca. 119°C (0,9 bar = 90 kPa) begrenzt.

6. Einfache Reinigung

Deckelgriff abnehmen und unter fließendem Wasser abspülen. Gummiring vom Deckel lösen und von Hand spülen. Topf, Deckel (ohne Deckelgriff) und Einsätze können in der Spülmaschine gereinigt werden.

7. Große, gut sichtbare Druckanzeige

8. Zukunftsweisend - Attraktives Design, optimale Ergonomie und Materialvielfalt für jeden Anspruch

1. Silargan®: unverwüstlich, pflegeleicht, nickelfrei, antibakteriell und garantiert für Induktionsherde und Sensorkochzonen geeignet.

2. Edelstahl Rostfrei: auch für Induktionsherde.

9. Viele haushaltsgerechte Größen und Ausführungen, praktische Spezial-Einsätze

Passend zu unserem Sicomatic® erhalten Sie verschiedene Einsätze für beste Kochergebnisse, z.B. gelochter Einsatz für Fisch oder Gemüse, ungelochter Einsatz zum Auftauen von Tiefkühlkost, zum Entsaften oder zum Einkochen etc. und weiteres Zubehör s. Seite 33.

10. Gütesiegel für TÜV-geprüfte Sicherheit



11. 3 Jahre Herstellergarantie und 10 Jahre Liefergarantie auf Ersatzteile



12. Made in Germany



Warnung/Gefahr

Benutzen Sie den Sicomatic® nur auf geeigneten Herden, deren Beheizungsarten in der Gebrauchsanleitung aufgeführt sind.

Edelstahl Rostfrei



glass
ceramic



electro



gas



induction

e30/Silargan®/Silittstahl®



glass
ceramic



electro



gas



induction



sensor

Heizen Sie niemals leer und unbeaufsichtigt auf höchster Stufe auf. Beachten Sie die Gebrauchsanleitung des Herdherstellers, um eine Überhitzung und Beschädigung des Kochgeschirrs zu vermeiden, insbesondere bei Induktionsherden.

Halten Sie beim Abdampfen immer die Hände, Kopf und Körper aus dem Gefahrenbereich über der Deckelmitte. Beachten Sie dies vor allem beim Abdampfen mittels Drehregler.

Der Sicomatic® darf nicht ohne und nicht mit zu viel Flüssigkeit in Betrieb genommen werden. Bei Nichtbeachtung können schwere Schäden entstehen. Halten Sie sich streng an die angegebenen Füllmengen (vgl. S.11).

Berühren Sie während der Benutzung nie die heißen Außenflächen des Topfes, sondern nur die Griffe. Im Betrieb können die Außenflächen des Topfes bis zu 130°C heiß werden.

Wenn der Sicomatic® mit heißem Kochgut gefüllt ist, muss er mit sicherem, festen Halt und nur an den Griffen getragen werden. Wenn nötig benutzen Sie Handschuhe.

Wichtige Sicherheitshinweise

Lassen Sie den Sicomatic® während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt und halten Sie Kinder vom Sicomatic® fern, wenn er benutzt wird.

Bei Siedeverzug kann Wasser explosionsartig aus dem geöffneten Sicomatic® verdampfen und zu schweren Verbrennungen führen. Daher vor dem Öffnen immer kurz rütteln.

Bei Nichtbeachtung der Reinigungshinweise kann es zu Fehlfunktionen des Sicomatic® econtrol kommen.

Den Topf nie mit Gewalt öffnen und an den Sicherheitseinrichtungen keine Änderungen vornehmen! Nur wenn der Topf drucklos ist, lässt er sich leicht öffnen.

Den Deckel des Sicomatic® econtrol (Durchmesser 18 bzw. 22 cm) bitte nur zusammen mit dem entsprechenden Sicomatic® econtrol Unterteil (18 bzw. 22 cm) verwenden.

Legende Symbole



Gefahr

Dieses Symbol warnt vor unmittelbaren Gefahren, die zu ernsthaften Verletzungen führen können (z.B. durch Dampf und heiße Oberflächen).



Warnung

Dieses Symbol warnt vor möglichen Risiken, die zu ernsthaften Verletzungen führen können.



Hinweis

Das Nichtbeachten von Hinweisen kann zu Störungen beim Gebrauch Ihres Sicomatic® econtrol führen.



Tip

Der Tip gibt Ihnen wertvolle Hinweise für einen reibungslosen Gebrauch Ihres Sicomatic® econtrol.



Bitte beachten!

Vor dem ersten Gebrauch bitte diese Hinweise aufmerksam durchlesen. Überlassen Sie den Sicomatic® niemandem, der sich nicht zuvor mit der Bedienungsanleitung vertraut gemacht hat. Den Sicomatic®-Deckel und Topf gründlich ausspülen.



Hinweis

Nur für Edelstahl Rostfrei: Bei Induktionsherden kann ein Geräusch entstehen. Dies ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Sicomatic® econtrol.

Die Sicherheitssysteme können durch Verschmutzung beeinträchtigt werden. Beachten Sie die Reinigungsmaßnahmen, die in den Pflegehinweisen beschrieben sind. Im Falle von Reparaturen wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch führt zum Ausschluss der Herstellerhaftung.

Wenn Sie den Sicomatic® in der Nähe von Kindern verwenden, dann seien Sie besonders aufmerksam.

Verwenden Sie den Sicomatic® nicht, um Nahrungsmittel unter Druck mit Öl zu frittieren. Schnellkochtöpfe dürfen nicht im medizinischen Bereich eingesetzt werden. Insbesondere nicht als Sterilisator, da Schnellkochtöpfe nicht für die erforderliche Sterilisationstemperatur ausgelegt sind.

Der Sicomatic® darf nur für den Zweck eingesetzt werden, für den er vorgesehen ist, das Kochen von Lebensmitteln. Bitte niemals im Backofen oder in der Mikrowelle verwenden. Der Sicomatic® darf nie Temperaturen über 150°C ausgesetzt werden, weil dadurch Kunststoff- und Gummiteile und Sicherheitseinrichtungen zerstört werden.

Bewegen Sie den Sicomatic® sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht.

Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben (z.B. Ochsenzunge), die unter Druckeinfluss anschwellen kann, dann stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut geschwollen ist. Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen.



Gefahr

Verwenden Sie nur Original-Sicomatic®-Ersatzteile. Nur dann sind Funktion und Sicherheit Ihres Sicomatic® gewährleistet. Wenn Ihr Sicomatic® oder Teile davon beschädigt wurden bzw. deren Funktion nicht der Beschreibung der Gebrauchsanleitung entspricht, dürfen Sie ihn nicht benutzen. Nehmen Sie dann bitte gleich Kontakt mit Ihrem Silit-Fachhändler auf. Keine Eingriffe bzw. Änderungen vornehmen. Nur für das Modell zugelassene Ersatzteile bzw. Deckel oder Unterteile verwenden. Der Topf darf keinesfalls umgebaut werden.

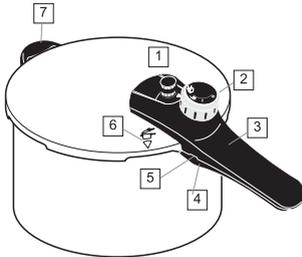
Griffe, die Risse aufweisen oder nicht korrekt sitzen, durch neue Original Ersatzteile ersetzen.

Deformierten oder beschädigten Sicomatic® auf keinen Fall in Betrieb nehmen, sondern von autorisierter Stelle in Ordnung bringen lassen.

Mindestens alle 10 Jahre den Sicomatic® von autorisierter Stelle überprüfen lassen.



Diese Gebrauchsanleitung zum späteren Nachlesen gut aufbewahren.



1. Druckanzeiger
übersichtlich, groß, mit integrierter
Restdrucksperre

2. Drehregler
für Kochstufe , I und II, extra groß
und griffig, damit Sie die gewünschte
Kochstufe bequem einstellen und
stufenlos abdampfen können und sich
der Topf leicht öffnen lässt.

3. Deckelstielgriff
abnehmbar, mit Drehregler und
Druckanzeiger

4. Topfstielgriff
der praktische Sicherheitsgriff mit
Flammstutztülle liegt gut in der
Hand und verhindert versehentliches
Abrutschen.

5. Griffmarkierung
zum richtigen Aufsetzen des Deckels

6. Deckelmarkierung
zum richtigen Aufsetzen des Deckels

7. Topfseitengriff
mit Flammstutztülle und Durchgreif-
öffnung zur sicheren Handhabung

8. Überdrucksicherung
mit automatischer Entlüftung und
Vakuumverhinderung

9. Aromaschutzkappe
für Druckanzeige, mit Aromaschutz

10. Arbeitsventil
zur Vermeidung von zu hohem Druck,
regelt den Druck entsprechend der
Kochstufeneinstellung

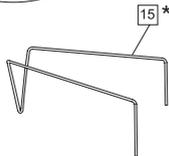
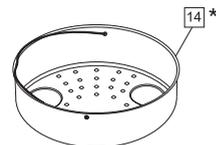
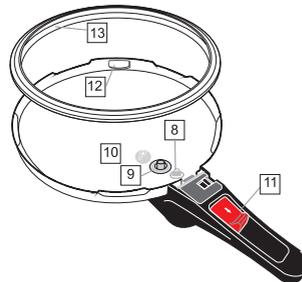
11. Entriegelungsknopf
zum Abnehmen des Deckelgriffs

12. Sicherheitsschlitz
der „Notausgang“ am Deckelrand
- dient als zusätzliche Sicherheitsein-
richtung

13. Gummiring
zur Abdichtung von Topf und Deckel

14. Einsatz (gelocht)*
für schonendes Garen
(Sonderzubehör siehe Seite 33)

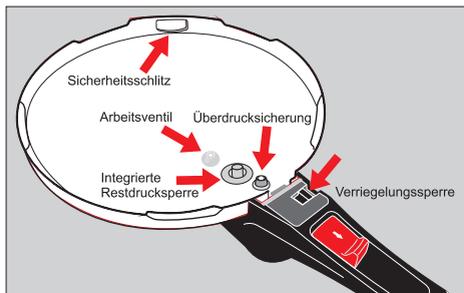
15. Einsatzträger*
für die Einsätze (Sonderzubehör, siehe
Seite 33)



* Nicht im Serienumfang enthalten

Die 5-fache Sicherheit Ihres Sicomatic® econtrol

Der Sicomatic® econtrol, den Sie erworben haben, ist ein technisch ausgereiftes Gerät. In ihm steckt eine jahrzehntelange Erfahrung in der Herstellung und Entwicklung von Schnellkochtöpfen.



1. Arbeitsventil

Wird der für die gewählte Kochstufe vorgesehene Druck überschritten, öffnet sich das Arbeitsventil und vorne aus der Deckelgrifföffnung entweicht überschüssiger Dampf. Zu großer Druck wird also automatisch abgebaut.

2. Überdrucksicherung mit automatischer Entlüftung

a) automatische Entlüftungsfunktion

Das Ventil ist im drucklosen Zustand beweglich. Nach dem Ankochen des geschlossenen Sicomatic® econtrol wird deshalb automatisch überflüssiger und für das Kochgut schädlicher Luftsauerstoff abgeblasen (automatische Entlüftung). Dann erst schließt sich das Ventil und der Druck steigt.

b) Funktion als Überdrucksicherung

Die Überdrucksicherung spricht bei normalem Betrieb nicht an. Nur wenn das Arbeitsventil ausfällt und der Druck weiter ansteigen sollte, tritt dies in Kraft. Dann tritt Dampf verstärkt an der Abblasöffnung des Deckelstielgriffs aus.

3. Sicherheitschlitzz

Nur wenn Arbeitsventil und Sicherheitsventil ausfallen, dient der sogenannte „Notausgang“ am Deckelrand als zusätzliche Sicherheitseinrichtung. Sobald ein zu starker Druck entsteht, wird der Gummiring in den Sicherheitschlitzz so stark nach außen gedrückt, dass Dampf entweichen kann.

4. Restdrucksperre

Bereits bei geringem Druck hebt sich die Restdrucksperre, die im Druckanzeiger integriert ist: Die Druckanzeige wird sichtbar. Erst wenn der Druckanzeiger wieder ganz in den Deckelstielgriff eingetaucht ist, kann der Topf entriegelt und geöffnet werden. Ein versehentliches Öffnen unter Druck wird hierdurch verhindert.

5. Verriegelungssperre

Stehen die Stielgriffe nicht vorschriftsmäßig übereinander, kann der Deckel nicht durch Betätigung des Drehreglers verriegelt werden. Somit kann kein Druck aufgebaut werden.



Der Sicomatic® econtrol erfüllt die Anforderungen der EG-Richtlinie 97/23/EG. Die gesetzlich vorgeschriebenen Sicherheitsvorrichtungen werden teilweise erheblich übertroffen.

	Nenninhalt Ltr.	Nutzhalt Ltr. max. 2/3	Nutzhalt Ltr. max. 1/2*	Ø cm	Silargan®	Edelstahl
 8602 ohne Einsatz	2,5	1,7	1,3	18	•	•
 8603 ohne Deckel ohne Einsatz	3,0	2,0	1,5	22	•	•
 8605 ohne Einsatz	4,5	3,0	2,3	22	•	•
 8607 ohne Einsatz	6,5	4,3	3,3	22	•	•

1010
Duo

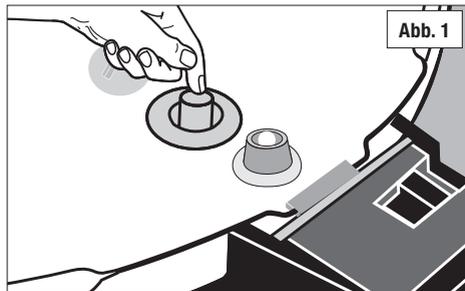
3,0 + 4,5

* bei stark schäumenden Speisen



Vor dem ersten Gebrauch

- 1. Vor dem ersten Gebrauch bitte unbedingt die Gebrauchsanleitung genau durchlesen und die Sicherheitshinweise beachten!**
- 2. Alle Anhänger und Aufkleber entfernen.**
- 3. Die Teile gründlich von Hand spülen.**
- 4. Nur für Edelstahl Rostfrei: Vor dem ersten Gebrauch kochen Sie bitte das Kochgeschirr ca. 5 - 10 Minuten lang mit Essigwasser (Wasser und 2 - 3 Esslöffel Haushaltssessig) und spülen Sie es anschließend. Danach gut abtrocknen.**



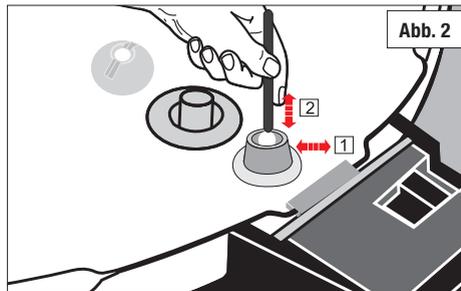
Testen Sie die Druckanzeige mit Fingerdruck auf die Aromaschutzkappe auf Beweglichkeit (s. Abb. 1). Der Drehregler muss dabei auf Position  stehen.



Prüfen Sie, ob die Überdrucksicherung frei beweglich ist (1). Und testen Sie durch leichten Druck z. B. mit einem Holzstäbchen, ob sich die Kugel bewegen lässt (2) (s. Abb. 2).



Prüfen Sie, ob der Gummiring am inneren Deckelrand anliegt.



Wenn der Gummiring eine Braunfärbung aufweist, hart geworden oder beschädigt ist, tauschen Sie bitte den Gummiring aus. (Bitte nur Original-Sicomatic® econtrol-Ersatzteile verwenden). Dies ist meist nach ca. 400 Kochvorgängen der Fall, spätestens jedoch nach zwei Jahren. Ansonsten kann die Sicherheitsfunktion des Gummiringes beeinträchtigt werden.

Ursache/Fehler, die zum Ansprechen einer Sicherheitseinrichtung geführt haben, unbedingt vor erneutem Kochbetrieb beseitigen (z. B. Arbeitsventil verstopft?).

Siehe „So leicht beheben Sie Störungen“ auf Seite 18.

1. Flüssigkeit einfüllen

Die für die Dampfbildung notwendige Flüssigkeit auf den Topfboden geben. Als Flüssigkeit kann Wasser, Fonds, Sauce, etc. genommen werden.



Warnung

Immer genügend Flüssigkeit (Wasser) zur Dampfbildung einfüllen. Der Topf darf auf keinen Fall „trockenkochen“, da sonst Beschädigungen an Topf (Schmelzen des Edelstahl-Kapselbodens, Abspalttern der Beschichtung oder Ankleben des Bodens) und Kochstelle möglich sind.

2. Speisen einfüllen

Speisen entweder direkt einfüllen oder den Einsatz mit den Speisen hineinstellen.



Hinweis

Salz bitte nur in bereits kochendes Wasser geben und umrühren, damit der Topfboden nicht durch Salz angegriffen wird.

Bitte die vorgeschriebenen Füllmengen beachten:

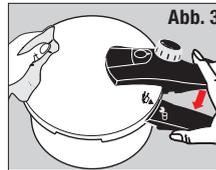
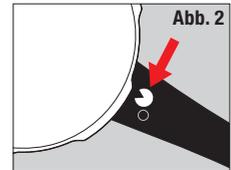
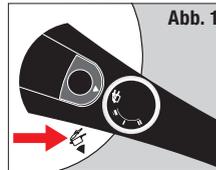
Sicomatic® Größe	Mindestfüllmenge zur Dampferzeugung	Max. Füllmenge (2/3 vom Topfinhalt*)	Max. Füllmenge bei quellenden und stark schäumenden Speisen**
2,5 Ltr.	1/8 Ltr. Wasser	1,7 Ltr.	1,3 Ltr.
3,0 Ltr.	1/4 Ltr. Wasser	2,0 Ltr.	1,5 Ltr.
4,5 Ltr.	1/4 Ltr. Wasser	3,0 Ltr.	2,3 Ltr.
6,5 Ltr.	3/8 Ltr. Wasser	4,3 Ltr.	3,3 Ltr.

*siehe Skalierung auf Topf Innenseite

** z.B. Hülsenfrüchte; diese zuerst im offenen Topf ankochen, abschäumen und dann erst den Deckel schließen.

3. Topf schließen

Bitte wischen Sie Topfrand und Gummiring vor dem Schließen ab, damit keine Partikel das Abdichten behindern. Den Deckel so auflegen, dass die Markierungen auf dem Deckel (Abb. 1) und am Topfstielgriff (Abb. 2) genau übereinanderstehen (Abb. 3). Schieben Sie den Deckelstielgriff nach links, bis er genau über dem Topfstielgriff steht. Zum Verriegeln drehen Sie den Drehregler auf .



Den Deckel des Sicomatic® econtrol (Durchmesser 18 bzw. 22 cm) bitte nur zusammen mit dem entsprechenden Sicomatic® econtrol Unterteil (18 bzw. 22 cm) verwenden.

4. Passende Kochzone mit hoher Leistungsstufe wählen



Hinweis

Bei Verwendung auf dem Gasherd: Um Energieverluste und Überhitzung oder Zerstörung der Topfgriffe zu vermeiden, die Gasflamme nicht größer als den Topfboden einstellen.

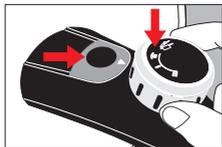
Das Kochen mit dem Sicomatic® econtrol

5. Kochstufe einstellen, entlüften und ankochen

Kochstufe , Kochstufe I oder Kochstufe II durch Betätigen des Drehreglers einstellen und mit hoher Energiezufuhr ankochen. Das Entlüften erfolgt automatisch durch die strömungsabhängige Entlüftungsautomatik, sodass beim Ankochen kein manuelles Entlüften mehr notwendig ist. Strömt genügend Dampf durch die Überdrucksicherung schließt dessen Entlüftungsautomatik selbständig. Dann beginnt der Druckanzeiger zu steigen.

Was heißt eigentlich 3 fest einstellbare Kochstufen?

Druck und Temperatur stehen physikalisch miteinander in Bezug, d.h. je höher der Druck, desto höher die Temperatur. Beim Garen auf Kochstufe  kochen sie ganz ohne Druck. Bei Einstellung der Kochstufe I öffnet das Arbeitsventil ab einem Druck von 0,2 bar/20 kPa. Dadurch wird im Topf die Temperatur auf ca. 105°C begrenzt. Zu starkes Abblasen ist also ein Zeichen für zu hohe Energiezufuhr. Die Kochstufe II arbeitet nach demselben Prinzip, jedoch mit einem Druck von 0,9 bar/90 kPa und ca. 119°C.

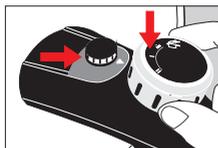


Kochstufe Garen ohne Dampfdruck (Dampfgarstufe)

Ihr Sicomatic® econtrol lässt sich zusätzlich zu den Kochstufen auch als gewöhnlicher Kochtopf verwenden, indem Sie ohne Druck wasser- und

energiesparender garen. Sobald leichter Dampf austritt, reduzieren Sie bitte die Energiezufuhr. Zu starker Dampfaustritt bzw. ein Ansteigen des Druckanzeigers ist ein Zeichen für zu hohe Energiezufuhr.

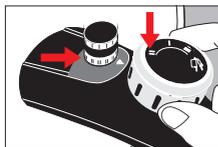
Kochstufe I (ca. 105°C / grüner Bereich I)



Sie wird angewandt beim Dämpfen und Dünsten empfindlicher Lebensmittel mit kurzer Garzeit. Dabei liegt das Kochgut in Einsätzen, wird also vom Kochwasser nicht ausgelaugt, z.B. für

zartes Gemüse und Fisch. Der grüne Bereich I der Druckanzeige wird sichtbar. Sobald nun leichter Dampf austritt, beginnt die angegebene Garzeit. Die Position des Druckanzeigers beim Anblasen sollten Sie durch Regelung der Energiezufuhr am Herd halten, sodass nur noch sanft Dampf abgelassen wird.

Kochstufe II (ca. 119°C / grüner Bereich II)



Sie ist wichtig zum Garen und Schmoren von Langzeitgerichten, zum Einkochen, Entsaften und Sterilisieren, z.B. für alles Robuste wie Fleisch, Suppen und Eintöpfe. Der grüne Bereich II

der Druckanzeige wird sichtbar. Sobald nun leichter Dampf austritt, beginnt die angegebene Garzeit. Die Position des Druckanzeigers beim Anblasen sollten Sie durch Regelung der Energiezufuhr am Herd halten, sodass nur noch sanft Dampf abgelassen wird.

6. Garen

Bereits bei geringem Druck hebt sich der Druckanzeiger. Der eigentliche Betriebsdruck bzw. die Betriebstemperatur und damit der Beginn der Garzeit sind erreicht, wenn leichter Dampf bei der eingestellten Kochstufe austritt. Diese Position sollten Sie bis zum Ende der Garzeit halten, indem Sie die Energiezufuhr am Herd entsprechend einstellen. Bekommt der Sicomatic® econtrol jetzt noch zuviel Energie, wird mit einem langsam stärker werdenden Geräusch, Dampf über die Abblasöffnung am Deckelstielgriff (in der Mitte des Deckels) abgeblasen. Nehmen Sie die Energiezufuhr zurück und vermeiden Sie dadurch unnötige Energieverschwendung sowie die „Gefahr des Trockenkochens“. Den Sicomatic® econtrol im Gebrauch bitte immer beobachten/beaufsichtigen.

7. Abdampfen / Abkühlen

Vor dem Öffnen des Sicomatic® econtrol muss zunächst der Druck im Topf gesenkt werden. Deshalb nach Beendigung der Garzeit den Topf grundsätzlich von der Kochstelle nehmen und auf eine geeignete Unterlage stellen. Für den Druckabbau bieten sich folgende Möglichkeiten an.

a) Schnelles Abdampfen



Hierzu den Drehregler langsam bis in die Position  zurückdrehen, bis kein Dampf mehr austritt. Der Druckanzeiger muss vollständig in den Deckelgriff zurück gegangen



Gefahr

sein. Die Hände, Kopf und Körper aus dem Gefahrenbereich nehmen, um Verbrühungen zu vermeiden.

Diese Methode ist nicht für schäumende oder breiartige Speisen wie Suppen, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Brühen, Innereien und Teigwaren geeignet.



Warnung

b) Abkühlen lassen

Die zweite Möglichkeit besteht darin, zu warten, bis der Druckanzeiger in seine Ausgangsstellung im Deckelstielgriff vollständig zurückgegangen ist. Diese Methode empfiehlt sich insbesondere bei schäumenden oder breiartigen Speisen. Da die Speisen durch das langsame Abkühlen noch etwas nachgaren, bitte die Garzeiten etwas kürzer bemessen.



Tipp

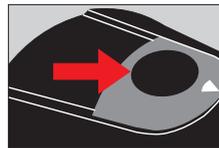
c) Abkühlen mit Wasser

Eine dritte Möglichkeit ist das Abkühlen mit Wasser. Dabei wird der Topf solange unter fließendes, kaltes Wasser gehalten, bis der Druckanzeiger von selbst in den Deckelstielgriff vollständig zurückgegangen ist. Den Wasserstrahl wegen den Ventilen nicht auf den Deckelstielgriff richten, da sonst Kühlwasser in den Topf gelangt.

Diese Methode sollte immer nur eine Sonderlösung sein, da sich hierbei im Topf Kondenswasser bildet, das dann auf die gegarten Speisen tropft. Außerdem beeinträchtigt das Kondenswasser Farbe und Aroma des Gargutes.



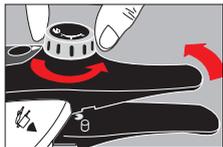
Tipp



Der Druckanzeiger muss vollständig in den Deckelgriff zurückgegangen sein.

Das Kochen mit dem Sicomatic® econtrol

8. Sicomatic® öffnen



Den Drehregler entgegen dem Uhrzeigersinn bis auf  zurückdrehen und den Topf kurz rütteln. Dann den Deckelstielgriff nach rechts schieben, bis die Markierungen auf dem Deckel  und

Topfstielgriff  übereinanderstehen. Nun den Deckel so abnehmen, dass der Dampf vom Körper weg entweichen kann.



Hinweis

Befindet sich der Topf noch unter Druck, setzt mit dem Zurückdrehen des Drehreglers auf  die Restdrucksperre ein und verhindert ein Öffnen unter Druck. Zum Lösen den Drehregler nochmals kurz in Richtung Uhrzeigersinn bewegen, sodass sich die Restdrucksperre lösen kann, sobald der Topf drucklos ist.



Gefahr

Bitte daran denken: Den Topf nie mit Gewalt öffnen und an den Sicherheitseinrichtungen keine Änderungen vornehmen! Nur wenn der Topf drucklos ist, lässt er sich leicht öffnen.

Garen im gelochten Einsatz (Sonderzubehör)

- Gemüse
- Fisch
- Einkochen
- Entsaften
- Empfindliches Kochgut

Bei Gemüse 2-3 Tassen Flüssigkeit (je nach Topfgröße) zur Dampfbildung direkt auf den Topfboden geben (Kräuter, Gewürze, usw. können evtl. zur Aromatisierung hinzugegeben werden). Dann den gelochten Einsatz mit dem geputzten Gemüse hineinstellen. Dieser Einsatz sorgt dafür, dass das Gemüse nicht mit dem Wasser in Berührung kommt, also tatsächlich im Dampf gart. Den Topf bitte nur zu 2/3 füllen, damit jederzeit genügend Abstand zum Deckel, Druckanzeiger und zu den Ventiltteilen ist.

Garen im ungelochten Einsatz (Sonderzubehör)

- Tiefkühlkost
- Beilagen, z.B. Reis
- Entsaften (als Auffangschale)

Flüssigkeitshinzugabe (auf den Topfboden):
siehe Garen im gelochten Einsatz.



Warnung

**Flüssigkeitsmengen (siehe Seite 11)
unbedingt beachten.**

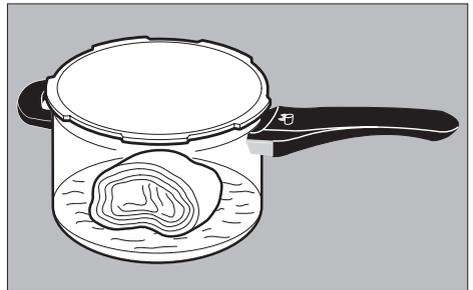
Garen auf dem Topfboden (Fleisch)

Im offenen Sicomatic® econtrol das Fett erhitzen und das gewürzte Fleisch von allen Seiten anbraten. Dann heißes Wasser (je nach Rezept) zugießen.

Größere Fleischstücke sollten in Scheiben geschnitten werden. Die Garzeit verringert sich dann.



Tip



Pflege und Wartung

Topfreinigung

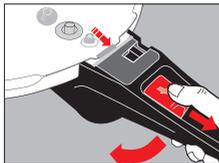
Normalerweise lassen sich Reste spielend leicht lösen, wenn nach Entnahme der Speisen der Topf mit etwas Wasser ausgespült wird. Sollte doch einmal etwas haften bleiben, dann bitte weder auskratzen noch eine Stahlbürste nehmen, sondern aufweichen und mit Spezial-Reiniger für Silistahl bzw. Edelstahl und Silargan® von Silit auskochen. Selbstverständlich kann das Topfunterteil auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Deckelreinigung

Deckelgriff abnehmen und unter fließendem Wasser (evtl. mit etwas Spülmittel) abspülen. Dann den Gummiring herausnehmen und diesen separat reinigen. Es genügt den Deckel unter fließend heißem Wasser (evtl. mit etwas Spülmittel) abzuspülen.

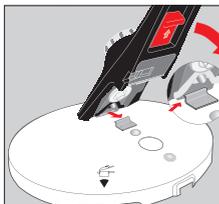
- Deckelstielgriff bitte immer von Hand reinigen. (Dichtungen nicht beschädigen).
- Deckel und Einsätze können auch in der Spülmaschine gereinigt werden

Abnehmen des Deckelstielgriffs



Deckel umdrehen und Deckelstielgriff vom Deckel abnehmen. Dazu roten Schieber (s. Abb.) auf der Unterseite des Griffes in Pfeilrichtung zum Griffende ziehen. Griff abklappen und aushängen

Einhängen des Deckelstielgriffs



Griff in die Lasche am Deckel einhängen und den Griff an der Aussparung am Rand des Deckels hörbar einrasten lassen.

Reinigung / Ersatz des Gummirings

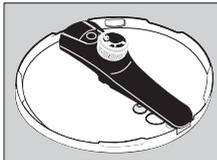
Nehmen Sie den Gummiring heraus, wischen ihn ab und spülen ihn unter fließend warmem Wasser ab oder reinigen ihn im Spülwasser.



Hinweis

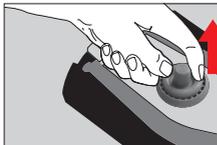
Sobald der Gummiring hart geworden oder beschädigt ist („Braun-Verfärbung“) muss er ausgewechselt werden. Meist nach ca. 400 Kochvorgängen, spätestens nach zwei Jahren. Ansonsten kann die Sicherheitsfunktion des Gummirings beeinträchtigt werden.

Aufbewahren



Schüttrand legen, dabei den Deckelstielgriff abnehmen und in den Topf bzw. Deckel legen.

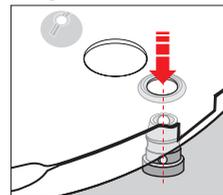
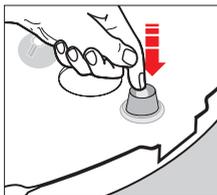
Ersatz der Aromaschutzkappe



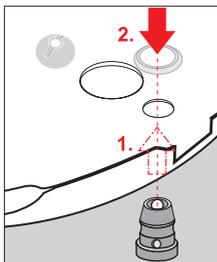
Wenn die Aromaschutzkappe defekt ist, bitte umgehend durch eine neue Kappe ersetzen. Zuerst bitte den Druckanzegebereich reinigen und dann Aromaschutzkappe aufsetzen.



Austausch der Überdrucksicherung



Deckelgriff abnehmen und von der Deckelunterseite mit dem Finger die Überdrucksicherung durch den Deckel drücken.



Die neue Überdrucksicherung von der Deckeloberseite durch die Öffnung stecken.

Den Dichting von der Deckelunterseite über die Überdrucksicherung in die Rille stülpen.



Warnung

Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile des Sicomatic®. Nur dann sind Funktion und Sicherheit Ihres Topfes gewährleistet. Im Gummiring muss unbedingt der Name „Sicomatic®“ eingepreßt sein.

So leicht beheben Sie Störungen

Was ist, wenn...	Dann kann einer dieser Ursachen vorliegen	Und so schaffen Sie Abhilfe
Ankochzeit dauert zu lange	Energiezufuhr zu klein	– auf höhere Leistungsstufe stellen
Dampf- und Wassertröpfchen treten ständig am Druckanzeiger aus	Die Dichtkappe ist defekt	– neue Dichtkappe einsetzen
Druckanzeiger steigt nicht bzw. nicht weit genug	1) Drehregler steht noch in Ausgangsstellung 2) Energiezufuhr zu klein 3) Flüssigkeit zur Dampfbildung fehlt 4) Gummiring ist defekt	– Drehregler auf die gewünschte Stufe drehen – Herd auf höhere Leistungsstufe stellen – Topf öffnen und Flüssigkeit zugießen – durch neuen Original-Sicomatic® Gummiring ersetzen
Dampf- und Wassertröpfchen treten während des ganzen Ankochens am Deckelrand aus (kurzfristiges Austreten ist keine Störung, sondern bedeutungslos)	1) Fremdkörper am Gummiring, Topfrand oder inneren Deckelrand 2) Gummiring ist defekt 3) Dichtung im Deckelstielgriff ist beschädigt	– Topf öffnen und Gummiring, Topfrand und inneren Deckelrand abwischen – neuen Original-Sicomatic®- Gummiring einsetzen – Deckelstielgriff zur Reparatur geben oder ersetzen lassen
Undichtheit speziell bei der Kochstufe I: Drehregler wird auf Kochstufe I gedreht und es tritt Dampf aus	1) Drehregler versuchsweise auf Kochstufe II drehen. Ist Dampfaustritt beendet, war Energiezufuhr zu hoch für Kochstufe I 2) Tritt trotz des Einstellens von Kochstufe II weiterhin Dampf aus, ist das Arbeitsventil verschmutzt oder verklebt 3) Die Dichtsätze am Arbeitsventil sind beschädigt	– Energiezufuhr rechtzeitig drosseln oder Sicomatic® econtrol von Kochstelle nehmen und Drehregler durch Abdampfen wieder auf Kochstufe I zurücknehmen – Deckelstielgriff abnehmen und Ventilbereich reinigen
Während des Kochens tritt vorne aus dem Deckelgriff ständig eine unerwünschte Dampfahne aus	1) Energiezufuhr zu hoch 2) Arbeitsventil ist verschmutzt oder verklebt	– Energiezufuhr zurücknehmen – Deckelstielgriff abnehmen und Ventilbereich reinigen
Während des Kochens tritt vorne aus dem Deckelgriff plötzlich eine kräftige Dampfwolke aus	1) Arbeitsventil ist verschmutzt oder verklebt 2) Überdrucksicherung hat angesprochen	– Deckelstielgriff abnehmen und Ventilbereiche reinigen – Wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler
Deckel lässt sich nicht öffnen	1) Es ist Druck im Topf 2) Die Restdrucksperre wird (z.B. mit Drehregler) verklemt	– abdampfen oder abkühlen lassen bis auch Restdrucksperre völlig gesenkt ist, auf keinen Fall mit Gewalt öffnen – durch leichtes Hin- und Herdrehen des Drehreglers die Sperre lösen
Deckelstielgriff ist beschädigt	Falsche Behandlung	– Deckelstielgriff gegen neues Original-Ersatzteil tauschen
Topfstielgriff ist locker	Gebraucherserscheinung	– Schraube mit Schraubendreher nachziehen
Topfgriffe sind beschädigt	Falsche Behandlung	– unbedingt gegen neue Original-Sicomatic® econtrol-Topfgriffe ersetzen. Wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler
Deckel lässt sich nur schwer schließen	Schlechte Laufeigenschaft des Gummirings	– Einreiben der äußeren Lippen des Gummirings mit einer dünnen Schicht von haushaltsüblichem Speiseöl
Drehregler lässt sich nach dem Verschließen nicht von Stellung  auf die gewünschte Kochstufe  bzw. I oder II stellen	1) Druckanzeiger ist angehoben und schaut aus der Griffkontur vor 2) Deckel- und Topfstielgriffe stehen nicht genau übereinander	– Deckel wieder öffnen und Aromaschutzkappe überprüfen – manuelles Rücksetzen des Druckanzeigers – Deckel- und Topfstielgriffe genau übereinanderstellen
Druckanzeiger bleibt oben, obwohl kein Dampf mehr austritt	1) Aromaschutzkappe umgestülpt 2) Druckanzeiger verklemt	– manuelles Rücksetzen des Druckanzeigers – bei häufigem Auftreten wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler

Ihr neuer Sicomatic® econtrol von Silit – eine sichere Wahl

Wer zum ersten Mal im Sicomatic® kocht, der ist oft etwas unsicher. Silit gibt Ihnen mit dem Sicomatic® econtrol Sicherheit. Dem Sicomatic® econtrol können Sie vertrauen.

Seine Technik ist vollkommen.

Denn um seine Technik brauchen Sie sich nicht zu kümmern. Weder müssen Sie in sein Innenleben hineinschauen, noch das Ventil zerlegen.

Die heutige Sicomatic® econtrol-Generation ist technisch unübertroffen. Der Sicomatic® econtrol besitzt ein einzigartiges Ventilsystem mit Drehstabfeder. Bei Überschreiten der vorgewählten Kochstufe gibt es keinen plötzlichen und erschreckenden Dampfaustritt, sondern ein ganz sanftes Einsetzen des Abblasens. Bei einigen Schnellkochtöpfen mit zwei Kochstufen wird bei verspäteter Rücknahme der Energiezufuhr die gewünschte Temperatur der Kochstufe I teilweise erheblich überschritten. Das Ventilsystem des Sicomatic® econtrol verhindert dies. Bereits bei geringfügigem Überschreiten der Kochstufen-Temperatur setzt sanftes Abblasen ein. Jetzt Energiezufuhr entsprechend anpassen. Ein weiterer Temperatur-Anstieg wird so vermieden.

Seine Sicherheitseinrichtungen sind umfassend.

Wenn er nicht richtig verschlossen ist, kann er keinen Druck aufbauen. Wird er jedoch richtig verschlossen, tritt sogleich das ganze Sicherheitspaket in Aktion:

- Zu großer Druck wird automatisch abgebaut.
- Versehentliches Öffnen unter Druck ist nicht möglich, da zuvor automatisch ausreichend abgedampft, d.h. der gesamte Druck heraus gelassen wird.

Es gibt nur 5 Punkte, die Sie beachten sollten:

1. Sorgen Sie immer für eine ausreichende Flüssigkeitsmenge auf dem Topfboden.
2. Füllen Sie den Topf nur max. zwei Drittel voll. Bei quellenden oder schäumenden Speisen nur halbvoll füllen.
3. Öffnen Sie den Sicomatic® econtrol nie mit Gewalt.
4. Verändern Sie auf keinen Fall etwas an Topf, Deckel und schon gar nicht an den Griffen oder Sicherheitseinrichtungen.
5. Verwenden Sie nur Original-Sicomatic® econtrol-Teile wie z.B. Gummiring. Nur dann sind Funktion und Sicherheit Ihres Topfes gewährleistet. Im Gummiring muss unbedingt Sicomatic® eingepreßt sein.

Rezepte

Unser Rezeptteil auf den Seiten 31 - 32 soll nur ein kleiner Anhaltspunkt für die Vielseitigkeit des Kochens in Ihrem neuen Sicomatic® econtrol sein. Er soll nicht den Eindruck erwecken, als gäbe es spezielle Schnellkochrezepte. Grundsätzlich lassen sich bei allen Kochrezepten die großen Vorteile des Sicomatic® econtrol nutzen.

Ausgewählte Feinschmeckerrezepte mit genauen Angaben für die Verwendung des Sicomatic® finden Sie in unserem Kochbuch „Gesund kochen mit Dampf“ das Sie in jedem guten Fachhandel erhalten.

Suppen und Eintöpfe



Ideal bei Suppen und Eintöpfen mit gebratenem Fleisch:

Wenn die Garzeiten von Fleisch und Gemüse nicht zu unterschiedlich sind, wird das Fleisch angebraten und das Gemüse bereits mit dem Ablöschen hinzugefügt.

Sind die Garzeiten sehr unterschiedlich, unterbricht man den Garkvorgang vom Fleisch, gibt für die letzten Minuten das Gemüse hinzu, sodass zum Schluss alles gemeinsam gegart und gleichzeitig fertig wird.

Bei Suppen und Eintöpfen sollten Sie folgende Regeln beachten:

- Schäumende Speisen, wie z.B. Hülsenfrüchte und Siedfleisch, bitte im offenen Topf ankochen und vor dem Schließen gründlich abschäumen.
- Stufenweise und sehr langsam abdampfen oder abkühlen lassen.
- Bei Hülsenfrüchten den Drehregler zwar auf Kochstufe II stellen, aber die Energiezufuhr klein halten.

Garzeiten-Richtwerte

Die genauen Garzeiten sind abhängig von Größe, Frische und Konsistenz des Gargutes. Auch die Energiequelle, z.B. Induktion, Gas oder Glaskeramik haben Einfluss auf die Garzeiten. Die Garzeiten gelten grundsätzlich für 500 g. Es wird eine höhere Flüssigkeitsmenge als sonst benötigt. Ein Einweichen ist bei diesen Garzeiten nicht nötig.

	Kochstufe	Garzeit in Min. für Eintopf	Bemerkungen
Bohnen weiß	II	25	In 1,5 Ltr. Flüssigkeit garen
Kidney Bohnen, getrocknet	II	65	In 1,5 Ltr. Flüssigkeit garen
Erbsen, ganz getrocknet	II	45	In 2 Ltr. Flüssigkeit garen
Linsen	II	10	Eintopf mit 2,5 Ltr., Püree mit 1,5 Ltr. Flüssigkeit garen



Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte, mit deren Hilfe Sie sehr bald Ihre persönlichen Zeiten ermittelt haben. Denn Garzeiten hängen nicht nur von der Qualität des Kochgutes ab, sondern auch von folgenden individuellen Punkten:

- Je kleiner das Gemüse geschnitten wird, um so kürzer ist die Garzeit.
- Je knackiger bzw. „al dente“ das Gemüse werden soll, um so kürzer ist wiederum die Garzeit. Wir haben extra die Zeit für „al dente“ und für „durchgegart“ angegeben.
- Je größer die gesamte Kochgutmenge, um so länger ist die Garzeit. Für „al dente“ darf die Menge nicht zu groß sein, sonst ist es außen zwar „al dente“, aber innen noch roh.

Meist spielen kleine Zeitabweichungen keine oder nur eine geringe Rolle. Bei Gemüse kann jedoch eine einzige Minute ein „al dente“ in ein „durchgegart“ verwandeln.

Die Garzeit beginnt immer mit dem ersten leichten Abblasen, sie ist sehr kurz.

Bei den folgenden Garzeiten befindet sich das Gemüse im Einsatz. Das Gemüse hat so keine Berührung mit Wasser und kann so nicht ausgelaugt werden.

Im Zweifelsfall gilt:



Lieber zu kurz als zu lange gegart, denn Nachgaren ist immer möglich, während Zerkochtes nie wieder „knackig“ wird.

Gemüse

Garzeiten-Richtwerte

Garzeiten gelten jeweils für 500 g.

Frisch-Gemüse	Kochstufe	Garzeiten in Minuten		Bemerkungen
		al dente	durchgegart	
Artischocken	I	30	35	ganz
Blattspinat	I	0,5	3,5	Blätter
Blumenkohl	I	3	5	Röschen
Blumenkohl	I	7	10	ganz
Bohnen, grün	I	7	9	–
Broccoli	I	4	6	Röschen
Champignons	I	1	3	–
Fenchel	I	13	17	halbiert
Erbsen, jung	I	3	5	–
Karotten	I	4	6	Scheiben
Kartoffeln	I	8	9	geviertelt
Kohlrabi	I	5	8	Stifte
Lauch	I	2	4	Ringe
Paprika	I	2	4	Streifen
Rosenkohl	I	7	9	ganz
Schwarzwurzeln	I	4	7	Stifte
Sellerie	I	2	4	Würfel
Spargel weiß	I	2	5	ganz
Spargel grün	I	3	5	ganz
Tomaten	I	2	4	ganz
Weißkohl	I	10	13	in Sechstel
Wirsingkohl	I	6	9	in Sechstel
Zucchini	I	1	2	Halbmonde

Besser gegart und für die Kochstufe 2 geeignet sind folgende Gemüsearten:

Frisch-Gemüse	Kochstufe	Garzeit in min., durchgegart	Bemerkungen
Bayrisch Kraut	II	4	–
Pellkartoffeln	II	14	60 - 80 g / Kartoffel
Rotkohl	II	4	dünne Streifen
Sauerkraut	II	10	–



- Bratfleisch wird im Sicomatic® angebraten. Die notwendige Flüssigkeitsmenge kommt erst beim Ablöschen hinzu.
- Sind die Stücke zu groß, werden sie durchgeschnitten, einzeln angebraten und zum Fertigbaren übereinandergelegt.
- Koch- und Siedfleisch wird mit 1-1,5 Ltr. Flüssigkeit auf dem Topfboden gegart.
- Die Garzeit selbst hängt stark von Qualität, Alter, Beschaffenheit und Größe des Fleisches ab. Wir haben deshalb bei den Garzeiten-Richtwerten hierfür mehrere Rubriken erstellt, die dies berücksichtigen.
- Die Garzeit beginnt, sobald der grüne Bereich II am Druckanzeiger sichtbar wird und basiert auf einer Menge von jeweils 500 g.

Wichtig: Koch- und Siedfleisch grundsätzlich abschäumen, bevor Sie den Topf schließen. Vor dem Öffnen abkühlen lassen oder stufenweise sehr langsam abdampfen.

Garzeiten-Richtwerte

Garzeiten gelten jeweils für 500 g.

Rind	Kochstufe	Garzeit in min., durchgegart	Bemerkungen
Braten	II	30	am Stück
Filet	II	18	am Stück
Gulasch	II	20	grobe Würfel
Rouladen	II	17	am Stück
Sauerbraten	II	25	am Stück
Siedfleisch	II	30	am Stück
Kalb			
Braten	II	25	am Stück
Filet	II	14	am Stück

Fleisch

Garzeiten-Richtwerte

Garzeiten gelten jeweils für 500 g.

Schwein	Kochstufe	Garzeit in min., durchgegart	Bemerkungen (gebraten)
Bauch	II	15	am Stück
Braten	II	25	am Stück
Eisbein, frisch	II	30	am Stück
Eisbein geräuchert	II	45	am Stück
Filet	II	17	am Stück
Hackfleisch			
Gefüllte Paprika	II	15	im Einsatz
Hackbraten	II	15	
Kohlrouladen	II	15	
Suppenklößchen	II	5	Ø 2 cm
Lamm			
Braten	II	25	am Stück
Rücken	II	5	am Stück
Hähnchen			
Brust	II	8	am Stück
Keule	II	10	am Stück
Suppenhuhn	II	20	1 kg, am Stück
Pute			
Brust	II	20	am Stück
Keule	II	20	1 kg, am Stück
Gans			
Brust/Keule	II	30	am Stück
Ente			
Brust	II	15	am Stück
Keule	II	15	am Stück
Hase			
Braten	II	20	am Stück
Keule	II	30	am Stück
Rücken	II	10	am Stück
Hirsch			
Gulasch	II	15	grobe Würfel
Reh			
Braten	II	20	am Stück
Keule	II	25	am Stück
Rücken	II	20	am Stück
Wildschwein			
Braten	II	35	am Stück
Gulasch	II	20	grobe Würfel
Keule	II	25	am Stück
Rücken	II	35	am Stück



Fisch-Sud klebt sehr stark. **Deshalb bitte nur sehr langsam abdampfen.** Sobald der Druckanzeiger in den Deckelgriff zurückgegangen ist, Deckel bitte gleich abnehmen.

Garzeiten-Richtwerte

Garzeiten gelten jeweils für 250 g im gelochten Einsatz

Fisch	Kochstufe	Garzeiten in Minuten	Bemerkungen
Kabeljau	I	4	ganzes Filet
Rotbarsch	I	4	ganzes Filet
Seelachsfilet	I	11	in Portionsstücken
Seeteufel	I	5	ganzes Filet
Thunfisch	I	10	in Portionsstücken
Wildlachs	I	11	in Portionsstücken
Zanderfilet	I	5	ganzes Filet

Beilagen, Obst und Desserts



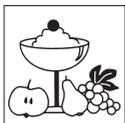
Beilagen

Garzeiten-Richtwerte

Garzeiten gelten jeweils für 500 g.

Beilage	Kochstufe	Garzeit in Minuten	Bemerkungen
Risotto	I	7	Nicht abdampfen, sondern danach 3 Min. bei geschlossenem Deckel quellen lassen
Semmelknödel	I	7	Nicht abdampfen, sondern danach 12 Min. bei geschlossenem Deckel quellen lassen
Teigwaren	II	0	Bei Erscheinen des grünen Bereichs II des Druckanzeigers den Sicomatic® von der Kochstelle nehmen. Nicht abdampfen, sondern 6 Minuten warten bis zum Öffnen.
Reis-Basmati ¹⁾	I	2	Nicht abdampfen, sondern danach 12 Min. bei geschlossenem Deckel quellen lassen
Spitzen Langkorn Reis ¹⁾	I	10	-

¹⁾ 1 Teil Reis, 2 Teile Wasser



Obst und Desserts

Garzeiten-Richtwerte

Garzeiten gelten jeweils für 500 g.

Beilage	Kochstufe	Garzeit in Minuten	Bemerkungen
Apfelmus	I	5	in Achtel
Apfelkompott	I	4	in Sechstel
Aprikosenkompott	I	2	in Achtel
Birnenkompott	I	3	in Achtel
Kirschenkompott	I	2	-
Pflaumenkompott	I	2	halbiert
Rharbarberkompott	I	3	Stücke
Stachelbeerkompott	I	3	-



Turmkochen / Menükochen

Im Sicomatic® mit Einsätzen ist es möglich, ein ganzes Menü aus verschiedenen Speisen zur gleichen Zeit in einem Topf zu garen.

Hier einige Tipps

- Die Gesamtgarzeit von Menüs richtet sich immer nach der Speise mit der längsten Garzeit. Das Gericht mit der längsten Garzeit wird zuerst eingefüllt. Wenn Sie einen Braten mit 25 Minuten Garzeit, Salzkartoffeln mit 9 Minuten und Gemüse mit 5 Minuten Garzeit in einem Topf zubereiten wollen, so unterbrechen Sie das Garen des Bratens nach 16 Minuten und stellen den Einsatzträger über den Braten und darauf den gelochten Einsatz mit den Salzkar-

toffeln. Nach weiteren 4 Minuten Garzeit öffnen Sie den Sicomatic® und stellen den ungelochten Einsatz mit dem Gemüse. Jetzt noch weitere 5 Minuten garen und das ganze Menü ist fertig.

- Die Garzeit für Fleisch kann erheblich verkürzt werden, wenn das Fleisch in portionsgroße Scheiben geschnitten wird. Das Fleisch ist dann in ca. 10-15 Minuten, also in etwa der gleichen Zeit wie Reis, Kartoffeln oder Gemüse gar, und Sie brauchen den Kochprozess nicht unterbrechen.
- Geruch oder Geschmack der Speisen werden nicht aufeinander übertragen. Es bildet sich also kein Einheits-Mischaroma.

Garzeiten-Richtwerte

Garzeiten gelten jeweils für 500 g

Typ	Garzeit in Min.	Topfboden	Einsatzträger	Garzeit in Min.	Einsatz gelocht	Garzeit in Min.	Einsatz ungelocht
Menütyp 1*	17	Rindsrouladen	x	4-6	Karotten	10	Reis
Menütyp 2*	25	Schweinebraten	x	9	Salzkartoffeln	5	Blumenkohl
Menütyp 3	11	Seelachs (250g) Portionsstücke	x	9	Salzkartoffeln	-	-

* Bei Menütyp 1 und 2 mindestens 6,5 Ltr.-Sicomatic®-Unterteil erforderlich.

Babynahrung und Sterilisieren



Babynahrung:

Im Sicomatic® kann besonders schonend und salzlos gegart werden. Deshalb eignet er sich besonders gut für die Zubereitung von Babynahrung. (Hierzu gehören Fleisch-, Geflügel-, Fisch-, Gemüse- und Obstgerichte.)

Sterilisieren:

Der Sicomatic® bietet sich als kostengünstiger und idealer Heim-Sterilisator an, da nur die Energiekosten anfallen.

Einsatzmöglichkeiten:

- Sterilisation von Babyflaschen, Gummisaugern und Kunststoffverschlüssen (Temperatur-Beständigkeit +120° C erforderlich)
- Sterilisation von Babynahrung in Schraubdeckelgläsern
- Sterilisation von Einkochgläsern (siehe auch Einkochen Seite 29)

Sterilisieren einfach gemacht:

1. Fläschchen, Gummisauger und Kunststoffverschlüsse von Milch- und Breirückständen reinigen und mit der Öffnung nach unten in den gelochten Einsatz stellen. (Bitte darauf achten, dass die Teile bis 120°C heißdampfbeständig sind.)
2. In den Sicomatic® die übliche Wassermenge zur Dampfbildung auf den Topfboden gießen und den Einsatz mit Fläschchen, Gummisaugern und Kunststoffverschlüssen hineinstellen. Die Teile sollten möglichst gut vom Dampf umspült werden können und nicht im Wasser liegen. Gegebenenfalls gelochten Einsatz z.B. auf Einsatzträger stellen. Sicomatic® schließen und mit höchster Heizstufe ankochen.
3. Dann den Drehregler auf Kochstufe II stellen.
4. Sobald der grüne Bereich II am Druckanzeiger sichtbar wird, beginnt die eigentliche Sterilisation. Die Sterilisationszeit dauert ca. 10-20 Minuten. Bitte darauf achten, dass während der gesamten Sterilisation der grüne Bereich II sichtbar ist, sowie der Topf nicht trockengekocht wird.
5. Nach Abschluss der Sterilisationszeit den Sicomatic® von der Herdplatte nehmen und warten, bis die Druckanzeige in ihre Ausgangsstellung im Deckelstielgriff vollständig zurückgefallen ist. Dann den Sicomatic® wie üblich öffnen.



Einkochen

Die wichtigsten Einkochregeln

1. Gläser bis etwa einen Finger breit unter den Rand füllen. Glas nach Vorschrift verschließen.
2. Die übliche Wassermenge zur Dampfbildung auf den Topfboden geben, und die Gläser direkt auf den Boden oder auf das Bodensieb stellen.
3. Sicomatic® schließen. Den Drehregler auf die gewünschte Kochstufe stellen und mit höchster Heizstufe ankochen.
4. Die Einkochzeiten:

Einkochen	Kochstufe	Einkochzeit in Min.
Beeren	I	5-8
Marmelade u. Konfitüren	I	1-2
Kernobst	I	10
Steinobst	I	8-10
Gemüse, sauer eingelegt	I	7-10
Gemüse	II	20-25
Fleisch	II	25

5. Auf der Kochstufe I Obst und Konfitüren, auf der Kochstufe II Fleisch und Gemüse kochen.
6. Nach Ende der Einkochzeit grundsätzlich langsam abkühlen lassen. Auf gar keinen Fall abdampfen oder unter dem Wasserstrahl abkühlen, sondern warten, bis der Druckanzeiger von selbst in seine Ausgangsstellung zurückgegangen ist.
7. Erst jetzt den Sicomatic® öffnen. Die Gläser herausnehmen und abkühlen lassen.



Entsaften

Kleine Mengen Obst oder Gemüse können im Sicomatic® (ab Größe 4,5 Ltr.) schnell entsaftet werden.

1. Wie üblich Wasser auf den Topfboden gießen, dann den ungelochten Einsatz in den Sicomatic® stellen.
2. Darauf den gelochten Einsatz mit dem vorbereiteten Obst (das gesüßt, zerschnitten oder zerdrückt) stellen.
3. Sicomatic® schließen und zum Entsaften auf Kochstufe II stellen.
4. Die Entsaftungszeiten:

Entsaften	Kochstufe	Einkochzeit in Min.
Beeren	II	12
Steinobst u. Rhabarber	II	18
Kernobst	II	25
Trauben	II	25
Tomaten u. Gurken	II	18
Gelbe Rüben	II	25
Rote Rüben	II	25-35

5. Sicomatic® langsam abkühlen lassen, nicht schnell abdampfen!
6. Den heißen Saft in gut gereinigte und erhitzte Flaschen füllen und sofort mit den ausgekochten Gummikappen verschließen. Die Gummikappen müssen nach dem Erkalten der Flaschen oben eingezogen sein – dann ist der Saft steril und haltbar.

Tiefkühlkost und Vollwertkost



Tiefkühlkost

Tiefgefrorene Lebensmittel lassen sich im Sicomatic® schnell und schonend für Vitamine, Aromastoffe und Mineralien auftauen. Die langen Auftau- oder Antauzeiten schrumpfen auf Minuten, sind jedoch grundsätzlich von der Größe der tiefgefrorenen Lebensmittel abhängig.

Hier noch einige Tipps

- Die Ankochzeiten von tiefgefrorenem Fleisch sind etwas länger, die Garzeiten etwas kürzer als bei frischem Fleisch.
- Kleine, dünne Fleischstücke, wie z.B. Schnitzel, Koteletts, aber auch Gulasch, das als einzelne Würfel eingefroren wurde, werden nicht aufgetaut, sondern tiefgekühlt im heißen Fett angebraten und dann wie üblich gegart.
- Große, dicke Fleischstücke lässt man leicht antauen und brät sie erst dann im heißen Fett an oder gibt sie - wie z.B. bei Fleischbrühen - in das kochende Wasser.
- Geflügel wird, wenn es bereits ausgenommen und zerteilt ist, wie frisches Geflügel zubereitet.
- Tiefgefrorener Fisch wird entweder im Einsatz auf Kochstufe I gegart oder direkt auf dem Topfboden in heißem Fett kurz angedünstet, und dann mit der üblichen Flüssigkeitsmenge auf Kochstufe I zu Ende gegart.
- Das Gemüse unaufgetaut in den Einsatz legen. Die übliche Wassermenge zur Dampfbildung direkt auf den Topfboden geben und dann garen.



Vollwertkost

Grundlage einer gesunden Ernährung sind verschiedene Getreidearten, die bekanntermaßen eine sehr lange Garzeit und zuvor häufig noch stundenlang eine Einweichzeit erfordern. Im Sicomatic® kann diese lange Garzeit um bis zu 2/3 gekürzt werden. Meist ist auch die vorherige Einweichzeit nicht nötig. Ein weiterer Vorteil des Garens von Vollwertkost im Sicomatic® ist, dass die Vitamine und Mineralstoffe des vollen Korns beim Garen mit der Kochstufe I besonders gut erhalten bleiben und zudem eine Menge Energie gespart wird. Für das Garen von Getreide gilt als Faustregel: etwa doppelt so viel Flüssigkeitsmenge wie Getreidemenge (also für 100 g Getreidekörner 200 ml Flüssigkeit).

Garzeiten-Richtwerte

Garzeiten gelten jeweils für 200 g.

Getreideart	Kochstufe	Garzeit in Min.
Weizen	I	30
Roggen	I	20
Nacktgerste	I	23
Grünkern	I	15
Dinkel	I	15
Naturreis	I	10
Nackthafer	I	5
Hirse	I	10
Buchweizen	I	2

Hinzu kommen bei einigen Getreidearten Einweichzeiten von 6 bis 10 Stunden, Nachquellzeiten von 10 bis 30 Min.

Gemischtes Fleisch mit Tomatensauce

Für 4-6 Personen

Zutaten:

4 - 6 Scheiben Hühnerbrust, 4 Scheiben Rindfleisch, 4 Scheiben Speck, 4 Stücke Salccia (bereits gewürztes Schweinefleisch), 400 g geschälte Tomaten, 30 g Butter oder Margarine, 2 EL Olivenöl, 1 Zwiebel, Oregano, Knoblauch, 1/8 Ltr. Weißwein, Salz, Petersilie.

Und so wird's gemacht:

Im offenen Sicomatic® Öl und Fett langsam erhitzen. Zwiebel und Knoblauch hacken, dazugeben und bei geringer Wärmezufuhr andünsten. Hühnerbrust, Rindfleisch, Speck und Salccia in Würfel schneiden und mit Oregano in das Fett geben und anbraten. Mit Weißwein abschmecken und verdunsten lassen. Geschälte Tomaten zufügen, salzen, den Sicomatic® schließen und den Drehregler auf Kochstufe II stellen. Kochzeit 20 Minuten. Ist die Kochzeit beendet, sollte noch mal umgerührt und nachgewürzt werden. Das Gericht mit gehackter Petersilie dekorieren.

Italienischer Schmorbraten

Für 4 Personen

Zutaten:

500 g Rindfleisch zum Braten, 30 g fetter Speck, 1 Gläschen Sardellen, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Thymian, Rosmarin, 4 EL Öl, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 Gewürzgurken, 1/4 Ltr. Fleischbrühe, 2-3 EL Rotwein, 1 EL Tomatenmark, 1-2 EL Mehl, etwas Wasser, evtl. Zucker zum abschmecken.

Und so wird's gemacht:

Rindfleisch mit in Streifen geschnittenem Speck spicken. Sardellen in kleine Stücke schneiden und das Fleisch damit von allen Seiten einreiben, mit wenig Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian und Rosmarin würzen. Fleisch dann im Sicomatic® im heißen Öl anbraten, gehackte Zwiebel und durch die Presse gedrückte Knoblauchzehe zugeben, kleingeschnittene Gurken beifügen, mit heißer Brühe aufgießen, Rotwein zugeben, Sicomatic® verschließen und auf der Kochstufe II, 35 Minuten schmoren. Nach Beendigung der Garzeit Tomatenmark, Mehl und Wasser anrühren, die Soße damit binden und abschmecken.

Heide Erhardt

Institut der englischen Fräulein, Bamberg

Der Rezept-Tipp

Grünkern-Gemüse Risotto

Für 2 Personen

Zutaten

80 g Grünkern, 2 Zwiebeln, 20 g (1-2 EL) Öl, 80 g Naturreis, 1/4 Ltr. Gemüsebrühe, 1 große Möhre, je 1/2 grüne und gelbe Paprikaschote, 100 g geriebener Emmentaler, Kräutersalz

Und so wird's gemacht:

Grünkern ca. 2 Stunden in kaltem Wasser einweichen, abtropfen lassen. Zwiebeln fein würfeln, im offenen Sicomatic® in Öl andünsten, Reis und Grünkern dazugeben und mitdünsten. Mit Brühe aufgießen, Sicomatic® schließen und auf Kochstufe II 15 Minuten garen. Gemüse putzen und waschen, in feine Würfel schneiden, unter Grünkern und Reis mischen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis er bissfest geworden ist. Den Käse untermischen und schmelzen lassen. Das Gericht mit Kräutersalz abschmecken. Dazu passt Salat.

Corinna Wiffel, AOK-Ernährungsberatung, Olpe

Gegarter Meerhecht auf einem Lauchbett mit Champignons

Zutaten

8 Lauchstangen, 250 g frische Champignons, 4 Tranchen Meerhecht, Salz, Pfeffer, Estragon, 1/8 Ltr. Weißwein

Und so wird's gemacht:

1. In Scheiben geschnittener Lauch in den vorgeheizten Sicomatic® geben ohne Fettzusatz. Die gewaschenen und in dünne Scheiben geschnittenen Champignons auf den Lauch geben.

2. Den gesalzenen und gepfefferten Meerhecht darauf legen, Weißwein zugeben.

3. Das Ganze auf Kochstufe II 3 Minuten garen lassen.

4. Auf einer Platte anrichten und mit gehacktem Estragon bestreuen.

Risotto Milanese

Zutaten

2 EL Olivenöl, 1 gr. Zwiebel, 250 g Reis, 0,2 Ltr. Weißwein, 1 Lorbeerblatt, 1 Gewürznelke, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Basilikum, Thymian, Safran, 0,3 Ltr. Fleischbouillon, 1 Stück frische Butter, 50 g geriebenen Parmesan

Und so wird's gemacht:

1. Öl im Sicomatic® erhitzen und die feingehackte Zwiebel darin dünsten.

2. Reis beigegeben und kurz mitdünsten.

3. Mit Wein ablöschen. Gewürze, durchgepressten Knoblauch und Bouillon zugeben, umrühren und auf Kochstufe I 6 Minuten garen.

4. Deckel unter kaltem Wasserstrahl abkühlen und Sicomatic® öffnen.

5. Butter und die Hälfte des Käses unter den Reis rühren.

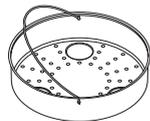
6. Eine Minute stehen lassen, anrichten und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Zubehörteile Sicomatic® econtrol

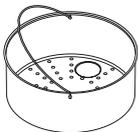
(gesondert erwerbbar, teilweise im Serienumfang enthalten)



Einsatz ungelocht, nieder
Ø 22 cm
für 4,5 u. 6,5 Ltr. Sicomatic® econtrol
Art.-Nr. 8031.7011.01



Einsatz gelocht, nieder
Ø 18 cm
für 2,5 Ltr. Sicomatic® econtrol
Art.-Nr. 8018.7011.01
Ø 22 cm
für 4,5 u. 6,5 Ltr. Sicomatic® econtrol
Art.-Nr. 8032.7011.01



Einsatz gelocht, hoch
Ø 22 cm
für 4,5 u. 6,5 Ltr. Sicomatic® econtrol
Art.-Nr. 8033.7011.01



Einsatzträger
Ø 22 cm
für 4,5 u. 6,5 Ltr. Sicomatic® econtrol
Art.-Nr. 0066.6000.01



Bodensieb
Ø 22 cm
für 4,5 l u. 6,5 l Sicomatic® econtrol
Art.-Nr. 7022.6022.01



Kurzzeitmesser Elements
mechanisch
Art.-Nr. 0068.2420.01



Kurzzeitmesser Silit 2000
mechanisch
Art.-Nr. 0068.0010.01



Kurzzeitmesser il Tempo
Art.-Nr. 0068.0013.01



Timer Pico
Art.-Nr. 0068.0012.01



Kurzzeitmesser Diavolo
Art.-Nr. 0068.0015.01

(1) **Intensivreiniger flüssig (1)**
Art.-Nr. 0051.8888.01



Spezialreiniger (2)
Art.-Nr. 0051.0010.01

(2)

Ersatzteile Sicomatic® econtrol



Topfstielgriff, komplett
Ø 18 cm, Art.-Nr. 9532.9302.01
Ø 22 cm, Art.-Nr. 9532.9304.01



Topfseitengriff, komplett
Ø 18 cm
Art.-Nr. 9532.9218.01
Ø 22 cm
Art.-Nr. 9532.9222.01



Ersatzdeckel, komplett
Ø 18 cm, Art.-Nr. 8013.6021.11
Ø 22 cm, Art.-Nr. 8014.6021.11



Deckelstielgriff, komplett
Art.-Nr. 9532.9101.01



Aromaschutzkappe
Art.-Nr. 9532.8004.01



Sicomatic®-Gummiringe
Ø 18 cm, Art.-Nr. 9067.8900.01
Ø 22 cm, Art.-Nr. 9067.8901.01



Überdrucksicherung
Art.-Nr. 9530.8801.01



Porzellan Einsatz
Art.-Nr. 1529.4001.01



Einsatzkorb
Art.-Nr. 1529.6022.01

Die Garantieleistung

10 Jahre Liefergarantie auf Ersatzteile nach Ablauf der Produktionszeit

Sie erhalten 10 Jahre Garantie auf die Haltbarkeit der Oberfläche.

Sie erhalten 3 Jahre Garantie auf folgende Ersatzteile:

- Deckelstielgriff
- Topfseitengriff
- Topfstielgriff
- Einsätze
- Einsatzträger
- Druckanzeiger
- Drehregler
- Überdrucksicherung
- Arbeitsventil
- Entriegelungsknopf

Die Garantie besteht darin, dass wir innerhalb der Garantiezeit Teile mit mangelhafter Oberfläche austauschen und durch einwandfreie Teile ersetzen. Ein Anspruch auf ein Modell der gleichen Serie besteht dann nicht, wenn die Modellreihe im Lieferprogramm nicht mehr geführt wird.

Der Garantienausschluss

Für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind, wird keine Garantie übernommen:

- Schnitt- und Kratzspuren rein optischer Natur durch unsachgemäße Behandlung
- Überhitzung
- ungeeignete und unsachgemäße Verwendung
- fehlerhafte oder nachlässige Behandlung (z.B. Reinigung mit sandhaltigen Mitteln bzw. Fall auf Steinböden)
- chemische oder physikalische Einflüsse auf die Oberfläche als Folgen von nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch
- auf Nichtbefolgen dieser Gebrauchsanleitung
- auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- auf den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen

Entsprechendes gilt für die Ersatzteile.

Es besteht außerdem kein Garantieanspruch für Deckeldichtungsring und Dichtkappen, da diese Verschleißteile sind.

Soweit das Gesetz nicht zwingend etwas anderes vorschreibt, haftet Silit nur für Schäden, die auf einem vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Handeln des gesetzlichen Vertreters unserer Gesellschaft oder deren Erfüllungshelfen beruhen.

EG-Konformitätserklärung

Silit-Werke GmbH & Co. KG

Postfach 1352

D-88493 Riedlingen

bestätigen, dass die Dampfdruckkochtöpfe

Sicomatic®-E

Sicomatic®-D

Sicomatic®-L

Sicomatic®-T

Sicomatic® t-plus

Sicomatic® econtrol

mit folgenden harmonisierten EG-Richtlinien und Normen
übereinstimmen:

EG-Richtlinie: 97/23/EG

Entwurfskontrolle: Modul B (EG-Baumusterprüfung)

Produktionskontrolle: Modul A (interne Fertigungskontrolle)

Norm: DIN EN 12778

Ort und Datum der Ausstellung

Riedlingen – 15. Januar 2010



Name, Funktion und Unterschrift des Befugten

Dipl.-Kfm. Ulrich Frank

Geschäftsführer