

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren  
Silit-Fachhändler



T-Nr. 8658 0018 30 1/2011

# Silit



TEAMS  DESIGN

Schnellkochtopf

## Sicomatic® t-plus

- 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 talimatları ve pişirme süreleri
- HR Uputa za uporabu i vremena kuhanja
- SI Navodilo za uporabo in čas za pripravo
- SE Bruksanvisning och koktider
- KOR 사용 설명서 및 조리 시간

**bewährt und sicher** seit über 80 Jahren

Die **Sicomatic® t-plus Schnellkochtöpfe** haben sich millionenfach bewährt. In mehr als 80 Jahren Forschung und Entwicklung haben wir unsere Schnellkochtöpfe in Form und Technik immer weiter verbessert.

Die neue **Sicomatic® t-plus Generation** macht das Schnellkochen noch

**zeit- und energiesparender:** Die Garzeiten im Sicomatic® t-plus sind bis zu 70% kürzer als beim herkömmlichen Kochen. Das spart wertvolle Zeit und Energie. Auch Auftau- oder Einkochzeiten verkürzen sich auf wenige Minuten.

**gesünder:** Kurze Garzeiten und die hermetisch abgeschlossene Garmethode, ohne Einwirken von Sauerstoff, schonen lebenswichtige Vitamine und Mineralstoffe.

**schmackhafter:** Die Speisen garen im eigenen Saft. Im Einsatz werden die Speisen nicht im Wasser, sondern im Dampf schonend gegart. Das Aroma, der Eigengeschmack und die natürliche Farbe bleiben intensiv erhalten.

**vielfältiger:** Ob Dünsten, Dämpfen, Braten, Schmoren, ob Gemüse, Kartoffeln, Fisch oder Fleisch – der Sicomatic® t-plus ist ein Alleskönner für die moderne Küche. Sogar leichte Schonkost oder nahrhafte Vollwertkost bis hin zur Babynahrung gelingen im Sicomatic® t-plus mühelos.

**Sicomatic®**

**Perfekte Technik für gesundes Kochen**

**Wartungsfreies Ventilsystem:** Modernste Ventilsystem garantiert sicheres und bequemes Kochen. Der Dampf wird über das Ventil sanft und gleichmäßig abgeblasen, das Ventil muss zum Reinigen weder abgenommen noch zerlegt werden. Einfach nur unter fließendem Wasser abspülen.

**Hermetic-System:** Das innovative Hermetic-System sorgt im Vergleich zu herkömmlichen Schnellkochtöpfen für deutlich kürzere Garzeiten. Durch das schnellere Garen unter Luftausschluss sparen Sie Zeit und Energie.



**Silit**

## 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**

mit folgenden harmonisierten EG-Richtlinien und Normen übereinstimmen:

**EG-Richtlinie:** 97/23/EG

**Entwurfkontrolle:** Modul B (EG-Baumusterprüfung)

**Produktionskontrolle:** Modul A (interne Fertigungskontrolle)

**Norm:** DIN EN 12778

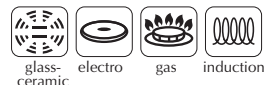
Ort und Datum der Ausstellung  
Riedlingen – 15. Mai 2009

Name, Funktion und Unterschrift des Befugten

**Dipl.-Kfm. Ulrich Frank**

Geschäftsführer

**Edelstahl Rostfrei**



**e®/Silargan®/Silitstahl®**



# Inhaltsverzeichnis

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

Deutsch		Seite		Seite
	Die Vorteile des Sicomatic® t-plus	4	Ein offenes Wort ...	22
	Wichtige Sicherheitshinweise	5 + 6	Suppen und Eintöpfe	23
	Tipps zum Umgang mit dem Sicomatic® t-plus	7	Gemüse	24 + 25
	Vor dem ersten Gebrauch	8	Fleisch	26 + 27
	Sortimentsumfang	8	Frischer Fisch	28
	Kurz und knapp	9 + 10	Beilagen – Obst und Desserts	29
	Die 5-fache Sicherheit Ihres Sicomatic® t-plus	11	Turmkochen / Menüköchen	30
	Details des Sicomatic® t-plus	12 + 13	Babynahrung und Sterilisieren	31
	Vor jedem Kochen	14	Einkochen und Entsaften	32
	Das Verschließen des Sicomatic® t-plus	15	Tiefkühlkost und Vollwertkost	33
	Das Kochen mit dem Sicomatic® t-plus	16 – 18	Rezept-Tipps	34 + 35
	Das richtige Abdampfen und Öffnen	19	Zubehörteile Sicomatic® t-plus	36
	Pflege und Wartung	20	Ersatzteile Sicomatic® t-plus	37
	So leicht beheben Sie Störungen	21		
English	Instructions for use and cooking times			38 - 60
Français	Mode d'emploi et temps de cuisson			61 - 89
Español	Instrucciones y tiempo de cocción			90 - 112
Italiano	Istruzioni per l'uso e tempi di cottura			113 - 141
Nederlands	Gebruiksaanwijzing en gaartijden			142 - 165
Português	Instruções e tempo de cozedura			166 - 194
Ελληνικά	Οδηγός χρήσως και χρονoi μαγειματος			195 - 228
Türkçe	Kullanım talimatı ve pişirme süreleri			229 - 252
Hrvatski	Uputa za uporabu i vrijeme kuhanja			253 - 275
Slovensko	Navodilo za uporabo in			276 - 298
Svenska	Bruksanvisning och koktider			299 - 321
Korean	사용 설명서 및 조리 시간			322 - 345

# Alle Vorteile Ihres neuen Sicomatic® t-plus auf einen Blick

## 1. Revolutionär einfache Handhabung

Alle Technik im ergonomischen Griff: Vom Schließen über das Einstellen der Kochstufe bis zum Abdampfen. Alle Funktionen können mit einer Hand bedient werden - ein leichter Daumendruck genügt.

## 2. Unübertroffene Sicherheit

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

## 3. Einzigartiges, wartungsfreies und 3-fach sicheres Ventilsystem

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

## 4. Hermetic-System

Das transparente 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 Temperaturotomatik

### Stufe 0 - Garen ohne Dampfdruck

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

### Stufe 1 – 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 2 – 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

Das wartungsfreie, transparente Arbeitsventil braucht zur einfachen Reinigung weder abgenommen noch zerlegt werden. Einfach mit fließendem Wasser durch- und abspülen.

## 7. Große, gut sichtbare Kochstufenanzeige

## 8. Zukunftsweisend

Attraktives Design, optimale Ergonomie und Materialvielfalt für jeden Anspruch

- 1.) Silargan®: unverwüstlich, pflegeleicht, nickelfrei 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 36 und 37.

## 10. Gütesiegel für TÜV-geprüfte Sicherheit



## 11. 10 Jahre Liefergarantie auf Ersatzteile

## 12. Made in Germany

# Wichtige Sicherheitshinweise



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

**Edelstahl Rostfrei**

**e30/Silargan®/Silitstahl®**



glass  
ceramic



electro



gas



induction



glass  
ceramic



electro



gas



induction



sensor



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



Sobald Dampf ausströmt, bitte Energiezufuhr zurückschalten.



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



Der Schnellkochtopf 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. 7).



Berühren Sie während der Benutzung nie die heißen Außenflächen des Topfes, sondern nur die beiden Griffe und Stiele. Im Betrieb können die Außenflächen des Sicomatic t-plus bis zu 130°C heiß werden.



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



Lassen Sie den Schnellkochtopf während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt, insbesondere dann, wenn Kinder in der Nähe sind.



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



Bei Nichtbeachtung der Reinigungshinweise kann es zu Fehlfunktionen des Sicomatic® t-plus 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.

# Wichtige Sicherheitshinweise

---



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



Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch führt  
zum Ausschluss der Herstellerhaftung.



Die Sicherheitssysteme können durch Ver-  
schmutzung beeinträchtigt werden. Abge-  
sehen von den in den Pflegehinweisen be-  
schriebenen Maßnahmen dürfen sie nicht  
modifiziert werden. Im Falle von Repara-  
turen wenden Sie sich bitte an Ihren Fach-  
händler.



Diese Gebrauchsanleitung zum späteren  
Nachlesen gut aufbewahren.

# Tipps zum Umgang mit dem Sicomatic® t-plus

- Vor dem ersten Gebrauch bitte diese Hinweise aufmerksam durchlesen** und Schnellkochtopfdeckel und Topf gründlich abspülen.
- Nur für Sicomatic® Edelstahl Rostfrei:** Vor dem ersten Gebrauch kochen Sie bitte das Kochgeschirr ca. 5-10 Minuten lang mit Essigwasser (Wasser und 2-3 Esslöffel Haushaltsessig) aus und spülen Sie es anschließend. Danach gut abtrocknen.
- Vor jedem Gebrauch die Gängigkeit** der kompletten Sicherheitseinrichtung, die Druckanzeigeeinrichtung und den Deckeldichtungsring prüfen.
- Wenn Sie den Schnellkochtopf in der Nähe von Kindern verwenden,** dann seien Sie besonders aufmerksam.
- Immer genügend Flüssigkeit zur Dampfbildung einfüllen. Der Topf darf auf keinen Fall „trockenkochen“,** da sonst durch Überhitzung Beschädigungen an Topf (Schmelzen des ER-Kapselbodens oder Ankleben des Bodens) und Kochstelle möglich sind.
  - Ankochen bei höchster Leistungsstufe immer beaufsichtigen. Gasflamme darf Griffe nicht beschädigen.
  - Rechtzeitig Energie am Herd zurückschalten.
  - Den Topf nur auf zur Größe passenden Kochstelle benutzen, unabhängig davon, ob Sie mit oder ohne Einsatz garen.
- Bitte die vorgeschriebenen Füllmengen beachten:**

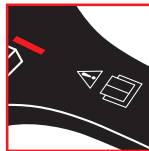
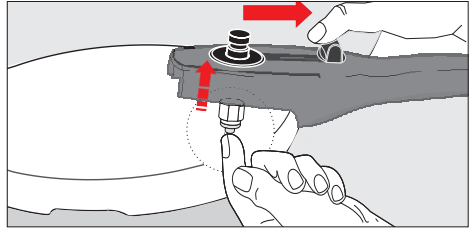
**Minimum:** 2,5 l Sicomatic®  $\triangle$  1/8 l Wasser  
3,0 l Sicomatic®  $\triangle$  1/4 l Wasser  
4,5 l Sicomatic®  $\triangle$  1/4 l Wasser  
6,5 l Sicomatic®  $\triangle$  3/8 l Wasser

**Maximum:** 2/3 vom Topfinhalt: bei 2,5 l  $\triangle$  1,7 l,  
3,0 l  $\triangle$  2,0 l, 4,5 l  $\triangle$  3,0 l, 6,5 l  $\triangle$  4,3 l.

**Wichtig!** Max. 1/2 vom Topfinhalt bei quellenden und stark schäumenden Speisen (z.B. Hülsenfrüchte; diese zuerst im offenen Topf ankochen, abschäumen und dann erst den Deckel schließen): bei 2,5 l  $\triangle$  1,3 l,  
3,0 l  $\triangle$  1,5 l, 4,5 l  $\triangle$  2,3 l, 6,5 l  $\triangle$  3,3 l.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht,** um Nahrungsmittel unter Druck mit Öl zu fritrieren. Schnellkochtöpfe dürfen nicht im medizinischen Bereich eingesetzt werden. Insbesondere nicht als Sterilisator, da Schnellkochtöpfe nicht für die erforderliche Sterilisationstemperatur ausgelegt sind.
- Der Schnellkochtopf 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 Schnellkochtopf darf nie Temperaturen über 150°C ausgesetzt werden, weil dadurch Kunststoff- und Gummitteile und Sicherheitseinrichtungen zerstört werden.
- Kochvorgang bei geschlossenem Topf nur beginnen, wenn die Griffe eingearbeitet sind** und exakt übereinanderstehen.
- Bewegen Sie den Schnellkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht.** Berühren Sie nicht die heißen Flächen, sondern verwenden Sie die Griffe. Verwenden Sie gegebenenfalls Handschuhe.
- Den Schnellkochtopf niemals (mit Gewalt) öffnen, wenn er unter Druck steht. Bitte die Öffnungshinweise beachten. An den Sicherheitseinrichtungen keine Änderungen vornehmen, da sonst Verbrühungsgefahr durch ausströmenden Dampf besteht. Beim Abdampfen immer die Hände, Kopf und Körper aus dem Gefahrenbereich (Abdampfbereich) halten.
- 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.
- Nach dem Ende der Garzeit den Topf von der Kochstelle nehmen** und auf eine stabile, temperaturbeständige Unterlage stellen. Vor dem Öffnen den Topf kurz rütteln. Nur wenn der Topf drucklos ist, lässt er sich leicht öffnen. Nur drucklosen Topf öffnen.
- Verwenden Sie nur Original-Sicomatic®-Ersatzteile.** Nur dann sind Funktion und Sicherheit Ihres Schnellkochtopfes 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 Siilt-Fachhändler auf. Keine Eingriffe bzw. Änderungen vornehmen. Nur für das Modell zugelassene Ersatzteile bzw. Deckel oder Unterteile verwenden. Der Topf darf keinesfalls umgebaut werden.
- Im Gummiring (Deckel-Dichtungsring) muss unbedingt der Name „Sicomatic®“ eingepreßt sein.** Bei erkennbarer Braunfärbung oder Beschädigung, Gummiring und transparentes Arbeitsventil gegen neue Original-Ersatzteile austauschen. Griffe, die Risse aufweisen oder nicht korrekt sitzen, durch neue Original Ersatzteile ersetzen.
- Deformierten oder beschädigten Schnellkochtopf auf keinen Fall in Betrieb nehmen,** sondern von autorisierter Stelle (Siilt-Servicepartner) in Ordnung bringen lassen.
- Mindestens alle 10 Jahre den Schnellkochtopf von autorisierter Stelle überprüfen lassen.
- Bewahren Sie diese Anweisungen auf.**





# Vor dem ersten Gebrauch

1. Vor dem ersten Gebrauch bitte unbedingt die Sicherheitshinweise (siehe Seite 5 bis 7) genau durchlesen und die Gebrauchsanleitung beachten und aufbewahren!
2. Alle Anhänger und Aufkleber entfernen.
3. Alle 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 Haushaltsessig) und spülen Sie es anschließend. Danach gut abtrocknen.
5. Prüfen Sie durch Drücken, ob Druckanzeiger und roter Sicherheitsbolzen frei beweglich (s. Abb. Seite 14) sind. Beide müssen selbständig zurückfedern. Vermeiden Sie dabei die Beschädigung der Dichtkappe. Der Schieberegler muss dabei auf der Position "Öffnen" stehen.



**Bitte vor dem ersten Gebrauch, die Gebrauchsanleitung unbedingt durchlesen, beachten und aufbewahren!**

## Sortimentsumfang

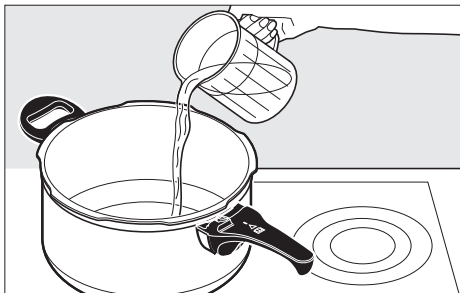
	Nenninhalt Ltr.	Nutzinhalt Ltr.		Ø cm	Silargan®	Edelstahl
		max. ⅓	max. ½*			
 <b>8202</b> ohne Einsatz	2,5	1,7	1,3	18	•	•
 <b>8203</b> ohne Deckel/ ohne Einsatz	3,0	2,0	1,5	22	•	•
 <b>8205</b> ohne Einsatzgarnitur	4,5	3,0	2,3	22	•	•
 <b>8207</b> ohne Einsatzgarnitur	6,5	4,3	3,3	22	•	•

\* bei stark schäumenden Speisen



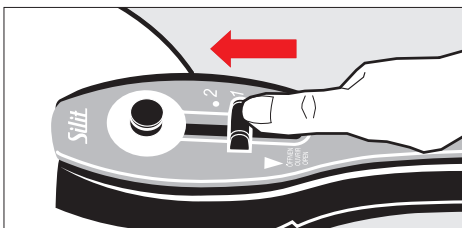
# Kurz und knapp

## Kochen



Flüssigkeit (siehe Seite 7) und Speisen nach Rezeptvorschriften einfüllen, Deckel schließen.

## Kochstufen



Mit **Schieberegler/Einhand-Kochregler** die gewünschte Kochstufe einstellen:

**0 Garen ohne Dampfdruck** wie im gewöhnlichen Kochtopf

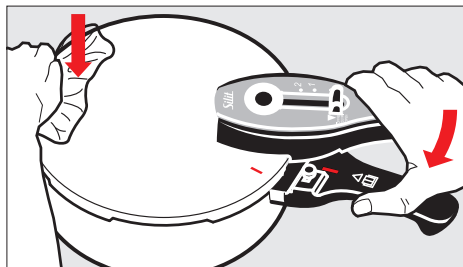
**1 Schonkochstufe** für Gemüse und Fisch

**2 Schnellkochstufe** für robuste Lebensmittel

Auf hoher Leistungsstufe ankochen.

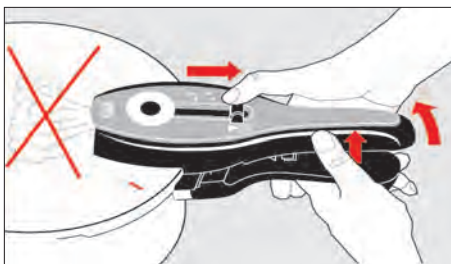
Der Sicomatic® t-plus entlüftet automatisch, d.h. der im Topf eingeschlossene Luftsauerstoff wird vor Erreichen der Kochstufe abgeblasen.

## Schließen



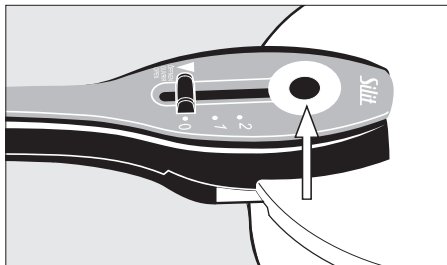
Zum Schließen Deckel niederdrücken und Griffe übereinander schieben.

## Öffnen



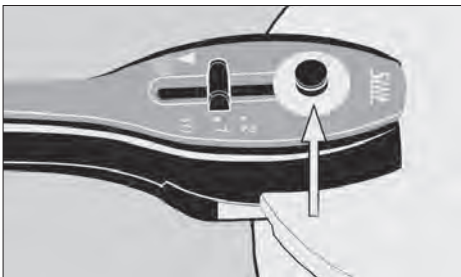
Sicomatic® t-plus von der Kochzone nehmen und auf geeignete Unterlage stellen. Den Schieberegler langsam zurückziehen (bis in Stellung „Öffnen“) und bei mit breiigen Speisen gefülltem Topf den Topf kurz rütteln. Den Schieberegler in dieser Position festhalten, gleichzeitig den Deckelstielgriff nach rechts schieben, bis die Markierungen auf dem Deckel (I) und am Topfstiel (II) übereinanderstehen. Nun den Deckel abnehmen.

## Kochstufenanzeige



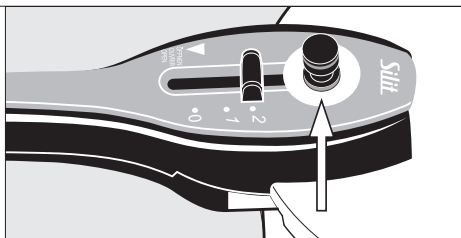
### Garen ohne Dampfdruck

Den Sicomatic® t-plus können Sie als ganz gewöhnlichen Kochtopf verwenden, indem Sie garen ohne Dampfdruck. Hierfür den Schieberegler auf Position 0 stellen (s. Abb.) und mit geschlossenem oder abgenommenem Deckel auf gewohnte Weise garen.



### Ring für Kochstufe 1

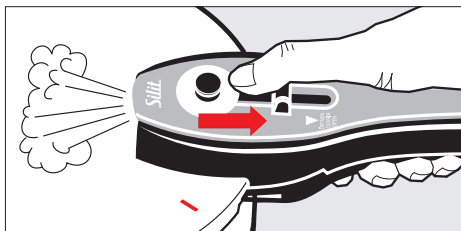
Sobald leichter Dampf austritt, beginnt die im Rezept angegebene Garzeit. Diese Position sollten Sie bis zum Ende der Garzeit halten, indem Sie die Energiezufuhr am Herd entsprechend einstellen.



### Ring für Kochstufe 2

Sobald leichter Dampf austritt, beginnt die im Rezept angegebene Garzeit. Diese Position sollten Sie bis zum Ende der Garzeit halten, indem Sie die Energiezufuhr am Herd entsprechend einstellen.

## Abdampfen/Abkühlen



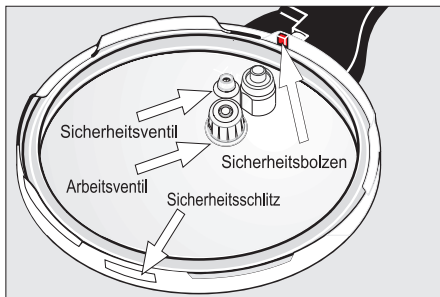
Nach Ende der Garzeit oder zum Öffnen den Sicomatic® t-plus grundsätzlich von der Kochstelle nehmen und auf eine geeignete Unterlage stellen.

- Bei Brühen, Suppen, Pellkartoffeln und breiartigen Speisen warten, bis der Druckanzeiger von selbst in den Deckelgriff bündig zurückgegangen ist.
- Bei allen anderen Gerichten den Schieberegler langsam so weit zurückschieben, bis er auf 0 steht und kein Dampf mehr austritt.

Punkt **Öffnen** (siehe Seite 19) unbedingt beachten.

# Die 5-fache Sicherheit Ihres Sicomatic® t-plus

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



## 1. Transparentes Arbeitsventil

Wird der für die gewählte Kochstufe vorgesehene Druck überschritten, öffnet sich das transparente Arbeitsventil und vorne aus der Deckelgrifföffnung entweicht überschüssiger Dampf. Zu großer Druck wird also automatisch abgebaut. Bitte beachten Sie, aus Funktions- und Sicherheitsgründen ausschließlich das transparente Arbeitsventil mit der Bezeichnung Sicomatic® H09F zu verwenden.

## 2. Sicherheitsventil mit automatischer Entlüftung

### a) automatische Entlüftungsfunktion

Das Ventil ist im drucklosen Zustand beweglich. Nach dem Ankochen des geschlossenen Sicomatic® t-plus wird deshalb automatisch überflüssiger und für das Kochgut schädlicher Luftsauerstoff abgeblasen (automatische Entlüftung).

### b) Funktion als Sicherheitsventil

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

## 3. Sicherheitsschlitz

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

## 4. Sicherheitsbolzen

Stehen die Stielgriffe nicht vorschriftsmäßig übereinander, so verhindert der rote Sicherheitsbolzen am Deckelstielgriff die Entstehung von Druck und entstehender Dampf entweicht.

## 5. Restdrucksperr

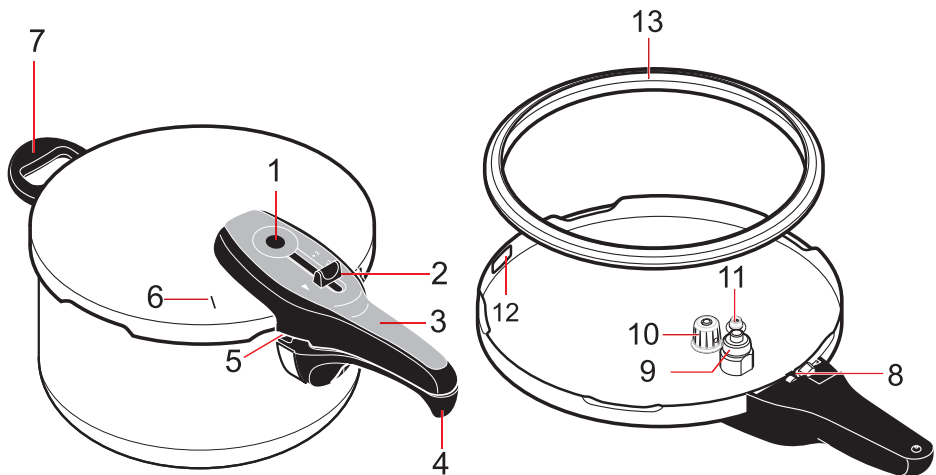
Bereits bei geringem Druck hebt sich die Restdrucksperr, die im Druckanzeiger integriert ist: Die Druckanzeige wird sichtbar. Erst wenn der Druckanzeiger wieder ganz in den Deckelstielgriff eingetaucht ist, kann der Topf entriegelt und geöffnet werden. Ein versehentliches Öffnen unter Druck wird hierdurch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



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

# Die Details des Sicomatic® t-plus

- 1 Druckanzeiger**  
übersichtlich, groß, mit integrierter Restdrucksperre. Für Kochstufe 1 und Kochstufe 2 (siehe entsprechende Abb. auf Seite 10)
- 2 Schieberegler / Einhand-Kochregler**  
extra groß und griffig, damit sich die gewünschte Kochstufe bequem einstellen und sich der Topf leicht öffnen lässt
- 3 Deckelstielgriff**  
mit Schieberegler, Druckanzeiger
- 4 Topfstielgriff**  
Der praktische Sicherheitsgriff mit Flammstutztülle liegt gut in der Hand und verhindert ein versehentliches Abrutschen
- 5 Griffmarkierung**  
zum richtigen Aufsetzen des Deckels
- 6 Deckelmarkierung**  
zum richtigen Aufsetzen des Deckels
- 7 Topfgegengriff**  
mit Flammstutztülle und Durchgreiföffnung zur sicheren Handhabung



**8 Gefederter Sicherheitsbolzen**

Der rote Sicherheitsbolzen verhindert die Entstehung von Druck, wenn die Stielgriffe nicht vorschriftsmäßig übereinanderstehen

**9 Dichtkappe**

Aromaschutz

**10 Transparentes Arbeitsventil**

regelt den Druck entsprechend der Kochstufeneinstellung

**11 Sicherheitsventil**

als Überdrucksicherung mit automatischer Entlüftung und Vakuumverhinderung

**12 Sicherheitsschlitz**

der „Notausgang“ am Deckelrand - dient als zusätzliche Sicherheitseinrichtung

**13 Deckel-Dichtungsring**

zur Abdichtung von Topf und Deckel

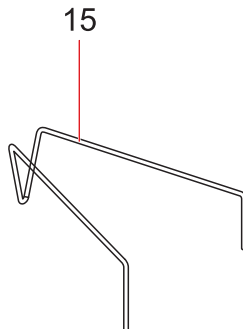
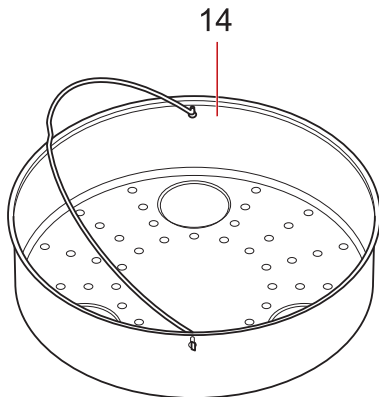
**14 Einsatz (gelocht)\***

für schonendes Garen (Sonderzubehör S. 36 und 37)

**15 Einsatzträger\***

für die Einsätze (Sonderzubehör, siehe S. 36)

\* Nicht im Serienumfang enthalten

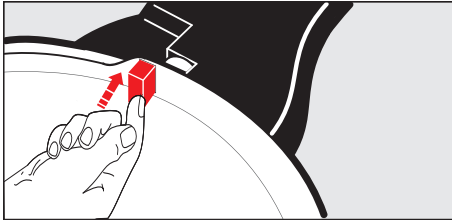


# Vor jedem Kochen

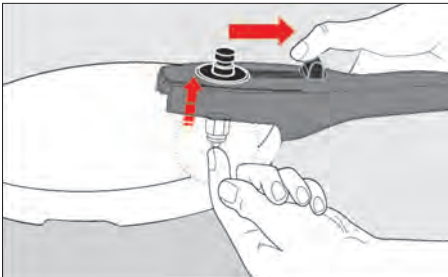


Prüfen Sie vor jedem Gebrauch die Gängigkeit und die Verschmutzung der Sicherheitseinrichtungen:

- Prüfen Sie die Gängigkeit des gefederten roten Sicherheitsbolzens am Deckelstielfriff.



- Überprüfen Sie das Sicherheitsventil.



Prüfen Sie die Gängigkeit der Druckanzeige. Ist diese frei beweglich?



Prüfen Sie, ob der Deckel-Dichtungsring am inneren Deckelrand anliegt.

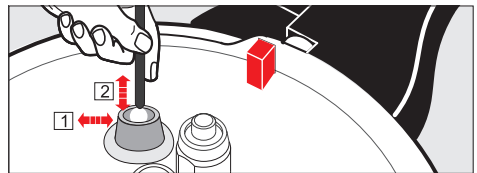
Wenn der Deckel-Dichtungsring eine Braunfärbung aufweist, hart geworden oder beschädigt ist, tauschen Sie bitte den Deckel-Dichtungsring aus. (Bitte nur Original-Sicomatic®-Ersatzteile verwenden). Dies ist meist nach ca. 400 Kochvorgängen der Fall, spätestens jedoch nach zwei Jahren. Bei Überschreiten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

## Ursache/Fehler

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

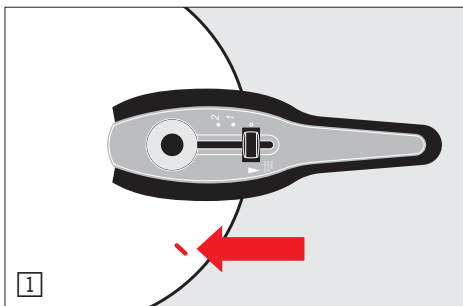
Siehe "So leicht beheben Sie Störungen" auf Seite 21.

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

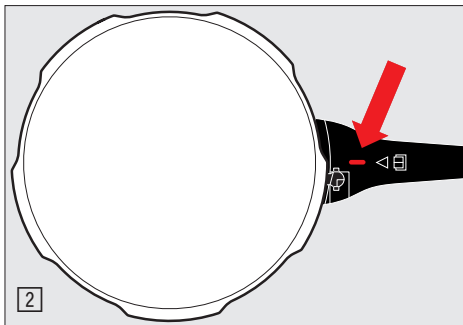


## Das Verschließen des Sicomatic® t-plus

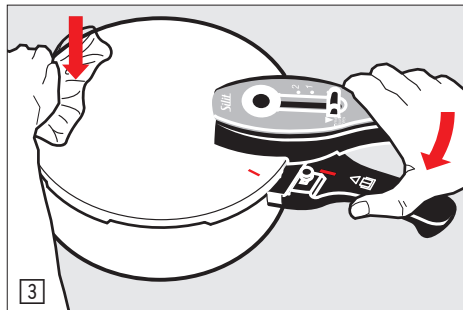
Bitte wischen Sie Topfrand und Deckel-Dichtungsring vor dem Schließen ab, damit keine Partikel das Abdichten behindern.



Den Deckel so auflegen, dass die beiden Markierungen auf dem Deckel (Abb. 1) und am Topfstielgriff (Abb. 2) genau übereinanderstehen (Abb. 3).



Drücken Sie den Deckel an der dem Deckelstielgriff gegenüberliegenden Seite gleichmäßig nieder. Während des Niederdrückens schieben Sie gleichzeitig den Deckelstielgriff nach links, bis er genau über dem Topfstielgriff steht und die Verriegelung deutlich hörbar einrastet (Klack-Geräusch).



**Den Deckel des Sicomatic® t-plus (Durchmesser 18 bzw. 22 cm) bitte nur zusammen mit dem entsprechenden Sicomatic® t-plus-Unterteil (18 bzw. 22 cm) verwenden!**

# Das Kochen mit dem Sicomatic® t-plus

## 1. Flüssigkeit einfüllen

Die für die Dampfbildung notwendige Flüssigkeit auf den Topfboden geben. (1/8 l beim 2,5 l Sicomatic®/ 1/4 l beim 3,0 l + 4,5 l Sicomatic® / 3/8 l beim 6,5 l Sicomatic®). Als Flüssigkeit kann Wasser, Fonds, Sauce, etc. genommen werden.



Immer genügend Flüssigkeit (Wasser) zur Dampfbildung einfüllen. Der Topf darf auf keinen Fall „trockenkochen“, da sonst Beschädigungen an Topf und Kochstelle möglich sind.

## 2. Speisen einfüllen

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

- Salz bitte nur in bereits kochendes Wasser geben und umrühren, damit der Topfboden nicht durch Salz angegriffen wird.
- Max. 1/2 voll, bei schäumenden und quellenden Speisen. Schäumende Speisen vor dem Schließen des Sicomatic® aufkochen und abschäumen.
- Max. 3/4 voll, bei allen anderen Gerichten. Prüfen Sie, ob das Gargut genügend Abstand zum Deckel, Druckanzeiger und zu den Ventiltteilen hat. Die Speisen müssen zu jeder Zeit genügend Abstand zu diesen haben.

## 3. Topf schließen

Bitte Hinweise auf Seite 9 beachten.

## 4. Auf passender Kochzone mit hoher Leistungsstufe ankochen



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

## 5. Kochstufe einstellen, entlüften und ankochen

Kochstufe 1 oder Kochstufe 2 durch Betätigen des Schiebereglers einstellen. Das Entlüften erfolgt automatisch durch die strömungsabhängige Entlüftungsautomatik, sodass beim Ankochen kein manuelles Entlüften mehr notwendig ist. Ist die Durchströmungsgeschwindigkeit groß genug, schließt sich das Ventil von selbst. Dann beginnt der Druckanzeiger zu steigen.

## 6. Garen

Der eigentliche Betriebsdruck bzw. die Betriebstemperatur und damit der Beginn der Garzeit sind erreicht, wenn leichter Dampf bei der eingestellten Kochstufe austritt und am Druckanzeiger die Ringe der Kochstufe 1 bzw. 2 sichtbar werden.

Diese Position sollten Sie bis zum Ende der Garzeit halten, indem Sie die Energiezufuhr am Herd entsprechend einstellen.

Bekommt der Sicomatic® jetzt noch zuviel Energie, wird mit einem langsam stärker werdenden Geräusch, Dampf über die Abblasöffnung des Deckelstielgriffs (in der Mitte des Deckels) abgelassen. Nehmen Sie die Energiezufuhr zurück und vermeiden Sie dadurch unnötige Energieverschwendung, sowie die „Gefahr des Trockenkochens“. Den Sicomatic® im Gebrauch bitte immer beobachten/beaufsichtigen.

**7. Abdampfen / Abkühlen** Siehe Hinweise Seite 10.

**8. Sicomatic® öffnen** Siehe Hinweise Seite 9.



### 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  $\frac{2}{3}$  füllen, damit jederzeit genügend Abstand zum Deckel, Druckzeiger und zu den Ventiltteilen ist.

### Garen im ungelochten Einsatz (Sonderzubehör)

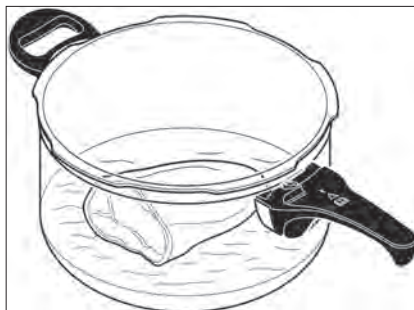
- Tiefkühlkost
- Beilagen, z.B. Reis
- Entsaften (als Auffangschale)

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

**Flüssigkeitsmengen (siehe Seite 7) unbedingt beachten.**

### Garen auf dem Topfboden (Fleisch)

Im offenen Sicomatic® das Fett erhitzen und das gewürzte Fleisch von allen Seiten anbraten. Dann das heiße Wasser (je nach Rezept) zugießen. Größere Fleischstücke sollten in Scheiben geschnitten werden. Die Garzeit verringert sich dann.



# Das Kochen mit dem Sicomatic® t-plus

Moderne Schnellkochtöpfe wie der Sicomatic® t-plus haben 3 einstellbare Kochstufen.

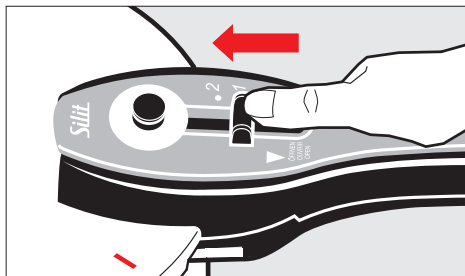
## 0- Garen ohne Dampfdruck

### 1. Schonkochstufe 1

### 2. Schnellkochstufe 2

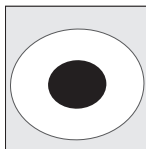
Diese drei Kochstufen ermöglichen das Garen von zartem, empfindlichem Kochgut ebenso, wie von Gerichten mit normalerweise längerer Garzeit.

Der Sicomatic® t-plus hat 3 fest einstellbare Kochstufen, die sich leicht und bequem mit dem Schieberegler einstellen lassen.



## Was heißt eigentlich 3 fest einstellbare Kochstufen?

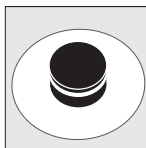
Druck und Temperatur stehen physikalisch miteinander in Bezug, d.h. je höher der Druck, desto höher die Temperatur. Beim Garen ohne Dampfdruck kochen Sie ganz ohne Druck des transparenten Arbeitsventils. Bei Einstellung der Kochstufe 1 öffnet das transparente Arbeitsventil ab einem Druck von 0,2 bar/20 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 2 arbeitet nach dem selben Prinzip, jedoch mit einem Druck von 0,9 bar/90 kPa und ca. 119°C.



## ● Kochstufe 0

### Garen ohne Dampfdruck

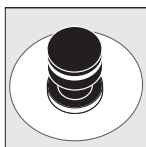
Ihr Sicomatic® t-plus lässt sich zusätzlich zu den Kochstufen auch als gewöhnlicher Kochtopf verwenden, indem Sie ohne Druck wasser- und energiesparender garen.



## ● Kochstufe 1

### (ca. 105°C / 1. weißer Ring)

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.



## ● Kochstufe 2

### (ca. 119°C / 2. weißer Ring)

Sie ist wichtig zum Garen und Schmoren von Langzeitgerichten, zum Einkochen, Entsaften und Sterilisieren. Z.B. für alles Robuste wie Fleisch, Suppen und Eintöpfe.

## Die heutige Sicomatic® t-plus-Generation ist technisch unübertroffen.

Der Sicomatic® t-plus besitzt ein einzigartiges Ventilsystem mit Drehstabfeder. Bei Überschreiten der vorgeählten 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 1 teilweise erheblich überschritten. Das Ventilsystem des Sicomatic® t-plus verhindert dies. Bereits bei geringfügigem Überschreiten der Kochstufen-Temperatur setzt sanftes Abblasen ein. Jetzt Energiezufuhr zurückschalten. Ein weiterer Temperatur-Anstieg wird so vermieden.

# Das richtige Abdampfen und Öffnen

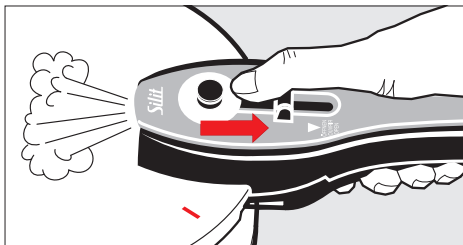
## 1. Druck absenken

Vor dem Öffnen des Schnellkochtopfes 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.

### 1.1 Schnelles Abdampfen

Hierzu den Schieberegler langsam stufenweise bis in die Position „0“ zurückschieben, bis kein Dampf mehr austritt und die Druckanzeige in den Griff ganz zurückgegangen ist. 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.



### 1.2 Abkühlen lassen

Die zweite Möglichkeit besteht darin, zu warten, bis die Druckanzeige in ihre 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.

### 1.3 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. Bei dieser Methode bildet sich im Topf Kondenswasser, das dann auf die gegarten Speisen tropft.

## 2. Öffnen

Den Sicomatic® t-plus von der Kochzone nehmen und auf eine geeignete feste Unterlage stellen und den Schieberegler bis in die Stellung „Öffnen“/0 zurück-schieben und den Topf kurz rütteln. Den Schieberegler in dieser Position festhalten, gleichzeitig den Deckelstielgriff nach rechts schieben, bis die Markierungen auf dem Deckel (I) und Topfstielgriff (II) übereinanderstehen. Nun den Deckel abnehmen.



Wird der Schieberegler zu weit, noch unter Innendruck, gegen den Anschlag zurückgezogen, so wirkt die Restdrucksperre und blockiert den Öffnungsmechanismus. Zum Lösen, Schieberegler noch mals kurz in Richtung Druckanzeiger bewegen, sodass sich die Restdrucksperre lösen kann, wenn der Topf drucklos ist.



**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.**

# Pflege und Wartung

## Topfreinigung

Normalerweise lassen sich Reste spielend leicht lösen, wenn gleich 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 Silitstahl bzw. Edelstahl und Silargan® von Silit auskochen. Selbstverständlich kann das Topfunterteil auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

## Deckelreinigung

Es genügt den Deckel unter fließend heißem Wasser (evtl. mit etwas Spülmittel) abzuspülen. Hierzu den Deckel-Dichtungsring herausnehmen und diesen separat reinigen.

Die Ventil- und Dampfaustrittsöffnung braucht ebenfalls nur unter fließendem Wasser durch- und ausgespült werden. Danach Einzelteile wieder zusammenbauen.

- Deckel bitte immer von Hand reinigen, nicht in die Spülmaschine geben. (Dichtungen nicht beschädigen).
- Den Deckelstielgriff auch zur Intensivreinigung bitte nicht abnehmen! Das Demontieren und Montieren des Deckelstielgriffes ist einer autorisierten Stelle (Ihrem Silit-Händler bzw. Silit-Servicestelle) zu überlassen.
- Für Intensiv-Reinigung (manuelle Spülung) das transparente Arbeitsventil zur separaten Reinigung ausknöpfen.

## Reinigung des transparenten Arbeitsventils



Zur Reinigung transparentes Arbeitsventil ausknöpfen und durchspülen. Zum leichteren Wiedereinsetzen den Rand der Ventilöffnung im Deckel mit Spülmittel benetzen. Nach dem Einsetzen das Arbeitsventil eine

Umdrehung um die eigene Achse festschrauben.

## Reinigung / Ersatz des Deckel-Dichtungsringes

Unter fließend warmem Wasser abspülen oder im Spülwasser reinigen.

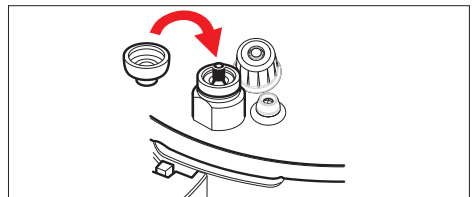
Sobald der Deckel-Dichtungsring hart geworden oder beschädigt ist („Braun-Verfärbung“) muss er ausgetauscht werden. Meist nach ca. 400 Kochvorgängen, spätestens nach zwei Jahren. Beim Überschreiten dieser Daten kann die Sicherheitsfunktion des Deckel-Dichtungsringes beeinträchtigt werden.

## Aufbewahren

Den gereinigten und trockenen Sicomatic in sauberer, trockener und geschützter Umgebung aufbewahren. Deckel nicht in Funktionsstellung aufsetzen oder gar verschließen, sondern Deckel z.B. umgekehrt auf Schüttrand legen.

## Ersatz der Dichtkappe

Wenn die Dichtkappe defekt ist, bitte umgehend durch eine neue Kappe ersetzen. Zuerst bitte den Druckanzeigebereich reinigen und dann angefeuchtete Dichtkappe aufsetzen.



Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile des Sicomatic®. Nur dann sind Funktion und Sicherheit Ihres Topfes gewährleistet. Im Deckel-Dichtungsring 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 gering	– auf höchste Heizstufe stellen
Dampf- und Wassertröpfchen treten am Druckanzeiger aus	Die Dichtkappe ist defekt	– neue Dichtkappe einsetzen
Druckanzeiger steigt nicht	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Schieberegler steht noch in Ausgangsstellung</li> <li>2) Energiezufuhr zu gering</li> <li>3) Flüssigkeit zur Dampfbildung fehlt</li> <li>4) Deckeldichtungsring ist defekt</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Schieberegler auf die gewünschte Stufe schieben</li> <li>– auf höchste Heizstufe stellen</li> <li>– Topf öffnen und Flüssigkeit zugießen</li> <li>– durch neuen Original-Sicomatic®-Deckeldichtungsring ersetzen</li> </ul>
Dampf- und Wassertröpfchen treten während des ganzen Ankochens am Deckelrand aus (kurzfristiges Austreten ist keine Störung, sondern bedeutungslos)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fremdkörper am Deckeldichtungsring oder Topfrand</li> <li>2) Deckeldichtung ist defekt</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Topf öffnen und Deckeldichtungsring sowie Topfrand abwischen</li> <li>– neuen Original-Sicomatic®-Deckeldichtungsring einsetzen</li> </ul>
Dampf- und Wassertröpfchen treten während des ganzen Kochvorgangs ständig am Deckelrand aus	Deckeldichtring ist defekt, hart, spröde, rissig, verbrannt, beschädigt oder abgenützt	– neuen Original-Sicomatic®-Deckeldichtungsring einsetzen
Undichtheit speziell bei der Schonstufe 1: Schieberegler wird auf Schonstufe 1 geschoben und es tritt weiterhin Dampf aus	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Schieberegler versuchsweise auf Stufe 2 stellen. Ist Dampfaustritt beendet, war Energiezufuhr für Schonstufe 1 zu hoch.</li> <li>2) Tritt trotz Stufe 2 weiterhin Dampf aus, ist transparentes Arbeitsventil verschmutzt oder defekt</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Energiezufuhr rechtzeitig drosseln oder Sicomatic® t-plus von Kochstelle nehmen und Schieberegler durch Abdampfen wieder auf Stufe 1 zurücknehmen</li> <li>– Transparentes Arbeitsventil durchspülen bzw. neues einsetzen (s. Seite 20 „Arbeitsventilreinigung“)</li> </ul>
Während des Kochens tritt vorne aus dem Deckelgriff ständig eine unerwünschte Dampffahne aus	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Energiezufuhr zu hoch</li> <li>2) Transparentes Arbeitsventil ist verschmutzt oder verklebt</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Energiezufuhr zurücknehmen</li> <li>– Transparentes Arbeitsventil ausknöpfen, durchspülen und wieder einsetzen</li> </ul>
Während des Kochens tritt vorne aus dem Deckelgriff plötzlich eine kräftige Dampfwolke aus	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Transparentes Arbeitsventil ist verschmutzt oder verklebt</li> <li>2) Sicherheitsventil hat angesprochen</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Transparentes Arbeitsventil ausknöpfen, durchspülen und wieder einsetzen</li> <li>– Wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler</li> </ul>
Deckel lässt sich nicht öffnen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Es ist Druck im Topf</li> <li>2) Die Restdrucksperre wird (z.B. mit Schieberegler) verklemmt.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– abdampfen oder abkühlen lassen bis Druckanzeiger völlig gesenkt ist, auf keinen Fall mit Gewalt öffnen</li> <li>– durch leichtes Vor- und Zurückziehen des Schiebeknopfes die Sperre lösen (Druckanzeige muss eben versenkt sein)</li> <li>– Erst wenn kein Dampf mehr austritt Rücksetzen des Druckanzeigers im drucklosen Zustand und vorsichtig öffnen.</li> </ul>
Deckelgriff ist beschädigt	Falsche Behandlung	– Deckelgriff gegen neues Original-Ersatzteil tauschen
Topfstielgriff vom Unterteil ist locker	Gebraucherscheinung	– Schrauben mit Schraubendreher nachziehen
Topfgriffe sind beschädigt	Falsche Behandlung	– unbedingt gegen neue Original-Sicomatic Topfgriffe ersetzen. Wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler
Deckel lässt sich nur schwer schließen	Schlechte Laufeigenschaft des Deckeldichtungsringes	– einreiben der äußeren Lippen des Deckeldichtungsringes mit einer dünnen Schicht von haushaltsüblichem Speiseöl
Schieberegler lässt sich nach dem Verschließen nicht von Stellung 0 auf die gewünschte Druckstufe 1 bzw. 2 stellen	Druckanzeiger ist angehoben und schaut aus der Griffkontur vor, Schieberegler klemmt	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Schieberegler ohne Gewalt leicht vor u. zurück bewegen</li> <li>– Deckel wieder öffnen und Aromaschutzkappe überprüfen</li> <li>– manuelles Rücksetzen des Druckanzeigers</li> </ul>
Druckanzeiger bleibt oben, obwohl kein Dampf mehr austritt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aromaschutzkappe umgestülpt</li> <li>– Druckanzeiger verklemmt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– manuelles Rücksetzen des Druckanzeigers</li> <li>– bei häufigem Auftreten wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler</li> </ul>

# Ein offenes Wort

## an alle neuen Sicomatic®-Freunde

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

### Seine Sicherheitseinrichtungen sind umfassend.

Wenn er nicht richtig verschlossen ist, kann er nicht auf Druck kommen.

Wird er jedoch richtig verschlossen, tritt sogleich das ganze Sicherheitspaket in Aktion:

- Zu großer Druck wird automatisch abgebaut.
- Versehentliches Öffnen ist nicht möglich.
- Beim Öffnen wird zuvor automatisch ausreichend abgedampft, d.h. der gesamte Druck herausgelassen.

Es gibt nur 5 Punkte, die Sie beherzigen sollten:

1. Sorgen Sie immer für eine ausreichende Flüssigkeitsmenge auf dem Topfboden.
2. Füllen Sie den Topf und Einsatz nur zwei Drittel voll. Bei quellenden oder schäumenden Speisen nur halbvoll füllen.
3. Öffnen Sie den Sicomatic® 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®-Teile wie z.B. Gummiring und transparentes Arbeitsventil. Nur

dann sind Funktion und Sicherheit Ihres Topfes gewährleistet. Im Gummiring muss unbedingt Sicomatic® eingeprägt sein.

### Rezepte

Unser Rezeptteil auf Seite 34 - 35 soll nur ein kleiner Anhaltspunkt für die Vielseitigkeit des Kochens in Ihrem neuen Sicomatic® sein. Er soll nicht den Eindruck erwecken, als gebe es spezielle Schnellkochrezepte.

Grundsätzlich lassen sich bei allen Koch-Rezepten die großen Vorteile des Sicomatic® nutzen.

# 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 Garvorgang 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 Schieberegler zwar auf Kochstufe 2 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	Garzeiten in Minuten		
		für Eintopf	für Püree	Bemerkungen
Bohnen (weiß)	2	25	–	In 1½ l Flüssigkeit garen
Wachtelbohnen	2	20	–	in 1½ l Flüssigkeit garen
Erbsen, geschält	2	10	12	Eintopf mit 1½ l Flüssigkeit garen Püree mit 1 l Flüssigkeit garen
Erbsen, ganz	2	45	–	In 2 l Flüssigkeit garen
Linsen	2	10	10	Eintopf mit 2½ l Flüssigkeit garen Püree mit 1½ l 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.  
Sofern nichts anderes vermerkt ist, basiert die Garzeit auf „Würfelzucker-Größe“.
- 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.



**Eine Grundregel ist im Zweifelsfall immer zu empfehlen:**

**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	Garzeiten in Minuten				Frisch-Gemüse	Garzeiten in Minuten			
	Kochstufe al dente		durchgegart			Kochstufe al dente		durchgegart	
Artischocken (ganz)	1	15	25	–	Broccoli	1	3	5	–
Auberginen	1	2	4	–	Champignons	1	1	3	Stufenweise abdampfen
Blumenkohl	1	3	5	Röschen	Chinakohl	1	1	3	nur 400g / 500 g
Blumenkohl	1	7-10	10-13	Ganz *Strunk bleibt roh	Chicoree	1	1	3	Halbiert
Bohnen grün	1	7	9	–	Erbsen jung	1	3	5	–
Fenchel	1	4	7	Halbiert	Weißkohl	1	6	13	In Sechstel
Gurken	1	2	4	–	Weißkohl	1	3	8	In Streifen
Kartoffeln	1	4	6	–	Wirsingkohl	1	6	13	In Sechstel
Kohlrabi	1	3	5	–	Wirsingkohl	1	3	8	In Streifen
Lauch	1	2	5	–	Zucchini	1	2	4	–
Möhren	1	3	4	–					
Paprika	1	2	4	Stufenweise abdampfen					
Rosenkohl	1	4	6	Ganze Röschen					
Schwarzwurzel	1	4	7	–					
Schwarzwurzel	1	6	8	Ganz					
Sellerie	1	2	4	–					
Spargel weiß	1	2	5	–					
Spargel grün	1	3	5	Ganz					
Blattspinat	1	½	¾	nur 300 g / 500 g					
Tomaten	1	½	1	–					
Tomaten	1	1	2	Ganz					

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

Frisch-Gemüse	Kochstufe	Garzeit durchgegart	Bemerkungen
Bayrisch Kraut	2	4	–
Pellkartoffeln	2	10	mittelgroß
Rotkohl	2	4	–
Sauerkraut	2	10	–

# Fleisch



- 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 Fertigaren übereinandergelegt.
- Koch- und Siedfleisch wird mit 1-1½ l 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 2. Ring 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

	Garzeiten in Minuten					Garzeiten in Minuten				
	Kochstufe	Im Stück	Grob gewürfelt	Klein geschneuzelt		Kochstufe	Gekocht im Stück	Im Stück	Grob gewürfelt	Klein geschneuzelt
<b>Rind</b>										
Filet	2	10	5	2						
Braten	2	30	20	5	<b>Kalb</b>	2	–	8	5	2
Sauerbraten	2	35	–	–	Braten	2	–	20	10	5
Brust	2	35	–	–	Brust (*gefüllt)	2	25	30*	15	5
Bein	2	25	–	–	Haxe	2	–	20	–	–
Ochenschwanz	2	30	–	–						
Rouladen	2	20	–	–						

# Fleisch

## Garzeiten-Richtwerte

Garzeiten gelten jeweils für 500 g

	Garzeiten in Minuten					Garzeiten in Minuten			
	Kochstufe	Im Stück	Grob gewöhrt	Klein geschmerzelt		Kochstufe	Im Stück	Grob gewöhrt	Klein geschmerzelt
<b>Schwein</b>									
Filet	2	8	5	3	<b>Lamm</b>				
Braten	2	20	15	5	Braten	2	30	7	–
Bauch	2	15	10	–	Brust	2	–	10	5
Eisbein, geräuchert	2	45	–	–	<b>Hammel</b>				
Eisbein, frisch	2	30	–	–	Braten	2	20	15	–
					Brust	2	–	10	5
<b>Hackfleisch</b>					<b>Reh</b>				
Suppenklößchen (1–2 cm φ)	2	5	–	–	Braten	2	20	15	10
Gekochte Klopse (5 cm φ)	2	10	–	–	Brust	2	–	–	5
Hackbraten	2	15	–	–	Rücken	2	20	–	–
Gefüllte Paprika (im Einsatz)	2	15	–	–	Keule	2	25	15	–
Kohlrouladen	2	15	–	–	<b>Wildschwein</b>				
					Braten	2	35	20	10
<b>Hähnchen</b>					Brust	2	–	–	5
Brust/Keule	2	6/10	–	–	Rücken	2	35	20	–
Suppenhuhn	2	30	–	–	Keule	2	25	20	–
					<b>Hase</b>				
					Braten	2	20	10	5
					Rücken	2	10	–	–
					Keule	2	30	10	–
					<b>Pute</b>				
					Brust/Keule	2	20	10	–
					<b>Gans</b>				
					Brust/Keule	2	30	–	–
					<b>Ente</b>				
					Brust/Keule	2	15	–	–

# Frisch-Fisch



Fisch-Sud klebt sehr stark. **Deshalb bitte auf keinen Fall abdampfen, sondern den Topf von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.** Sobald der Druckanzeiger in den Deckelgriff zurückgegangen ist, Deckel bitte gleich abnehmen.

## Garzeiten-Richtwerte

Garzeiten gelten jeweils für 500 g

	Kochstufe	Garzeiten in Minuten	Bemerkungen
Aal	1	5–7	ca. 7 cm lange Portionsstücke
Forelle blau	1	4–5	3 Stück, 2 Teile Wasser und 1 Teil Essig
Haisteak	1	5–6	ca. 3 cm dicke Portionsstücke
Heilbutt	1	6–7	ca. 3 cm dicke Portionsstücke
Kabeljau	1	6–7	in Portionsstücke halbiert
Schellfisch	1	5–6	ca. 3 cm dicke Portionsstücke
Schollenfilet	1	3–4	nur 500 g ausgelöste Filets
Seelachsfilet	1	6–7	in Portionsstücke halbiert
Seezunge	1	3–4	nur 500 g ausgelöste Filets
Rotbarsch	1	6–7	in Portionsstücke halbiert

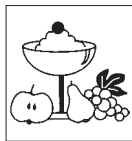
## Beilagen



### Garzeiten-Richtwerte

Garzeiten gelten jeweils für 500 g.

## Obst und Desserts



### Garzeiten-Richtwerte

(Garzeiten gelten jeweils für 500 g, im ungelochten Einsatz auch auf Kochstufe 1 gegart. Garzeit beginnt mit dem ersten leichten Abblasen.)

	Kochstufe	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Reis geschält	1	7	Auf Topfboden gegart: 1 Teil Reis, 2 Teile Wasser Mindestens übliche Flüssigkeitsmenge. Im ungelochten Einsatz gegart: 1 Teil Reis und 1 Teil Wasser im Einsatz. Auf Topfboden die übliche Flüssigkeitsmenge
Risotto	1	7	Auf Topfboden gegart: 1 Teil Reis, 1 Teil Wasser. Mindestens übliche Flüssigkeitsmenge
Knödel	1	6	Knödel müssen schwimmen.
Teigwaren	2	6	Bei Erscheinen des gelben Druckanzeigers-Bereichs den Sicomatic® von der Kochstelle nehmen. Dann 6 Minuten warten bis zum Öffnen.
Reis-Basmati	1	2	1 Teil Reis, 2 Teile Wasser, danach 12 Min. bei geschlossenem Deckel quellen lassen.

	Kochstufe	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Apfelmus	1	4	In Achtel
Apfelkompott	1	3	In Achtel
Aprikosenkompott	1	2	In Achtel
Birnenkompott	1	3	In Achtel
Kirschenkompott	1	2	–
Pflaumenkompott	1	2	–
Rhabarberkompott	1	3	–
Stachelbeerkompott	1	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 20 Minuten Garzeit, Salzkartoffeln und Gemüse mit 7 Minuten Garzeit in einem Topf zubereiten wollen, so unterbrechen Sie das Garen des Bratens nach 13 Minuten und stellen den Einsatzträger über den Braten und darauf den

gelochten Einsatz mit den Salzkartoffeln und darüber den ungelochten Einsatz mit dem Gemüse. Jetzt noch weitere 7 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. 10-12 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

	Garzeit in Minuten		Einsatzträger	Garzeit in Minuten		Garzeit in Minuten	
	Topfboden			Einsatz gelocht	Einsatz ungelocht		
Menütip 1*	20	Rindsrouladen	X	3	Karotten	7	Reis
Menütip 2*	20	Schweinebraten	X	7	Salzkartoffeln	3	Blumenkohl
Menütip 3	7	Seelachs	X	7	Salzkartoffeln	–	

\* Bei Menütip 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 32)

## 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 Kochregler auf Kochstufe 2 stellen.
4. Sobald der 2. Ring am Druckanzeiger sichtbar wird, beginnt die eigentliche Sterilisation. Die Sterilisationszeit dauert ca. 10-20 Minuten. Bitte darauf achten, dass während der gesamten Sterilisation der 2. Ring 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 und Entsaften



## 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 Schieberegler auf die gewünschte Kochstufe stellen und mit höchster Heizstufe ankochen.

### 4. Die Einkochzeiten:

Einkochen	Kochstufe	Einkochzeit in Min.
Beeren	1	5–8
Marmelade u. Konfitüren	1	1–2
Kernobst	1	10
Steinobst	1	8–10
Essig-Gemüse	1	7–10
Gemüse	2	20–25
Fleisch	2	25

5. Auf der Kochstufe 1 Obst und Konfitüren, auf der Kochstufe 2 Fleisch und Gemüse kochen. 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 (gesüßt, zerschnitten oder zerdrückt) stellen.
3. Sicomatic® schließen und zum Entsaften auf Kochstufe 2 stellen.
4. Die Entsaftungszeiten:

Entsaften	Kochstufe	Entsaftungszeit in Min.
Beeren	2	12
Steinobst u. Rhabarber	2	18
Kernobst	2	25
Trauben	2	25
Tomaten u. Gurken	2	18
Gelbe Rüben	2	25
Rote Rüben	2	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 Tips

- 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 1 gegart oder direkt auf dem Topfboden in heißem Fett kurz angedünstet, und dann mit der üblichen Flüssigkeitsmenge auf Kochstufe 1 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, bei gleichzeitigem Wegfall der vorherigen Einweichzeiten, um 2/3 gekürzt werden. Ein weiterer Vorteil des Garens von Vollwertkost im Sicomatic ist, dass die Vitamine und Mineralstoffe des vollen Kornes beim Garen mit der Kochstufe 1 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 cm<sup>3</sup> Flüssigkeit).

### Garzeiten-Richtwerte

Garzeiten gelten jeweils für 200 g

Getreideart (200 g)	Garzeit in Min. Kochstufe 1	Garzeit in Min. herkömmlicher Kochtopf	notwendige Flüssigkeits- menge (ccm)
Weizen	30	60	400
Roggen	20	60	400
Nacktgerste	23	50	400
Grünkorn und Dinkel	15	40	300
Naturreis	10	45	400
Nackthafer	5	30	300
Hirse	10	20	400
Buchweizen	2	25	400

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

# Der Rezept-Tipp

## Kartoffelsuppe

für 4-6 Personen

*KALORIENARM*

### Zutaten:

1 kg Kartoffeln, 3 Möhren, 1/2 kleine Sellerieknolle, 1 Zwiebel, 2 Petersilienwurzeln, 2 Stangen Lauch, 2 l Brühe (Instant), je 1/2 TL Majoran, Thymian, Kümmel, Muskatnuss frisch gerieben, schwarzer Pfeffer frisch gemahlen, Salz, 4 EL gehackte Petersilie

### Zubereitung: 45 Min.

Bei 6 Portionen pro Portion ca.: 140 kcal  
6 g E, 1 g F, 26 g KH

Die Kartoffeln und das Gemüse schälen, bzw. putzen und waschen. Alles in grobe Stücke schneiden und in den Sicomatic geben. Die Brühe zugießen und Majoran, Thymian und Kümmel untermengen. Aufkochen lassen und den Topf schließen. Auf Stufe 1 12 Min. garen.

Nach der Garzeit stufenweise abdampfen und den Topf öffnen. Die Suppe mit dem Pürierstab leicht pürieren, kleine Kartoffel- und Gemüsestückchen sollten noch sichtbar sein. Mit Muskat, Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Die Petersilie darüberstreuen.

**Beilage:** Wiener Würstchen, gewürfelte Fleischwurst, kräftiges Bauernbrot

## Mediterrane Gemüseplatte

für 4 Personen

*BEILAGEN*

*KALORIENARM*

### Zutaten:

300 g Champignons, 1 Zucchini, 2 Fenchelknollen, je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote, 8 Schalotten, 4 Knoblauchzehen, 5 EL Olivenöl, 1/8 l Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe), Salz, schwarzer Pfeffer frisch gemahlen, 2-3 Prisen Cayennepfeffer, 1 EL

Zitronensaft, je 2 Stängel Rosmarin und Thymian, 2 EL gehackte Petersilie

### Zubereitung: 40 Min.

Pro Portion ca.: 195 kcal  
7 g E, 14 g F, 10 g KH

Die Pilze trocken abreiben, putzen und vierteln. Zucchini und Fenchel putzen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Paprikaschoten vierteln, putzen, waschen und in dicke Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen.

Das Öl im Sicomatic erhitzen. Zuerst den Fenchel, dann die Paprikastreifen und Schalotten, danach Champignons, Zucchini und Knoblauch anbraten. Mit dem Wein ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen. Rosmarin und Thymian dazulegen und den Topf schließen. Auf Stufe 1 5 Min. garen, danach sofort abdampfen und öffnen. Das Gemüse möglichst sortengleich auf einer Platte anrichten. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Petersilie bestreuen.

**Das schmeckt dazu:** Fisch, Geflügel, Reis

## Kabeljau mit Lauch und Pilzen

für 4 Personen

*KALORIENARM*

### Zutaten:

4 Kabeljaufilets (à ca. 125 g), Salz, Pfeffer, 1 unbehandelte Zitrone, 4 Stangen Lauch (ca. 1 kg), 250 g Champignons, 1/8 l Weißwein, 3 EL gehackte Petersilie

### Zubereitung: 25 Min.

Pro Portion ca.: 155 kcal  
26 g E, 1 g F, 6 g KH

Den Fisch abspülen, trockentupfen und mit Salz

## Der Rezept-Tipp

---

und Pfeffer würzen. Von der Zitrone hauchdünn etwas Schale ablösen (z.B. mit dem Zitronenschaber von Silit), 3 EL Saft auspressen und über den Fisch träufeln.

Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Champignons putzen, mit Küchenpapier trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Den Lauch in den Sicomatic geben, die Pilze darauf verteilen. Die Fischfilets darauf legen, Zitronenschale und Wein hinzufügen.

Den Topf schließen, auf Stufe 1 3 Min. garen. Danach stufenweise abdampfen und den Topf öffnen. Fisch und Gemüse portionsweise anrichten und mit der Petersilie bestreuen.

**Beilagen:** Reis oder Salzkartoffeln

*AUS MEXIKO*

### **Chili con Carne**

für 6 Personen

#### **Zutaten:**

3 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 4 EL Öl, 800 g Rinderhackfleisch, je 1 Dose Kidney-Bohnen und geschälte Tomaten (480 g Abtropfgewicht), 1 kleine Dose Tomatenmark, 2 Prisen Zucker, je 1 TL Thymian, Oregano, Kreuzkümmel, Paprika- und Chilipulver, je 2 Nelken und Lorbeerblätter, je 1/4l Rotwein und Brühe (Instant), Tabasco, Salz, Pfeffer, je 1 Bund Basilikum und Petersilie

#### **Zubereitung: 25 Min.**

Pro Portion ca.: 455 kcal

36 g E, 25 g F, 17 g KH

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken (z.B. mit dem Profi Multihacker). Das Öl im Sicomatic

erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mitbraten. Bohnen, Tomaten mit Saft, Tomatenmark und alle Gewürze hinzufügen. Rotwein und Brühe unterrühren. Aufkochen lassen, den Sicomatic schließen, auf Stufe 2 6 Min. garen.

Nach Beendigung der Garzeit den Herd ausschalten und stufenweise abdampfen. Den Topf öffnen, das Chili kräftig mit Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen, hacken und jede Portion damit bestreuen.

**Beilage:** frisches Weißbrot










## Zubehörteile Sicomatic® t-plus

(gesondert erwerbbar, teilweise im Serienumfang enthalten)

	<p>Einsatz ungelocht, nieder            Ø 22 cm Art.-Nr. 8031.7011.01            für 4,5 l u. 6,5 l Sicomatic® t-plus</p>		<p>Einsatz gelocht, hoch            Ø 22 cm            Art.-Nr. 8033.7011.01            für 4,5 l u. 6,5 l            Sicomatic® t-plus</p>
	<p>Einsatz gelocht, nieder            Ø 18 cm Art.-Nr. 8018.7011.01            für 2,5 l Sicomatic® t-plus            Ø 22 cm Art.-Nr. 8032.7011.01            für 4,5 l u. 6,5 l Sicomatic® t-plus</p>		<p>Einsatzträger            Ø 22 cm            Art.-Nr. 0066.6000.01            für 4,5 l u. 6,5 l            Sicomatic® t-plus</p>
	<p>Bodensieb            Ø 22 cm Art.-Nr. 7022.6022.01            für 4,5 l u. 6,5 l Sicomatic® t-plus</p>		<p>Kurzzeitmesser il Tempo            Art.-Nr. 0068.0013.01</p>
	<p>Kurzzeitmesser Elements            Plastik            Art.-Nr. 0068.2420.01</p>		<p>Timer Pico            Art.-Nr. 0068.0012.01</p>
	<p>Kurzzeitmesser            Silit 2000            Plastik            Art.-Nr. 0068.0010.01</p>		<p>Kurzzeitmesser Diavolo            Art.-Nr. 0068.0015.01</p>
		 <p style="text-align: center;">1                      2</p>	<p>Intensivreiniger (1)            flüssig            Art.-Nr. 9808.0000.01            Spezialreiniger (2)            Art.-Nr. 9806.0010.01</p>

## Ersatzteile Sicomatic® t-plus

	<p>Topfstielgriff für Unterteil          Ø 18 cm Art.-Nr. 9253.9002.01 für 2,5 l Sicomatic® t-plus          Ø 22 cm Art.-Nr. 9253.9003.01 für 3,0 l Sicomatic® t-plus          Ø 22 cm Art.-Nr. 9253.9004.01 für 4,5 - 6,5 l Sicomatic® t-plus</p>		<p>Topfgegengriff mit Flammenschutz komplett          Ø 18 cm Art.-Nr. 9252.9302.01          Ø 22 cm Art.-Nr. 9252.9304.01</p>
	<p>Deckel, komplett          Ø 18 cm Art.-Nr. 8007.6021.14          Ø 22 cm Art.-Nr. 8008.6021.14</p>		<p>Deckelgriff, komplett          Art.-Nr. 9249.9802.01</p>
	<p>Dichtkappen,          (3 Stück im Polybeutel)          Art.-Nr. 9524.8020.01</p>		<p>Sicomatic-Gummiringe          Ø 18 cm Art.-Nr. 9067.8900.01          Ø 22 cm Art.-Nr. 9067.8901.01</p>
	<p>Transparentes Arbeitsventil H09F          Art.-Nr. 9522.8802.01</p>		

# All the benefits of your new Sicomatic® t-plus at a glance

## 1. A revolution in easy handling

All the technology integrated in the ergonomic handle: From closing to setting selection and steam release. All functions can be operated with one hand - at the press of a thumb.

## 2. Unbeatable safety

Maximum safety assured by several independent safety devices. The cooker cannot be opened unintentionally when pressurized. Cool touch plastic handles and flame-proof cladding on the cooker handles.

## 3. Unique, maintenance-free

### 3-way safety valve system

Advanced valve technology assures safe, healthy cooking. Steam is released gently and gradually.

## 4. Hermetic system

The hermetic system comprises the transparent operating valve and sealed pressure indicator system. The hermetic system prevents unnecessary steam release. You therefore require less cooking water - and the Sicomatic® is quicker and more energy-efficient when parboiling and simmering. The fully hermetically sealed cooking method prevents loss of flavour and preserves valuable vitamins and minerals.

## 5. Three preset cooking levels with automatic temperature control

### Setting 0 – Cooking level without steam pressure

Normal cooking without any steam pressure. More water and energy-efficient than conventional cooking.

### Setting 1 – Gentle cooking level

For steaming and stewing foods which require a short cooking time such as fish, poultry and vegetables. The temperature is automatically limited to approx. 105 °C (0.2 bar / 20 kPa).

### Setting 2 – Fast cooking level

For cooking and stewing foods which require longer cooking times such as meat and stews. The temperature is automatically limited to approx. 119° C (0.9 bar / 90 kPa).

## 6. Easy cleaning

The maintenance-free, transparent operating valve need neither be removed or disassembled for easy cleaning. Simply rinse off under running water.

## 7. Large, clearly visible cooking setting indicator

## 8. Future-focused

Attractive design, optimum ergonomics and various materials to suit all requirements

- 1.) Silargan®: rugged, easycare, nickel-free and guaranteed induction cooker and sensor cook zone-ready.
- 2.) Stainless steel: also for induction cookers.

## 9. Lots of sizes and designs suitable for domestic use

### Practical special inserts

Various inserts are available for our Sicomatic® assuring top cooking results, e.g. perforated insert for fish or vegetables, non-perforated insert for defrosting frozen food, juicing or preserving etc. and further accessories, see pages 58.

## 10. Quality seal for TÜV-tested safety



## 11. 10 years availability guarantee on spare parts

## 12. Made in Germany

## Important safety instructions



Only use the pressure cooker on suitable cookers, the heating methods of which are listed in the instruction manual.

**Stainless steel:**

**e30/Silargan®/Silit steel®**



glass ceramic



electro



gas



induction



glass ceramic



electro



gas



induction



sensor



Never heat up when empty, unattended or on the highest setting and observe the cooker manufacturer's instruction manual to avoid overheating and damage to cooking utensils, especially in the case of induction cookers.



As soon as steam is released, switch down the power.



When releasing steam please always keep your hands, head and body away from the danger area over the middle of the lid. Please observe this especially in the case of releasing steam via slide control.



The pressure cooker must not be used with too much liquid. Non-observance can result in serious damage. Please adhere strictly to the specified filling quantities (cf. pg.41).



During use never touch the hot outer surfaces of the cooker, only the two handles and lid handles. During use the outer surfaces of the Sicomatic t-plus can heat up to 130°C.



When the pressure cooker is filled with hot contents it must be carried with a sure and firm grip, held only by the handles and lid handles. If necessary use oven gloves.



Never leave the pressure cooker unattended during use, especially if children are in the vicinity.



When heated excessively the water can evaporate in an explosive manner in the opened pressure cooker and cause serious burns. Please therefore always shake briefly before opening.



Non-observance of the cleaning instructions may result in malfunctions on the Sicomatic® t-plus.



Never open the pressure cooker by force and do not change safety devices! The pressure cooker can only be opened easily when pressureless.

## Important safety instructions

---



For stainless steel only:  
noise can occur with induction cookers. This is due to technical reasons and is not a sign of a fault on your cooker or Sicomatic® t-plus.



Usage for a purpose other than that intended results in the exclusion of the manufacturer's liability.



Safety systems can be impaired by soiling. Apart from the steps described in the care instructions they must not be modified. In the event of repairs please contact your specialist dealer.



Store this operating manual safely for subsequent reference.



# Tips for using the Sicomatic® t-plus

1. Before using your pressure cooker for the first time, please read these instructions carefully and rinse the pressure cooker and lid thoroughly.
2. **For Sicomatic® stainless steel only:** Before using for the first time, please boil the cooking utensils for approx. 5-10 minutes with vinegar water (water and 2-3 tablespoons of household vinegar) and then rinse. Dry well afterwards.
3. Before use check that all safety features, the pressure indicator and rubber gasket for lid are working properly.
4. **Please take special care if using the pressure cooker near children.**
5. Always add enough liquid to allow for steam generation. The pot must under no condition be allowed to "boil dry", as otherwise damage to the pressure cooker (melting of the ER encapsulated base or adhesion of the base) and cooking zone may result.
  - Always supervise when bringing to the boil on the highest setting. Gas flames must not be allowed to damage the handles.
  - Switch down the power on the cooker in good time.
  - Only use the pressure cooker on a cook zone of a corresponding size, regardless of whether you are using it with an insert or not.
6. Please adhere to the prescribed filling quantities:

**Minimum:** 2.5 l Sicomatic® = 1/8 l water  
3.0 l Sicomatic® = 1/4 l water  
4.5 l Sicomatic® = 1/4 l water  
6.5 l Sicomatic® = 3/8 l water

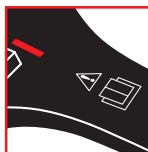
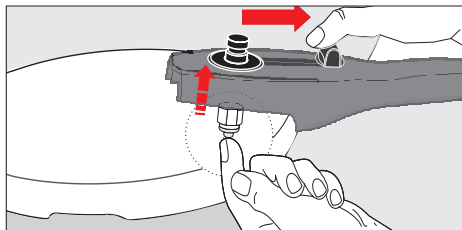
**Maximum:** 2/3 of the pressure cooker capacity: for 2.5 l = 1.7 l, 3.0 l = 2.0 l, 4.5 l = 3.0 l, 6.5 l = 4.3 l

**Important!** Max. 1/2 of the pressure cooker capacity for swelling and extremely frothing foodstuffs (e.g. pulses; first bring to the boil in the open pressure cooker, skim off and only then close the lid): for 2.5 l = 1.3 l, 3.0 l = 1.5 l, 4.5 l = 2.3 l, 6.5 l = 3.3 l.
7. **Do not use the pressure cooker to deep fry food under pressure.** Pressure cookers must not be used in the medical sector. Especially not as sterilizers, as pressure cookers are not designed for the required sterilization temperature.
8. The pressure cooker must be used only for its intended purpose, i.e. cooking food. Please never use it in the oven or microwave cooker.

The pressure cooker must never be exposed to temperatures over 150°C as this destroys plastic and rubber parts and safety devices.
9. Only begin cooking with the lid closed once the handles are locked in place, one over the other.
10. **Move the pressure cooker very carefully when under pressure.** Do not touch the hot surfaces but use the handles instead. If necessary, use oven gloves.
11. Never open the pressure cooker (by force) when under pressure. Please observe the opening instructions. Do not change the safety devices as this might otherwise result in a risk of scalding due to released steam. When releasing steam always keep hands, head and body out of range of the danger area (steam release area).
12. **If you have cooked meat with the skin on** (e.g. ox tongue) that can swell under pressure, do not pierce the meat as long as the skin is swollen. You might burn yourself.
13. At the end of the cooking time, take the pressure cooker off the heat and place it on a stable, heat-resistant surface. Shake the pressure cooker briefly prior to opening. The pressure cooker can only be opened easily when pressureless. Only open when not under pressure.
14. Please only use original Sicomatic® spare parts. Only then can the operation and safety of your pressure cooker be assured. If your Sicomatic® or parts of it have been damaged or their working does not match the description in the operating manual, you must not use it. In such cases, please contact your Silit specialist dealer immediately. Do not intervene or make any changes. Only use spare parts, lid or bottom parts approved for use with the model. Never change the pressure cooker.
15. It is essential that the rubber gasket (lid sealing ring) be stamped with the name "Sicomatic®". In the case of recognizable brown discoloring or damage, replace the rubber gasket and transparent operating valve with new original spare parts. Handles that are cracked or do not sit properly must be replaced with new original spare parts.
16. Do not under any condition use a deformed or damaged pressure cooker, but have it remedied by a body authorized to do so (Silit service partner).
17. Have an authorized partner check the pressure cooker at least every 10 years.
18. **Keep these instructions.**





## Before First Use

1. Before using your pressure cooker for the first time it is imperative that you read the safety instructions carefully (see pages 39 to 41), observe the instruction manual and keep it in a safe place!
2. Remove all tags and stickers.
3. Hand rinse all parts thoroughly.
4. **For stainless steel only:** Before using for the first time, please boil the cooker for approx. 5-10 minutes with vinegar water (water and 2-3 tablespoons of household vinegar) and then rinse. Dry well afterwards.
5. Check by pressing whether the pressure indicator and red safety bolt move freely (see fig. page 47). Both must spring back of their own accord. When doing so, avoid damage to the sealing cap. The slide control must be set to "Open" position.



**Before using your pressure cooker for the first time it is imperative that you read the instruction manual carefully, observe its instructions and keep it in a safe place!**

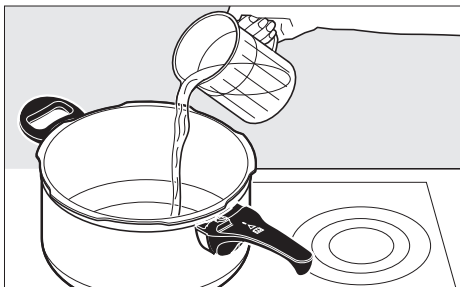
## Assortment

	Net volume of Pot in liters	Volume of content in liters		Ø cm	Silargan®	stainless steel
		max. ⅓	max. ½*			
 <b>8202</b> without insert	2.5	1.7	1.3	18	•	•
 <b>8203</b> without lid/ without insert	3.0	2.0	1.5	22	•	•
 <b>8205</b> without insert set	4.5	3.0	2.3	22	•	•
 <b>8207</b> without insert set	6.5	4.3	3.3	22	•	•

\* In the case of very frothy foodstuffs

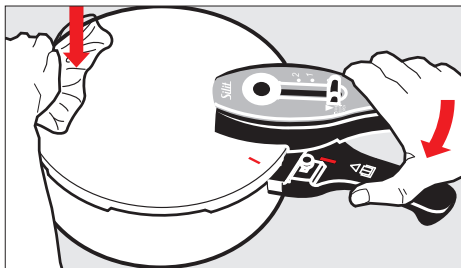
## Functions at a Glance

### Cooking



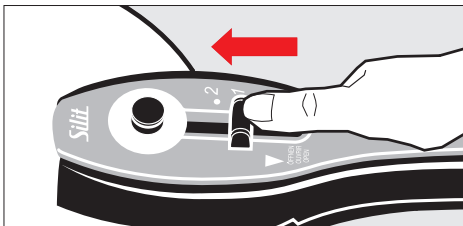
Fill up with liquid (see page 41) and food as directed in the recipe, close lid.

### Closing



To close, press down the lid and slide the handles one over the other.

### Cooking levels



Use the slide control to select the required cooking level setting:

**0 Cooking without steam pressure** as in a conventional pot

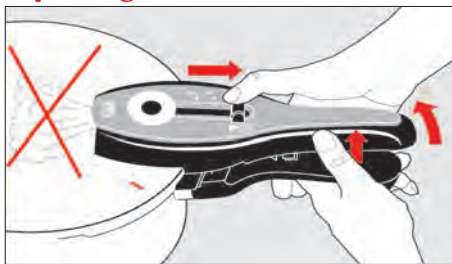
**1 Gentle cooking level** for vegetables and fish

**2 Fast cooking level** for robust foodstuffs

Bring to the boil at a high setting.

The Sicomatic® t-plus is automatically vented, i.e. the atmospheric oxygen is released before boiling.

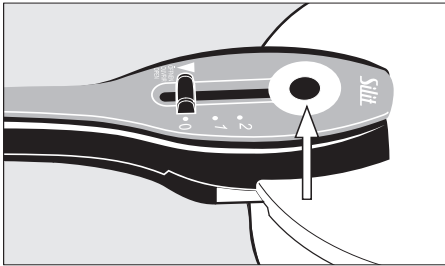
### Opening



Remove the Sicomatic® t-plus from the heat and plate it on a suitable surface. Gradually move back the slide control (to the "Open" position) and shake the pressure cooker briefly if filled with pulpy contents. Hold the slide control in this position while at the same time sliding the handle on the lid to the right until the marking on the lid (I) and on the pressure cooker handle (II) are aligned one over the other. Now remove the lid.

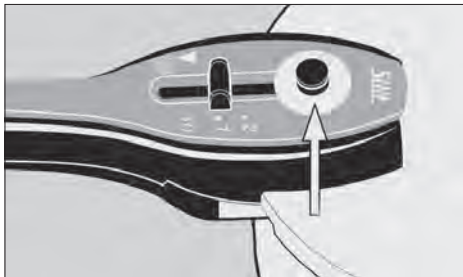
## Functions at a Glance

### Cooking level display



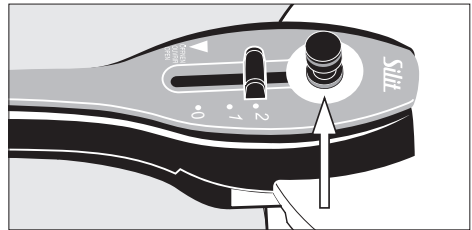
#### Cooking without steam pressure

You can use the Sicomatic® t-plus simply as an ordinary pot by cooking without steam pressure. To do so, set the slide control to position 0 (see fig.) and cook as usual with the lid on or off.



#### Ring for setting 1

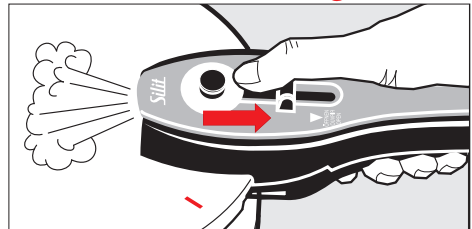
The start of the cooking time specified in the recipe is marked by the first slight issue of steam. Keep this position until cooking is finished by adjusting the power setting on the cooker accordingly.



#### Ring for setting 2

The start of the cooking time specified in the recipe is marked by the first slight issue of steam. Keep this position until cooking is finished by adjusting the power setting on the cooker accordingly.

### Steam release/cooling down



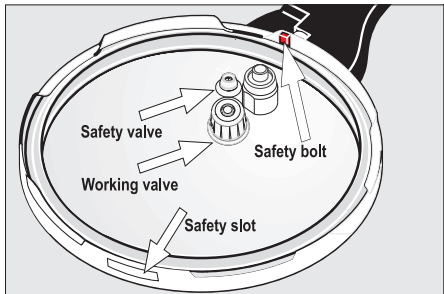
At the end of the cooking time or to open the Sicomatic® t-plus always remove from the heat and place on a suitable surface.

- In the case of stock, soups, jacket potatoes and pulpy contents wait until the pressure indicator retracts of its own accord until flush with the lid handle.
- For all other dishes, gradually move back the slide control until it is at 0 and steam is no longer released.

It is imperative that you observe the **Opening** section (see page 52)

# The 5-fold safety mechanism on your Sicomatic® t-plus

The Sicomatic® t-plus you have bought is a perfectly engineered technical appliance. It is the result of decades of experience in the manufacture and development of pressure cookers.



## 1. Operating valve

If the pressure required for the selected cooking level is exceeded, the operating valve opens (valve plug) and excess steam escapes from the opening on the front of the lid handle. Any overpressure is released automatically.

Please note that for the sake of operation and safety only the transparent operating valve labelled Sicomatic® H09F is to be used.

## 2. Safety valve with automatic venting

### a) Automatic venting function

The valve can be moved when not under pressure. After bringing to the boil in the closed Sicomatic® t-plus, excessive atmospheric oxygen detrimental to the food inside is therefore automatically discharged (automatic venting).

### b) Function as safety valve

The safety valve is not triggered in normal operation. Only if the transparent operating valve fails and the pressure should continue to rise, does it come into action. A lot of steam then issues from the opening in the lid handle.

## 3. Safety slot

Only if the transparent operating valve and the safety valve fail, does the so-called “emergency exit” on the lid rim come into play as an additional safety device. As soon as too great a pressure arises, the rubber gasket for lid in the safety slot is pressed out so far that the steam can escape.

## 4. Safety bolt

If the lid and cooker handles are not correctly aligned, the red safety bolt on the lid prevents pressure from building up.

## 5. Residual pressure locking mechanism

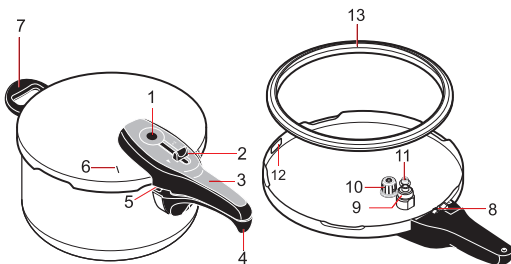
Even after a small amount of pressure has built up, the residual pressure is indicated by the pressure indicator: The pressure indicator can then be seen. Not until the pressure indicator has disappeared into the handle of the lid completely can the pot be unlocked and opened. Inadvertent opening under pressure is thus prevented.



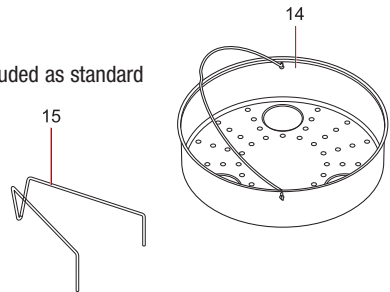
The Sicomatic® t-plus, fulfills the standards laid out by the guidelines for pressure appliances 97/23/EG. The legally prescribed safety regulations are surpassed in part to a considerable degree.

# The Details of the Sicomatic® t-plus

- 1 Pressure indicator**  
clear, large, with integrated residual pressure lock. For setting 1 and 2 (see corresponding fig. on page 44)
- 2 Slide control / One-hand cooking control**  
extra large and easy-grip for comfortable setting and opening of the pressure cooker
- 3 Lid handle**  
with slide control, pressure indicator
- 4 Pot handle**  
The practical safety handle with flame-proof cladding rests well in the hand and prevent unintentional slipping
- 5 Handle mark**  
to assure correct positioning of the lid
- 6 Lid mark**  
to assure correct positioning of the lid
- 7 Opposite handle**  
with flame guard and grip hole for safe handling
- 8 Spring-loaded safety bolt**  
The red safety bolt prevents pressure building up when the stick handles are not positioned one over the other as prescribed
- 9 Sealing cap**  
Aroma shield
- 10 Transparent operating valve**  
controls pressure according to the setting selected
- 11 Safety valve**  
as overpressure protection with automatic venting and vacuum inhibitor
- 12 Safety slot**  
The “emergency exit” on the lid rim - acts as an additional safety feature
- 13 Rubber gasket for lid**  
for sealing pressure cooker and lid
- 14 Insert (perforated)\***  
for gentle cooking  
(Special accessories pg. 62 and 63)
- 15 Insert support\***  
resting insert trays (special accessory, see pg. 62 and 63)



\* Not included as standard

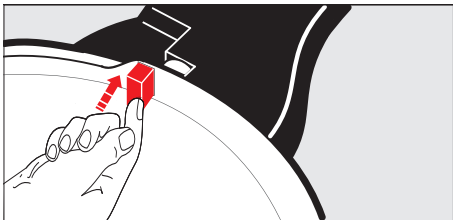


## Before You Start Cooking

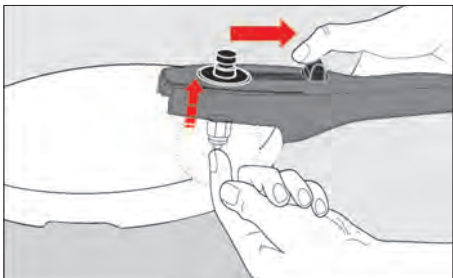


Before using always check that the safety devices are working and not soiled:

- Check that the spring-loaded safety bolt on the lid handle is working.



- Check the safety valve



Check that the pressure indicator is working. Can it move freely?



Check that the rubber gasket for lid is lying along the inner lid rim.

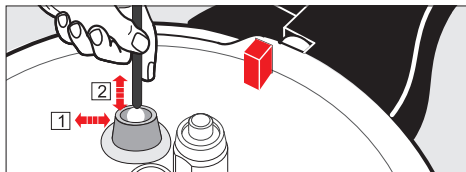
If the rubber gasket for lid has become brown, hard or damaged, please replace it. (Please only use original Sicomatic® spare parts). This is mostly the case after using the pressure cooker approx. 400 times, at the latest however after two years. If these limits are exceeded, the safety function of the rubber gasket for lid may be impaired.

### Causes/Faults

that have triggered a safety device must be remedied before the pressure cooker is used again (e.g. transparent operating valve clogged).

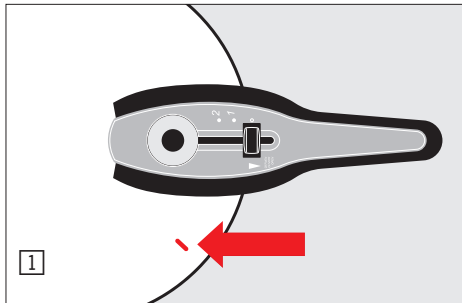
See “How to remedy faults easily” on pages 54 and 55.

Check whether the safety valve (overpressure protection) moves freely (1). And test e.g. with a wooden skewer whether the ball can be moved or not (2).

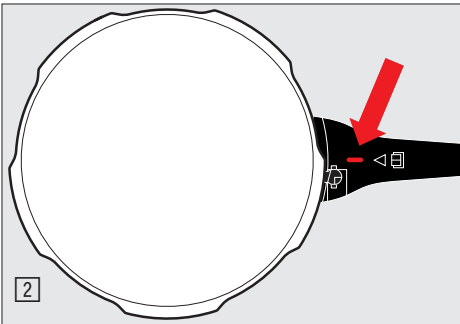


## Closing the Sicomatic® t-plus

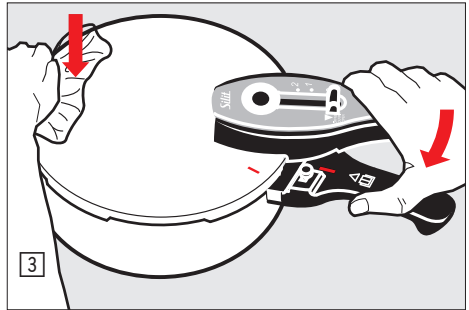
Please wipe the pressure cooker rim and rubber gasket for lid before closing so no particles can hinder sealing.



Place the lid so that both markings on it (fig. 1) and on the pressure cooker handle (fig. 2) are exactly aligned one over the other (fig. 3).



Press down the lid evenly at the side opposite the lid handle. While pressing down, at the same time push the lid handle to the left until it is positioned exactly over the pressure cooker handle and you hear it click into place (clicking sound).



**Please only use the Sicomatic® t-plus lid (diameter 18 or 22 cm) with the matching Sicomatic® t-plus bottom part (18 or 22 cm)!**



# Cooking with your Sicomatic® t-plus

## 1. Fill with liquid

Pour the liquid required to generate steam into the bottom of the pressure cooker. (1/8 l for the 2.5 l Sicomatic®/ 1/4 l for the 3.0 l + 4.5 l Sicomatic® / 3/8 l for the 6.5 l Sicomatic®). Water, stock, sauce etc. can be used as liquid.



Always fill with sufficient liquid (water) to generate steam. The pressure cooker must not under any circumstances “boil dry”, as otherwise the pressure cooker and cooking zone may be damaged.



## 2. Fill with food

Either fill the food in directly or place the insert with the food in the pressure cooker.

- Please only add salt once the water is already boiling and stir round to prevent the salt eroding the bottom of the pressure cooker.
- Max. ½ full for frothing and swelling foodstuffs. Boil up frothing foodstuffs and skim off before closing the Sicomatic®.
- Max. ¾ full for all other foodstuffs.

Check that there is enough space between the food to be cooked and lid, pressure indicator and valve parts. Food must be far enough apart from these at all times.

## 3. Close pressure cooker

Please observe instructions on page 43.

## 4. Bring to the boil on a suitable high power cooking zone



When using on gas cookers: To avoid power loss and overheating or destruction of the pressure cooker handles, do not set the gas flame higher than the base of the pressure cooker.

## 5. Setting of cooking level / bringing to the boil

Select setting 1 or 2 by moving the slide control. Venting is performed automatically by an automatic venting mechanism activated depending on the air flow so that manual venting is dispensed when bringing to the boil. If the circulation speed is high enough the valve will close by itself. Then the pressure indicator begins to rise.

## 6. Cooking

The actual operating pressure or temperature and therefore the start of the cooking time are reached when steam begins to issue at the selected setting and the rings of setting 1 or 2 can be seen on the pressure indicator. Keep this position until cooking is finished by adjusting the power setting on the cooker accordingly. If, at this stage, the Sicomatic® is still exposed to too high a power setting, steam will be released via the discharge opening in the lid handle (in the middle of the lid), accompanied by an increasingly louder noise. Reduce the heat and thus avoid an unnecessary waste of energy as well as the risk of boiling dry. Never leave the Sicomatic® unattended when in use.

**7. Steam release / cooling down** See instructions on page 44.

**8. Opening the Sicomatic®** See instructions on page 43.

---

### **Cooking in the perforated insert (special accessory)**

- Vegetable
- Fish
- Preserving
- Juicing
- Delicate foodstuffs

When cooking vegetables fill 2-3 cups of liquid (depending on the size of the pressure cooker) directly into the bottom of the pressure cooker to generate steam (herbs, seasoning etc. can be added for flavoring). Then set in the perforated insert with the washed vegetables. This insert ensures that the vegetables do not touch the water and are really steam cooked. Please only fill the pressure cooker to  $\frac{2}{3}$  to assure enough space between the food and the lid, pressure indicator and valve parts.

### **Cooking in the non-perforated insert (special accessory)**

- Frozen food
- Side dishes, e.g. rice
- Juicing (as collect tray)

Add liquid (to the bottom of the pressure cooker): see cooking in the perforated insert.

**It is imperative that you observe the liquid quantities (see page 41).**

### **Cooking in the bottom of the pressure cooker (meat)**

Heat the fat in the open Sicomatic<sup>®</sup> and shallow fry the seasoned meat on all sides. Then add hot water (depending on the recipe). Larger pieces of meat should be sliced to reduce the cooking time.



# Cooking with the Sicomatic® t-plus

Modern pressure cookers like the Sicomatic® t-plus have 3 settings.

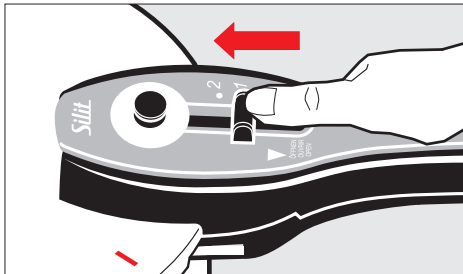
## 0- Cooking without steam pressure

### 1. Gentle cooking setting 1

### 2. Fast cooking setting 2

These three settings assure the cooking of fragile, delicate foodstuffs as well as dishes with a normally longer cooking time.

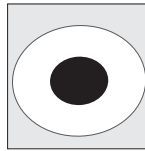
The Sicomatic® t-plus has 3 settings that can be easily and comfortably set by the slide control.



## What do we actually mean by 3 settings?

Pressure and temperature are physically related to one another, i.e. the higher the pressure, the higher the temperature. When cooking without steam pressure, you cook without any pressure from the operating valve at all.

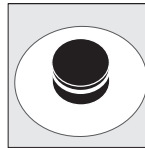
If you have selected setting 1 the transparent operating valve opens from a pressure of 0.2 bar/20 kPa upwards. This limits the temperature in the pressure cooker to approx. 105°C. The release of a lot of steam therefore indicates that the power setting is too high. Setting 2 works on the same principle, however with a pressure of 0.9 bar/90 kPa and approx. 119°C.



## ● Setting 0

### Cooking without steam pressure

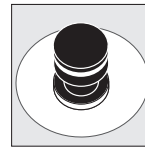
In addition to the steam setting, you can also use your Sicomatic® t-plus as a conventional pot for water and energy-efficient cooking.



## ● Setting 1

### (approx. 105°C / 1st white ring)

It is used for steaming and stewing delicate foodstuffs with a short cooking time. The food is placed in inserts and is thus not leached out by the cooking water, e.g. in the case of delicate vegetables and fish.



## ● Setting 2

### (approx. 119°C / 2nd white ring)

It is important for cooking and braising dishes with a longer cooking time, preserving juicing and sterilizing, e.g. for all robust foodstuffs like meat, soup and stews.

## The current Sicomatic® t-plus generation is technically unrivalled.

The Sicomatic® t-plus features a unique valve system with torsion springs. If the preselected setting is exceeded, there is no sudden and alarming steam emission but a very gentle gradual release of steam. On some pressure cookers with two settings, delays in switching down the heat result in the required setting 1 temperature being considerably exceeded. The valve system on the Sicomatic® t-plus prevents this. A gentle steam release is triggered as soon as the setting temperature is only slightly exceeded. Switch down the heat now to prevent a further rise in temperature.

# Correct release of steam and opening

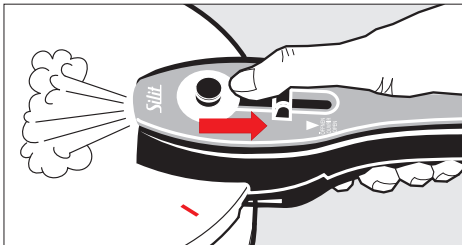
## 1. Reduce pressure

The pressure must be reduced before opening the pressure cooker. At the end of the cooking time, always therefore remove the pressure cooker from the heat and place on a suitable surface. Pressure can be reduced in the following ways.

### 1.1 Fast steam release

To do so, gradually push back the slide control to position "0" until no more steam is issued and the pressure indicator in the handle has retracted completely. Keep hands, head and body away from the danger area to avoid scalding.

This method is not suitable for frothing or pulpy foods like soup, pulses, stews, stock, offal and pasta.



### 1.2 Cooling down

The second option is to wait until the pressure indicator has retracted entirely into its initial position in the lid handle.

This method is especially recommended for frothing or pulpy foods. As food continues to cook a little while cooling down, please shorten cooking times accordingly.

### 1.3 Cooling down with water

A third option is cooling down with water. Here, the pressure cooker is held under cold running water until the pressure indicator fully retracts back into the lid handle automatically. Do not direct the water spray at the lid handle because of the valves as otherwise the cooling water can get into the pressure cooker. With this method, condensed water forms in the pressure cooker and then drips down onto the cooked food.

## 2. Opening

Remove the Sicomatic® t-plus from the heat and place on an appropriate stable surface, push back the slide control into the "0" open position and shake the pressure cooker slightly. Hold the slide control in this position while at the same time sliding the lid handle to the right until the marking on the lid (I) and on the long handle for base part (II) are aligned one over the other. Now remove the lid.



If the slide control is slid back too far towards the stop while still under inner pressure, the residual pressure locking mechanism is triggered and blocks the opening mechanism. To release, move the slide control briefly towards the pressure indicator so that the residual pressure locking mechanism can be released once the pressure cooker is pressureless.



**Please remember: Never open the pressure cooker by force and do not change safety devices! The pressure cooker can only be opened easily when not under pressure.**

# Care and maintenance

## Cleaning your pressure cooker

Food residues can normally be effortlessly removed if, after emptying the pressure cooker, it is rinsed out with a little water. If something should stick, please do not scrape it off or use steel wool, soak it instead and boil clean with a special cleaner for Silit steel or stainless steel and Silargan® from Silit. The bottom part of the pressure cooker can of course also be cleaned in the dishwasher.

## Lid cleaning

The lid need only be rinsed under hot running water (possibly with a little washing-up liquid). To do so, remove the rubber gasket for lid and wash it separately.

The valve and steam outlet opening also need only be rinsed out under running water. Re-assemble the individual parts afterwards.

- Please always clean the lid by hand and do not put in the dishwasher. (Not to damage the seals).
- Please do not remove the lid handle even when cleaning thoroughly! Please leave dismantling and fixing the lid handle to an authorized partner (your Silit dealer or Silit after sales service).
- When cleaning thoroughly (manual cleaning) please remove the transparent operating valve and clean separately.

## Cleaning the transparent operating valve



To clean the transparent operating valve, remove and rinse it. To ease reinsertion, wet the edge of the valve opening in the lid with washing-up liquid. Once you have inserted the

operating valve, screw it in by one full turn.

## Cleaning / replacement of the rubber gasket for lid

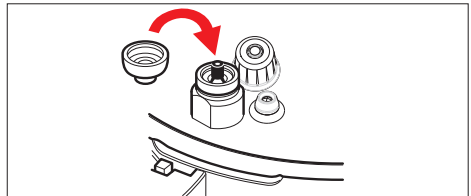
Clean under hot running water or in soapy water. As soon as the rubber gasket for lid has become hard or is damaged ("brown discoloration") it must be replaced. In most cases after using approx. 400 times, at the latest after two years. If these limits are exceeded, the safety function of the rubber gasket for lid may be impaired.

## Storage

Store the cleaned, dry Sicomatic in a clean, dry and safe place. Do not place the lid in its operating position or close it but lie it e.g. upside-down on the pressure cooker pouring rim.

## Sealing cap replacement

If the sealing cap is defective, please replace it immediately with a new one. Before doing so, clean the pressure indicator area and then mount the dampened sealing cap.



Only use original Sicomatic® spare parts. Only then is the function and safety of your pressure cooker assured. It is imperative that the lid sealing ring is stamped with the name "Sicomatic®".

## How to remedy faults easily

What do I do if...	It can be due to one of the following causes	Remedy
Bringing to the boil takes too long	Power is too low	– Select highest power setting
Steam and water droplets form on the pressure indicator	The sealing cap is defective	– Insert new sealing cap
Pressure indicator does not rise	1) Slide control is still in its initial position 2) Power is too low 3) Not enough liquid to generate steam 4) Rubber gasket for lid is defective	– Push the slide control to the required setting – Select highest setting – Open pressure cooker and add liquid – Replace with a new original Sicomatic rubber gasket for lid
Steam and water droplets form during the entire boiling process (brief issue is not a fault, but of no consequence)	1) Foreign particles on the rubber gasket for lid or lid rim 2) Rubber gasket for lid is defective	– Open pressure cooker and wipe pressure cooker rim – Insert new original Sicomatic® rubber gasket for lid
Steam and water droplets form constantly on the lid during the cooking process	Rubber gasket for lid is defective, hard, brittle, cracked, burnt, damaged or worn.	– Insert new original-Sicomatic® rubber gasket
Leaking especially on the gentle heat setting 1: Slide control is set to low heat setting 1 and steam continues to issue from	1) Try slide control at setting 2. If no more steam issues the power was too high for gentle setting 1. 2) If, despite setting 2, steam continues to issue the transparent operating valve is soiled or defective	– Switch down power in good time remove Sicomatic® t-plus from the heat and push slide control to setting 1 by releasing steam – Rinse transparent operating valve or insert new one (see page 53 “Cleaning the operating valve”)
During cooking an unwanted plume of steam issues	1) Power too high 2) Transparent operating valve is soiled or stuck	– Switch down heat – Remove and rinse transparent operating valve and re-insert
During cooking a thick cloud of steam suddenly issues from the lid handle	1) Transparent operating valve is soiled or stuck 2) Safety valve is triggered	– Remove and rinse transparent operating valve and re-insert – Please contact your specialist dealer
Lid cannot be opened	1) The pressure cooker is under pressure	– Release steam or allow to cool down until the pressure indicator has dropped back fully, under no

## How to remedy faults easily

What do I do if...	It can be due to one of the following causes	Remedy
	2) The residual pressure locking (e.g. by slide control) stuck	<p>circumstances open by force</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Release the locking mechanism by pushing the slide knob to and fro, (pressure indicator must be dropped)</li> <li>– Only reset pressure indicator once no more steam issues when under no pressure and open carefully.</li> </ul>
Lid handle is damaged	Incorrect handling	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Replace lid handle with a new original spare part</li> </ul>
Lid handle on the bottom part of pressure cooker is loose	Sign of wear and tear	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Retighten screw with screwdriver</li> </ul>
Pressure cooker handles are damaged	Incorrect handling	<ul style="list-style-type: none"> <li>– It is imperative to replace these with new original Sicomatic pot handles. Please contact your specialist dealer</li> </ul>
Lid is difficult to close	Rubber gasket for lid does not run round smoothly	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rub the outer lips of the rubber gasket for lid with a thin layer of ordinary cooking oil</li> </ul>
After closing the slide control cannot be moved from setting 0 to the required pressure indication setting 1 or 2	Pressure indicator is raised and projects out from the handle; side control is stuck	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Move the slide control to and fro lightly and without force</li> <li>– Re-open the lid and check the aroma shield cap</li> <li>– Manual reset of the pressure indicator</li> </ul>
Pressure indicator stays up steam no longer issues	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aroma shield cap turned back</li> <li>- Pressure indicator stuck.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Manual reset of the pressure indicator</li> <li>– Should this happen frequently please contact your specialist dealer</li> </ul>

## Soups and stews



### Perfect for soups and stews with braised meat:

If the cooking times for the meat and vegetables do not differ much, the meat is browned and the vegetables added with the liquid for simmering.

If the cooking times differ greatly, the meat cooking process is interrupted and the vegetables then added for the last few minutes so that in the end everything is ready at the same time.

The following rules apply for soups and stews:

- Bring frothing foodstuffs like e.g. pulses and boiled meat to the boil with the lid off and skim off thoroughly before closing the pressure cooker.
- Release steam or cool down gradually and very slowly.
- Select setting 2 with the slide control for pulses but cook on a low heat.

### Guide to cooking times

Exact cooking times depend on the size, freshness and texture of the food to be cooked. The types of heat, e.g. induction, gas or ceramic glass also have an influence on cooking times. The cooking times are all based on 500 g. More liquid would otherwise be required. Soaking is not required for these cooking times.

## Vegetables



The specified cooking times are for reference only, use them as a basis and you will soon find out the times right for you. For cooking times not only depend on the quality of the food but the following factors listed below:

- The smaller the vegetables are cut, the shorter the cooking time.  
Insofar as not stated otherwise, cooking times are based on “sugar cube size” pieces.
- The crunchier or more “al dente” the vegetables are to be, the shorter the cooking time will be as a result. We have specified the time for “al dente” and “well-cooked” separately.
- The larger the quantity to be cooked, the longer the cooking time. The quantity should not be too large for “al dente” as otherwise although “al dente” on the outside, inside the food will still be uncooked.

In most cases, small time differences play no or little role. However, a single minute can turn vegetables from “al dente” into “well cooked”.

Cooking times always begin with the first slight emission of steam, and are very short.

The following cooking times are for vegetables in the insert. These vegetable do not therefore touch the water and cannot be leached out by it.



**In case of doubt the following rule of thumb can always be recommended:  
Better to cook for too short than too long a time, for you can always cook for a bit longer, where as overcooked food will never be “crunchy” again.**



## Meat



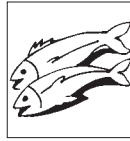
- Braised meat is browned in the Sicomatic®. The required quantity of liquid is not added until the simmering stage.

- If pieces of meat are too big they are sliced, browned separately and layered for further cooking.

- Boiling meat is cooked with 1-1½ L of liquid in the bottom of the pressure cooker.
- The cooking time itself largely depends on the quality, age, texture and size of the meat. We therefore drew up the reference cooking times for several categories taking these factors into consideration.
- The cooking time begins as soon as the 2nd ring on the pressure indicator can be seen and is always based on a quantity of 500 g.

**Important:** Always skim off boiling meat before closing the pressure cooker. Before opening your pressure cooker, allow it to cool down or gradually release steam very slowly.

## Fresh fish



Fish stock sticks fast. **Do not therefore under any circumstances release the steam, but take the pressure cooker off the heat and allow to cool down.** As soon as the pressure indicator has retracted into lid handle, take the lid off right away.

## Whole foods








Various types of wheat form the basis of a healthy diet. The latter, as is known, must be cooked for a long

time and often needs to be soaked for a good few hours beforehand as well. The Sicomatic cuts this long cooking time by 2/3, and completely dispenses with prior soaking. A further benefit of cooking wholefoods in the Sicomatic is that the vitamins and minerals of the whole grain are particularly well preserved when cooked on setting 1, not to mention saving a whole lot of energy. The following rule of thumb applies when cooking wheat: allow about double the quantity of liquid to wheat (i.e. for 100 g of grain 200 cm<sup>3</sup> of liquid).

# Accessories for Sicomatic® t-plus

(optional, only in part standard equipment)

	Unperforated insert, low Ø 22 cm Art.no. 8031.7011.01 for 4.5 and 6.5-liter Sicomatic® t-plus		Insert support Ø 22 cm Art.no. 0066.6000.01 for 4.5 and 6.5-liter Sicomatic® t-plus		Transparent working valve H09F Art.-Nr. 9522.8802.01
	Perforated insert, low Ø 18cm Art.no.8018.7011.01 for 2.5-liter Sicomatic® t-plus Ø 22cm Art.no.8032.7011.01 for 4.5 and 6.5-liter Sicomatic® t-plus		Liquid detergent (1) Art.no. 9808.0000.01		Lid, complete Ø 18 cm Art. no. 8007.6021.14 Ø 22 cm Art. no. 8008.6021.14
	Steamer platform Ø 22 cm Art.no. 7022.6022.01 for 4.5 and 6.5-liter Sicomatic® t-plus		Special detergent (2) (Powder) Art.no. 9806.0010.01		Opposite handle (clip-on handle with spring) Ø 18 cm Art.-Nr. 9252.9302.01 Ø 22 cm Art.-Nr. 9252.9304.01
	Timer Elements plastic Art.no. 0068.2420.01	<b>Spare parts for Sicomatic® t-plus</b>			Lid handle, complete (including lid handle screw and pressure indicator unit) 9249.9004.01
	Timer Silit 2000 plastic Art.no. 0068.0010.01		Timer Pico Art. no. 0068.0012.01		Long handle for base part Ø 18 cm Art.no. 9253.9002.01 for 2.5 L Sicomatic® t-plus Ø 22 cm Art. no. 9253.9003.01 for 3.0 L Sicomatic® t-plus
	Perforated insert, high Ø 22 cm Art.no. 8033.7011.01 for 4.5 and 6.5-liter Sicomatic® t-plus		Kitchen timer Diavolo Art. no. 0068.0015.01		Ø 22 cm Art. no. 9253.9004.01 for 4.5 - 6.5 L Sicomatic® t-plus
	Timer il Tempo Art. no. 0068.0013.01		Sealing caps (3 pieces in a bag) Art.no. 9524.8020.01		Lid gasket Ø 18 cm Art.-Nr. 9067.8900.01 Ø 22 cm Art.-Nr. 9067.8901.01

# Table of cooking times

## Guide to cooking times

Cooking times are always based on 500 g

	Cooking level	Cooking time in minutes		Cooking level	Cooking time in minutes
<b>Vegetables (al dente)</b> (Cooking times based on sugar-lump sizes)			<b>Fish</b> (do not release steam; see page 57) Cooking time applies to 1000 g of fish.		
Asparagus (whole)	I	approx. 3 min.	Cod	I	approx. 7 min.
Aubergines	I	approx. 2 min.	Eel	I	approx. 7 min.
Beans, French	I	approx. 7 min.	Haddock	I	approx. 7 min.
Broccoli	I	approx. 3 min.	Halibut	I	approx. 7 min.
Brussel sprouts	I	approx. 4 min.	Plaice fillet	I	approx. 4 min.
Cabbage, Bavarian, "Bayrisch Kraut"	II	approx. 4 min.	Pollack fillet	I	approx. 7 min.
Cabbage, Chinese	I	approx. 1 min.	Rosefish	I	approx. 7 min.
Cabbage, pickled, "Sauerkraut"	II	approx. 10 min.	Shark steak	I	approx. 6 min.
Cabbage, red	II	approx. 4 min.	Sole	I	approx. 4 min.
Cabbage, savoy (sixths)	I	approx. 6 min.	Trout au bleu	I	approx. 5 min.
Cabbage, savoy (sliced)	I	approx. 3 min.	<b>Side-dishes</b>		
Cabbage, white (sixths)	I	approx. 6 min.	Dumplings	I	approx. 6 min.
Cabbage, white (sliced)	I	approx. 3 min.	Pasta	II	approx. 6 min.
Carrots	I	approx. 3 min.	Rice	I	approx. 7 min.
Cauliflower (segments)	I	approx. 3 min.	Risotto	I	approx. 7 min.
Celery	I	approx. 2 min.	<b>Stews</b> (Skim off the foam before closing the cooker; see page 50) Cooking time applies to 400 g of pulses.		
Chicory	I	approx. 1 min.	Beans, haricot	II	approx. 20 min.
Courgettes	I	approx. 2 min.	Peas, shelled	II	approx. 10 min.
Kohlrabi	I	approx. 4 min.	<b>Fruit</b>		
Leeks	I	approx. 2 min.	Apple purée (eights)	I	approx. 4 min.
Mushrooms	I	approx. 1 min.	Stewed apple (eights)	I	approx. 3 min.
Pepper	I	approx. 2 min.	Stewed cherries	I	approx. 2 min.
Potatoes	I	approx. 4 min.	Stewed gooseberries	I	approx. 3 min.
Potatoes, jacket	II	approx. 12 min.	Stewed pear (eights)	I	approx. 3 min.
Salsify (whole)	I	approx. 6 min.	Stewed rhubarb	I	approx. 3 min.
Spinach, whole leaves	I	approx. ¼ min.			
Tomatoes (whole)	I	approx. 1 min.			

	Cooking level	Cooking time in minutes		Cooking level	Cooking time in minutes
<b>Meat</b>			<b>Meat</b>		
Beef	II	approx. 25 min.	<b>Venison</b>		
Filet steak	II	approx. 10 min.	Leg	II	approx. 20 min.
Goulash	II	approx. 15 min.	Pot roast	II	approx. 20 min.
Kidney	II	approx. 15 min.	Saddle	II	approx. 15 min.
Pot roast	II	approx. 20 min.	<b>Rabbit</b>		
Roulade	II	approx. 15 min.	Leg	II	approx. 15 min.
			Pot roast	II	approx. 15 min.
<b>Veal</b>			<b>Turkey</b>		
Fillet steak	II	approx. 15 min.	Breast	II	approx. 15 min.
Kidney	II	approx. 15 min.	Leg	II	approx. 15 min.
Pot roast	II	approx. 20 min.	<b>Goose</b>		
<b>Pork</b>			Breast	II	approx. 30 min.
Fillet	II	approx. 8 min.	Leg	II	approx. 30 min.
Knuckle, fresh	II	approx. 30 min.	<b>Duck</b>		
Pot roast	II	approx. 20 min.	Breast	II	approx. 15 min.
<b>Minced meat</b>			Leg	II	approx. 15 min.
Meat loaf	II	approx. 15 min.	<b>Wholefoods</b>		
Stuffed cabbage	II	approx. 10 min.	Some of the cereals here require soaking times of 6 to 10 hours and swelling times of 10 to 30 minutes		
<b>Chicken</b>			Buckwheat	I	approx. 2 min.
Breast/leg	II	approx. 15 min.	Dehusked barley	I	approx. 23 min.
<b>Lamb</b>			Dehusked oats	I	approx. 5 min.
Pot roast	II	approx. 10 min.	Millet	I	approx. 10 min.
<b>Mutton</b>			Natural rice	I	approx. 10 min.
Pot roast	II	approx. 10 min.	Rye	I	approx. 20 min.
			Spelt	I	approx. 15 min.
			Wheat	I	approx. 30 min.