

Sicomatic® t-plus

DE	Bedienungs- und Pflegehinweise
EN	Instructions for use and care
FR	Conseils d'utilisation et d'entretien
ES	Indicaciones de manejo y cuidado
IT	Istruzioni per la manutenzione e la cura
ZH	操作和保养指南
EL	Οδηγίες χρήσης και φροντίδας
HR	Upute za uporabu i održavanje
TR	İşletim ve bakım talimatları
KO	사용 및 관리 지침
NL	Gebruiksaanwijzing
PT	Instruções de utilização e cuidados
SL	Navodila za uporabo in nego
SV	Bruksanvisning

8658 0018 30 | printed in 12/2021

 Besuchen Sie uns auf www.facebook.de/silit

Silit
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

WMF Group GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige | Germany
service@wmf.de
wmf.com

Silit
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

Inhaltsverzeichnis

1 Die Vorteile Ihres neuen Sicomatic® t-plus auf einen Blick	4 – 5
2 Wichtige Sicherheitshinweise	6 – 8
2.1 Topf bestimmungsgemäß verwenden und sicher erhalten	6
2.2 Sicher kochen mit dem Sicomatic® t-plus	8 - 9
3 Vor dem ersten Gebrauch	9
4 Die Details des Sicomatic® t-plus	10
5 Die 5-fache Sicherheit Ihres Sicomatic® t-plus	11 – 12
6 Vor jedem Kochen	12 – 14
7 Das Kochen mit dem Sicomatic® t-plus	15 – 22
7.1 Topf befüllen	15
7.2 Topf schließen	17
7.3 Verwendung der drei fest einstellbaren Kochstufen	17
7.4 Sicher arbeiten mit dem heißen Topf	18
7.5 Kochstufe einstellen, entlüften und ankochen	19
7.6 Garen	19
7.7 Abdampfen/Abkühlen	20
7.8 Sicomatic® t-plus öffnen	21
8 Kochen mit dem Sicomatic® t-plus Zubehör	23
8.1 Anleitung zum Kochen beachten	23
8.2 Garen im gelochten Einsatz (Zubehör)	23
8.3 Garen im ungelochten Einsatz (Zubehör)	23
8.4 Garen auf dem Topfboden (Fleisch)	23

9 Sterilisieren, Einkochen und Entsaften mit dem Sicomatic® t-plus	24 - 27
9.1 Anleitung zum Kochen beachten	24
9.2 Sterilisieren	24
9.3 Einkochen	25
9.4 Entsaften	26
10 Pflegen und Reinigen	27 - 28
10.1 Topf reinigen	27
10.2 Deckel und Arbeitsventil reinigen	27
10.3 Aufbewahren	28
11 Warten	29
12 So leicht beheben Sie Störungen	30 - 35
13 Tipps: Kochen mit dem Sicomatic® t-plus / Garzeitentabellen	36 - 45
13.1 Suppen und Eintöpfe	36
13.2 Gemüse	37
13.3 Fleisch	39
13.4 Fisch	42
13.5 Beilagen, Obst und Desserts	43
13.6 Turmkochen / Menü kochen	44
13.7 Tiefkühlkost und Vollwertkost	45
14 Zubehör Sicomatic® t-plus	46
15 Ersatzteile Sicomatic® t-plus	47
16 Garantie	

1 | Die 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 und 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 Flamschutztüllen 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 Temperatur-automatik

- **Stufe 0 – Garen ohne Druck.** Normales Garen ganz ohne Druck. Gegenüber herkömmlichem Kochen wasser- und energiesparender.
- **Stufe I – Schonkochstufe.** Zum Dämpfen und Dünsten von Lebensmitteln mit kurzer Garzeit, wie z.B. Fisch und Gemüse. Die Temperatur wird automatisch bei ca. 109°C (0,4 bar = 40 kPa) begrenzt.
- **Stufe II – Schnellkochstufe.** Zum Garen und Schmoren von Lebensmitteln mit längerer Garzeit, wie z.B. Fleisch und Eintöpfe. Die Temperatur wird automatisch bei ca. 119°C (0,9 bar = 90 kPa) begrenzt.

6. Einfache Reinigung

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

7. Große, gut sichtbare Druckanzeige

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

- Silargan®: Porenlos geschlossene Oberfläche. Nickelfrei. Made in Germany.
- Edelstahl Rostfrei: Auch für Induktionsherde.

9. Viele haushaltsgerechte Größen und Ausführungen Praktische Spezial-Einsätze

Passend zu unserem Sicomatic® t-plus 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.

10. Gütesiegel für TÜV-geprüfte Sicherheit



11. 10 Jahre Liefergarantie auf Ersatzteile



12. Made in Germany

2 | Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Hinweise vor dem Gebrauch aufmerksam durch. Überlassen Sie den Sicomatic® t-plus nur Personen, die sich vorher mit der Gebrauchsanleitung vertraut gemacht haben.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung zum späteren Nachlesen gut auf.

Legende Symbole



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



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



Das Nichtbeachten von Hinweisen kann zu Störungen beim Gebrauch Ihres Sicomatic® t-plus führen.



Querverweise in dieser Betriebsanleitung sind mit diesem Symbol oder durch *kursive Schrift* gekennzeichnet.



Der Tipp gibt Ihnen wertvolle Hinweise für einen reibungslosen Gebrauch Ihres Sicomatic® t-plus.

2.1 Topf bestimmungsgemäß verwenden und sicher erhalten



Gefahr

Bestimmungsgemäß verwenden

- Verwenden Sie den Sicomatic® t-plus nur bestimmungsgemäß zum Kochen von Lebensmitteln.
- Stellen Sie den Sicomatic® t-plus niemals in einen heißen Backofen.
- Frittieren Sie niemals Nahrungsmittel unter Druck mit Öl.
- Verwenden Sie den Sicomatic® t-plus nur für die Sterilisation im Heimgebrauch.
Setzen Sie den Sicomatic® t-plus niemals als Sterilisator im medizinischen Bereich ein.
Der Sicomatic® t-plus ist nicht für die erforderliche Sterilisationstemperatur im medizinischen Bereich ausgelegt.
- Benutzen Sie den Sicomatic® t-plus nur auf geeigneten Herden, deren Beheizungsarten in der Gebrauchsanleitung aufgeführt sind.

Edelstahl Rostfrei



Glas-
keramik



Elektro



Gas



Induktion

Silargan®



Glas-
keramik



Elektro



Gas



Induktion

→ Heizen Sie niemals leer oder unbeaufsichtigt auf höchster Stufe auf. Beachten Sie die Gebrauchsanleitung des Herstellers.

Damit stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr durch Überhitzung, insbesondere bei Induktionsherden, nicht beschädigt wird.



Sicherheitseinrichtungen verhindern gefährliche Situationen.

- Nehmen Sie an dem Topf und seinen Sicherheitseinrichtungen keine Änderungen oder Eingriffe vor.
- Verwenden Sie den Deckel des Sicomatic® t-plus nur zusammen mit dem passenden Sicomatic® t-plus Unterteil.
- Kombinieren Sie niemals die Bestandteile des Sicomatic® t-plus mit anderen Fabrikaten.



Sicherheit erhalten

- Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch die Ventile auf Verstopfungen.
- Reinigen Sie ggf. die Ventile, bevor Sie den Sicomatic® t-plus benutzen.
- Beachten Sie unsere Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Benutzen Sie Ihren Sicomatic® t-plus nicht, wenn Ihr Sicomatic® t-plus oder Teile davon beschädigt oder deformiert sind bzw. deren Funktion nicht der Beschreibung der Gebrauchsanleitung entspricht.
- Wenden Sie sich im Falle von Reparaturen an Ihren Fachhändler.
- Ziehen Sie die Topfgriffe mit einem Schraubendreher fest, falls sich die Griffe gelockert haben.

→ Ersetzen Sie Griffe, die Risse aufweisen oder nicht korrekt sitzen.

→ Verwenden Sie nur Original-Sicomatic® t-plus-Ersatzteile.

→ Lassen Sie Ihren Sicomatic® t-plus mindestens alle 10 Jahre von autorisierter Stelle überprüfen.

2.2 Sicher kochen mit dem Sicomatic® t-plus



Gefahr

Im Topf entsteht während des Kochens erhöhter Druck.

→ Prüfen Sie, ob der Topf sicher verschlossen ist.



Gefahr

Die Außenflächen des Topfes werden bis zu 130°C heiß.

→ Benutzen Sie geeigneten Handschutz.

→ Berühren Sie während der Benutzung nie die heißen Außenflächen des Topfes.

→ Verschieben oder tragen Sie den heißen Topf ausschließlich an den Griffen und mit sicherem Halt.

→ Bewegen Sie den Sicomatic® t-plus vorsichtig, wenn er unter Druck steht.

→ Berühren Sie keine anderen Personen mit dem heißen Topf.

→ Stellen Sie den heißen Sicomatic® t-plus nur auf hitze-festen Unterlagen (niemals auf Kunststoff etc.) ab.

→ Öffnen und schließen Sie den Sicomatic® t-plus ausschließlich an den Stielgriffen.

→ Lassen Sie den Sicomatic® t-plus während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.

→ Halten Sie Kinder während der Benutzung vom Sicomatic® t-plus fern.



Gefahr

Am Deckel tritt heißer Dampf aus.

→ Greifen Sie niemals in den Dampf.

→ Halten Sie Hände, Kopf und Körper immer aus dem Gefahrenbereich über der Deckelmitte und dem Sicherheitsschlitz am Deckelrand.



Gefahr

Überfüllen Sie den Topf niemals.

Bei Überfüllen des Topfes können die heißen Speisen durch das Arbeitsventil austreten.

→ Befüllen Sie den Topf deshalb maximal bis 2/3 seines Nenninhalts.

→ Befüllen Sie den Topf bis höchstens zur Hälfte seines Nenninhalts, wenn Sie quellende oder stark schäumende Speisen, wie z. B. Suppen, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Brühen, Innereien und Teigwaren garen.



Gefahr

Öffnen Sie den Topf nie mit Gewalt.

Nur wenn der Topf drucklos ist, lässt er sich leicht öffnen.

→ Nehmen Sie an den Sicherheitseinrichtungen keine Änderungen vor.



Gefahr

Das heiße Gargut kann Blasen bilden und beim Öffnen des Topfes explosionsartig herausspritzen, auch wenn dieser bereits abgedampft wurde.

→ Rütteln Sie daher den Topf vor jedem Öffnen leicht. So verhindern Sie Verbrennungen und Verbrühungen durch herausspritzenden heißen Topfinhalt.



Gefahr

Stechen Sie nicht in heißes Fleisch, das Sie mit der Haut gekocht haben (z.B. Ochsenzunge).

→ Lassen Sie das Fleisch vorher abkühlen.

Dadurch schwillt die durch Druck aufgeblähte Haut ab und Sie verhindern Verbrennungen durch heraus-spritzende heiße Flüssigkeit.



Verhindern Sie Schäden durch zu geringe Füllmengen.

Eine zu geringe Füllmenge kann zur Überhitzung des Topfes und damit zu Beschädigungen des Kochgeschirrs und der Kochstelle führen.

- Füllen Sie immer genügend Flüssigkeit zur Dampfbildung ein.
- Achten Sie vor allem bei dickflüssigen Speisen auf eine ausreichende Flüssigkeitsmenge.

So stellen Sie sicher, dass der Topf nicht „trockenkocht“ und Sie verhindern Beschädigungen am Topf oder an der Kochstelle.

DE

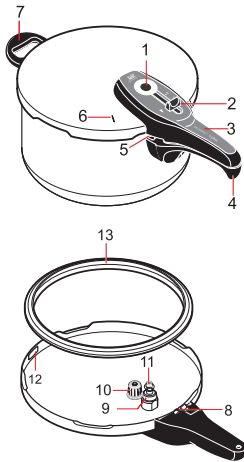
3 | Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Aufkleber und Anhänger.
- Füllen Sie den Topf zu 2/3 mit Wasser und geben Sie 2 – 3 Esslöffel Haushaltssessig dazu.
- Kochen Sie das Kochgeschirr ohne Deckel ca. 5 – 10 Minuten lang mit diesem Essigwasser aus.
- Spülen Sie anschließend alle Teile gründlich von Hand.
- Trocknen Sie das Kochgeschirr nach der Reinigung gut ab.



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

4 | Die Details des Sicomatic® t-plus



1. Druckanzeiger

übersichtlich, groß, mit integrierter Restdrucksperr.

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 und 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. Topfseitengriff

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. Aromaschutzkappe

für Druckanzeige, mit Aromaschutz.

10. Transparentes Arbeitsventil

regelt den Druck entsprechend der Kochstufeneinstellung.

11. Überdrucksicherung

mit integrierter Ankochautomatik und Vakuumverhinderung.

12. Sicherheitsschlitz

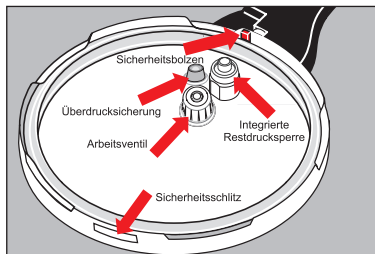
der „Notausgang“ am Deckelrand - dient als zusätzliche Sicherheitseinrichtung.

13. Gummiring

zur Abdichtung von Topf und Deckel.

5 | 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 Schnellkochtöpfen.



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 Funktion- und Sicherheitsgründen, ausschließlich das transparente Arbeitsventil mit der Bezeichnung Sicomatic® H09F zu verwenden.

2. Überdrucksicherung mit integrierter Ankochautomatik

a) Funktion als Ankochautomatik

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 abgelassen (automatische Entlüftung).

b) Funktion als Überdrucksicherung

Die Überdrucksicherung 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 die Überdrucksicherung ausfallen, dient der sogenannte „Notausgang“ am Deckelrand als zusätzliche Sicherheits-einrichtung. Sobald ein zu starker Druck entsteht wird der Gummiring in den Sicherheitsschlitz so stark nach außen gedrückt, dass Dampf entweichen kann.

4. Restdrucksperre

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

5. Verriegelungssperre

Stehen die Stielgriffe nicht vorschriftsmäßig übereinander, so wird der Deckel nicht verriegelt. Somit kann kein Druck aufgebaut werden. Zusätzlich verhindert der rote Sicherheitsbolzen im Deckelstielgriff bei einem

6 | Vor jedem Kochen

nicht korrekt verschlossenen Deckel die Entstehung von Druck und es entweicht Dampf.



Der Sicomatic® t-plus erfüllt die Anforderungen der Richtlinie 2014/68/EU, Anhang II. Die gesetzlich vorgeschriebenen Sicherheitsvorrichtungen werden teilweise erheblich übertroffen.

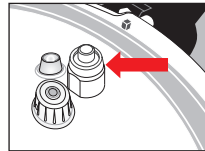


Warnung

Prüfen Sie die Sicherheitseinrichtungen, bevor Sie Ihren Sicomatic® t-plus benutzen.

So verhindern Sie gefährliche Situationen beim Gebrauch.

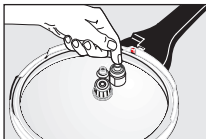
Aromaschutzkappe prüfen



Durch eine Beschädigung bzw. falschen Sitz der Aromaschutzkappe kann es zum Austritt von heißem Dampf oder zu schlagartigem Abdampfen kommen. Der Deckelstielgriff kann dadurch beschädigt werden.

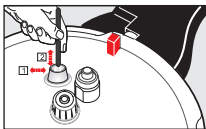
- Prüfen Sie, ob die Aromaschutzkappe korrekt sitzt (siehe Abb.).
- Kontrollieren Sie die Aromaschutzkappe auf Beschädigungen (Riss, Loch, Verformung, Braun-Verfärbung).
- Wenn die Aromaschutzkappe beschädigt ist, dürfen Sie den Topf nicht benutzen.
- Verwenden Sie nur Original-Sicomatic® t-plus Ersatzteile.

Druckanzeige prüfen



- Testen Sie die Druckanzeige mit Fingerdruck auf die Aromaschutzkappe auf Beweglichkeit.
- Ziehen Sie dazu gleichzeitig den Schieberegler auf Position "ÖFFNEN" zurück

Überdrucksicherung prüfen

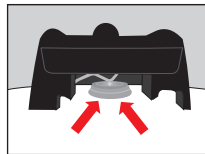
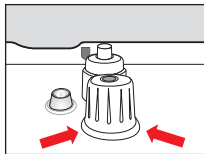


Eine verschmutzte oder verklebte Überdrucksicherung kann zu plötzlichem Dampfaustritt am Sicherheits-schlitz führen.

Bei Verwendung auf Gasherden kann der austretende Dampf zum Erlöschen der Gasflamme führen und weiterhin unkontrolliert Gas an der Kochstelle ausströmen.

- Prüfen Sie, ob die Überdrucksicherung (1) frei beweglich ist.
 - Testen Sie durch leichten Druck, z.B. mit einem Holzstäbchen, ob sich die Kugel bewegen lässt (2).
- So verhindern Sie unerwünschten Dampfaustritt.

Arbeitsventil kontrollieren



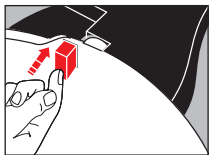
Bei verschmutztem oder verklebtem Arbeitsventil kann die Überdrucksicherung ansprechen.

- Kontrollieren Sie den Zustand des Arbeitsventils auf Verschmutzung und korrekte Position.

Die Ränder des Arbeitsventils müssen an Deckelunterseite und -oberseite ringsum gleichmäßig anliegen (siehe Abbildung).

- Reinigen Sie ggf. das Arbeitsventil.
- So verhindern Sie unerwarteten und verstärkten Dampfaustritt an der Ablassöffnung des Deckelstielgriffs.

Sicherheitsbolzen kontrollieren



Wenn die Stielgriffe nicht vorschriftsmäßig übereinanderstehen, verhindert der rote Sicherheitsbolzen das Entstehen von Druck im Topf.

- Prüfen Sie den gefederten Sicherheitsbolzen auf Gängigkeit.
- Drücken Sie dazu leicht auf den Sicherheitsbolzen.

Gummiring kontrollieren

- Prüfen Sie den Gummiring auf Beschädigungen. Durch einen Riss im Gummiring kann es zu schlagartigem Abdampfen und dadurch zum Austritt von heißem Dampf kommen.
- Ersetzen Sie den Gummiring, wenn er hart („Braun-Verfärbung“), spröde oder beschädigt ist.
- Wechseln Sie den Gummiring nach ca. 400 Kochvorgängen, spätestens jedoch nach 2 Jahren.
- Verwenden Sie nur Original-Sicomatic® t-plus Ersatzteile.

Im Gummiring muss unbedingt der Name „Sicomatic®“ eingepreßt sein.

- Prüfen Sie, ob der Gummiring am inneren Deckelrand anliegt.

So erhalten Sie die Funktion und Sicherheit Ihres Topfes.

Griffe kontrollieren

- Kontrollieren Sie die Griffe auf Beschädigungen.
- Tauschen Sie beschädigte Griffe vor Gebrauch aus.
- Verwenden Sie nur Original-Sicomatic® t-plus Ersatzteile.
- Kontrollieren Sie, ob die Griffe am Topf fest angezogen sind.
- Ziehen Sie die Befestigungsschrauben gefühlvoll nach.

So verhindern Sie, dass ein Griff bricht oder sich löst und der Topf durch Herabfallen beschädigt und deformiert wird.

7 | Kochen mit dem Sicomatic® t-plus



Kochgeschirr und Herd erhalten

→ Schlagen Sie Küchenhelfer nicht am Schüttrand ab. So stellen Sie sicher, dass der Schüttrand nicht beschädigt wird.

→ Geben Sie Salz nur in bereits kochendes Wasser und rühren Sie um.

So wird der Topfboden nicht durch Salz angegriffen.

→ Ziehen oder schieben Sie niemals Ihr Kochgeschirr über das Glaskeramikfeld.

So verhindern Sie, dass Schmutzreste zwischen Kochgeschirrboden und Glaskeramikfeld die Kochstelle zerkratzen.



Bei Verwenden auf dem Gasherd:

→ Stellen Sie die Gasflamme nie größer ein als der Topfboden ist.

So stellen Sie sicher, dass die Griffe und Dichtungen nicht beschädigt werden.

7.1 Topf befüllen



Beachten Sie die maximalen Füllmengen, überfüllen Sie den Topf niemals.

Bei Überfüllung des Topfes können Wasser, Gargut oder heiße Speisen aus dem Arbeitsventil austreten.

Bei Gasherden kann dies zum Erlöschen der Gasflamme führen und es kann weiterhin Gas an der Kochstelle ausströmen.

→ Befüllen Sie den Topf deshalb maximal bis 2/3 seines Nenninhalts.

→ Befüllen Sie den Topf bis höchstens zur Hälfte seines Nenninhalts, wenn Sie quellende oder stark schäumende Speisen, wie z. B. Suppen, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Brühen, Innereien und Teigwaren garen.

So schützen Sie sich vor Verbrennungen und Verbrühungen.

DE

Vorgeschriebene Füllmengen:

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

* Siehe Skalierung auf Topfnnenseite

- Geben Sie die erforderliche Flüssigkeitsmenge auf den Topfboden.
- Nehmen Sie hierfür Wasser, Fonds, Sauce etc.
- Füllen Sie die Speisen entweder direkt ein oder stellen Sie den Einsatz mit den Speisen hinein.
- Wählen Sie eine zum Topf passende Kochzone aus.

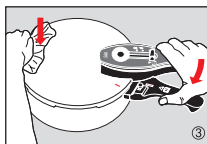
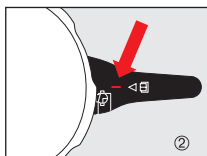
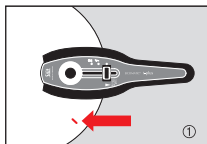
Je nach Rezept werden die eingefüllten Speisen erst erhitzt und aufgegossen, bevor der Topf verschlossen wird.



Abschäumen / Umrühren beim Ankochen

- Kochen Sie stark schäumende, quellende oder dickflüssige Lebensmittel (z. B. Hülsenfrüchte, Siedfleisch) im offenen Topf an.
 - Schäumen Sie bei Bedarf nach dem Ankochen ab.
 - Rühren Sie den Topfinhalt um.
- So stellen Sie sicher, dass kein heißer Schaum durch das Arbeitsventil austreten kann. Sie verhindern Verbrennungen und Verbrühungen.
- Erst jetzt darf der Topf geschlossen werden.

7.2 Topf schließen



→ Wischen Sie Topfrand und Gummiring vor dem Schließen ab.

So stellen Sie sicher, dass keine Partikel das Abdichten verhindern.

→ Legen Sie den Deckel so auf, dass die Markierungen auf dem Deckel Abb. ① und am Topfstielgriff Abb. ② genau gegenüber stehen.

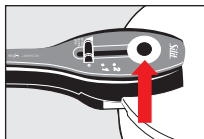
→ Schieben Sie den Deckelstielgriff nach links, bis er genau über dem Topfstielgriff steht Abb. ③.

→ Die Verriegelung rastet mit einem "Klack" ein.

7.3 Verwendung der drei fest einstellbaren Kochstufen

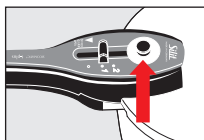
DE

Kochstufe 0 (Garen ohne Druck)



Ihr Sicomatic® t-plus lässt sich auch als gewöhnlicher Kochtopf verwenden. Ohne Druck wird wasser- und energiesparender gegart. Sobald leichter Dampf austritt, muss die Energiezufuhr reduziert werden. Zu starker Dampfaustritt bzw. ein leichtes Ansteigen des Druckanzeigers ist ein Zeichen für zu hohe Energiezufuhr.

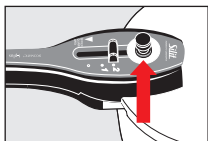
Kochstufe 1 (ca. 109°C / 1. weißer Ring)



Sie wird zum Dämpfen und Dünsten empfindlicher Lebensmittel mit kurzer Garzeit angewandt. Dabei liegt das Kochgut, z. B. Gemüse oder Fisch, in Einsätzen und wird dadurch vom Kochwasser nicht ausgelaugt. Der 1. weiße Ring der Druckanzeige wird sichtbar. Sobald nun leichter Dampf austritt, beginnt die

angegebene Garzeit. Die Position des Druckanzeigers beim Anblasen sollte durch Regelung der Energiezufuhr des Herdes so gehalten werden, dass kein bzw. nur noch sanft Dampf abgeblasen wird.

Kochstufe 2 (ca. 119°C / 2. weißer Ring)



Sie wird zum Garen und Schmoren von z. B. Fleisch, Suppen oder Eintöpfen sowie zum Sterilisieren, Einkochen und Entsaften verwendet.

Der 2. weiße Ring der Druckanzeige wird sichtbar.

Sobald nun leichter Dampf austritt, beginnt die angegebene Garzeit. Die Position des Druckanzeigers beim Anblasen sollte durch Regelung der Energiezufuhr des Herdes so gehalten werden, dass kein bzw. nur noch sanft Dampf abgeblasen wird.

7.4 Sicher arbeiten mit dem heißen Topf



Gefahr

Am Deckel tritt heißer Dampf aus.

- Greifen Sie niemals in den Dampf.
- Halten Sie Hände, Kopf und Körper immer aus dem Gefahrenbereich über der Deckelmitte und dem Sicherheitsschlitz am Deckelrand.



Gefahr

Die Außenflächen des Topfes werden bis zu 130°C heiß.

- Benutzen Sie geeigneten Handschutz.
- Berühren Sie während der Benutzung nie die heißen Außenflächen des Topfes.
- Verschieben oder tragen Sie den heißen Topf ausschließlich an den Griffen und mit sicherem Halt.
- Bewegen Sie den Sicomatic® t-plus vorsichtig.
- Berühren Sie keine anderen Personen mit dem heißen Topf.
- Stellen Sie den heißen Sicomatic® t-plus nur auf hitzefesten Unterlagen (niemals auf Kunststoff etc.) ab.
- Öffnen und schließen Sie den Sicomatic® t-plus ausschließlich an den Stielgriffen.
- Lassen Sie den Sicomatic® t-plus während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder während der Benutzung vom Sicomatic® t-plus fern.

7.5 Kochstufe einstellen, entlüften und ankochen

- Stellen Sie Kochstufe 0, Kochstufe 1 oder Kochstufe 2 mit dem Schieberegler ein.
 - Kochen Sie mit hoher Energiezufuhr an.
- Das Entlüften erfolgt automatisch durch die integrierte Ankochautomatik, so dass beim Ankochen kein manuelles Entlüften mehr notwendig ist. Strömt genügend Dampf durch die Überdrucksicherung, schließt die Ankochautomatik selbständig. Der Druckanzeiger beginnt zu steigen.

7.6 Garen

Bereits bei geringem Druck hebt sich der Druckanzeiger. Der eigentliche Betriebsdruck bzw. die Betriebstemperatur und damit der Beginn der Garzeit sind erreicht, wenn bei der eingestellten Kochstufe leichter Dampf austritt.

- Halten Sie diese Position bis zum Ende der Garzeit.
- Stellen Sie dazu die Energiezufuhr am Herd entsprechend ein.

Wird dem Sicomatic® t-plus jetzt zu viel Energie zugeführt, wird mit einem langsam stärker werdenden Geräusch Dampf über die Abblasöffnung am Deckelstielgriff (in der Deckelmitte) abgeblasen.

- Nehmen Sie die Energiezufuhr zurück.

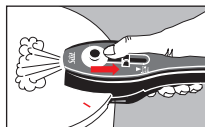
Die Position des Druckanzeigers beim Anblasen sollte durch Regelung der Energiezufuhr des Herdes so gehalten werden, dass kein bzw. nur noch sanft Dampf abgeblasen wird.

Sie vermeiden dadurch unnötige Energieverschwendung und die Gefahr des „Trockenkochens“.

7.7 Abdampfen/Abkühlen

Vor dem Öffnen des Sicomatic® t-plus muss der Druck im Topf gesenkt werden.

- Schalten Sie deshalb die Energiezufuhr aus.
- Nehmen Sie den Topf von der Kochzone.



Für den Druckabbau bieten sich folgende drei Möglichkeiten an:

a) Schnelles Abdampfen



Gefahr

Am Deckel tritt heißer Dampf aus.

- Greifen Sie niemals in den Dampf.
- Halten Sie Hände, Kopf und Körper immer aus dem Gefahrenbereich über der Deckelmitte und dem Sicherheitsschlitz am Deckelrand.
- Beachten Sie dies insbesondere beim schnellen Abdampfen mittels Schiebereglers.



Gefahr

Beim Garen von Suppen, Hülsenfrüchten, Eintöpfen, Brühen, Innereien und Teigwaren erhöht sich das Füllvolumen im Topf durch Schaumbildung.

- Dampfen Sie den Topf nie schnell ab, wenn Sie schäumende oder breiartige Speisen garen. Diese können beim schnellen Abdampfen durch das Arbeitsventil austreten.
- Lassen Sie den Topf abkühlen.
- So verhindern Sie Verbrennungen und Verbrühungen.

- Ziehen Sie den Schieberegler langsam zurück, bis kein Dampf mehr austritt.
- Warten Sie, bis der Druckanzeiger von selbst vollständig in den Deckelstielgriff zurückgegangen ist.

b) Abkühlen lassen

- Warten Sie, bis der Druckanzeiger von selbst vollständig in den Deckelstielgriff zurückgegangen ist.



Diese Methode ist geeignet bei schäumenden oder breiartigen Speisen. Bemessen Sie die Garzeiten etwas kürzer, weil die Speisen durch das langsame Abkühlen noch etwas nachgaren.

c) Abkühlen mit Wasser

- Halten Sie den Topf so lange unter fließendes, kaltes Wasser, bis der Druckanzeiger von selbst vollständig in den Deckelstielgriff zurückgegangen ist.
- Richten Sie den Wasserstrahl nicht auf den Deckelstielgriff.

So stellen Sie sicher, dass durch die Ventile im Deckelstielgriff kein Kühlwasser in den Topf gelangt.



Bei dieser Methode bildet sich im Topf Kondenswasser. Dieses tropft auf die Speisen und kann deren Farbe und Aroma beeinträchtigen. Wenden Sie diese Methode deshalb nur im Ausnahmefall an.

7.8 Sicomatic® t-plus öffnen



Gefahr

Das heiße Gargut kann Blasen bilden und beim Öffnen des Topfes explosionsartig herausspritzen, auch wenn dieser bereits abgedampft wurde.

→ Rütteln Sie daher den Topf vor jedem Öffnen leicht. So verhindern Sie Verbrennungen und Verbrühungen durch herausspritzenden heißen Topfinhalt.



Gefahr

Öffnen Sie den Topf nie mit Gewalt.

Wenn der Topf drucklos ist, lässt er sich leicht öffnen.

→ Nehmen Sie an den Sicherheitseinrichtungen keine Änderungen vor.

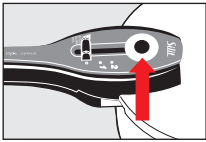


Gefahr

Stechen Sie nicht in heißes Fleisch, das Sie mit der Haut gekocht haben (z.B. Ochsenzunge).

→ Lassen Sie das Fleisch vorher abkühlen.

Dadurch schwillt die durch Druck aufgeblähte Haut ab und Sie verhindern Verbrennungen durch herausspritzende heiße Flüssigkeit.



- Vergewissern Sie sich, dass der Druckanzeiger vollständig in den Deckelstielgriff zurückgegangen ist.
- Ziehen Sie den Schieberregler langsam bis in die Position "ÖFFNEN" zurück.
- Rütteln Sie den Topf leicht.
- Schieben Sie den Deckelstielgriff nach rechts, bis die Markierungen auf dem Deckel und Topfstielgriff exakt übereinanderstehen.
- Nehmen Sie den Deckel so ab, dass der Dampf vom Körper weg entweichen kann.



Steht der Topf noch unter Druck, setzt mit dem Zurückziehen des Schieberreglers in die Position "ÖFFNEN" die Restdrucksperre ein.

Diese verhindert das Öffnen unter Druck.

- Bewegen Sie in diesem Falle den Schieberregler nochmals kurz in Richtung Druckanzeiger und wieder zurück.

Somit kann sich die Restdrucksperre lösen, wenn der Topf drucklos ist. Dann kann der Topf wie beschrieben geöffnet werden.

8 | Kochen mit dem Sicomatic® t-plus Zubehör

Der Sicomatic® t-plus eignet sich besonders gut für die Zubereitung von Babynahrung.

8.1 Anleitung zum Kochen beachten



Arbeiten Sie auch beim Kochen mit dem Zubehör nach der Anleitung in *Kapitel 7*. Beachten Sie unbedingt auch die Sicherheitshinweise in *Kapitel 2* und *Kapitel 7*.



Warnung

Füllen Sie immer genügend Flüssigkeit zur Dampfbildung ein.

So stellen Sie sicher, dass der Topf nicht „trockenkocht“. Sie verhindern so Beschädigungen am Topf oder an der Kochzone.

→ Beachten Sie die vorgeschriebenen Füllmengen:
s. *Tabelle unter Punkt 7.1*

8.2 Garen im gelochten Einsatz (Zubehör)

- Gemüse
- Fisch
- Einkochen
- Entsaften
- Empfindliches Kochgut

Garen von Gemüse:

→ Geben Sie zum Garen von Gemüse die vorgeschriebene Mindestfüllmenge an Flüssigkeit direkt auf den Topfboden.

Sie stellen damit sicher, dass sich Dampf bildet und der Topf nicht „trockenkocht“.

→ Fügen Sie nach Belieben Kräuter, Gewürze etc. zur Aromatisierung dazu.

→ Stellen Sie den gelochten Einsatz mit dem geputzten Gemüse in den Topf.

Der Einsatz sorgt dafür, dass das Gemüse nicht mit dem Wasser in Berührung kommt, sondern im Dampf gart.

→ Füllen Sie den Topf nur max. zu 2/3.

Damit stellen Sie sicher, dass genügend Abstand zum Deckel, Druckanzeiger und zu den Ventilen ist.

8.3 Garen im ungelochten Einsatz (Zubehör)

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

Siehe Garen im gelochten Einsatz unter Punkt 8.2.

8.4 Garen auf dem Topfboden (Fleisch)



→ Erhitzen Sie Öl/Fett im offenen Sicomatic® t-plus.

→ Braten Sie das Fleisch von allen Seiten an.

→ Gießen Sie (je nach Rezept) Wasser zu.



Zerteilen Sie größere Fleischstücke. Dadurch verringert sich die Garzeit.

9 | Sterilisieren, Einkochen, Entsaften mit dem Sicomatic® t-plus

9.1 Anleitung zum Kochen beachten



Arbeiten Sie auch beim Sterilisieren, Einkochen und Entsaften nach der Anleitung in *Kapitel 7*. Beachten Sie unbedingt auch die Sicherheits-hinweise in *Kapitel 2* und *Kapitel 7*.



Warnung

Füllen Sie immer genügend Flüssigkeit zur Dampf-bildung ein.

So stellen Sie sicher, dass der Topf nicht „trockenkocht“. Sie verhindern so Beschädigungen am Topf oder an der Kochstelle.

→ Beachten Sie die vorgeschriebenen Füllmengen:
s. *Tabelle unter Punkt 7.1*



Warnung

Topf langsam abkühlen lassen

- Dampfen Sie nach dem Sterilisieren, Einkochen oder Entsaften den Sicomatic® t-plus niemals schnell ab.
 - Kühlen Sie den Topf niemals mit Wasser ab.
- Glasgegenstände können durch den plötzlichen Temperaturunterschied bersten.
- Schalten Sie die Energiezufuhr aus.
 - Nehmen Sie den Topf von der Kochzone und lassen Sie ihn langsam abkühlen.
 - Warten Sie, bis der Druckanzeiger von selbst vollständig in den Deckelstielgriff zurückgegangen ist, bevor Sie den Topf öffnen.

So schützen Sie sich vor Schnittverletzungen durch geborstenes Glas.

9.2 Sterilisieren



Gefahr

Bestimmungsgemäß verwenden

→ Verwenden Sie den Sicomatic® t-plus nur für die Sterilisation im Heimgebrauch.

Setzen Sie den Sicomatic® t-plus nicht als Sterilisator im medizinischen Bereich ein.

Der Sicomatic® t-plus ist nicht für die erforderliche Sterilisationstemperatur im medizinischen Bereich ausgelegt.



Achten Sie darauf, dass die Teile, die Sie sterilisieren möchten, bis 120° C heißdampf-beständig sind.

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

Einsatzmöglichkeiten:

- Sterilisation von Babyflaschen, Gummisaugern und Kunststoffverschlässen
 - Sterilisation von Babynahrung in Schraubdeckelgläsern
 - Sterilisation von Einkochgläsern (siehe auch *nachfolgenden Punkt 9.3 „Einkochen“*)
- Reinigen Sie Fläschchen, Gummisauger und Kunststoffverschlüsse von Milch- und Breirückständen.
- Stellen Sie die Teile mit der Öffnung nach unten in den gelochten Einsatz.
- Verteilen Sie die Teile so im Einsatz, dass sie möglichst gut vom Dampf umströmt werden können.

- Gießen Sie die Mindestmenge an Wasser zur Dampferzeugung auf den Topfboden.
- Stellen Sie den gelochten Einsatz in den Topf.
- Schließen Sie den Topf und stellen Sie mit dem Schieberegler Kochstufe 2 ein.
- Kochen Sie mit hoher Energiezufuhr an.

Die Sterilisation beginnt erst, sobald der 2. weiße Ring am Druckanzeiger sichtbar wird.

Die Sterilisationszeit dauert ca. 20 Minuten.



Richtig und effektiv sterilisieren

- Achten Sie darauf, dass während der gesamten Sterilisation der 2. weiße Ring sichtbar ist.
- Halten Sie unbedingt die Sterilisationszeit ein.
- Lassen Sie den Topf nach der Sterilisationszeit abkühlen.
- Warten Sie, bis der Druckanzeiger von selbst vollständig in den Deckelstielgriff zurückgegangen ist.
- Öffnen Sie erst jetzt den Topf.

9.3 Einkochen



Warnung

Einkochgläser niemals überfüllen

Das Füllgut dehnt sich während des Einkochens aus. Befindet sich zu viel Füllgut im geschlossenen Einkochglas, kann dieses bersten.

→ Befüllen Sie die Einkochgläser deshalb bis maximal einen Finger breit unter den Rand.

So schützen Sie sich vor Schnittverletzungen durch geborstenes Glas.

- Sterilisieren Sie die Einkochgläser vor dem Einkochen, wie in *Punkt 9.2* beschrieben.
- Befüllen Sie die Einkochgläser.
- Verschließen Sie die Gläser nach Vorschrift des Herstellers.
- Gießen Sie die Mindestmenge Wasser zur Dampferzeugung auf den Topfboden.
- Stellen Sie die Gläser auf das Bodensieb oder in den gelochten Einsatz.
- Schließen Sie den Topf und stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Kochstufe ein.
- Kochen Sie mit hoher Energiezufuhr an.
- Beachten Sie zur Kochstufenwahl und Einkochzeit die nachfolgende Tabelle.

Einkochzeiten (nur Richtwerte):

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

- Lassen Sie den Topf nach der Einkochzeit langsam abkühlen.
- Warten Sie, bis der Druckanzeiger von selbst vollständig in den Deckelstielgriff zurückgegangen ist.
- Öffnen Sie erst jetzt den Topf.

9.4 Entsaften



Warnung

Richtige Topfgröße wählen und Topf niemals überfüllen

Zum Entsaften werden zwei Einsätze in den Topf gestellt. Der Sicomatic® t-plus kann deshalb erst ab einer Größe 4,5 Ltr. zum Entsaften verwendet werden.

Bei Überfüllung können die Speisen durch das Arbeitsventil austreten.

→ Befüllen Sie den oberen, gelochten Einsatz bis maximal zu dessen Oberkante.

So schützen Sie sich vor Verbrennungen und Verbrühungen.

→ Gießen Sie die Mindestmenge Wasser zur Dampferzeugung auf den Topfboden.

→ Füllen Sie das vorbereitete Obst (bei Bedarf gesüßt, zerschnitten oder zerdrückt) in den gelochten Einsatz.

→ Stellen Sie zuerst den ungelochten Einsatz in den Topf und darauf den gelochten Einsatz mit dem Obst.

→ Schließen Sie den Topf und stellen Sie mit dem Schieberregler Kochstufe 2 ein.

→ Kochen Sie mit hoher Energiezufuhr an.

→ Beachten Sie zur Kochstufenwahl und Einkochzeit die nachfolgende Tabelle.

10 | Pflegen und Reinigen

Entsaftungszeiten (nur Richtwerte):

Entsaften	Kochstufe	Entsaftungszeit in Min.
Beeren	2	12
Steinobst und Rhabarber	2	18
Kernobst	2	25
Trauben	2	25
Tomaten und Gurken	2	18
Gelbe Rüben	2	25
Rote Rüben	2	25 - 35

- Lassen Sie den Topf langsam abkühlen.
- Warten Sie, bis der Druckanzeiger von selbst vollständig in den Deckelstielgriff zurückgegangen ist.
- Öffnen Sie erst jetzt den Topf.
- Heben Sie die heißen Einsätze vorsichtig heraus.
- Füllen Sie den heißen Saft in gut gereinigte und erhitzte Flaschen.
- Verschließen Sie die Flaschen mit sauberen Verschlüssen.

10.1 Topf reinigen

- Benutzen Sie zur Reinigung heißes Wasser und handelsübliches Spülmittel.
 - Weichen Sie anhaftende Speisereste ein.
 - Verwenden Sie keine sandhaltigen Reinigungsmittel, Stahlwolle oder harte Seiten von Schwämmen.
 - Kochen Sie bei stark anhaftenden Speiseresten den Topf mit etwas Wasser und pulverförmigen Pflegemittel von Silit aus.
 - Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit dem flüssigen Pflegemittel von Silit.
 - Sie können das Topfunterteil und die Einsätze auch in der Spülmaschine reinigen.
- Dies kann zu Farbveränderungen an Kunststoffgriffen oder der Silargan®-Oberfläche führen. Die Funktion wird dadurch jedoch nicht beeinträchtigt. Wir empfehlen daher die Reinigung von Hand.
- Trocknen Sie das Kochgeschirr nach der Reinigung gut ab.

DE

10.2 Deckel und Arbeitsventil reinigen



Zum Reinigen niemals den Deckelstielgriff demontieren

- Nehmen Sie niemals selbst den Deckelstielgriff ab, auch nicht für eine Intensivreinigung.
- Lassen Sie den Deckelstielgriff ausschließlich von Ihrem Silit-Fachhändler demontieren und montieren.



Deckel ausschließlich von Hand spülen

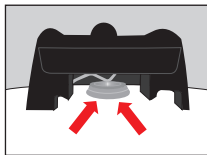
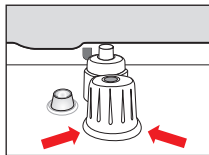
Durch die hohe Temperatur und die verwendeten Chemikalien beim Reinigen in der Spülmaschine werden die Ventile und Dichtungen beschädigt.

- Spülen Sie den Deckel deshalb immer von Hand
- Nehmen Sie den Gummiring heraus.
- Reinigen Sie den Gummiring unter fließend warmem Wasser oder im Spülwasser.
- Spülen Sie den Deckel nur von Hand.
- Spülen Sie die Ventil- und Dampfaustrittsöffnungen unter fließend heißem Wasser durch.
- So stellen Sie sicher, dass die Dichtungen nicht beschädigt werden.

Arbeitsventil bei starker Verschmutzung reinigen

Wenn Speisen durch das Arbeitsventil austreten, bleiben Speisereste am Arbeitsventil haften. Das führt zu Verschmutzungen und Verklebungen. In diesem Fall muss das Arbeitsventil gründlich gereinigt werden. Dazu müssen Sie das Arbeitsventil herausnehmen.

Arbeitsventil herausnehmen



- Drücken Sie das Arbeitsventil seitlich an und knöpfen Sie das Arbeitsventil aus.
- Spülen Sie das ausgebaute Ventil gründlich mit warmem Wasser durch.

Arbeitsventil wieder einsetzen

- Benetzen Sie den Rand der Ventilöffnung im Deckel mit etwas Spülmittel.
- So erleichtern Sie das Wiedereinsetzen des Ventils.
- Setzen Sie das Arbeitsventil etwas schräg an.
- Knöpfen Sie das Arbeitsventil durch Drücken und gleichzeitiges Drehen in die Ventilöffnung ein.
- Prüfen Sie anschließend das Arbeitsventil durch Drehen auf korrekten Sitz.
- Die Ränder des Arbeitsventils müssen an Deckelunterseite und -oberseite ringsum gleichmäßig anliegen (siehe Abbildungen).

10.3 Aufbewahren

- Bewahren Sie den gereinigten und trockenen Sicomatic® t-plus in sauberer, trockener und geschützter Umgebung auf.
- Verschließen Sie den Topf nicht, sondern legen Sie z.B. den Deckel umgekehrt auf den Topf.



Verwenden Sie nur Original-Sicomatic® t-plus -Ersatzteile.

- Wenden Sie sich an Ihren Silit-Fachhändler.
- So erhalten Sie die Funktion und Sicherheit Ihres Topfes.



Sicherheitseinrichtungen verhindern gefährliche Situationen.

- Nehmen Sie an den Sicherheitseinrichtungen keine Änderungen vor.
- Beachten Sie unsere Reinigungs- und Pflegehinweise.



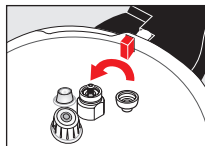
Sicherheit erhalten

- Kontrollieren Sie regelmäßig die Sicherheitseinrichtungen auf ihre Funktion.
- Siehe auch Kapitel 6 „Vor jedem Kochen“

Gummiring

- Ersetzen Sie den Gummiring, wenn er hart („Braun-Verfärbung“), spröde oder beschädigt ist.
 - Wechseln Sie den Gummiring nach ca. 400 Kochvorgängen aus, spätestens jedoch nach 2 Jahren.
 - Im Gummiring muss unbedingt der Name „Sicomatic®“ eingeprägt sein.
- So erhalten Sie die Sicherheitsfunktion des Gummirings.

Aromaschutzkappe ersetzen



- Ersetzen Sie die Aromaschutzkappe umgehend, wenn diese beschädigt ist.
- Wechseln Sie die Aromaschutzkappe nach ca. 400 Kochvorgängen aus, spätestens jedoch nach 2 Jahren.
- Nehmen Sie dazu die beschädigte Aromaschutzkappe ab.
- Reinigen Sie zuerst den Druckanzeigebereich.
- Setzen Sie dann die neue Aromaschutzkappe auf.
- Stülpen Sie hierzu den Rand der Aromaschutzkappe vollständig über die Aufnahme.
- Kontrollieren Sie den Rand der Aromaschutzkappe. Dieser muss ringsum in der Rille liegen.

Arbeitsventil ersetzen

- Ersetzen Sie das Arbeitsventil, wenn dieses defekt ist.
- Wechseln Sie das Arbeitsventil nach ca. 400 Kochvorgängen, spätestens jedoch nach 2 Jahren.
- Nehmen Sie dazu das defekte Arbeitsventil heraus und setzen Sie das neue Arbeitsventil wieder ein, wie in Punkt 10.2 *Deckel und Arbeitsventil reinigen* beschrieben.

12 | So leicht beheben Sie Störungen

Was ist, wenn ...

Dann kann eine dieser Ursachen vorliegen

Deckel lässt sich nur schwer schließen.

→ Schlechte Laufeigenschaft des Gummirings.

Schieberegler lässt sich nach dem Verschließen nicht auf die gewünschte Kochstufe 0 bzw. 1 oder 2 stellen.

→ Deckel- und Topfstielgriffe stehen nicht genau übereinander.
→ Druckanzeiger ist angehoben und schaut aus der Griffkontur hervor.
→ Griff ist beschädigt.

Ankochzeit dauert zu lange.

→ Energiezufuhr zu klein.

Dampf- und Wassertröpfchen treten während des ganzen Ankochens am Deckelrand aus (kurzfristiges Austreten ist keine Störung, sondern bedeutungslos).

→ Fremdkörper am Gummiring, Topfrand oder inneren Deckelrand.
→ Gummiring ist hart, spröde oder beschädigt.
→ Dichtung im Deckelstielgriff ist beschädigt.

Druckanzeiger steigt nicht bzw. nicht weit genug.

→ Schieberegler steht noch in Ausgangsstellung.
→ Energiezufuhr zu klein.
→ Flüssigkeit zur Dampf Bildung fehlt.
→ Gummiring ist hart, spröde oder beschädigt.

Dampf- und Wassertröpfchen treten ständig am Druckanzeiger aus.

→ Die Aromaschutzkappe ist defekt.

Und so schaffen Sie Abhilfe

DE

→ Einreiben des oberen Topfrandes mit einer hauchdünnen Schicht von haushaltsüblichem Speiseöl.

→ Deckel- und Topfstielgriffe genau übereinander stellen.

→ Manuelles Eindrücken des Druckanzeigers.

→ Deckel wieder öffnen und Aromaschutzkappe und Druckanzeige überprüfen.

→ Wenden Sie sich an Ihren Silit-Fachhändler.

→ Herd auf höhere Leistungsstufe stellen.

→ Topf öffnen und Gummiring, Topfrand und inneren Deckelrand abwischen.

→ Neuen Original-Sicomatic®-Gummiring einsetzen.

→ Schieberegler auf gewünschte Kochstufe drehen.

→ Herd auf höhere Leistungsstufe stellen.

→ Topf öffnen und Flüssigkeit zugießen.

→ Neuen Original-Sicomatic®-Gummiring einsetzen.

→ Neue Original-Sicomatic® t-plus Aromaschutzkappe einsetzen (*siehe Kapitel 11 "Warten"*).

Was ist, wenn ...

Dann kann eine dieser Ursachen vorliegen

Während des Kochens tritt vorne aus dem Deckelstiellgriff ständig eine unerwünschte Dampfahne aus.

- Energiezufuhr zu hoch.
- Arbeitsventil ist schmutzig oder verklebt.
- Überdrucksicherung ist verschmutzt.

Während des Kochens tritt vorne aus dem Deckelstiellgriff plötzlich eine kräftige Dampf Wolke aus.

- Arbeitsventil ist schmutzig oder verklebt.
- Überdrucksicherung hat angesprochen.

Wasser oder Dampf tritt während des Kochvorgangs am Deckelrand aus.

- Gummiring ist hart, spröde oder beschädigt

Undichtheit speziell bei Kochstufe 1: Schieberegler wird auf Kochstufe 1 gedreht und es tritt Dampf aus.

- Energiezufuhr ist zu hoch.
- Arbeitsventil ist schmutzig oder verklebt.
- Arbeitsventil ist beschädigt.

Pfeifgeräusch beim Kochen.

- Aromaschutzkappe ist eingerissen oder beschädigt.

Griff und Schieberegler werden heiß.

- Dichtung am Deckelstiellgriff beschädigt oder versprödet.
 - Aromaschutzkappe ist defekt.
 - Aromaschutzkappe ist nicht korrekt aufgesetzt.
-

Und so schaffen Sie Abhilfe

DE

- Energiezufuhr zurücknehmen.
 - Arbeitsventil reinigen (siehe Punkt 10.2 "Deckel und Arbeitsventil reinigen").
 - Bereich Überdrucksicherung reinigen.
- Trotz des Reinigens tritt weiterhin Dampf aus:
- Wenden Sie sich an Ihren Silit-Fachhändler.
-

- Arbeitsventil reinigen (siehe Punkt 10.2 "Deckel und Arbeitsventil reinigen").
 - Wenden Sie sich an Ihren Silit-Fachhändler.
-

- Neuen Original-Sicomatic®-Gummiring einsetzen.
-

- Schieberegler versuchsweise auf Kochstufe 2 stellen. Ist Dampfaustritt beendet, war Energiezufuhr zu hoch für Kochstufe 1.
- Trotz des Einstellens auf Kochstufe 2 tritt weiterhin Dampf aus:
- Arbeitsventil reinigen (siehe Punkt 10.2 "Deckel und Arbeitsventil reinigen").
 - Neues Original Sicomatic® t-plus Arbeitsventil einsetzen (siehe Punkt 10.2 Deckel und Arbeitsventil reinigen).
-

- Neue Original-Sicomatic® t-plus Aromaschutzkappe einsetzen (siehe Kapitel 11 "Warten").
-

- Neuen Original-Sicomatic® t-plus Deckelstielgriff montieren lassen.
 - Wenden Sie sich an Ihren Silit-Fachhändler.
 - Neue Original-Sicomatic® t-plus Aromaschutzkappe einsetzen (siehe Kapitel 11 "Warten").
 - Aromaschutzkappe korrekt positionieren.
-

Was ist, wenn ...

Dann kann eine dieser Ursachen vorliegen

Deckel lässt sich nicht öffnen

- Es ist Druck im Topf.
- Die Restdrucksperre wird (z.B. mit Schieberegler) verklemmt.

Deckel lässt sich nicht öffnen
(es ist **kein** Druck im Topf).

- Aromaschutzkappe ist umgestülpt. Der Druckanzei-
ger ist nicht in Ausgangslage.
- Aromaschutzkappe ist beschädigt oder verformt.
- Im Topf ist beim Abkühlen Unterdruck entstanden.
Überdrucksicherung und Arbeitsventil sind verklebt.
- Schieberegler lässt sich nicht auf "ÖFFNEN" stellen.

Druckanzeiger bleibt oben, obwohl kein Dampf mehr
austritt.

- Aromaschutzkappe ist umgestülpt.
- Aromaschutzkappe ist verformt.
- Druckanzeiger verklemmt.
- Federbruch am Druckanzeiger.

Deckelstielgriff ist beschädigt.

- Falsche Behandlung.

Topfstielgriff / Topfseitengriff ist locker.

- Gebraucherscheinung

Topfstielgriff / Topfseitengriff ist beschädigt.

- Falsche Behandlung.

Und so schaffen Sie Abhilfe

DE

- Abdampfen oder abkühlen lassen. Auf keinen Fall mit Gewalt öffnen.
 - Durch leichtes Vor- und Zurückschieben des Schiebereglers die Sperre lösen.
-

- Topf abkühlen lassen. Manuelles Eindrücken des Druckanzeigers.
 - Topf abkühlen lassen. Manuelles Eindrücken des Druckanzeigers.
 - Neue Original-Sicomatic® t-plus Aromaschutzkappe einsetzen (siehe Kapitel 11 "Warten").
 - Wenden Sie sich an Ihren Silit-Fachhändler.
 - Wenden Sie sich an Ihren Silit-Fachhändler.
-

- Topf abkühlen lassen. Manuelles Eindrücken des Druckanzeigers.
 - Topf abkühlen lassen. Manuelles Eindrücken des Druckanzeigers.
 - Neue Original-Sicomatic® t-plus Aromaschutzkappe einsetzen (siehe Kapitel 11 "Warten").
 - Schieberegler ohne Gewalt leicht vor und zurück bewegen.
 - Topf abkühlen lassen. Manuelles Eindrücken des Druckanzeigers. Wenden Sie sich an Ihren Silit-Fachhändler.
-

- Neuen Original-Sicomatic® t-plus Deckelstielgriff montieren lassen.
 - Wenden Sie sich an Ihren Silit-Fachhändler.
-

- Schraube mit Schraubendreher nachziehen.
 - Neue Original-Sicomatic® t-plus Topfgriffe montieren.
-

13 | Tipps: Kochen mit dem Sicomatic® t-plus / Garzeitentabellen



Arbeiten Sie nach der Anleitung in *Kapitel 7*.
Beachten Sie unbedingt auch die Sicherheits-
hinweise in *Kapitel 2* und *Kapitel 7*.



Warnung

**Füllen Sie immer genügend Flüssigkeit zur
Dampfbildung ein.**

So stellen Sie sicher, dass der Topf nicht „trockenkocht“.
Sie verhindern so Beschädigungen am Topf oder an der
Kochzone.

→ Beachten Sie die vorgeschriebenen Füllmengen:

s. *Tabelle unter Punkt 7.1*

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.
- Nach Beendigung der Garzeit den Topf abkühlen
lassen, *siehe Punkt 7.7*

13.1 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.

Garzeiten-Richtwerte

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

	Kochstufe	Garzeit in Min. für Eintopf	Bemerkungen
Bohnen weiß	2	25	In 1,5 Ltr. Flüssigkeit garen
Kidney Bohnen, getrocknet	2	65	In 1,5 Ltr. Flüssigkeit garen
Erbsen ganz, getrocknet	2	45	In 2,0 Ltr. Flüssigkeit garen
Linsen	2	10	Eintopf mit 2,5 Ltr., Püree mit 1,5 Ltr. Flüssigkeit garen

13.2 Gemüse

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, umso kürzer ist die Garzeit.
- Je knackiger bzw. „al dente“ das Gemüse werden soll, umso kürzer ist wiederum die Garzeit. Wir haben extra die Zeit für „al dente“ und für „durchgegart“ angegeben.

→ Je größer die gesamte Kochgutmenge, umso 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.

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



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

Garzeiten Richtwerte: Garzeiten gelten jeweils für 500 g

Frishgemüse	Kochstufe	Garzeit in Min.		Bemerkungen
		al dente	durchgegart	
Artischocken	1	30	35	ganz
Blattspinat	1	0,5	3,5	Blätter
Blumenkohl	1	3	5	Röschen
Blumenkohl	1	7	10	ganz
Bohnen, grün	1	7	9	–
Broccoli	1	4	6	Röschen
Champignons	1	1	3	–
Fenchel	1	13	17	halbiert
Erbsen, jung	1	3	5	–

Frischgemüse	Kochstufe	Garzeit in Min.		Bemerkungen
		al dente	durchgegart	
Karotten	1	4	6	Scheiben
Kartoffeln	1	8	9	geviertelt
Kohlrabi	1	5	8	Stifte
Lauch	1	2	4	Ringe
Paprika	1	2	4	Streifen
Rosenkohl	1	7	9	ganz
Schwarzwurzeln	1	4	7	Stifte
Sellerie	1	2	4	Würfel
Spargel, weiß	1	2	5	ganz
Spargel, grün	1	3	5	ganz
Tomaten	1	2	4	ganz
Weißkohl	1	10	13	in Sechstel
Wirsing	1	6	9	in Sechstel
Zucchini	1	1	2	Halbmonde

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

Frisch Gemüse	Kochstufe	Garzeit in Min. durchgegart		Bemerkungen
Bayrisch Kraut	2	4		–
Pellkartoffeln	2	14		60 - 80g /Kartoffel
Rotkohl	2	4		dünne Streifen
Sauerkraut	2	10		–

13.3 Fleisch

- Bratfleisch wird im Sicomatic® t-plus angebraten.
Die notwendige Flüssigkeitsmenge kommt erst beim Ablöschen hinzu.
- Sind die Stücke zu groß, werden sie durchgeschnitten, einzeln angebraten und zum Fertigbaren übereinandergelegt.
- Koch- und Siedfleisch wird mit 1-1,5 Ltr. Flüssigkeit auf dem Topfboden gegart.

- Die Garzeit selbst hängt stark von Qualität, Alter, Beschaffenheit und Größe des Fleisches ab.
- Die Garzeit beginnt, sobald der 2. weiße 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

	Kochstufe	Garzeit in Min. durchgegart	Bemerkungen, gebraten
Rind			
Braten	2	30	am Stück
Fiilet	2	18	am Stück
Gulasch	2	20	grobe Würfel
Rouladen	2	17	am Stück
Sauerbraten	2	25	am Stück
Siedfleisch	2	30	am Stück
Kalb			
Braten	2	25	am Stück
Filet	2	14	am Stück
Lamm			
Braten	2	25	am Stück
Rücken	2	5	am Stück

	Kochstufe	Garzeit in Min. durchgegart	Bemerkungen, gebraten
Schwein			
Bauch	2	15	am Stück
Braten	2	25	am Stück
Eisbein, frisch	2	30	am Stück
Eisbein, geräuchert	2	45	am Stück
Filet	2	17	am Stück
Hackfleisch			
Gefüllte Paprika	2	15	mit Einsatz
Hackbraten	2	15	
Kohlrouladen	2	15	
Suppenklößchen	2	5	ø 2 cm
Hähnchen			
Brust	2	8	am Stück
Keule	2	10	am Stück
Suppenhuhn	2	20	ca. 1 kg am Stück
Pute			
Brust	2	20	am Stück
Keule	2	20	ca. 1 kg am Stück
Gans			
Brust/Keule	2	30	am Stück
Ente			
Brust/Keule	2	15	am Stück

	Kochstufe	Garzeit in Min. durchgegart	Bemerkungen, gebraten
Hase			
Braten	2	20	am Stück
Keule	2	30	am Stück
Rücken	2	10	am Stück
Hirsch			
Gulasch	2	15	grobe Würfel
Reh			
Braten	2	20	am Stück
Keule	2	25	am Stück
Rücken	2	20	am Stück
Wildschwein			
Braten	2	35	am Stück
Gulasch	2	20	grobe Würfel
Keule	2	25	am Stück
Rücken	2	35	am Stück

13.4 Fisch

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

Garzeiten-Richtwerte: Garzeiten gelten jeweils für 250 g im gelochten Einsatz

Fisch	Kochstufe	Garzeit in Min. durchgegart	Bemerkungen
Kabeljau	1	4	ganzes Filet
Rotbarsch	1	4	ganzes Filet
Seelachsfilet	1	11	in Portionsstücken
Seeteufel	1	5	ganzes Filet
Thunfisch	1	10	in Portionsstücken
Wildlachs	1	11	in Portionsstücken
Zander	1	5	ganzes Filet

13.5 Beilagen, Obst und Desserts

Garzeiten-Richtwerte: Garzeiten gelten jeweils für 500 g.

DE

Beilagen	Kochstufe	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Risotto	1	7	nicht abdampfen, sondern danach 3 Min. bei geschlossenem Deckel quellen lassen
Semmelknödel	1	7	nicht abdampfen, sondern danach 12 Min. bei geschlossenem Deckel quellen lassen
Teigwaren	2	0	bei Erscheinen des 2. Rings des Druckanzeigers den Sicomatic® t-plus von der Kochstelle nehmen. Nicht abdampfen, sondern 6 Min. warten bis zum Öffnen
Reis, Basmati	1	2	1 Teil Reis, 2 Teile Wasser nicht abdampfen, sondern danach 12 Min. bei geschlossenem Deckel quellen lassen
Spitzen- Langkornreis	1	10	1 Teil Reis, 2 Teile Wasser

Obst, Desserts	Kochstufe	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Apfelmus	1	5	in Achteln
Apfelkompott	1	4	in Sechstel
Aprikosenkompott	1	2	in Achteln
Birnenkompott	1	3	in Achteln
Kirschenkompott	1	2	–
Pflaumenkompott	1	2	halbiert
Rhabarberkompott	1	3	Stücke
Stachelbeerkompott	1	3	–

13.6 Turmkochen / Menükochen

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

Hier einige Tipps

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

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

- Die Garzeit für Fleisch kann erheblich verkürzt werden, wenn das Fleisch in portionsgroße Scheiben geschnitten wird. Das Fleisch ist dann in ca. 10-15 Minuten, also in etwa der gleichen Zeit wie Reis, Kartoffeln oder Gemüse gar, und Sie brauchen den Kochprozess nicht zu 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. Kochstufe entsprechend dem Gargut einstellen.

Tip	Garzei. in Min.	Topfboden	Einsatz- träger	Garzeit in Min.	Einsatz gelocht	Garzeit in Min.	Einsatz ungelocht
Menütipp 1*	17	Rindrouladen	x	4 - 6	Karotten	10	Reis
Menütipp 2*	25	Schweinebraten	x	9	Salzkartoffeln	5	Blumenkohl
Menütipp 3	11	Seelachs 250 gr Portionsstücke	x	9	Salzkartoffeln		–

*zu Menütipp 1 und 2 mindestens 6,5 Ltr.-Sicomatic® t-plus Unterteil verwenden

13.7 Tiefkühlkost und Vollwertkost

Tiefkühlkost

Tiefgefrorene Lebensmittel lassen sich im Sicomatic® t-plus schnell und schonend für Vitamine, Aromastoffe und Mineralien auftauen.

Die langen Auftau- oder Antauzeiten schrumpfen auf Minuten, sind jedoch grundsätzlich von der Größe der tiefgefrorenen Lebensmittel abhängig.

Hier noch einige Tipps

- Die Ankochzeiten von tiefgefrorenem Fleisch sind etwas länger, die Garzeiten etwas kürzer als bei frischem Fleisch.
- Kleine, dünne Fleischstücke, wie z.B. Schnitzel, Koteletts, aber auch Gulasch, das als einzelne Würfel eingefroren wurde, werden nicht aufgetaut, sondern tiefgekühlt im heißen Fett angebraten und dann wie üblich gegart.
- Große, dicke Fleischstücke lässt man leicht antauen und brät sie erst dann im heißen Fett an oder gibt sie - wie z.B. bei Fleischbrühen - in das kochende Wasser.
- Geflügel wird, wenn es bereits ausgenommen und zerteilt ist, wie frisches Geflügel zubereitet.
- Tiefgefrorener Fisch wird entweder im Einsatz auf Kochstufe 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 eine stundenlange Einweichzeit erfordern. Im Sicomatic® t-plus kann diese lange Garzeit um bis zu 2/3 gekürzt werden. Meist ist auch die vorherige Einweichzeit nicht nötig. Ein weiterer Vorteil des Garens von Vollwertkost im Sicomatic® t-plus 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 ml Flüssigkeit).

Garzeiten-Richtwerte:

Garzeiten gelten jeweils für 200 g

Getreideart	Kochstufe	Garzeit in Min.
Weizen	1	30
Roggen	1	20
Nacktgerste	1	23
Grünkern	1	15
Dinkel	1	15
Naturreis	1	10
Nackthafer	1	5
Hirse	1	10
Buchweizen	1	2

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

14 | Zubehör Sicomatic® t-plus



Einsatz gelocht, nieder
ø 22 cm
für 4,5 | 6,5 Ltr. Sicomatic®t-plus
21 2120 8167
CMMF 3201000386



Kurzzeitmesser Swing
21 4125 6489
CMMF 3201003837



Einsatz gelocht, hoch
ø 22 cm
für 4,5 | 6,5 Ltr. Sicomatic®t-plus
21 2120 8181
CMMF 3201000387



Kurzzeitmesser Vitaliano
21 4128 2570
CMMF 3201003844



Bodensieb
ø 22 cm
für 4,5 | 6,5 Ltr. Sicomatic®t-plus
21 2104 9173
CMMF 3201000385



Pflegemittel - flüssig
21 6330 0823
CMMF 3201006374



Pflegemittel - Pulver
21 6327 3202
CMMF 3201006219

15 | Ersatzteile Sicomatic® t-plus



Topfstielgriff

ø 18 cm, für 2,5 l

21 5020 0659

CMMF 3201003510

ø 22 cm, für 3,0 l

21 5020 0666

CMMF 3201003511

ø 22 cm, für 4,5-6,5 l

21 5020 0673

CMMF 3201003512

Verschleißteile



Aromaschutzkappen

3 Stück

21 5004 7674

CMMF 3201000396



Topfseitengriff mit

Flammschutz (Schraubsystem)

ø 18 cm

2150199014

CMMF 3201003508

ø 22 cm

21 5020 0833

CMMF 3201003515



Sicomatic® Gummiring

ø 18 cm

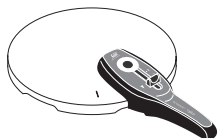
21 5016 7662

CMMF 3201003467

ø 22 cm

21 5016 2100

CMMF 3201003466



Deckel

ø 18 cm

21 2130 4999

CMMF 3201019643

ø 22 cm

21 2130 5002

CMMF 3201019644



Arbeitsventil

H09F

21 5025 7462

CMMF 3201000398

16 | Garantie

Die Garantieleistung

Wir garantieren (bei normalem, bestimmungsgemäßigem Gebrauch des Kochgeschirrs im Privathaushalt) die Haltbarkeit der keramischen Silargan®-Oberfläche für 30 Jahre ab Kaufdatum. Deckel (inkl. Komponenten), Griffe, Gummiring und Aromaschutzkappe sowie der Chromschütrrand sind von der Garantie ausgenommen, da diese Teile keine keramische Silargan®-Oberfläche aufweisen.

Die Garantieleistung besteht darin, dass wir innerhalb der Garantiezeit Teile mit mangelhafter Silargan®-Oberfläche austauschen und durch einwandfreie Teile ersetzen. Eine mangelhafte Silargan®-Oberfläche liegt nicht vor, sofern lediglich übliche Gebrauchsspuren wie Schnitt- und Kratzspuren etc. rein optischer Natur vorliegen; in diesem Fall erfolgt keine Garantieleistung.

Solange dasselbe Modell im Lieferprogramm geführt wird, wird das mangelhafte Teil durch ein Teil desselben Modells ersetzt. Wird das Modell nicht mehr im Lieferprogramm von Silit geführt, wird das mangelhafte Teil durch ein ähnliches, im Lieferprogramm von Silit geführtes Produkt ersetzt.

Der Garantieausschluss

Für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind, wird keine Garantie übernommen: Nichtbeachtung der in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Gebrauchs- und Pflegehinweise, Überhitzung,

ungeeignete und unsachgemäße Verwendung, fehlerhafte oder nachlässige Behandlung (z.B. Reinigung mit sandhaltigen Mitteln), Gewalteinwirkung jeder Art (z.B. Fall auf Boden, Schlag), mechanische, chemische oder physikalische Einflüsse auf die Oberfläche als Folgen von nicht bestimmungsgemäßigem Gebrauch, unsachgemäß durchgeführte Reparaturen, Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen.

Der Garantieanspruch

Der Garantieanspruch besteht nur bei Vorlage des datierten Kaufbelegs. Die Garantie beginnt mit dem Kaufdatum.

Garantiegeber

WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen | Steige Germany

Hinweis auf gesetzliche Rechte des Verbrauchers

Die gesetzlichen Rechte, die einem Verbraucher gegen den Verkäufer zustehen, wenn die Kaufsache zum Zeitpunkt des Gefahrüberganges nicht mangelfrei war (z.B. Nacherfüllung, Rücktritt, Minderung, Schadensersatz), werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Wir garantieren 10 Jahre Liefergarantie auf Ersatzteile nach Ablauf der Produktionszeit.