

# 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

21 6126 5733 | 6658 0018 30 | printed in 12/2015

 Besuchen Sie uns auf [www.facebook.de/silit](http://www.facebook.de/silit)

**Silit**  
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige | Germany  
service@wmf.de  
**wmf.com**

**Silit**  
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

# Inhaltsverzeichnis

DE

<b>1   Die Vorteile Ihres neuen Sicomatic® t-plus auf einen Blick</b>	<b>4 - 5</b>
<b>2   Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>6 - 8</b>
2.1 Topf bestimmungsgemäß verwenden und sicher erhalten	6
2.2 Sicher kochen mit dem Sicomatic® t-plus	8
<b>3   Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>9</b>
<b>4   Die Details des Sicomatic® t-plus</b>	<b>10</b>
<b>5   Die 5-fache Sicherheit Ihres Sicomatic® t-plus</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6   Vor jedem Kochen</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7   Das Kochen mit dem Sicomatic® t-plus</b>	<b>15 - 22</b>
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
<b>8   Kochen mit dem Sicomatic® t-plus Zubehör</b>	<b>23</b>
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

<b>9</b>	<b>Sterilisieren, Einkochen und Entsaften mit dem Sicomatic® t-plus</b>	<b>24 – 27</b>
9.1	Anleitung zum Kochen beachten	24
9.2	Sterilisieren	24
9.3	Einkochen	25
9.4	Entsaften	26
<b>10</b>	<b>Pflegen und Reinigen</b>	<b>27 – 28</b>
10.1	Topf reinigen	27
10.2	Deckel und Arbeitsventil reinigen	27
10.3	Aufbewahren	28
<b>11</b>	<b>Warten</b>	<b>29</b>
<b>12</b>	<b>So leicht beheben Sie Störungen</b>	<b>30 – 35</b>
<b>13</b>	<b>Tipps: Kochen mit dem Sicomatic® t-plus / Garzeitentabellen</b>	<b>36 – 45</b>
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 / Menükochen	44
13.7	Tiefkühlkost und Vollwertkost	45
<b>14</b>	<b>Zubehör Sicomatic® t-plus</b>	<b>46</b>
<b>15</b>	<b>Ersatzteile Sicomatic® t-plus</b>	<b>47</b>
<b>16</b>	<b>Garantie</b>	<b>48</b>
<b>17</b>	<b>Sicomatic® Konformitätserklärungen</b>	<b>49</b>
17.1	EG-Konformitätserklärung	49
17.2	Konformitätserklärungen für Bedarfsgegenstände, die in Kontakt mit Lebensmittel kommen	49

# 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 Flammstutzüllen an den Topfgriffen.

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

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

- **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



Gefahr

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



Warnung

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



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.



Gefahr

### **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.



Gefahr

### **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 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.



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.



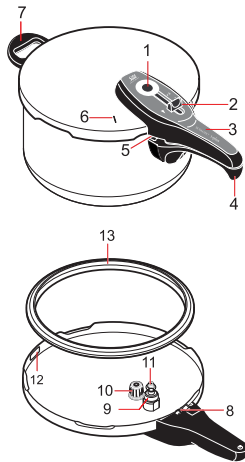
## 3 | Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Aufkleber und Anhänger.
- Füllen Sie den Topf zu 2/3 mit Wasser und geben Sie 2 – 3 Esslöffel Haushaltsessig 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 Flammschutztülle 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 Flammschutztülle 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

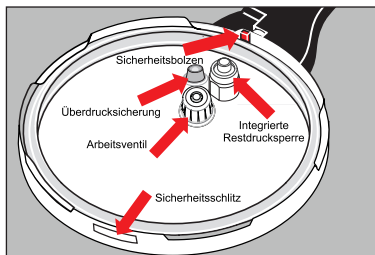
der „Notausgang“ am Deckelrand - dient als zusätzliche Sicherheitseinrichtung.

### 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 Sicherheitseinrichtung. 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

DE

## 6 | Vor jedem Kochen

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



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

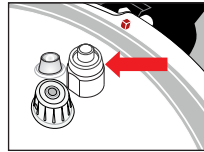


Warnung

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

So verhindern Sie gefährliche Situationen beim Gebrauch.

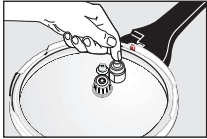
### Aromaschutzkappe prüfen



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.

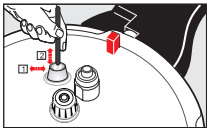
- Prüfen Sie, ob die Aromaschutzkappe korrekt sitzt (siehe Abb.).
- Kontrollieren Sie die Aromaschutzkappe auf Beschädigungen (Riss, Loch, Verformung, Braun-Verfärbung).
- Wenn die Aromaschutzkappe beschädigt ist, dürfen Sie den Topf nicht benutzen.
- Verwenden Sie nur Original-Sicomatic® t-plus Ersatzteile.

## Druckanzeige prüfen



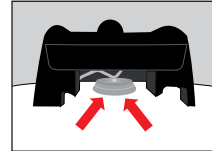
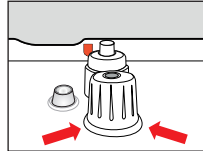
- Testen Sie die Druckanzeige mit Fingerdruck auf die Aromaschutzkappe auf Beweglichkeit.
- Ziehen Sie dazu gleichzeitig den Schieberegler auf Position "ÖFFNEN" zurück

## Überdrucksicherung prüfen



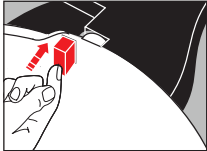
- Eine verschmutzte oder verklebte Überdrucksicherung kann zu plötzlichem Dampfaustritt am Sicherheits-schlitz führen.
- Bei Verwendung auf Gasherden kann der austretende Dampf zum Erlöschen der Gasflamme führen und weiterhin unkontrolliert Gas an der Kochstelle ausströmen.
- Prüfen Sie, ob die Überdrucksicherung (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 Abblasöffnung des Deckelstielfriffs.

### 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®“ eingeprägt 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.



### 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.

## 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 Topfinnenseite

- 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.

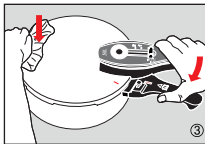
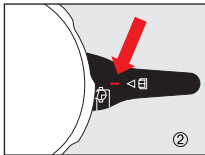
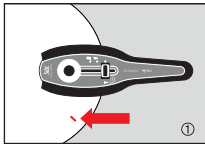


### **Abschäumen / Umrühren beim Ankochen**

- 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.

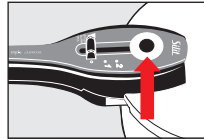
→ Schieben Sie den Deckelstielgriff nach links, bis er genau über dem Topfstielgriff steht Abb. ③.

→ Die Verriegelung rastet mit einem "Klack" ein.

## 7.3 Verwendung der drei fest einstellbaren Kochstufen

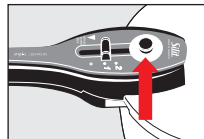
DE

### 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.

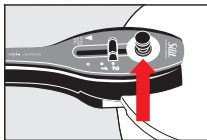
### Kochstufe 1 (ca. 109°C / 1. weißer Ring)



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 abgelassen 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 abgelassen wird.

## 7.4 Sicher arbeiten mit dem heißen Topf



### 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.



### 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.

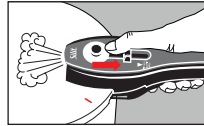
Die Position des Druckanzeigers beim Anblasen sollte durch Regelung der Energiezufuhr des Herdes so gehalten werden, dass kein bzw. nur noch sanft Dampf abgeblasen wird.

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 Schieberegler.



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.**

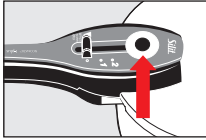
Wenn der Topf drucklos ist, lässt er sich leicht öffnen.  
→ Nehmen Sie an den Sicherheitseinrichtungen keine Änderungen vor.



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 Schieberegler 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 Schiebereglers in die Position "ÖFFNEN" die Restdrucksperre ein.

Diese verhindert das Öffnen unter Druck.

- Bewegen Sie in diesem Falle den Schieberegler 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 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 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.

DE

## 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 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 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 heißdampfbeständig 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 Kunststoffverschlüssen
  - 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 Schieberegler 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.

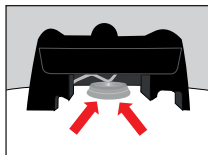
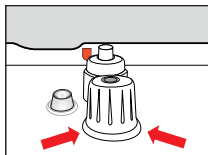
- Spülen Sie den Deckel deshalb immer von Hand
- Nehmen Sie den Gummiring heraus.
- Reinigen Sie den Gummiring unter fließend warmem Wasser oder im Spülwasser.
- Spülen Sie den Deckel nur von Hand.
- Spülen Sie die Ventil- und Dampfaustrittsöffnungen unter fließend heißem Wasser durch.
- So stellen Sie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



Gefahr

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

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



Gefahr

## Sicherheitseinrichtungen verhindern gefährliche Situationen.

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



Gefahr

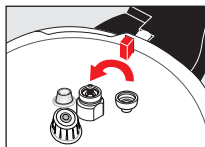
## Sicherheit erhalten

- 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 Gummiringes.

---

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 Dampfbildung fehlt.  
→ Gummiring ist hart, spröde oder beschädigt.

---

Dampf- und Wassertröpfchen treten ständig am Druckanzeiger aus.

---

→ Die Aromaschutzkappe ist defekt.

---

## Und so schaffen Sie Abhilfe

→ 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 Deckelstielgriff ständig eine unerwünschte Dampfahne aus.

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

---

Während des Kochens tritt vorne aus dem Deckelstielgriff 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 Deckelstielgriff beschädigt oder versprödet.
  - Aromaschutzkappe ist defekt.
  - Aromaschutzkappe ist nicht korrekt aufgesetzt.
-



## Und so schaffen Sie Abhilfe

---

- 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 Druckanzeiger 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*

## 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.

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*

### **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.

	<b>Kochstufe</b>	<b>Garzeit in Min. für Eintopf</b>	<b>Bemerkungen</b>
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.



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

→ 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 ausgelagert werden.

DE

**Garzeiten Richtwerte:** Garzeiten gelten jeweils für 500 g

Frischgemüse	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 Fertiggaren 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
<b>Rind</b>			
Braten	2	30	am Stück
Filet	2	18	am Stück
Gulasch	2	20	grobe Würfel
Rouladen	2	17	am Stück
Sauerbraten	2	25	am Stück
Siedfleisch	2	30	am Stück
<b>Kalb</b>			
Braten	2	25	am Stück
Filet	2	14	am Stück
<b>Lamm</b>			
Braten	2	25	am Stück
Rücken	2	5	am Stück

	Kochstufe	Garzeit in Min. durchgegart	Bemerkungen, gebraten
<b>Schwein</b>			
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
<b>Hackfleisch</b>			
Gefüllte Paprika	2	15	mit Einsatz
Hackbraten	2	15	
Kohlrouladen	2	15	
Suppenklößchen	2	5	ø 2 cm
<b>Hähnchen</b>			
Brust	2	8	am Stück
Keule	2	10	am Stück
Suppenhuhn	2	20	ca. 1 kg am Stück
<b>Pute</b>			
Brust	2	20	am Stück
Keule	2	20	ca. 1 kg am Stück
<b>Gans</b>			
Brust/Keule	2	30	am Stück
<b>Ente</b>			
Brust/Keule	2	15	am Stück



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

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.

Tipp	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 ungelocht, nieder**  
ø 22 cm  
für 4,5 | 6,5 Ltr. Sicomatic®t-plus  
8031.7011.01



**Einsatzkorb Porzellan**  
Ø 21 cm  
1529.4001.01



**Einsatz gelocht, nieder**  
ø 18 cm  
für 2,5 Ltr. Sicomatic®t-plus  
8018.7011.01  
ø 22 cm  
für 4,5 | 6,5 Ltr. Sicomatic®t-plus  
8032.7011.01



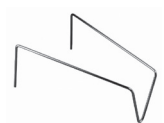
**Einsatzkorb Edelstahl**  
Ø 19 cm  
1529.6022.01



**Einsatz gelocht, hoch**  
ø 22 cm  
für 4,5 | 6,5 Ltr. Sicomatic®t-plus  
8033.7011.01



**Kurzzeitmesser SicoControl**  
0068.0035.01



**Einsatzträger**  
ø 22 cm  
für 4,5 | 6,5 Ltr. Sicomatic®t-plus  
0066.6000.01



**Pflegemittel – flüssig**  
0051.8888.01



**Bodensieb**  
ø 22 cm  
für 4,5 | 6,5 Ltr. Sicomatic®t-plus  
7022.6022.01



**Pflegemittel – Pulver**  
0051.0010.01

## 15 | Ersatzteile Sicomatic® t-plus



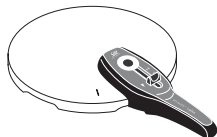
### Topfstielgriff

ø 18 cm, für 2,5 l  
9253.9002.01  
ø 22 cm, für 3,0 l  
9253.9003.01  
ø 22 cm, für 4,5-6,5 l  
9253.9004.01



### Topfseitengriff mit Flammenschutz (Schraubsystem)

ø 18 cm  
9252.9302.01  
ø 22 cm  
9252.9304.01



### Deckel

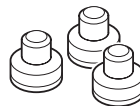
ø 18 cm  
8007.6021.11  
ø 22 cm  
8008.6021.11



### Deckelstielgriff, komplett

9249.8902.01

### Verschleißteile



### Aromaschutzkappen

3 Stück  
9524.8020.01



### Sicomatic® Gummiring

ø 18 cm  
9067.8900.01  
ø 22 cm  
9067.8901.01



### Arbeitsventil

**H09F**  
9522.8802.01

## 16 | Garantie

### Die Garantieleistung

Wir garantieren (bei normalem, bestimmungsgemäßem 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 Chromschüttrand 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 Garantiausschluss

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 bestimmungsgemäßem 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

Silit-Werke GmbH & Co. KG  
Neufraer Str. 6  
D-88499 Riedlingen

### 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.



# 17 | Sicomatic® Konformitätserklärungen

## 17.1 EG-Konformitätserklärung

Silit Werke GmbH & Co.KG  
Postfach 1352  
D-88493 Riedlingen

DE

bestätigen, dass die Dampfdrucktöpfe

**Sicomatic® econtrol**    **Sicomatic® t-plus**    **Sicomatic® classic**    **Biomatic® eco**    **Bio-Fadal®**  
mit folgenden harmonisierten EG-Richtlinien und Normen übereinstimmen:

<b>EG-Richtlinie:</b>	97/23/EG
<b>Entwurfskontrolle:</b>	Modul B (EG-Baumusterprüfung)
<b>Produktionskontrolle:</b>	Modul A (interne Baumusterprüfung)
<b>Zertifizierungsstelle:</b>	TÜV Rheinland LGA Products GmbH Tillystraße 2 D-90431 Nürnberg ID 0000044918
<b>Norm:</b>	DIN EN 12778 Dampfdruckkochtöpfe DIN EN 82079-1 Erstellen von Gebrauchsanleitungen

Ort und Datum der Ausstellung  
**Riedlingen – 18.05.2015**

Name, Funktion und Unterschrift des Befugten  
**Dipl.-Ing. (FH), Josef Paukner**  
Geschäftsführer



## 17.2 Konformitätserklärungen für Bedarfsgegenstände, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen

Diese Konformitätserklärungen finden Sie unter folgendem Link:

<http://www.wmf.com/de/rechtliches/konformitaetserklaerungen.html>

# Table of contents

<b>1   The benefits of your new Sicomatic® t-plus at a glance</b>	<b>4 - 5</b>
<b>2   Important safety instructions</b>	<b>6 - 8</b>
2.1 Using the pot as intended and keeping it safe	6
2.2 Cooking safely with the Sicomatic® t-plus	8
<b>3   Before using for the first time</b>	<b>9</b>
<b>4   Details of the Sicomatic® t-plus</b>	<b>10</b>
<b>5   The 5 safety features of your Sicomatic® t-plus</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6   Before each use</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7   Cooking with the Sicomatic® t-plus</b>	<b>15 - 22</b>
7.1 Filling the cooker	15
7.2 Closing the cooker	17
7.3 Using the three cooking levels	17
7.4 Cooking safely with the hot cooker	18
7.5 Setting the cooking level, ventilating and parboiling	19
7.6 Cooking	19
7.7 Releasing steam/cooling down	20
7.8 Opening the Sicomatic® t-plus	21
<b>8   Cooking with the Sicomatic® t-plus accessories</b>	<b>23</b>
8.1 Note the cooking instructions	23
8.2 Cooking in a perforated insert (accessory)	23
8.3 Cooking in a non-perforated insert (accessory)	23
8.4 Cooking in the bottom of the pot (meat)	23

<b>9</b>	<b>Sterilising, preserving and juicing with the Sicomatic® t-plus</b>	<b>24 - 27</b>
9.1	Note the cooking instructions	24
9.2	Sterilising	24
9.3	Preserving	25
9.4	Juicing	26
<b>10</b>	<b>Maintaining and cleaning</b>	<b>27 - 28</b>
10.1	Cleaning the cooker	27
10.2	Cleaning the lid and operating valve	27
10.3	Storing	28
<b>11</b>	<b>Maintenance</b>	<b>29</b>
<b>12</b>	<b>Easy troubleshooting</b>	<b>30 - 35</b>
<b>13</b>	<b>Tips: Cooking with the Sicomatic® t-plus / cooking time tables</b>	<b>36 - 45</b>
13.1	Soups and stews	36
13.2	Vegetables	37
13.3	Meat	39
13.4	Fish	42
13.5	Side dishes, fruits and desserts	43
13.6	Cooking a menu / tower cooking	44
13.7	Frozen food and whole foods	45
<b>14</b>	<b>Sicomatic® t-plus accessories</b>	<b>46</b>
<b>15</b>	<b>Sicomatic® t-plus spare parts</b>	<b>47</b>
<b>16</b>	<b>Warranty</b>	<b>48</b>
<b>17</b>	<b>Sicomatic® declarations of conformity</b>	<b>49</b>
17.1	EC declaration of conformity	49
17.2	Declarations of conformity for commodities that come into contact with food	49

# 1 | The benefits of your new Sicomatic® t-plus at a glance

## **1. A revolution in easy handling**

All the technology is in the ergonomic handle: From closing the cooker to setting the cooking level and releasing the steam. All functions can be operated with one hand - a simple press of the thumb is all it needs.

## **2. Unbeatable safety**

Maximum safety provided by several independent safety mechanisms. The cooker cannot be opened unintentionally when pressurised. Heat-insulated synthetic pot handles with flame protection.

## **3. Unique, maintenance-free 3-fold safety valve system**

State-of-the-art valve technology assures safe and healthy cooking. Steam is released gently and evenly.

## **4. Hermetic system**

The hermetic system consists of the transparent operating valve and the 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 heating and simmering. The fully hermetically sealed cooking method prevents loss of aroma and preserves valuable vitamins and minerals.

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

- **Level 0 - Cooking without pressure.** Normal cooking without any pressure. More water and energy-efficient than conventional cooking.
- **Level I – Gentle cooking level.** For steaming and stewing food with short cooking times, e.g. fish and vegetables. The temperature is automatically limited to approx. 109°C (0.4 bar = 40 kPa).

- **Level II – Fast cooking level.** For cooking and stewing foods which require longer cooking times, e.g. meat and stews. The temperature is automatically limited to approx. 119°C (0.9 bar = 90 kPa).

### 6. Easy cleaning

For easy cleaning, the maintenance-free transparent operating valve does not need to be removed or taken apart. Simply rinse with running water.

### 7. Large and clearly visible pressure indicator

### 8. Future-focused - Attractive design, optimum ergonomics and a variety of materials to suit all requirements

- Silargan®: Non-porous closed surface. Nickel-free. Made in Germany.
- Stainless steel: Also suitable for induction hobs.

### 9. Many household-compatible sizes and designs

#### Practical special inserts

Different inserts are available for use with the Sicomatic® t-plus to ensure the best cooking results, e.g. a perforated insert for fish and vegetables, a non-perforated insert for defrosting frozen food, juicing or preserving etc. as well as other accessories.

### 10. TÜV safety approval



### 11. 10-year supply warranty for spare parts



### 12. Made in Germany

## 2 | Important safety instructions

Read these instructions carefully before use. Before allowing individuals to use the Sicomatic® t-plus, they must first be familiar with the instructions for use.

Keep the instructions for use in a safe place for future reference.

### Symbol legend



Danger

This symbol warns against direct dangers that may lead to serious injury (i.e. through steam and hot surfaces).



Warning

This symbol warns of potential risks that may lead to serious injury.



Non-observance of the information provided may cause problems when using your Sicomatic® t-plus.



Cross references in these operating instructions are indicated with this symbol or in *italic text*.



The tip provides you with valuable information for using your Sicomatic® t-plus with ease.

### 2.1 Using the pot as intended and keeping it safe



Danger

#### Using the product for its intended purpose

- Only use the Sicomatic® t-plus for its intended purpose when cooking food.
- Never put the Sicomatic® t-plus in a hot oven.
- Never fry food in it using oil when it is under pressure.
- Only use the Sicomatic® t-plus for sterilising in home use.  
Never use the Sicomatic® t-plus as a steriliser in a medical environment.  
The Sicomatic® t-plus is not designed for the sterilisation temperature required in medical environments.
- Only use Sicomatic® t-plus on suitable hobs for the heating types that are listed in the instructions.

#### Stainless steel



Glass ceramic



Electro



Gas



Induction

#### Silargan®



Glass ceramic



Electro



Gas



Induction

→ Never heat at the highest temperature when empty or leave it unattended. Observe the manufacturer's instructions.

This ensures that the cookware is not damaged through overheating, particularly on induction hobs.



Danger

### **Safety features to prevent dangerous situations.**

- Do not modify or interfere with the cooker and its safety features.
- Only use the Sicomatic® t-plus lid together with the corresponding Sicomatic® t-plus base.
- Never use the Sicomatic® t-plus components with other makes.



Danger

### **Maintaining safety**

- Before each use check that the valves are not blocked.
- If necessary clean the valves before using the Sicomatic® t-plus.
- Refer to our instructions for cleaning and care.
- Do not use your Sicomatic® t-plus if it or parts of it are damaged or deformed, or if their function does not correspond with the description in the instructions.
- In the event of repairs contact your specialist dealer.
- If the pot handles become loose, tighten them with a screwdriver.

→ Replace handles that are cracked or do not fit correctly.

→ Only use original Sicomatic® t-plus spare parts.

→ Arrange for your Sicomatic® t-plus to be checked by an authorised body at least every 10 years.

## 2.2 Cooking safely with the Sicomatic® t-plus



Danger

**Increased pressure builds up in the cooker during cooking.**

→ Check that the cooker is securely closed.



Danger

**The outer surface of the cooker can reach 130°C.**

→ Use suitable hand protection.

→ During use, never touch the hot external surface of the cooker.

→ You must always use the handles and ensure a firm grip when moving or carrying the hot cooker.

→ Move the Sicomatic® t-plus carefully when it is under pressure.

→ Be careful not to touch anybody else with the hot cooker.

→ Only place the hot Sicomatic® t-plus on heat-resistant surfaces (never on synthetic material etc.).

→ Always open and close the Sicomatic® t-plus using the handles.

→ Never leave the Sicomatic® t-plus unattended when in use.

→ During use, keep children away from the Sicomatic® t-plus.



Danger

**Hot steam is released at the lid.**

→ Never touch the steam.

→ Always keep your hands, head and body out of the danger zone above the centre of the lid and the safety slot on the rim of the lid.



Danger

**Never overfill the cooker.**

Overfilling the cooker can cause hot food to leak out through the operating valve.

→ Fill the cooker to a maximum of 2/3 of its nominal content.

→ Fill the cooker to a maximum of half of its nominal content if you are cooking foods that overly swell or froth, such as soups, pulses, stews, stocks, giblets and pasta.



Danger

**Never use force to open the cooker.**

The cooker opens easily when depressurised.

→ Do not make any modifications to the safety mechanisms.



Danger

**Hot food can cause bubbles to form and it can spurt out explosively when opening the cooker, even if the steam has already been released.**

→ Therefore, always shake the cooker gently before you open it

to prevent burns and scalds caused by the hot contents spurting out from the cooker.



Danger

**Do not insert hot meat that you have cooked with the skin on (e.g. beef tongue).**

→ Allow the meat to cool beforehand.

In doing so the skin that has expanded under pressure subsides and you can prevent burns caused by hot fluid spurting out.



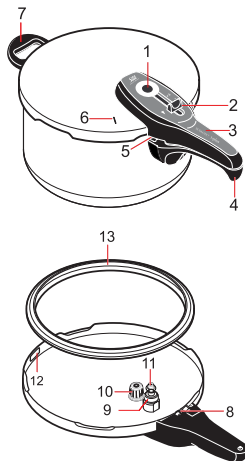
### 3 | Before using for the first time

- Remove all stickers and tags.
- Fill the cooker 2/3 with water and add 2-3 table-spoons of vinegar.
- Leave the lid off and boil the vinegar water in the cooker for approx. 5-10 minutes.
- Then rinse all parts thoroughly by hand.
- Dry the cookware thoroughly.



There may be a noise when using on induction hobs. This is due to technical reasons and does not indicate that your hob or Sicomatic® t-plus is faulty.

## 4 | Details of the Sicomatic® t-plus



### 1. Pressure indicator

Clear, large with integrated residual pressure stop.

### 2. Slider/one-handed cooking dial

Extra large and easy-to-handle so you can comfortably set the required cooking level and open the cooker easily.

### 3. Lid shaft handle

with slider and pressure display.

### 4. Pot shaft handle

The practical safety handle with flame protection fits comfortably in your hand and prevents accidental slipping.

### 5. Handle marking

For correctly positioning the lid.

### 6. Lid marking

For correctly positioning the lid.

### 7. Pot side handle

With flame protection and grip hole for safe handling.

### 8. Spring-loaded safety bolt

The red safety bolt prevents pressure building up when the handles are not properly lined up.

### 9. Aroma sealing cap

For pressure indicator with aroma sealing.

### 10. Transparent operating valve

Controls the pressure in accordance with the cooking level setting.

### 11. Overpressure valve

With integrated automatic heating feature and vacuum inhibitor.

### 12. Safety slot

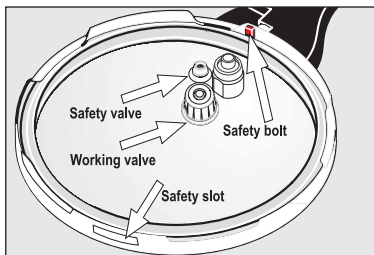
The "emergency outlet" on the rim of the lid serves as an additional safety device.

### 13. Lid gasket

For sealing the pot and lid.

## 5 | The 5 safety features of your Sicomatic® t-plus

The Sicomatic® t-plus that you have purchased is a technologically advanced device. It has been designed based on decades of experience in the manufacture and development of pressure cookers.



### 1. Transparent operating valve

If the maximum pressure exceeds the selected cooking level, the transparent operating valve opens and the excess steam is released from the lid handle opening in the front. Any excess pressure is also automatically reduced. Please note that for functional and safety reasons, only Sicomatic® H09F transparent operating valves may be used.

### 2. Overpressure protection with integrated automatic cooking feature

#### a) Automatic cooking function

The valve can be moved when not under pressure. After parboiling the closed Sicomatic® t-plus, any excess food-impairing atmospheric oxygen is automatically discharged (automatic venting).

### b) Function as an overpressure valve protection

The overpressure relief valve is not used during normal operation. It is only used when the transparent operating valve fails and the pressure continues to build up. Steam is then released from the discharge opening on the lid shaft handle.

EN

### 3. Safety slot

The “emergency outlet” on the rim of the lid is only used as an additional safety mechanism if both the transparent operating valve and the overpressure valve fail to work. Once too much pressure builds up, the lid gasket is pushed outwards as far as possible into the safety slot so that steam can be released.

### 4. Residual pressure stop

The residual pressure stop integrated into the pressure indicator rises even when there is a small amount of pressure: The pressure indicator is visible. You can unlock and open the cooker only once the pressure indicator has completely retracted into the lid shaft handle. This prevents accidental opening when under pressure.

### 5. Locking inhibitor

If the handles are not properly aligned, the lid will not be sealed. Therefore, pressure cannot build up. In addition, the red safety bolt in the lid handle prevents pressure forming if the lid is not correctly closed and releases steam.

## 6 | Before each use

The Sicomatic® t-plus meets the requirements of the EC directive 97/23/EC. Some of the statutory prescribed safety precautions are considerably exceeded.

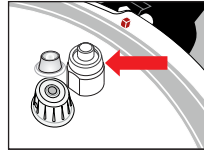


Warning

**Check the safety mechanisms before you use your Sicomatic® t-plus.**

This helps to avoid dangerous situations during use.

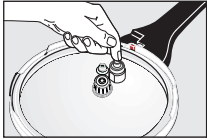
### Check the aroma sealing cap



If the aroma sealing cap is not fastened correctly or is damaged, this may result in the release of hot steam or sudden evaporation. This can damage the lid shaft handle.

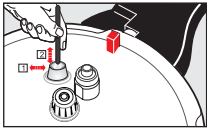
- Check that the aroma sealing cap is fastened correctly (see fig.).
- Check the aroma sealing cap for damage (tears, holes, deformation and brown discolouration).
- If the aroma sealing cap is damaged, do not use the cooker.
- Only use original Sicomatic® t-plus spare parts.

### Checking the pressure indicator



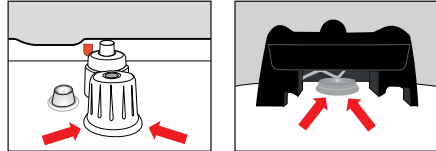
- Check the pressure indicator using your finger to see if the aroma sealing cap moves.
- At the same time, slide the slider back to the "OPEN" position

### Checking the overpressure valve



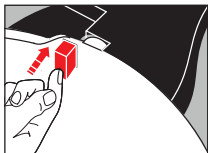
- If the overpressure valve is dirty or clogged, steam can suddenly be released through the safety slot.
- When using on gas hobs, the released steam can extinguish the gas flame, in which case gas continues to be discharged uncontrolledly at the hob.
- Check that the overpressure valve (1) moves freely.
  - Apply light pressure, e.g. using a wooden spatula, to check that the ball can move (2).
- This prevents steam from being released unexpectedly.

### Checking the operating valve



- If the operating valve is dirty or clogged, the overpressure valve is activated.
- Check the operating valve for dirt and correct position. The edges of the operating valve must lie flat at the top and bottom of the lid (see figure).
  - Clean the operating valve if necessary, to prevent steam from being released unexpectedly from the opening on the lid shaft handle.

### Check safety bolt



If the handles are not aligned correctly, the red safety bolt stops pressure building up in the cooker.

- Check that the spring-loaded safety bolt can move.
- To do so, press the safety bolt gently.

### Checking the lid gasket

→ Check the lid gasket for damage.

A crack in the lid gasket may result in sudden evaporation and the release of hot steam.

- Replace the lid gasket if it is hard (brown discolouration), brittle or damaged.
- Replace the lid gasket after approx. 400 uses, and at the latest after 2 years.

→ Only use original Sicomatic® t-plus spare parts.

The Sicomatic® name must feature on the lid gasket.

- Check that the lid gasket is positioned on the inner rim of the lid.

This helps you to maintain the proper functioning and safety of your cooker.

### Checking the handles

→ Check the handles for damage.

→ Replace damaged handles before use.

→ Only use original Sicomatic® t-plus spare parts.

→ Make sure the handles are firmly attached to the cooker.

→ Carefully tighten the fastening screws.

This prevents a handle from breaking or coming loose, causing the cooker to drop, and resulting in damage and deformation.

## 7 | Cooking with the Sicomatic® t-plus



### Maintaining the cookware and hob

→ Do not knock kitchen gadgets on the pouring rim.

This prevents damage to the pouring rim.

→ Only add salt to water that is already boiling, and then stir it.

This prevents the salt from attacking the bottom of the pot.

→ Never slide the cookware back and forth across ceramic cooking zones.

This prevents residue between the cookware and the ceramic cooking zone from scratching the hob.



### When using on a gas hob:

→ Make sure that the gas flame is never larger than the base of the cooker.

To prevent damaging the handles and seals.

## 7.1 Filling the cooker



Danger

### Respect the maximum filling quantities and never overfill the cooker.

Overfilling the cooker can cause hot water, cooked food or hot food to leak out of the operating valve.

On gas hobs, this can extinguish the gas flame and gas continues to be discharged at the hob.

→ Fill the cooker to a maximum of 2/3 of its nominal content.

→ Fill the cooker to a maximum of half of its nominal content if you are cooking foods that overly swell or froth, such as soups, pulses, stews, stocks, gIBLETS and pasta.

This protects against burns and scalds.



Warning

### Preventing damage caused by small filling amounts.

If the quantity is too small, this can cause the cooker to overheat and cause damage to the cookware and the hob.

→ Always fill with sufficient liquid to allow steam to be generated.

→ Make sure you use sufficient liquid, especially with viscous foods.

This prevents the pot from "boiling dry" and prevents damage to the pot and hob.

EN

### Prescribed filling quantities:

Sicomatic® size (nominal quantity)	Minimum filling quantity for steam production	Maximum filling quantity (2/3 of the nominal quantity*)	Maximum filling quantity for foods that swell or froth a lot (1/2 of the nominal quantity*)
2.5 l	1/8 l Water	1.7 l	1.3 l
3.0 l	1/4 l Water	2.0 l	1.5 l
4.5 l	1/4 l Water	3.0 l	2.3 l
6.5 l	3/8 l Water	4.3 l	3.3 l

\* See scale on inside of pot

- Pour the required amount of liquid into the bottom of the pot.
- Use water, meat stock, sauce etc.
- Either add the food directly or place the insert containing food into the cooker.
- Choose a hob size that corresponds with the size of the pot.

Depending on the recipe, first heat up the food in the cooker and pour over the fluid before you close the cooker.

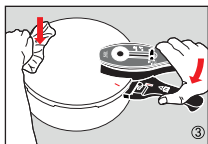
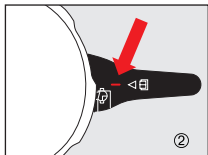
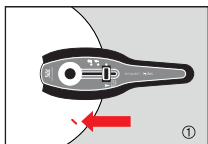


### Skimming froth/ stirring when parboiling

- Cook foods that are viscous or overly swell or froth (e.g. pulses and boiling meat) in the pot without a lid.
  - If necessary remove the froth after parboiling.
  - Stir the contents of the cooker.
- This ensures that no hot froth can escape via the operating valve, preventing burns and scalds.
- Only now may the cooker be closed.



## 7.2 Closing the cooker



→ Wipe the rim of the cooker and the lid gasket before closing.

This removes any particles that may prevent sealing.

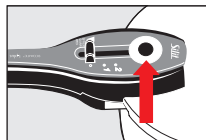
→ Place the lid on the cooker so that the markings on the lid (fig. ①) and on the cooker shaft handle (fig. ②) are positioned flush above each other.

→ Move the lid shaft handle to the left until it is positioned directly over the pot shaft handle (fig. ③).

→ The lock makes an audible click when in place.

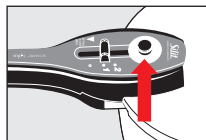
## 7.3 Using the three adjustable cooking levels

### Cooking level 0 (cooking without pressure)



Your Sicomatic® t-plus can also be used as an ordinary cooker. Food cooks without pressure using little water and energy. Once a little steam is released, you must turn down the power setting. If too much steam is released or the pressure indicator starts to increase slightly, this means that the power setting is too high.

### Cooking level 1 (approx. 109°C / 1st white ring)

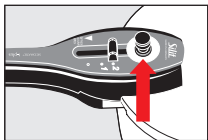


This is used to steam and stew delicate foods with a short cooking time. The food, e.g. vegetables or fish, is placed in inserts and is thus not leached out by the cooking water.

The first white ring is visible on the pressure indicator. As soon as a little steam is released, the specified cooking time begins. The position of the pressure indicator when steaming should be maintained by regulating the

power setting on the hob so that no steam is released, or only gently.

### Cooking level 2 (approx. 119°C / 2nd white ring)



This is used to cook and braise meat, soup and stews for example. It also used for sterilising, preserving and juicing.

The second white ring is visible on the pressure indicator. As soon as a little steam is released, the specified cooking time begins. The position of the pressure indicator when steaming should be maintained by regulating the power setting on the hob so that no steam is released, or only gently.

## 7.4 Cooking safely with the hot cooker



Danger

### Hot steam is released at the lid.

- Never touch the steam.
- Always keep your hands, head and body out of the danger zone above the centre of the lid and the safety slot on the rim of the lid.



Danger

### The outer surface of the cooker can reach 130°C.

- Use suitable hand protection.
- During use, never touch the hot external surface of the cooker.
- You must always use the handles and ensure a firm grip when moving or carrying the hot cooker.
- Move the Sicomatic® t-plus carefully.
- Be careful not to touch anybody else with the hot cooker.
- Only place the hot Sicomatic® t-plus on heat-resistant surfaces (never on synthetic material etc.).
- Always open and close the Sicomatic® t-plus using the handles.
- Never leave the Sicomatic® t-plus unattended when in use.
- During use, keep children away from the Sicomatic® t-plus.

## 7.5 Setting the cooking level, ventilating and heating

→ Use the selector to set cooking level 0, cooking level 1 or cooking level 2.

→ Use a high power setting for heating.

Ventilation takes place automatically using the integrated automatic heating feature, therefore manual ventilation is not required when parboiling. If sufficient steam is released by the overpressure valve, the automatic heating feature turns itself off. The pressure indicator begins to rise.

## 7.6 Cooking

The pressure indicator rises even under low pressure. The actual operating pressure and temperature, and thus the beginning of the cooking time, are reached when a little steam is released at the set cooking level.

→ Cook at this position until the end of the cooking time.

→ To do this, adjust the power setting on the hob accordingly.

At this stage, if the power setting is too high for the Sicomatic® t-plus, steam is released via the discharge opening on the lid shaft handle (in the middle of the lid), accompanied by a noise that gradually gets louder.

→ Turn down the power setting.

The position of the pressure indicator when steaming should be maintained by regulating the power setting on the hob so that no steam is released, or only gently. In doing so you avoid wasting energy unnecessarily and prevent it from "boiling dry".

## 7.7 Releasing steam/cooling down

You must reduce the pressure in the pot before you open the Sicomatic® t-plus.

- Therefore turn off the power.
- Remove the pot from the cooking zone.

There are three ways in which you can reduce the pressure:

### a) Fast steam release



Danger

**Hot steam is released at the lid.**

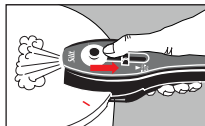
- Never touch the steam.
- Always keep your hands, head and body out of the danger zone above the centre of the lid and the safety slot on the rim of the lid.
- Particular caution is required when using the slider to quickly release steam.



Danger

**When cooking soups, pulses, stews, stock, offal and pasta, the filling volume in the cooker increases due to the formation of froth.**

- Never release steam from the pot quickly if you are cooking frothing or pulpy foods. Use the operating valve in this case to quickly release steam.
- Allow the cooker to cool down to prevent burns and scalds.



- Slowly slide the slider back until no more steam is released.
- Wait until the pressure indicator has fully retracted into the lid shaft handle by itself.

### b) Allowing it to cool down

- Wait until the pressure indicator has fully retracted into the lid shaft handle by itself.



This method is suitable for frothing or pulpy foods. Reduce the cooking times a little as the food will continue to cook while it is cooling down.

### c) Cooling down with water

- Hold the cooker under cold running water until the pressure indicator retracts fully into the lid shaft handle.
- Do not run the water directly onto the lid shaft handle. Make sure cold water does not enter the pot via the valve on the lid shaft handle.



Condensation forms in the pot when using this method.

It drips onto the food and can affect its colour and aroma.

Therefore only use this method in exceptional cases.

## 7.8 Opening the Sicomatic® t-plus



Danger

**Hot food can cause bubbles to form and it can spurt out explosively when opening the cooker, even if the steam has already been released.**

EN

→ Therefore, always shake the cooker gently before you open it to prevent burns and scalds caused by the hot contents spurting out from the cooker.



Danger

**Never use force to open the cooker.**

The cooker opens easily when depressurised.

→ Do not make any modifications to the safety mechanisms.

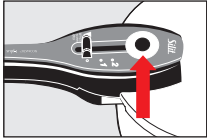


Danger

**Do not insert hot meat that you have cooked with the skin on (e.g. beef tongue).**

→ Allow the meat to cool beforehand.

In doing so the skin that has expanded under pressure subsides and you can prevent burns caused by hot fluid spurting out.



- Make sure that the pressure indicator has fully retracted into the lid shaft handle.
- Slowly return the slider to the “OPEN” position.
- Gently shake the cooker.
- Move the lid shaft handle to the right until the markings on the lid and the cooker shaft handle are aligned exactly.
- Remove the lid so that the steam is released away from the body.



If the cooker is still under pressure, return the slider to the “OPEN” position to use the residual pressure stop. This prevents opening the cooker when it is under pressure.

- If this occurs, move the slider towards the pressure display and back again.

In doing so this can release the residual pressure stop once the cooker is depressurised. You can then open the cooker as described.

## 8 | Cooking with the Sicomatic® t-plus accessories

The Sicomatic® t-plus is especially suitable for preparing baby foods.

### 8.1 Note the cooking instructions



When using a cooking accessory, you must refer to the instructions in *Chapter 7*. You must also read the safety information in *Chapter 2 and Chapter 7*.



Warning

**Always fill with sufficient liquid to allow steam to be generated.**

This prevents the cooker from "boiling dry". It also prevents damage to the pressure cooker and the cooking zone.

→ Observe the prescribed fill quantities:

*See table under point 7.1*

### 8.2 Cooking in a perforated insert (accessory)

- Vegetables
- Fish
- Preserving
- Juicing
- Delicate foods

#### **Cooking vegetables:**

→ When cooking vegetables, place the specified minimum fill quantity directly in liquid in the bottom of the pot.

This ensures that steam forms and prevents the cooker from "boiling dry".

- Add herbs and spices etc. to flavour according to your preference.
- Place the perforated insert with washed vegetables into the cooker.

The insert ensures that the vegetables do not come into contact with the water, but cook in the steam instead.

→ Fill the cooker to max. 2/3.

to ensure there is sufficient distance from the lid, pressure indicator and valves.

### 8.3 Cooking in a non-perforated insert (accessory)

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

*See "Cooking in a perforated insert" under point 8.2.*

### 8.4 Cooking in the bottom of the pot (meat)



- Heat the oil/fat in the Sicomatic® t-plus with no lid.
- Brown the meat on all sides.
- Add water (according to recipe).



Slice larger pieces of meat to reduce the cooking time.

EN

# 9 | Sterilising, preserving and juicing with the Sicomatic® t-plus

## 9.1 Note the cooking instructions



When sterilising, preserving and juicing, you must refer to the instructions in *Chapter 7*. You must also read the safety information in *Chapter 2* and *Chapter 7*.



Warning

**Always fill with sufficient liquid to allow steam to be generated.**

This prevents the cooker from "boiling dry". It also prevents damage to the pot and the cooking zone.

→ Observe the prescribed fill quantities:

See table under point 7.1



Warning

**Allow the pot to cool down slowly**

→ After sterilising, preserving or juicing, never release the steam quickly from the Sicomatic® t-plus.

→ Never use water to cool the cooker down.

Glass objects can shatter due to the sudden change in temperature.

→ Turn off the power.

→ Remove the cooker from the hob and allow it to cool down slowly.

→ Wait until the pressure indicator has fully retracted into the lid shaft handle by itself, before you open the cooker.

This protects against injuries caused by shattered glass.

## 9.2 Sterilising



Danger

**Using the product for its intended purpose**

→ Only use the Sicomatic® t-plus for sterilising in home use. Do not use the Sicomatic® t-plus as a steriliser in a medical environment. The Sicomatic® t-plus is not designed for the sterilisation temperature required in medical environments.



**Ensure that the parts you wish to sterilise are resistant to superheated steam up to 120° C.**

The Sicomatic® t-plus is an ideal and cost-effective home steriliser as you only pay the energy costs.

**Possible uses:**

- Sterilisation of baby bottles, rubber suction cups and plastic seals
- Sterilisation of baby food in screw-cap jars
- Sterilisation of preserving jars (see also the *following point 9.3 "Preserving"*)

→ Clean all milk and porridge residue from bottles, rubber suction cups and plastic seals.

→ Place the parts in the perforated insert with the openings facing downwards.

→ Position the parts in the insert to allow the steam to circulate around them properly.



- Pour the minimum quantity of water into the base of the cooker to generate steam.
- Place the perforated insert in the cooker.
- Close the cooker and use the slider to set it to cooking level 2.
- Use a high power setting for heating.

The sterilisation process begins once the second white ring is visible on the pressure indicator.  
The sterilisation time is approx. 20 minutes.



#### **Sterilising correctly and effectively**

- Make sure that the second white ring is visible throughout the entire sterilisation cycle.
- You must adhere to the sterilisation time.
  
- Allow the pot to cool down after sterilisation.
- Wait until the pressure indicator has fully retracted into the lid shaft handle by itself.
- Only then can you open the cooker.

## 9.3 Preserving



Warning

### **Never overfill preserving glasses**

The contents expand during the preservation cycle.

If a closed preserving jar contains too much filling it can burst.

- Therefore fill the preserving jar up to a maximum of one finger width below the rim.
- This protects against injuries caused by shattered glass.

- Sterilise the preserving jars before you start the preservation cycle as described under *point 9.2*.
- Fill the preserving jars.
- Seal the jars according to the manufacturer's instructions.
- Pour the minimum quantity of water for steam generation into the base of the cooker.
- Place the jars on the strainer or in the perforated insert.
- Close the cooker and use the slider to set it to the required cooking level.
- Use a high power setting for heating.
- Observe the following table for selecting the cooking level and the preservation time.

### Preservation times (guidelines only):

Preserving	Cooking level	Preservation time in min.
Berries	1	5-8
Marmalade and jams	1	1-2
Pip fruit	1	10
Stone fruit	1	8-10
Vegetables, neatly positioned	1	7 - 10
Vegetables	2	20 - 25
Meat	2	25

- Allow the pot to cool down slowly after preservation.
- Wait until the pressure indicator has fully retracted into the lid shaft handle by itself.
- Only then can you open the cooker.

## 9.4 Juicing



Warning

### Select the correct cooker base size and never overfill the cooker

Place two inserts in the cooker for juicing.

The Sicomatic® t-plus can therefore be used to juice a minimum quantity of 4.5 litres.

Overfilling the cooker can cause food to leak out through the operating valve.

→ Fill the top perforated insert no higher than its top edge.

This protects against burns and scalds.

- Pour the minimum quantity of water for steam generation into the base of the cooker.
- Add the sliced or squashed prepared fruit (add sugar if necessary) into the perforated insert.
- First place the non-perforated insert in the cooker and then on top place the perforated insert containing the fruit.
- Close the cooker and use the slider to set it to cooking level 2.
- Use a high power setting for heating.
- Observe the following table for selecting the cooking level and the preservation time.

## 10 | Maintaining and cleaning

### Juicing times (guidelines only):

Juicing	Cooking level	Juicing time in min.
Berries	2	12
Stone fruit and rhubarb	2	18
Pip fruit	2	25
Grapes	2	25
Tomatoes and cucumber	2	18
Carrots	2	25
Beetroot	2	25 - 35

- Allow the cooker to cool down slowly.
- Wait until the pressure indicator has fully retracted into the lid shaft handle by itself.
- Only then can you open the cooker.
- Carefully lift out the hot inserts.
- Fill cleaned and heated bottles with the hot juice.
- Then seal the bottles using clean bottle tops.

### 10.1 Cleaning the cooker

- Use hot water and standard washing-up liquid to clean your cookware.
  - Soak off any food residue that is stuck to the cookware.
  - Do not use abrasive cleaning detergents, steel wool or the abrasive sides of sponges.
  - To remove stubborn food residue, boil a little water in the cooker together with powder detergent from Silit.
  - To remove stubborn stains use the liquid detergent from Silit.
  - You can also clean the cooker base and the inserts in the dishwasher.
- This may result in discolouration of the synthetic handles or the Silargan® surface. However, this does not impair the function. We recommend cleaning by hand.
- Dry the cookware thoroughly after cleaning.

EN

### 10.2 Cleaning the lid and lid shaft handle



Danger

#### **Never dismantle the lid handle for cleaning**

- Never remove the lid handle yourself, even for deep cleaning.
- Only allow your Silit specialist dealer to dismantle and reattach the lid handle.



### The lid may only be cleaned by hand

The valves and seals would be damaged in the dishwasher due to the high temperature and chemicals used.

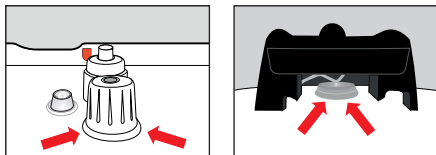
- For this reason, always wash the lid by hand
- Remove the lid gasket.
- Clean the lid gasket in warm running water or in wash water.
- Always wash the lid by hand.
- Rinse the valve and steam release openings under hot running water.
- to prevent damaging the seals.

### Cleaning the operating valve in the case of heavy soiling

If food leaks out via the operating valve, food residue sticks to it. This can lead to soiling and clogging. In this case, clean the operating valve thoroughly.

To do so, you must remove the operating valve.

### Remove the operating valve



- Press the sides of the operating valve and push the operating valve out.
- Rinse the removed valve thoroughly with warm water.

### Replace the operating valve

→ Moisten the edge of the valve opening in the lid with some detergent.

This makes it easier to replace the valve.

→ Place the operating valve on the lid diagonally.

→ Press the operating valve and turn it into the valve opening.

Finally, check that the operating valve is placed correctly by turning it.

The edges of the operating valve must lie flat at the top and bottom of the lid (see figures).

## 10.3 Storing

→ Store the clean, dry Sicomatic® t-plus in a clean, dry and protected place.

→ Do not close the cooker. You may place the lid upside down on the cooker.



Danger

## Only use original Sicomatic® t-plus spare parts.

→ Contact your Silit dealer.

This helps you to maintain the proper functioning and safety of your cooker.



Danger

## Safety features to prevent dangerous situations.

→ Do not make any modifications to the safety mechanisms.

→ Refer to our instructions for cleaning and care.



Danger

## Maintaining safety

→ Regularly check the function of the safety mechanisms.

→ See also *Chapter 6 "Before each use"*

## Lid gasket

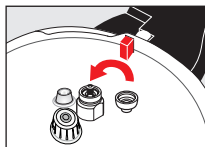
→ Replace the lid gasket if it is hard (brown discolouration), brittle or damaged.

→ Replace the lid gasket after approx. 400 uses, and at the latest after 2 years.

→ The Sicomatic® name must feature on the lid gasket.

This helps to maintain the safety function of the lid gasket.

## Replacing the aroma sealing cap



→ If the aroma sealing cap is damaged, replace it immediately.

→ Replace the aroma sealing cap after approx. 400 uses, and at the latest after 2 years.

→ Remove the damaged aroma sealing cap.

→ First clean the pressure display area.

→ Fit the new aroma sealing cap.

→ Pull the rim of the aroma sealing cap completely over the attachment.

→ Check the rim of the aroma sealing cap. It must sit flat and securely in the groove.

## Replacing the operating valve

→ Replace the operating valve when it is faulty.

→ Replace the operating valve after approx. 400 uses, and at the latest after 2 years.

→ Remove the faulty operating valve and replace it with the new operating valve as described in *Point 10.2 Cleaning the lid and lid shaft handle*.

## 12 | Easy troubleshooting

### What do I do if...

### It can be due to one of the following causes

---

the lid is very difficult to close.

→ Poor running quality of the lid gasket.

---

After closing, you cannot move the slider to the desired cooking level 0, 1 or 2.

→ Lid and pot shaft handles are not correctly aligned.  
→ The pressure display is lifted up and sticks out of the handle.  
→ Handle is damaged

---

Heating takes too long

→ Power setting too low.

---

Steam and droplets of water are constantly released at the lid rim when parboiling (if just a little escapes, this is irrelevant and does not indicate a malfunction).

→ Foreign objects on the lid gasket, cooker rim and inner lid rim.  
→ Lid gasket is hard, brittle or damaged.  
→ The seal on the lid shaft handle is damaged.

---

Pressure indicator does not rise or does not rise enough

→ Slider is still in initial position.  
→ Power setting too low.  
→ Not enough liquid to generate steam.  
→ Lid gasket is hard, brittle or damaged.

---

Steam and droplets of water are constantly released at the pressure indicator.

→ The aroma sealing cap is defective.

---

## How to solve the problem

---

→ Greasing the upper rim of the lid with a thin layer of domestic cooking oil

---

→ Align the lid and pot shaft handles correctly.

→ Manually press the pressure indicator.

→ Open the lid again and check the aroma sealing cap and pressure display.

→ Contact your Silit dealer.

---

→ Select a higher power setting.

---

→ Open the cooker and wipe the lid gasket, cooker rim and internal lid rim.

→ Fit a new original Sicomatic® lid gasket.

---

→ Turn the slider to the desired cooking level.

→ Select a higher power setting.

→ Open the cooker and add liquid.

→ Fit a new original Sicomatic® lid gasket.

---

→ Fit a new original Sicomatic® t-plus aroma sealing cap (see *Chapter 11 Maintenance*).

---

### What do I do if...

### It can be due to one of the following causes

---

During cooking, plumes of unwanted steam escape at the front from the lid shaft handle.

- Power setting too high.
- Operating valve is soiled or clogged.
- Overpressure valve is soiled.

---

During cooking, large plumes of steam suddenly escape at the front from the lid shaft handle.

- Operating valve is soiled or clogged.
- Overpressure valve has been triggered.

---

Water or steam constantly escapes at the lid rim during cooking.

- Lid gasket is hard, brittle or damaged

---

Leakage, especially at cooking level 1: The slider is turned to cooking level 1 and steam is released.

- Power setting is too high.
- Operating valve is soiled or clogged.
- Operating valve is damaged.

---

Whistling sound during cooking.

- Aroma sealing cap is torn or damaged.

---

The handle and slider become hot.

- The seal on the lid shaft handle is damaged or brittle.
  - The aroma sealing cap is defective.
  - Aroma sealing cap is fitted incorrectly.
-



## How to solve the problem

---

- Turn down the power setting.
  - Clean the operating valve (see Point 10.2 "Cleaning the lid and operating valve").
  - Clean the overpressure valve area.  
Steam continues to be released despite cleaning:
  - Contact your Silit dealer.
- 

- Clean the operating valve (see Point 10.2 "Cleaning the lid and operating valve").
  - Contact your Silit dealer.
- 

- Select a higher power setting.
- 

- Try moving the slider to cooking level 2. If the steam stops, this means that the power setting was too high for cooking level 1.  
Steam continues to be released despite setting to cooking level 2:
  - Clean the operating valve (see Point 10.2 "Cleaning the lid and operating valve").
  - Fit a new original Sicomatic® t-plus operating valve (see Point 10.2 Cleaning the lid and operating valve).
- 

- Fit a new original Sicomatic® t-plus aroma sealing cap (see Chapter 11 "Maintenance").
- 

- Have a new original Sicomatic® t-plus lid handle fitted.
  - Contact your Silit dealer.
  - Fit a new original Sicomatic® t-plus aroma sealing cap (see Chapter 11 "Maintenance").
  - Position the aroma sealing cap correctly.
-

## What do I do if...

## It can be due to one of the following causes

---

The lid cannot be opened

- There is pressure in the cooker.
- The residual pressure stop is jammed (e.g. with slider).

---

The lid can't be opened (no pressure in cooker).

- The aroma sealing cap is inverted. The pressure indicator is not in the initial position.
- Aroma sealing cap is damaged or deformed.
- Negative pressure has occurred in the cooker when cooling down. Overpressure valve and operating valve are clogged.
- Slider can't be moved to "OPEN".

---

The pressure indicator remains high, even though there is no more steam being released.

- The aroma sealing cap is inverted.
- The aroma sealing cap is deformed.
- Pressure indicator is jammed.
- Broken spring on the pressure indicator.

---

The lid shaft handle is damaged.

- Improper handling.

---

Pot shaft handle/pot side handle is loose.  
Pot handle/pot side handle is damaged.

- Signs of use
  - Improper handling.
-

## How to solve the problem

---

- Release the steam or allow to cool. Never use force to open the cooker.
  - Release the stop by gently moving the slider back and forth.
- 

- Allow the cooker to cool down. Manually press the pressure indicator.
  - Allow the cooker to cool down. Manually press the pressure indicator.
  - Fit a new original Sicomatic® t-plus aroma sealing cap (see Chapter 11 "Maintenance").
  - Contact your Silit dealer.
  - Contact your Silit dealer.
- 

- Allow the cooker to cool down. Manually press the pressure indicator.
  - Allow the cooker to cool down. Manually press the pressure indicator.
  - Fit a new original Sicomatic® t-plus aroma sealing cap (see Chapter 11 "Maintenance").
  - Gently move the slider back and forth without using force.
  - Allow the cooker to cool down. Manually press the pressure indicator. Contact your Silit dealer.
- 

- Have a new original Sicomatic® t-plus lid handle fitted.
  - Contact your Silit dealer.
- 

- Tighten the screw with a screwdriver.
  - Fit a new Sicomatic® t-plus cooker handle.
-

## 13 | Tips: Cooking with the Sicomatic® t-plus / Cooking time tables



Proceed as per the instructions in *Chapter 7*. You must also read the safety information in *Chapter 2* and *Chapter 7*.



Warning

**Always fill with sufficient liquid to allow steam to be generated.**

This prevents the cooker from "boiling dry". It also prevents damage to the pressure cooker and the cooking zone.

→ Observe the prescribed fill quantities:

See *table under point 7.1*

### 13.1 Soups and stews

**Ideal for soups and stews with roasted meat:** If the cooking times for meat and vegetables do not differ much, the meat is browned and the vegetables are added together with the stock.

If the cooking times differ a lot, interrupt the cooking process for the meat and add the vegetables for the remaining minutes, so that everything is cooked together and finishes cooking at the same time.

**Observe the following rules for soups and stews:**

→ Parboil frothing foods such as pulses and boiling meat in the cooker without the lid and remove the froth before closing it.

→ After cooking, allow the cooker to cool down, see *point 7.7*.

#### Cooking time guidelines

The precise cooking times depend on the size, freshness and consistency of the food you are cooking. The energy source, e.g. induction, gas or glass ceramic, also influences the cooking times. The cooking times essentially apply for 500 g. A larger amount of liquid is required than normal. Soaking is not necessary with these cooking times.

	Cooking level	Cooking time in min. for stew	Comments
White beans	2	25	Cook in 1.5 l of liquid
Kidney beans, dried	2	65	Cook in 1.5 l of liquid
Whole peas, dried	2	45	Cook in 2.0 l of liquid
Lentils	2	10	Cook stew with 2.5 l, purée with 1.5 l of liquid

## 13.2 Vegetables

The specified cooking times are guidelines to help you quickly determine your own cooking times. Cooking times not only depend upon the quality of the food you are cooking, but also on the following:

- The smaller you chop vegetables, the quicker they will cook.
- The crispier or "al dente" the vegetable should be, the shorter the cooking time. We have specified the time for "al dente" and "well cooked".

→ The larger the overall quantity of food being cooked, the longer the cooking time. For "al dente" results, the quantity should not be too large, otherwise the food is "al dente" but the inside is raw. Small time differences usually have little influence.

However, with vegetables, a single minute can transform them from "al dente" to "well cooked".

The cooking time always starts when steam is first released.

The vegetables are placed in the insert for the following cooking times. The vegetables, therefore, are not in contact with the water and cannot be leached out.



**In case of doubt remember:** It is better to undercook, as you can always cook it some more. However if it is overcooked, you cannot make it "crunchy" again.

**Cooking time guidelines:** Cooking times apply for 500 g

Fresh vegetables	Cooking level	Cooking time in min.		Comments
		al dente	Well cooked	
Artichoke	1	30	35	Whole
Spinach leaves	1	0.5	3.5	Leaves
Cauliflower	1	3	5	Florets
Cauliflower	1	7	10	Whole
Green beans	1	7	9	–
Broccoli	1	4	6	Florets
Mushrooms	1	1	3	–
Fennel	1	13	17	Halved
Fresh peas	1	3	5	–

Fresh vegetables	Cooking level	Cooking time in		Comments
		min., al dente	Well cooked	
Carrots	1	4	6	Slices
Potatoes	1	8	9	Quartered
Kohlrabi	1	5	8	Sticks
Leek	1	2	4	Slices
Pepper	1	2	4	Strips
Red cabbage	1	7	9	Whole
Salsify	1	4	7	Sticks
Celery	1	2	4	Diced
White asparagus	1	2	5	Whole
Green asparagus	1	3	5	Whole
Tomatoes	1	2	4	Whole
White cabbage	1	10	13	Cut into sixths
Savoy cabbage	1	6	9	Cut into sixths
Courgettes	1	1	2	Half moons

The following types of vegetable are suitable when cooked longer and at cooking level 2:

Fresh vegetables	Cooking level	Cooking time in min., well cooked		Comments
Bavarian cabbage	2	4		-
Potatoes in skins	2	14		60 - 80g /Potato
Red cabbage	2	4		Thin strips
Sauerkraut	2	10		-

## 13.3 Meat

- Joints are roasted in the Sicomatic® t-plus. The necessary amount of liquid is first used for the stock.
- If the pieces are too large, cut them smaller and brown them individually, then cook them on top of each other to finish cooking.
- Cook boiling meat using 1-1.5 l of liquid in the bottom of the pot.
- The cooking time depends on the quality, age, consistency and size of the meat.

→ The cooking time begins once the second white ring is visible on the pressure indicator and is based on a quantity of 500 g.

EN

**Important: Remove the froth from boiling meat before you close the cooker. Before you open the cooker, allow it to cool down or slowly release the steam in stages.**

**Cooking time guidelines:** Cooking times apply for 500 g

	Cooking level	Cooking time in min., well cooked	Comments, fried
<b>Beef</b>			
Frying	2	30	Whole piece
Fillet	2	18	Whole piece
Goulash	2	20	Large chunks
Roulades	2	17	Whole piece
Marinated beef	2	25	Whole piece
Boiling meat	2	30	Whole piece
<b>Veal</b>			
Frying	2	25	Whole piece
Fillet	2	14	Whole piece
<b>Lamb</b>			
Frying	2	25	Whole piece
Back	2	5	Whole piece

	<b>Cooking level</b>	<b>Cooking time in min., well cooked</b>	<b>Comments, fried</b>
<b>Pork</b>			
Belly	2	15	Whole piece
Frying	2	25	Whole piece
Knuckle of pork, fresh	2	30	Whole piece
Knuckle of pork, smoked	2	45	Whole piece
Fillet	2	17	Whole piece
<b>Minced meat</b>			
Stuffed pepper	2	15	with insert
Meat loaf	2	15	
Stuffed cabbages	2	15	
Soup dumplings	2	5	Ø 2 cm
<b>Chicken</b>			
Breast	2	8	Whole piece
Stewing hen	2	10	Whole piece
Stewing hen	2	20	Whole piece approx. 1 kg
<b>Turkey</b>			
Breast	2	20	Whole piece
Stewing hen	2	20	Whole piece approx. 1 kg
<b>Goose</b>			
Breast/stewing hen	2	30	Whole piece
<b>Duck</b>			
Breast/stewing hen	2	15	Whole piece



	Cooking level	Cooking time in min., well cooked	Comments, fried
<b>Rabitt</b>			
Frying	2	20	Whole piece
Stewing hen	2	30	Whole piece
Back	2	10	Whole piece
<b>Deer</b>			
Goulash	2	15	Large chunks
<b>Venison</b>			
Frying	2	20	Whole piece
Stewing hen	2	25	Whole piece
Back	2	20	Whole piece
<b>Wild boar</b>			
Frying	2	35	Whole piece
Goulash	2	20	Large chunks
Stewing hen	2	25	Whole piece
Back	2	35	Whole piece

## 13.4 Fish

Fish juice is very sticky. **Therefore only release the steam very slowly.** Once the pressure indicator has retracted into the lid shaft handle, remove the lid straight away.

**Cooking time guidelines:** Cooking times apply for 250 g in the perforated insert

<b>Fish</b>	<b>Cooking level</b>	<b>Cooking time in min., well cooked</b>	<b>Comments</b>
Cod	1	4	Whole fillet
Red fish	1	4	Whole fillet
Pollack	1	11	in portions
Monk fish	1	5	Whole fillet
Tuna	1	10	in portions
Wild salmon	1	11	in portions
Pike perch	1	5	Whole fillet

## 13.5 Side dishes, fruit and desserts

**Cooking time guidelines:** Cooking times apply for 500 g.

Side dishes	Cooking level	Cooking time in min.	Comments
Risotto	1	7	Do not release the steam, instead soak for 3 minutes afterwards with closed lid
Bread dumplings	1	7	Do not release the steam, instead soak for 12 12 minutes afterwards with closed lid
Pasta	2	0	When the green area II shows on the pressure indicator, remove the Sicomatic® t-plus from the hob. Do not release the steam, instead wait 6 minutes before you open the cooker.
Basmati rice	1	2	1 part rice, 2 parts water, do not release the steam, instead soak for 12 minutes with closed lid
Long grain rice	1	10	1 part rice, 2 parts water

Fruit, desserts	Cooking level	Cooking time in min.	Comments
Apple sauce	1	5	Cut into eighths
Apple compote	1	4	Cut into sixths
Apricot compote	1	2	Cut into eighths
Pear compote	1	3	Cut into eighths
Cherry compote	1	2	–
Plum compote	1	2	Halved
Rhubarb compote	1	3	Pieces
Gooseberry compote	1	3	–

EN

## 13.6 Cooking a menu / tower cooking

In the Sicomatic® t-plus with inserts you can cook an entire menu comprising of different foods at the same time in one pot.

### Here are a few tips

→ The total cooking time for menus is always based upon the food with the longest cooking time. The dish with the longest cooking time is inserted first. If you want to cook a roast for 25 minutes, boiled potatoes for 9 minutes and vegetables for 5 minutes, cook the roast for 16 minutes then interrupt the process and place the insert carrier over the roast, then place the perforated insert containing the potatoes on top.

After a further 4 minutes, open the Sicomatic® t-plus and place the non-perforated insert with the vegetables on top. Cook for a further 5 minutes and the entire meal is ready.

- You can reduce the cooking time for meat considerably if the meat is cut into portion-size slices. The meat then cooks in approx. 10–15 minutes, more or less the same time as rice, potatoes or vegetables, and you do not need to interrupt the cooking process.
- Neither the smell nor the taste of the foods are transferred to each other. Therefore no mixed aroma is created.

**Cooking time guidelines:** The cooking times apply for 500g. Adjust the cooking level according to the food.

Tip	Cooking time in min.	Pot base	Insert carrier	Cooking time in min.	Perforated insert	Cooking time in min.	Non-perforated insert
Menu tip 1*	17	Beef roulades	x	4 - 6	Carrots	10	Rice
Menu tip 2*	25	Roast pork	x	9	Boiled potatoes	5	Cauliflower
Menu tip 3	11	Pollack 250g portion sizes	x	9	Boiled potatoes		-

\*For menu tips 1 and 2, minimum 6.5 l Sicomatic® t-plus base must be used

## 13.7 Frozen food and whole foods

### Frozen food

You can thaw frozen food quickly and gently in the Sicomatic® t-plus to retain vitamins, flavours and minerals. Lengthy defrosting and thawing times are reduced to minutes, however this depends on the size of the frozen food.

#### Here are a few more tips

- The heating times for frozen meat are a little longer and the cooking times are a little shorter than for fresh meat.
- Small thin pieces of meat, such as escalopes and chops as well as goulash that were frozen as individual chunks; do not defrost them, instead brown them in hot fat and then cook as normal.
- Slightly thaw large thick pieces of meat and then brown them in hot fat or e.g. for meat stocks cook in boiling water.
- If the poultry has already been gutted and split, prepare similarly to fresh poultry.
- Frozen fish is either cooked in the insert at cooking level 1 or simmered briefly in hot fat in the bottom of the pot and then finish cooking with the rest of the liquid at cooking level 1.
- Place the frozen vegetables in the insert. Pour the usual amount of water into the bottom of the pot to generate steam, and cook.

### Whole foods

A healthy diet incorporates a variety of different grains, which usually involve many hours of soaking followed by a very long cooking time. In the Sicomatic® t-plus, this long cooking time can be reduced up to 2/3. Prior soaking is also no longer necessary. Another advantage of cooking whole foods in the Sicomatic® t-plus is that it efficiently retains the vitamins and minerals of whole grains when cooking at cooking level 1 and it also saves energy. The following rule of thumb applies to cooking grains: double the amount of liquid compared with the grain (i.e. 200 ml liquid for 100 g grains).

#### Cooking time guidelines:

Cooking times apply for 200 g

Type of grain	Cooking level	Cooking time in min.
Wheat	1	30
Rye	1	20
Naked barley	1	23
Green spelt	1	15
Spelt	1	15
Brown rice	1	10
Naked oat	1	5
Millet	1	10
Buckwheat	1	2

For certain types of grain the soaking times can be 6 to 10 hours, followed by swelling times of 10 to 30 minutes.

## 14 | Sicomatic® t-plus accessories



**Non-perforated insert, low**  
Ø 22 cm  
for 4.5 | 6.5 | Sicomatic®t-plus  
8031.7011.01



**Porcelain basket**  
Ø 21 cm  
1529.4001.01



**Perforated insert, low**  
Ø 18 cm  
for 2.5 | Sicomatic®t-plus  
8018.7011.01  
Ø 22 cm  
for 4.5 | 6.5 | Sicomatic®t-plus  
8032.7011.01



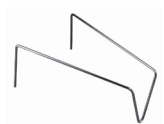
**Stainless steel basket**  
Ø 19 cm  
1529.6022.01



**Perforated insert, high**  
Ø 22 cm  
for 4.5 | 6.5 | Sicomatic®t-plus  
8033.7011.01



**SicoControl cooking timer**  
0068.0035.01



**Insert holder**  
Ø 22 cm  
for 4.5 | 6.5 | Sicomatic®t-plus  
0066.6000.01



**Fluid cleaning agent**  
0051.8888.01



**Strainer**  
Ø 22 cm  
for 4.5 | 6.5 | Sicomatic®t-plus  
7022.6022.01

**Powder cleaning agent**  
0051.0010.01

## 15 | Sicomatic® t-plus spare parts



### Pot shaft handle

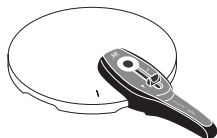
ø 18 cm, for 2.5 l  
9253.9002.01  
ø 22 cm, for 3.0 l  
9253.9003.01  
ø 22 cm, for 4.5-6.5 l  
9253.9004.01



### Cooker side handle with

Flame guard (screw system)

Ø 18 cm  
9252.9302.01  
Ø 22 cm  
9252.9304.01



### Lid

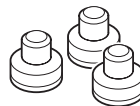
Ø 18 cm  
8007.6021.11  
Ø 22 cm  
8008.6021.11



### Lid shaft handle, complete

9249.8902.01

### Wear parts



### Aroma sealing cap

3 pcs.  
9524.8020.01



### Sicomatic® lid gasket

Ø 18 cm  
9067.8900.01  
Ø 22 cm  
9067.8901.01



### Operating valve

**H09F**  
9522.8802.01

EN

## 16 | Warranty

### **Guarantee**

We guarantee (provided that the cookware is used under normal, domestic conditions and for the intended use) the durability of the ceramic Silargan® surface for 30 years from the date of purchase. The lid (including components), handles, lid gasket, aroma sealing cap and chrome pouring rim are excluded from the warranty, as these parts do not have a ceramic Silargan® surface.

Under the terms of the warranty, we will exchange parts with a defective Silargan® surface for perfect parts within the warranty period. A Silargan® surface is not deemed defective if it merely exhibits normal signs of wear and tear such as cutting and scratch marks etc. which are of a purely visual nature; such signs of wear and tear are not covered by the warranty.

Provided that this model is still included in the product range, the defective part will be replaced by a part from the same model. If the model is no longer part of the Silit product range, the defective part will be replaced with a similar product within the current Silit product range.

### **Exclusions from the guarantee**

The guarantee does not cover damage due to the following causes: Failure to observe the instructions for use and care, overheating, inappropriate or improper use, incorrect or negligent handling (e.g. cleaning with abrasive

products), any kind of forceful impact (e.g. falling onto a floor, a blow), mechanical, chemical or physical damage to the surface resulting from incorrect use, improperly performed repairs and the installation of spare parts that do not correspond with the original design.

### **Warranty claims**

For any warranty claim, a dated proof of purchase is required. The guarantee is effective from the date of purchase.

### **Warranty issuer**

Silit-Werke GmbH & Co. KG  
Neufraer Str. 6  
88499 Riedlingen, Germany

### **Information on the consumer's statutory rights**

The consumer's statutory rights against the seller if the purchased product was not free of defects at the time of transfer of risk (e.g. subsequent fulfilment, withdrawal, reduction and compensation) are not affected by this guarantee.

We offer a 10-year supply warranty on spare parts upon expiry of the production time.



# 17 | Sicomatic® declarations of conformity

## 17.1 EC declaration of conformity

Silit Werke GmbH & Co.KG  
Postfach 1352  
88493 Riedlingen, Germany

EN

declares that the steam pressure cookers

**Sicomatic® econtrol**    **Sicomatic® t-plus**    **Sicomatic® classic**    **Biomatic® eco**    **Bio-Fadal®**  
satisfy the following harmonised EC directives and standards:

<b>EC guideline:</b>	97/23/EG
<b>Design control:</b>	Module B (EC type examination)
<b>Production control:</b>	Module A (internal type examination)
<b>Certifying body:</b>	TÜV Rheinland LGA Products GmbH Tillystraße 2 90431 Nuremberg, Germany ID 0000044918
<b>Standard:</b>	DIN EN 12778 Steam pressure cookers DIN EN 82079-1 Creation of instruction manuals

Place and date of issue  
Riedlingen – 18.05.2015

Name, position and signature of authorised person  
**Dipl.-Ing. (FH), Josef Paukner**  
Executive manager



## 17.2 Declarations of conformity for consumer goods that come into contact with food

These declarations of conformity are available at the following link:

<http://www.wmf.com/de/rechtliches/konformitaetserklaerungen.html>

# Sommaire

<b>1   Aperçu des avantages de votre nouveau Sicomatic® t-plus</b>	<b>4 - 5</b>
<b>2   Consignes de sécurité importantes</b>	<b>6 - 8</b>
2.1 Utiliser la cocotte pour l'usage prévu et la conserver en état	6
2.2 Cuisiner en toute sécurité avec la cocotte Sicomatic® t-plus	8
<b>3   Avant la première utilisation</b>	<b>9</b>
<b>4   Les détails du Sicomatic® t-plus</b>	<b>10</b>
<b>5   La quintuple sécurité de votre Sicomatic® t-plus</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6   Avant chaque cuisson</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7   La cuisson avec le Sicomatic® t-plus</b>	<b>15 - 22</b>
7.1 Remplir la cocotte	15
7.2 Fermer la cocotte	17
7.3 Utilisation des trois positions de cuisson pré-réglées	17
7.4 Travailler en sécurité avec la cocotte brûlante	18
7.5 Régler les positions de cuisson, purger et porter à ébullition	19
7.6 Cuisson	19
7.7 Évacuer la vapeur / refroidir	20
7.8 Ouvrir le Sicomatic® t-plus	21
<b>8   Cuisiner avec les accessoires du Sicomatic® t-plus</b>	<b>23</b>
8.1 Respecter les instructions pour la cuisson	23
8.2 Cuisson avec le panier perforé (accessoire)	23
8.3 Cuisson avec le panier non perforé (accessoire)	23
8.4 Cuisson directe dans la cocotte (viande)	23

<b>9</b>	<b>Stériliser, mettre en conserve et centrifuger avec le Sicomatic® t-plus</b>	<b>24 - 27</b>
9.1	Respecter les instructions pour la cuisson	24
9.2	Stériliser	24
9.3	Conserves	25
9.4	Jus	26
<b>10</b>	<b>Entretien et nettoyage</b>	<b>27 - 28</b>
10.1	Nettoyer la cocotte	27
10.2	Nettoyer le couvercle et la poignée du couvercle	27
10.3	Conservation	28
<b>11</b>	<b>Entretien</b>	<b>29</b>
<b>12</b>	<b>Comment remédier facilement à des pannes</b>	<b>30 - 35</b>
<b>13</b>	<b>Quelques astuces pour cuisiner avec le Sicomatic® t-plus / Tableau des temps de cuisson</b>	<b>36 - 45</b>
13.1	Soupes et potées	36
13.2	Légumes	37
13.3	Viande	39
13.4	Poisson	42
13.5	Garnitures, fruits et desserts	43
13.6	Cuisson en étage / cuisson de menus	44
13.7	Produits surgelés et aliments complets	45
<b>14</b>	<b>Accessoires pour le Sicomatic® t-plus</b>	<b>46</b>
<b>15</b>	<b>Pièces de rechange pour le Sicomatic® t-plus</b>	<b>47</b>
<b>16</b>	<b>Garantie</b>	<b>48</b>
<b>17</b>	<b>Déclarations de conformité Sicomatic®</b>	<b>49</b>
17.1	Déclaration de conformité CE	49
17.2	Déclarations de conformité pour les objets d'utilisation courante qui sont en contact avec les aliments	49

# 1 | Aperçu des avantages de votre nouveau Sicomatic® t-plus

## **1. Maniement ultra simple**

Toute la technique est intégrée à la poignée ergonomique : fermeture, réglage des degrés de cuisson et évacuation de la vapeur. Toutes les fonctions se règlent d'une seule main ; il suffit d'une simple pression du pouce.

## **2. Sécurité inégalée**

Sécurité optimale grâce à plusieurs systèmes de sécurité indépendants. Une ouverture accidentelle de l'autocuiseur est impossible lorsque celui-ci est sous pression. Poignées en plastique à isolation calorifique et douille de protection contre la flamme sur les poignées de la marmite.

## **3. Système unique de soupape, sans entretien et à triple sécurité**

Une technique de soupape des plus modernes garantit une cuisson saine en toute sécurité. La vapeur est évacuée doucement et régulièrement.

## **4. Système hermétique**

La soupape principale transparente et le système étanche d'indicateur de pression constituent le système hermétique. Le système hermétique empêche tout échappement inutile de la vapeur. La quantité d'eau nécessaire est donc nettement moins élevée - et le démarrage de la cuisson ainsi que la poursuite de la cuisson avec le Sicomatic® sont donc plus rapides et nécessitent beaucoup moins d'énergie. Le mode de cuisson totalement hermétique protège contre la perte d'arômes et préserve les vitamines et minéraux importants.

## 5. Trois positions de cuisson pré-réglées avec réglage automatique de la température

→ **Position 0 – cuisson sans pression.** Cuisson normale sans aucune pression. Permet, par rapport à une cuisine traditionnelle, une économie d'eau et d'énergie.

→ **Position I – cuisson lente.** Pour cuisson à l'étuvée et à la vapeur d'aliments ayant un temps de cuisson court, par exemple le poisson et les légumes. La température sera automatiquement limitée à environ 109 °C (0,4 bar = 40 kPa)

→ **Position II – cuisson rapide.** Pour cuire et braiser des aliments avec un temps de cuisson plus long, par exemple la viande et les potées. La température sera automatiquement limitée à environ 119 °C (0,9 bar = 90 kPa)

## 6. Nettoyage facile

Nul besoin de retirer ou de démonter la soupape principale transparente pour la nettoyer. Il suffit de la rincer abondamment sous l'eau courante.

## 7. Grand indicateur de pression, très lisible

## 8. Novateur

→ Silargan® : Surface homogène sans alvéoles. Sans nickel. Made in Germany.

→ Acier inoxydable : Y compris pour les plaques à induction.

## 9. De multiples tailles et modèles pour tous les budgets

### Paniers spéciaux pratiques

Vous trouverez différents paniers adaptés à notre Sicomatic® t-plus pour de meilleurs résultats de cuisson, par exemple un panier perforé pour le poisson ou les légumes, un panier non perforé pour la décongélation de produits surgelés, pour l'extraction du jus ou la fabrication de conserves, etc. ainsi que d'autres accessoires.

## 10. Label de qualité pour une sécurité certifiée TÜV



## 11. 10 ans de garantie de livraison de pièces de rechange



## 12. Made in Germany

## 2 | Consignes de sécurité importantes

**Veillez lire attentivement ces consignes avant l'utilisation. Ne confiez l'utilisation du Sicomatic® t-plus qu'à des personnes qui se sont familiarisées au préalable avec le manuel d'utilisation.**

**Conservez précieusement le manuel d'utilisation en vue d'une consultation ultérieure.**

### Légende des symboles



Ce symbole met en garde contre des dangers immédiats qui peuvent entraîner des blessures graves (par exemple par vapeur et surfaces chaudes).



Ce symbole met en garde contre des risques possibles pouvant conduire à des blessures graves.



Le non-respect des indications peut conduire à des problèmes lors de l'utilisation de votre Sicomatic® t-plus.



Les renvois dans ce manuel d'utilisation sont indiqués par ce symbole ou par *une écriture en italique*.



Le renseignement vous fournit de précieuses indications pour une utilisation sans problèmes de votre Sicomatic® t-plus.

### 2.1 Utiliser la cocotte pour l'usage prévu et la conserver en état



Danger

#### Utiliser selon l'usage prévu

- N'utilisez le Sicomatic® t-plus que pour l'usage prévu, à savoir pour la cuisson d'aliments.
- Ne mettez jamais le Sicomatic® t-plus dans un four chaud.
- Ne faites jamais frire de produits alimentaires sous pression avec de l'huile.
- N'utilisez le Sicomatic® t-plus que pour la stérilisation à usage domestique.  
N'utilisez jamais le Sicomatic® t-plus en tant que stérilisateur dans le domaine médical.  
Le Sicomatic® t-plus n'est pas conçu pour les températures de stérilisation requises dans le domaine médical.
- N'utilisez le Sicomatic® t-plus que pour des plaques adaptées, dont les modes de chauffe sont mentionnés dans le manuel d'utilisation.

#### Acier inoxydable



Glass ceramic



Electro



Gas



Induction

#### Silargan®



Glass ceramic



Electro



Gas



Induction

→ Ne chauffez jamais à vide ou sans surveillance sur la position la plus élevée. Respectez les instructions d'utilisation du fabricant.

Vous vous assurez ainsi que l'ustensile de cuisine ne sera pas endommagé par une surchauffe, en particulier par les plaques à induction.



Danger

### **Les dispositifs de sécurité empêchent les situations dangereuses.**

- Ne procédez à aucune modification ou intervention sur la cocotte et ses dispositifs de sécurité.
- N'utilisez le couvercle du Sicomatic® t-plus qu'avec la partie inférieure Sicomatic® t-plus adaptée.
- Ne combinez jamais les composants du Sicomatic® t-plus avec des produits d'autres marques.



Danger

### **Maintenir la sécurité**

- Vérifiez avant chaque utilisation que la soupape n'est pas obstruée.
- Le cas échéant, nettoyez la soupape avant d'utiliser le Sicomatic® t-plus.
- Respectez nos consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez pas votre Sicomatic® t-plus si votre Sicomatic® t-plus ou des composants de celui-ci sont endommagés ou déformés ou si les fonctions ne correspondent pas à la description du manuel d'utilisation.
- Adressez-vous à votre magasin spécialisé en cas de réparations.
- Serrez à fond les poignées de la cocotte à l'aide d'un tournevis, si les poignées se sont desserrées.

→ Remplacez les poignées fissurées ou branlantes.

→ N'utilisez que des pièces de rechange d'origine Sicomatic® t-plus.

→ Faites contrôler votre Sicomatic® t-plus au minimum tous les 10 ans par un service autorisé.

## 2.2 Cuisiner en toute sécurité avec la cocotte Sicomatic® t-plus



Danger

**Il se produit pendant la cuisson une pression élevée dans la cocotte.**

→ Vérifiez si la cocotte est correctement verrouillée.



Danger

**Les surfaces extérieures de la cocotte peuvent atteindre une température de 130 °C.**

→ Utilisez des gants adaptés.

→ Ne touchez jamais les surfaces extérieures chaudes de la cocotte pendant l'utilisation.

→ Prenez toujours la cocotte fermement par les poignées pour la déplacer ou la transporter lorsqu'elle est chaude.

→ Déplacez le Sicomatic® t-plus avec précaution lorsqu'il est sous pression.

→ Veillez à ne jamais toucher une autre personne avec la casserole chaude.

→ Posez toujours le Sicomatic® t-plus chaud sur des supports thermorésistants (jamais sur du plastique, etc.).

→ Ouvrez et fermez le Sicomatic® t-plus exclusivement avec les poignées.

→ Ne laissez jamais le Sicomatic® t-plus sans surveillance pendant l'utilisation.

→ Tenez les enfants à distance pendant l'utilisation du Sicomatic® t-plus.



Danger

**De la vapeur chaude s'échappe du couvercle.**

→ Ne mettez jamais la main dans la vapeur.

→ Tenez toujours les mains, la tête et le corps à distance de la zone dangereuse au-dessus du milieu du couvercle et de la fente de sécurité au bord du couvercle.



Danger

**Ne remplissez jamais de trop la cocotte.**

Si la cocotte est trop remplie, des aliments chauds peuvent s'échapper par la soupape principale.

→ Remplissez donc la cocotte au maximum qu'au 2/3 de sa contenance nominale.

→ Remplissez la cocotte au plus à la moitié de sa contenance nominale lorsque vous faites cuire des plats qui moussent ou gonflent fortement, par exemple des soupes, légumes secs, plats uniques, bouillons, abats et pâtes.



Danger

**N'ouvrez jamais la cocotte en forçant.**

La cocotte ne peut être ouverte facilement que lorsqu'elle n'est plus sous pression.

→ N'apportez aucune modification aux dispositifs de sécurité.



Danger

**Le produit de cuisson brûlant peut former un souffle et gicler de façon explosive à l'ouverture de la cocotte, même après l'évacuation de la vapeur.**

→ Pour cela, secouez doucement la cocotte avant chaque ouverture.

Vous éviterez ainsi d'être brûlé ou ébouillanté par le giclement du contenu brûlant de la casserole.



Danger

**Ne piquez jamais la viande brûlante que vous avez cuite avec la peau (par exemple la langue de bœuf).**

→ Laissez au préalable la viande refroidir.

Ainsi, le gonflement de la peau dû à la pression disparaît et vous évitez des brûlures provoquées par le giclement d'un liquide brûlant.



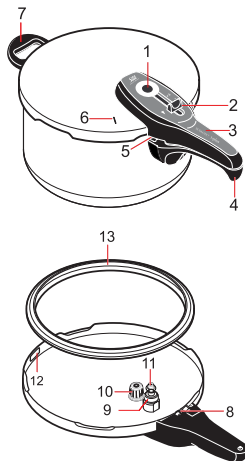
### 3 | Avant la première utilisation

- Retirez tous les autocollants et étiquettes.
- Remplissez la cocotte aux 2/3 d'eau et ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de vinaigre de ménage.
- Faites bouillir l'ustensile de cuisine sans couvercle avec cette eau vinaigrée pendant env. 5 à 10 minutes.
- Rincez ensuite toutes les pièces minutieusement à la main.
- Puis essuyez la casserole.



Avec des plaques à induction, un bruit peut se faire entendre. Celui-ci est d'origine technique et n'indique pas de défaut de votre cuisinière ou du Sicomatic® t-plus.

## 4 | Les détails du Sicomatic® t-plus



### 1. Indicateur de pression

Clair, grand, avec verrouillage de pression résiduelle intégré

### 2. Curseur/bouton de réglage de cuisson

Très grand et pratique, afin de pouvoir régler simplement les positions de cuisson désirées et ouvrir facilement la cocotte.

### 3. Poignée du couvercle

Avec curseur de réglage de cuisson et indicateur de pression.

### 4. Poignée de la casserole

La poignée de sécurité pratique avec douille de protection contre la flamme tient bien en main et empêche tout glissement accidentel.

### 5. Repère de la poignée

Pour un positionnement correct du couvercle.

### 6. Repère du couvercle

Pour un positionnement correct du couvercle.

### 7. Poignée latérale de la casserole

Avec douille de protection contre la flamme et ouverture totale pour un maniement sûr.

### 8. Bouton de sécurité à ressort

Le bouton de sécurité rouge empêche l'accumulation de pression lorsque les poignées ne se trouvent pas exactement l'une au-dessus de l'autre conformément aux prescriptions.

### 9. Capuchon protecteur d'arômes

Pour indication de la pression, avec protection des arômes.

### 10. Soupape principale transparente

Régule la pression en fonction du réglage de la position de cuisson.

### 11. Sécurité de surpression

Avec automatisme de cuisson intégré et prévention du vide.

### 12. Fente de sécurité

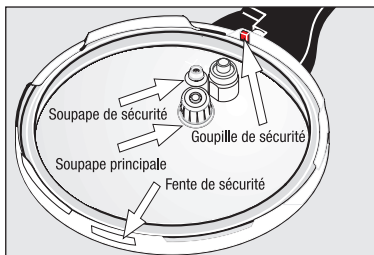
La "sortie de secours" sur le bord du couvercle – sert de dispositif de sécurité supplémentaire.

### 13. Joint caoutchouc

Pour l'étanchéité de la cocotte et du couvercle.

## 5 | La quintuple sécurité de votre Sicomatic® t-plus

Le Sicomatic® t-plus que vous venez d'acquérir est un appareil techniquement au point. Il est le résultat de plusieurs décennies d'expérience dans la fabrication et le développement d'autocuiseurs.



### 1. Soupape principale transparente

Si la pression est supérieure à celle prévue par la position de cuisson choisie, la soupape principale transparente s'ouvre et la vapeur excédentaire s'échappe à l'avant par l'orifice de la poignée du couvercle. La pression sera ainsi automatiquement réduite. Pour des raisons de sécurité et fonctionnelles, veillez à n'utiliser que la soupape principale transparente portant la référence Sicomatic® H09F.

### 2. Sécurité de surpression avec automatisme de cuisson intégré

#### a) Fonction comme automatisme de cuisson

La soupape est mobile à l'état hors pression. Après le démarrage de la cuisson dans le Sicomatic® t-plus fermé, l'excédent d'air, nuisible aux aliments, est donc évacué automatiquement (vide d'air automatique).

### b) Fonction de protection contre la surpression

La protection contre la surpression n'est pas activée en fonctionnement normal. Elle est uniquement activée si la soupape principale transparente tombe en panne et si la pression continue. Une grande quantité de vapeur s'échappe alors à hauteur de l'orifice d'évacuation de la poignée du couvercle.

FR

### 3. Fente de sécurité

Celle que l'on nomme "sortie de secours" sur le bord du couvercle sert de dispositif de sécurité supplémentaire et n'est activée que si la soupape principale transparente et la soupape de sécurité tombent en panne. Dès que la pression est trop élevée, le joint caoutchouc est repoussé vers l'extérieur de la fente de sécurité avec une force telle que la vapeur peut s'échapper.

### 4. Dispositif de blocage de la pression résiduelle

Le dispositif de blocage de la pression résiduelle, qui est intégré dans l'indicateur de pression, se soulève, même à basse pression. L'indicateur de pression devient visible. L'autocuiseur ne peut être déverrouillé et ouvert qu'une fois l'indicateur de pression totalement rentré dans la poignée du couvercle. Une ouverture accidentelle sous pression sera ainsi évitée.

### 5. Dispositif de verrouillage

Si les poignées ne se trouvent pas l'une au-dessus de l'autre conformément aux prescriptions, le couvercle ne sera pas verrouillé. Il n'y aura ainsi pas de montée en pression. Par ailleurs, le bouton de sécurité rouge du manche du couvercle empêche l'accumulation de pression en cas de fermeture incorrecte du couvercle, ce qui évacue la vapeur.

## 6 | Avant chaque cuisson

Le Sicomatic® t-plus répond aux exigences de la directive européenne 97/23/CE. Certains dispositifs de sécurité prescrits par la loi sont même en partie surpassés.

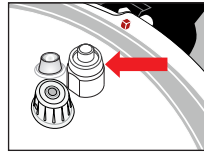


Avertissement

**Vérifiez les dispositifs de sécurité avant d'utiliser votre Sicomatic® t-plus.**

Vous éviterez ainsi des situations dangereuses lors de l'utilisation.

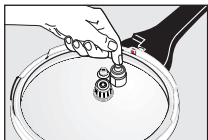
### Vérifier le capuchon protecteur d'arômes



Il peut survenir une fuite de vapeur brûlante ou un brusque échappement de vapeur en cas de détérioration ou de mauvais positionnement du capuchon protecteur d'arômes. La poignée de couvercle pourrait ainsi être endommagée.

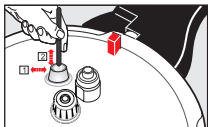
- Vérifiez si le capuchon protecteur d'arômes est correctement positionné (voir fig.).
- Contrôlez si le capuchon protecteur d'arômes présente des détériorations (fissure, trou, déformation, coloration brune).
- Lorsque le capuchon protecteur d'arômes est endommagé, vous ne devez pas utiliser la cocotte.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine Sicomatic® t-plus.

## Vérifier l'indicateur de pression



- Testez la mobilité de l'indicateur de pression par une pression du doigt sur le capuchon protecteur d'arômes.
- Remettez pour ce faire le curseur de réglage en position "OUVERT".

## Vérifier la sécurité de surpression

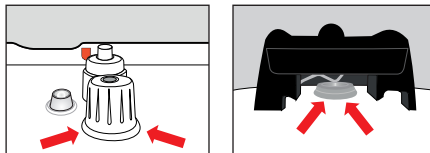


Une sécurité de surpression sale ou collée peut conduire à une fuite soudaine de vapeur au niveau de la fente de sécurité.

Lors de l'utilisation sur une plaque de cuisson à gaz, la fuite de vapeur peut conduire à une extinction de la flamme du gaz et en outre engendrer la répartition du gaz dans la cuisine.

- Vérifiez si la sécurité de surpression (1) est mobile.
  - Testez par une légère pression, par exemple avec une baguette en bois, si la bille peut bouger librement (2).
- Vous éviterez ainsi un échappement de vapeur importun.

## Contrôler la soupape principale



Une soupape principale sale ou collée peut avoir un effet sur la sécurité de surpression.

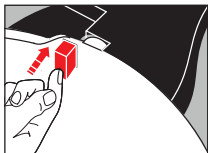
- Contrôlez si la soupape principale est sale et si son positionnement est correct.

Les bords de la soupape principale doivent être positionnés de manière uniforme contre la partie inférieure et supérieure du couvercle (voir l'illustration).

- Le cas échéant, rincez la soupape principale.

Vous éviterez ainsi un échappement de vapeur intempestif et amplifié au niveau de l'orifice d'évacuation de la poignée du couvercle.

### Contrôler le bouton de sécurité



Lorsque les poignées ne sont pas l'une sur l'autre conformément aux instructions, le bouton de sécurité rouge empêche l'accumulation de pression dans la cocotte.

- Vérifiez la mobilité du bouton de sécurité à ressort.
- Pour ce faire, appuyez légèrement sur le bouton de sécurité.

### Contrôler le joint caoutchouc

→ Vérifiez si le joint caoutchouc est endommagé. Une fissure du joint caoutchouc peut entraîner un brusque échappement de vapeur et par conséquent une fuite de vapeur brûlante.

- Remplacez le joint caoutchouc lorsqu'il est dur ("coloration brune"), cassant ou endommagé.
- Changez le joint caoutchouc après environ 400 processus de cuisson et au plus tard au bout de 2 années.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine Sicomatic® t-plus.

Le nom "Sicomatic®" doit impérativement être gravé sur le joint caoutchouc.

- Vérifiez que le joint caoutchouc est bien plaqué sur le bord interne du couvercle.

Vous obtiendrez ainsi la fonction et la sécurité de votre cocotte.

### Contrôler les poignées

- Vérifiez si les poignées ne sont pas endommagées.
  - Remplacez les poignées endommagées avant utilisation.
  - N'utilisez que des pièces de rechange d'origine Sicomatic® t-plus.
  - Vérifiez si les poignées sont bien fixées à la casserole.
  - Resserrez sensiblement les vis de fixation.
- Vous éviterez ainsi qu'une poignée casse ou se détache et que la cocotte, en tombant, soit endommagée ou déformée.

## 7 | Cuisiner avec le Sicomatic® t-plus



### Préserver l'ustensile de cuisine et la cuisinière

→ Ne tapez pas les ustensiles de cuisine sur le bec verseur.

Vous vous assurerez ainsi que le bord de la casserole ne sera pas endommagé.

→ Ne mettez du sel que dans de l'eau bouillante et remuez.

Ainsi, le fond de la casserole ne sera pas attaqué par le sel.

→ Ne poussez ou ne tirez jamais votre ustensile de cuisine sur le verre vitrocéramique.

Vous éviterez ainsi que des résidus de saletés entre le fond des ustensiles de cuisine et le verre vitrocéramique ne viennent rayer le poste de cuisson.



### Lors d'une utilisation sur une plaque de cuisson au gaz :

→ Ne réglez jamais la flamme du gaz plus grande que le fond de la casserole.

Vous vous assurerez ainsi que les poignées et les joints ne seront pas endommagés.

## 7.1 Remplir la cocotte



Danger

### Respectez les quantités maximales de remplissage, ne remplissez jamais de trop la cocotte.

En cas de trop-plein de la cocotte, de l'eau, des aliments de cuisson ou des aliments brûlants pourront s'échapper par la soupape principale.

Sur une plaque de cuisson à gaz, cela peut conduire à une extinction de la flamme du gaz et en outre engendrer une fuite de gaz dans la cuisine.

→ Remplissez donc la cocotte au maximum qu'au 2/3 de sa contenance nominale.

→ Remplissez la cocotte au plus à la moitié de sa contenance nominale lorsque vous faites cuire des plats qui moussent ou gonflent fortement, par exemple des soupes, légumes secs, plats uniques, bouillons, abats et pâtes.

Vous éviterez ainsi d'être brûlé ou ébouillanté.



Avertissement

### Évitez des dommages dus à des quantités de remplissage trop faibles.

Une quantité de remplissage trop faible peut entraîner une surchauffe de la cocotte et ainsi des détériorations de l'ustensile de cuisine et du poste de cuisson.

→ Versez toujours suffisamment de liquide pour la formation de vapeur.

→ Veillez avant tout pour les plats consistants à avoir une quantité de liquide suffisante.

Vous vous assurerez ainsi que la cocotte ne "cuit pas à sec" et éviterez des détériorations de la cocotte ou du poste de cuisson.

FR

### Quantités de remplissage préconisées :

Taille du Sicomatic® (volume nominal)	Quantité minimum de remplissage pour la pro- duction de vapeur	Quantité maximale de remplissage (2/3 du volume nominal*)	Quantité maximum de remplissage pour des plats qui gonflent ou moussent (1/2 du volume nominal*)
2,5 l.	1/8 l. Eau	1,7 l.	1,3 l.
3,0 l.	1/4 l. Eau	2,0 l.	1,5 l.
4,5 l.	1/4 l. Eau	3,0 l.	2,3 l.
6,5 l.	3/8 l. Eau	4,3 l.	3,3 l.

\* Voir l'échelle sur l'intérieur de la cocotte

- Mettez la quantité de liquide nécessaire au fond de la cocotte.
- Utilisez pour ce faire de l'eau, des jus, sauces, etc.
- Versez les aliments soit directement ou déposez le panier avec les aliments.
- Choisissez la zone de cuisson correspondante.

Selon la recette, les aliments introduits seront préalablement chauffés et versés avant que la casserole ne soit fermée.

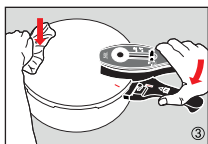
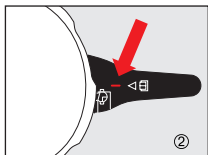
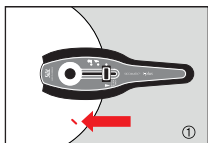


### Écumer / remuer lors de l'ébullition

- Cuisiez à forte puissance les aliments qui gonflent, moussent ou sont épais (par exemple les légumes secs, ragoûts) dans la cocotte sans couvercle.
  - Si besoin, écumez après l'ébullition.
  - Remuez le contenu de la cocotte.
- Vous vous assurez ainsi qu'aucune écume brûlante ne pourra s'échapper par la soupape principale. Vous éviterez par ailleurs le risque d'être brûlé ou ébouillanté. Alors seulement la cocotte pourra être fermée.



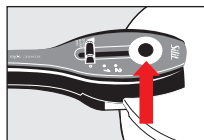
## 7.2 Fermer la cocotte



- Essayez le bord de la cocotte et le joint caoutchouc avant la fermeture.
- Vous vous assurerez ainsi qu'aucune particule n'empêchera l'étanchéité.
- Posez le couvercle de telle sorte que les repères sur le couvercle fig. ① et sur la poignée de la casserole fig. ② soient exactement en face.
- Poussez la poignée du couvercle vers la gauche, jusqu'à ce qu'elle se situe exactement au-dessus de la poignée de la casserole fig. ③.
- Le verrouillage se fait entendre par un claquement.

## 7.3 Utilisation des trois positions de cuisson pré-réglées

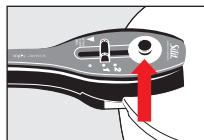
### Position 0 (cuisson sans pression)



FR

Votre Sicomatic® t-plus peut aussi être utilisé comme cocotte de cuisson traditionnelle. La cuisson se fait sans pression et est économique en eau et énergie. Dès que la vapeur s'échappe faiblement, l'alimentation en énergie devra être réduite. Un trop fort échappement de vapeur ou une faible montée de l'indicateur de pression est le signe d'une alimentation en énergie trop élevée.

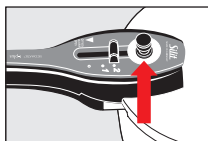
### Position 1 (env. 109°C / 1er anneau blanc)



Elle convient à la cuisson à la vapeur et à l'étuvage d'aliments fragiles ayant un temps de cuisson court. En outre, l'aliment à cuire, par exemple des légumes ou du poisson, est posé dans les paniers et ne sera ainsi pas desséché par l'eau de cuisson.

Le 1er anneau blanc de l'indicateur de pression sera visible. Dès que la vapeur s'échappe légèrement, le temps de cuisson indiqué commence à s'écouler. La position de l'indicateur de pression lors de l'échappement de vapeur devra être maintenue en réglant l'alimentation en énergie de la cuisinière, afin qu'aucune ou seule une légère vapeur ne puisse s'échapper.

#### Position 2 (env. 119°C / 2ème anneau blanc)



Elle sera utilisée pour la cuisson et la cuisson à feu doux par exemple de viande, soupes ou plats uniques ainsi que pour la stérilisation, les conserves et l'extraction de jus.

Le 2ème anneau blanc de l'indicateur de pression sera visible.

Dès que la vapeur s'échappe légèrement, le temps de cuisson indiqué commence à s'écouler. La position de l'indicateur de pression lors de l'échappement de vapeur devra être maintenue en réglant l'alimentation en énergie de la cuisinière, afin qu'aucune ou seule une légère vapeur ne puisse s'échapper.

## 7.4 Travailler en sécurité avec la cocotte brûlante



Danger

### De la vapeur chaude s'échappe du couvercle.

- Ne mettez jamais la main dans la vapeur.
- Tenez toujours les mains, la tête et le corps à distance de la zone dangereuse au-dessus du milieu du couvercle et de la fente de sécurité au bord du couvercle.



Danger

### Les surfaces extérieures de la cocotte peuvent atteindre une température de 130 °C.

- Utilisez des gants adaptés.
- Ne touchez jamais les surfaces extérieures chaudes de la cocotte pendant l'utilisation.
- Prenez toujours la cocotte fermement par les poignées pour la déplacer ou la transporter lorsqu'elle est chaude.
- Déplacez le Sicomatic® t-plus avec précaution.
- Veillez à ne jamais toucher une autre personne avec la casserole chaude.
- Posez toujours le Sicomatic® t-plus chaud sur des supports thermorésistants (jamais sur du plastique, etc.).
- Ouvrez et fermez le Sicomatic® t-plus exclusivement avec les poignées.
- Ne laissez jamais le Sicomatic® t-plus sans surveillance pendant l'utilisation.
- Tenez les enfants à distance pendant l'utilisation du Sicomatic® t-plus.

## 7.5 Régler les positions de cuisson, purger et porter à ébullition

- Choisissez la position de cuisson 0, 1 ou 2 à l'aide du curseur de réglage prévu à cet effet.
- Cuisez avec une alimentation en énergie élevée. La purge s'effectue automatiquement via l'automatisme de cuisson intégré, de façon à ce qu'une purge manuelle lors de l'ébullition ne soit pas nécessaire. Si suffisamment de vapeur s'échappe grâce à la sécurité de surpression, l'automatisme de cuisson se ferme de lui-même. L'indicateur de pression commence à monter.

## 7.6 Cuisson

L'indicateur de pression s'élève même à basse pression. La pression de fonctionnement réelle ou la température de fonctionnement, et par conséquent le début du temps de cuisson, sont atteints lorsqu'un peu de vapeur s'échappe à la position de cuisson réglée.

→ Maintenez cette position jusqu'à la fin du temps de cuisson.

→ Réglez l'alimentation en énergie de la cuisinière en conséquence.

Dans le cas où trop d'énergie serait fournie au Sicomatic® t-plus, la vapeur s'échapperait par l'ouverture au niveau de la poignée (au milieu du couvercle) avec un bruit de plus en plus fort.

→ Diminuez l'alimentation en énergie.

La position de l'indicateur de pression lors de l'échappement de vapeur devra être maintenue en réglant l'alimentation en énergie de la cuisinière, afin qu'aucune ou seule une légère vapeur ne puisse s'échapper. Vous évitez ainsi un gaspillage inutile d'énergie et le danger d'une "cuisson à sec".

FR

## 7.7 Évacuer la vapeur / refroidir

La vapeur dans la cocotte doit avoir diminué avant l'ouverture du Sicomatic® t-plus.

- Pour cela, coupez l'alimentation en énergie.
- Retirez la cocotte de la zone de cuisson.

Pour la baisse de la pression, les 3 possibilités suivantes sont proposées :

### a) Évacuation rapide de la vapeur



**Danger De la vapeur chaude s'échappe du couvercle.**

- Ne mettez jamais la main dans la vapeur.
- Tenez toujours les mains, la tête et le corps à distance de la zone dangereuse au-dessus du milieu du couvercle et de la fente de sécurité au bord du couvercle.
- Respectez ceci en particulier dans le cas d'une évacuation rapide au moyen du curseur de réglage.

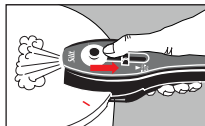


**Danger Lors de la cuisson de soupes, légumes secs, ragoûts, bouillon, abats et pâtes, le volume de remplissage de la casserole augmente par la formation d'écume.**

- N'évacuez jamais la vapeur de la casserole rapidement, lorsque vous cuisez des plats moussants ou en bouillie.

Ceux-ci pourraient s'échapper à travers la soupape principale en cas d'évacuation rapide de la vapeur.

- Laissez refroidir la cocotte.
- Vous éviterez ainsi d'être brûlé ou ébouillanté.



- Repositionnez doucement le curseur de réglage en position principale, jusqu'à ce que toute la vapeur soit sortie.
- Attendez jusqu'à ce que l'indicateur de pression soit de lui-même complètement revenu dans la poignée du couvercle.

### b) Laisser refroidir

- Attendez jusqu'à ce que l'indicateur de pression soit de lui-même complètement revenu dans la poignée du couvercle.



Cette méthode est adaptée pour les plats moussants ou en bouillie. Prévoyez un temps de cuisson un peu plus court, car les plats continuent de cuire encore un peu en cas de refroidissement lent.

### c) Refroidissement à l'eau

- Maintenez la cocotte sous l'eau courante, jusqu'à ce que l'indicateur de pression soit de lui-même revenu dans la poignée du couvercle.
- Ne dirigez pas le jet d'eau sur la poignée du couvercle. Vous serez ainsi certain que de l'eau froide n'arrivera pas dans la casserole en passant par la soupape de la poignée du couvercle.



Avec cette méthode, de la condensation se forme dans la casserole.

Celle-ci goutte sur les plats dont elle peut dégrader la couleur et les arômes.

N'utilisez donc cette méthode que dans des cas exceptionnels.

## 7.8 Ouvrir le Sicomatic® t-plus



Danger

**Le produit de cuisson brûlant peut former un souffle et gicler de façon explosive à l'ouverture de la cocotte, même après l'évacuation de la vapeur.**

→ Pour cela, secouez doucement la cocotte avant chaque ouverture.

Vous éviterez ainsi d'être brûlé ou ébouillanté par le giclement du contenu brûlant de la casserole.



Danger

**N'ouvrez jamais la cocotte en forçant.**

La cocotte ne peut être ouverte facilement que lorsqu'elle n'est plus sous pression.

→ N'apportez aucune modification aux dispositifs de sécurité.



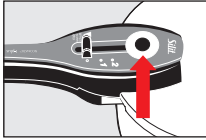
Danger

**Ne piquez jamais la viande brûlante que vous avez cuite avec la peau (par exemple la langue de bœuf).**

→ Laissez au préalable la viande refroidir.

Ainsi, le gonflement de la peau dû à la pression disparaît et vous évitez des brûlures provoquées par le giclement d'un liquide brûlant.

FR



- Assurez-vous que l'indicateur de pression soit complètement revenu dans la poignée du couvercle.
- Remettez doucement le curseur de réglage en position "OUVERT".
- Remuez doucement la cocotte.
- Poussez la poignée du couvercle vers la droite, jusqu'à ce que les repères sur le couvercle et la poignée du couvercle se trouvent exactement l'une au-dessus de l'autre.
- Retirez le couvercle de façon à ce que la vapeur puisse s'échapper loin du corps.



Si la cocotte est encore sous pression, dès que le curseur de réglage est remis en position "OUVERT", le dispositif de blocage de pression résiduelle est activé. Une ouverture sous pression est ainsi impossible.

- Dans ce cas, déplacez à nouveau le curseur de réglage rapidement en direction de l'indicateur de pression puis remettez-le en position initiale.

Le dispositif de blocage de pression résiduelle peut ainsi être libéré lorsque la cocotte n'est plus sous pression. La cocotte pourra alors être ouverte comme l'indique la description.

## 8 | Cuisiner avec les accessoires du Sicomatic® t-plus

Le Sicomatic® t-plus est particulièrement bien adapté pour la préparation de plats pour bébé.

### 8.1 Respecter les instructions pour la cuisson



Suivez aussi les instructions du *chapitre 7* pour cuisiner avec les accessoires.

Respectez impérativement les conseils de sécurité des *chapitres 2 et 7*.



Avertissement

#### **Versez toujours suffisamment de liquide pour la formation de vapeur.**

Vous vous assurez ainsi que le bord de la cocotte ne sera pas endommagé. Vous éviterez par ailleurs la détérioration de la cocotte ou de la zone de cuisson.

→ Respectez les quantités de remplissage prescrites : voir le *tableau au point 7.1*.

### 8.2 Cuisson avec le panier perforé (accessoire)

- Légumes
- Poisson
- Conserves
- Jus
- Aliments fragiles

#### **Cuisson de légumes :**

→ Pour la cuisson de légumes, versez la quantité de remplissage minimum de liquide prescrite directement au fond de la casserole.

Vous vous assurez ainsi qu'il y aura formation de vapeur et que la cocotte ne "cuira pas à sec".

→ Ajoutez à volonté des fines herbes, épices, etc. pour aromatiser.

→ Posez le panier perforé avec les légumes lavés dans la casserole.

Le panier sert à ce que les légumes n'entrent pas en contact avec l'eau, mais cuisent à la vapeur.

→ Ne remplissez la casserole qu'aux 2/3.

Vous serez ainsi sûr d'avoir un intervalle suffisant par rapport au couvercle, l'indicateur de pression et la soupape.

### 8.3 Cuisson avec le panier non perforé (accessoire)

- Surgelés
- Garnitures, par ex. riz
- Jus (comme récipient)

Voir cuisiner avec le panier perforé au point 8.2.

### 8.4 Cuisson directe dans la cocotte (viande)



→ Chauffez l'huile/la matière grasse dans le Sicomatic® t-plus ouvert.

→ Faites rissoler la viande sur tous les côtés.

→ Ajoutez de l'eau (en fonction de la recette).



Coupez les plus gros morceaux de viande. Le temps de cuisson en sera ainsi réduit.

FR

# 9 | Stériliser, mettre en conserve et centrifuger avec le Sicomatic® t-plus

## 9.1 Respecter les instructions pour la cuisson



Suivez aussi les instructions du *chapitre 7* pour stériliser, mettre en conserve et centrifuger. Respectez impérativement les conseils de sécurité des *chapitres 2 et 7*.



Avertissement

**Versez toujours suffisamment de liquide pour la formation de vapeur.**

Vous vous assurerez ainsi que le bord de la cocotte ne sera pas endommagé. Vous éviterez par ailleurs la détérioration de la cocotte ou du poste de cuisson.

→ Respectez les quantités de remplissage prescrites : voir le tableau au point 7.1.



Avertissement

**Laisser refroidir la casserole lentement**

→ Ne faites jamais sortir la vapeur rapidement lorsque vous stérilisez, faites des conserves ou centrifugez avec le Sicomatic® t-plus.

→ Ne refroidissez jamais la cocotte avec de l'eau.

Les objets en verre peuvent se briser lors d'une variation soudaine de température.

→ Fermez l'alimentation en énergie.

→ Retirez la cocotte de la zone de cuisson et laissez-la refroidir lentement.

→ Attendez jusqu'à ce que l'indicateur de pression soit de lui-même complètement revenu dans la poignée du couvercle, avant d'ouvrir la casserole.

Vous éviterez ainsi tout risque de coupure due à du verre brisé.

## 9.2 Stériliser



Danger

**Utiliser selon l'usage prévu**

→ N'utilisez le Sicomatic® t-plus que pour la stérilisation à usage domestique. N'utilisez jamais le Sicomatic® t-plus en tant que stérilisateur dans le domaine médical. Le Sicomatic® t-plus n'est pas conçu pour les températures de stérilisation requises dans le domaine médical.



**Veillez à ce que les pièces que vous désirez stériliser soient résistantes à la vapeur chaude jusqu'à 120 °C.**

Le Sicomatic® t-plus s'impose comme un stérilisateur domestique économique et idéal, car le seul coût est l'énergie utilisée.

**Possibilité d'utilisation :**

- Stérilisation de biberons, tétines en caoutchouc et bouchons en plastique
  - Stérilisation de nourriture pour bébé et verres à couvercle à vis
  - Stérilisation de bocaux (voir aussi le point suivant 9.3 "Préparer des conserves")
- Rincez les biberons, tétines en caoutchouc et bouchons en plastiques pour enlever tous les résidus de lait et bouillie.
- Placez les pièces avec l'ouverture vers le bas dans le panier perforé.



- Étalez les pièces dans le panier de telle façon qu'elles puissent être en contact du mieux possible avec la vapeur.
- Versez la quantité minimum d'eau pour la production de vapeur au fond de la cocotte.
- Posez le panier perforé dans la cocotte.
- Fermez la cocotte et sélectionnez la position de cuisson 2 avec le curseur de réglage.
- Cuisez avec une alimentation en énergie élevée.

La stérilisation commence seulement dès que le 2ème anneau blanc sur l'indicateur de pression est visible. La stérilisation dure environ 20 minutes.



#### **Stériliser correctement et efficacement**

- Veillez à ce que, pendant toute la stérilisation, le 2ème anneau blanc soit visible.
- Respectez impérativement le temps de stérilisation.
- Laissez refroidir la cocotte lorsque le temps de stérilisation est écoulé.
- Attendez jusqu'à ce que l'indicateur de pression soit de lui-même complètement revenu dans la poignée du couvercle.
- N'ouvrez la cocotte qu'à ce moment-là.

## 9.3 Conserves



### **Ne jamais trop remplir les bocaux de conserve**

Le volume du produit augmente pendant la cuisson. Si le volume du produit dans le bocal fermé est trop important, celui-ci peut éclater.

- Ne remplissez donc les bocaux au maximum que jusqu'à un doigt de largeur en dessous du bord. Vous éviterez ainsi tout risque de coupure due à du verre brisé.

- Stérilisez les bocaux avant la cuisson comme décrit au point 9.2.
- Remplissez les bocaux.
- Fermez les bocaux suivant les indications du fabricant.
- Versez la quantité minimum d'eau pour la production de vapeur au fond de la cocotte.
- Posez les bocaux dans la passoire ou dans le panier perforé.
- Fermez la cocotte et sélectionnez la position de cuisson désirée avec le curseur de réglage.
- Cuisez avec une alimentation en énergie élevée.
- Respectez pour le choix de la position de cuisson et le temps de stérilisation le tableau suivant.

**Temps de cuisson** (à titre de valeur indicative) :

Conserves	Position de cuisson	Temps de stérilisation en min.
Baies	1	5 – 8
Marmelades et confitures	1	1 – 2
Fruits à pépins	1	10
Fruits à noyau	1	8 – 10
Légumes, marinés	1	7 - 10
Légumes	2	20 - 25
Viande	2	25

- Laissez doucement refroidir la casserole lorsque le temps de cuisson est écoulé.
- Attendez jusqu'à ce que l'indicateur de pression soit de lui-même complètement revenu dans la poignée du couvercle.
- N'ouvrez la cocotte qu'à ce moment-là.

## 9.4 Jus



Avertissement

**Choisir la bonne taille de cocotte et ne jamais trop remplir la cocotte**

Pour l'extraction de jus, deux paniers seront posés dans la cocotte.

Le Sicomatic® t-plus ne pourra par conséquent être utilisé pour l'extraction de jus qu'à partir d'une contenance de 4,5 l.

En cas de remplissage trop important, les aliments peuvent s'échapper par la soupape régulatrice.

→ Ne remplissez le panier perforé supérieur au maximum que jusqu'à son sommet.

Vous éviterez ainsi d'être brûlé ou ébouillanté.

→ Versez la quantité minimum d'eau pour la production de vapeur au fond de la cocotte.

→ Remplissez le panier perforé avec le fruit préparé (sucré si besoin, coupé en morceaux ou écrasé).

→ Déposez d'abord le panier non perforé dans la cocotte puis le panier perforé avec le fruit.

→ Fermez la cocotte et sélectionnez la position de cuisson 2 avec le curseur de réglage.

→ Cuisez avec une alimentation en énergie élevée.

→ Respectez pour le choix de la position de cuisson et le temps de stérilisation le tableau suivant.

## 10 | Entretien et nettoyage

**Temps d'extraction de jus** (à titre de valeur indicative) :

Jus	Position de cuisson	Temps d'extraction de jus en min.
Baies	2	12
Fruits à noyau et rhubarbe	2	18
Fruits à pépins	2	25
Raisins	2	25
Tomates et concombres	2	18
Carottes	2	25
Betteraves rouges	2	25 - 35

- Laissez refroidir lentement la casserole.
- Attendez jusqu'à ce que l'indicateur de pression soit de lui-même complètement revenu dans la poignée du couvercle.
- N'ouvrez la cocotte qu'à ce moment-là.
- Soulevez les paniers brûlants avec précaution.
- Versez le jus brûlant dans des bouteilles bien lavées et réchauffées.
- Fermez les bouteilles avec des bouchons propres.

### 10.1 Nettoyer la cocotte

- Pour le nettoyage, utilisez de l'eau bien chaude et du produit vaisselle courant.
  - Laissez ramollir les restes de nourriture collés.
  - N'utilisez jamais de détergents abrasifs, de laine d'acier, ni le côté abrasif d'une éponge.
  - Si des restes de nourriture sont fortement incrustés, faites bouillir dans la cocotte un peu d'eau additionnée d'un produit d'entretien en poudre Silit.
  - Éliminez les taches rebelles avec le produit d'entretien liquide Silit.
  - Vous pouvez également laver la partie inférieure de la cocotte et les paniers au lave-vaisselle.
- Cela risque d'occasionner un changement de couleur au niveau des poignées en plastique ou de la surface Silar-gan®. Le fonctionnement n'en sera néanmoins pas altéré. Toutefois, nous conseillons un nettoyage à la main.
- Essayez bien l'ustensile de cuisine après rinçage.

FR

### 10.2 Nettoyer le couvercle et la soupape principale



**Ne jamais démonter le manche du couvercle pour le nettoyage**

- Ne démontez jamais vous-même le manche du couvercle, même pour effectuer un nettoyage en profondeur.
- Laissez votre magasin spécialisé se charger de démonter et de réinstaller le manche du couvercle.



### Laver le couvercle uniquement à la main

La température élevée et les produits chimiques utilisés lors d'un lavage au lave-vaisselle endommageraient les soupapes et les joints.

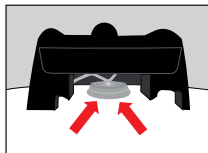
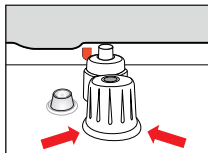
- Pour cette raison, toujours laver le couvercle à la main
- Retirez le joint caoutchouc.
- Rincez le joint caoutchouc sous l'eau courante chaude ou dans l'eau de vaisselle.
- Veillez à toujours laver le couvercle à la main.
- Rincez abondamment sous l'eau chaude les ouvertures de la soupape et d'évaporation.
- Vous serez sûr ainsi que les joints ne seront pas endommagés.

### Rincer la soupape principale en cas de salissures importantes

Quand des aliments passent par la soupape principale, des restes d'aliments restent collés dans la soupape principale. Ceci provoque des salissures et laisse des restes collés. Dans ce cas, la soupape principale doit être nettoyée à fond.

Il vous faut pour ce faire détacher la soupape principale.

### Détacher la soupape principale



- Poussez la soupape principale sur le côté et détachez la soupape.

- Rincez abondamment la soupape détachée sous l'eau chaude.

### Repositionner la soupape principale

- Dans le couvercle, mouillez le bord de l'ouverture de la soupape avec du produit vaisselle.

Cela facilitera le repositionnement de la soupape.

- Placez la soupape principale un peu en biais.
- Insérez la soupape en exerçant une légère pression tout en l'insérant dans l'ouverture de la soupape.

Vérifiez ensuite la soupape principale en la tournant pour qu'elle soit bien logée.

Les bords de la soupape principale doivent être positionnés de manière uniforme contre la partie inférieure et supérieure du couvercle (voir les illustrations).

## 10.3 Conservation

- Conservez le Sicomatic® t-plus rincé et sec dans un environnement propre, sec et abrité.
- Ne fermez pas la cocotte, mais placez plutôt le couvercle à l'envers dessus.



Danger

### N'utilisez que des pièces de rechange d'origine Sicomatic® t-plus.

→ Veuillez contacter votre magasin spécialisé.  
Vous obtiendrez ainsi la fonction et la sécurité de votre cocotte.



Danger

### Les dispositifs de sécurité empêchent les situations dangereuses.

→ N'apportez aucune modification aux dispositifs de sécurité.  
→ Respectez nos consignes de nettoyage et d'entretien.



Danger

### Maintenir la sécurité

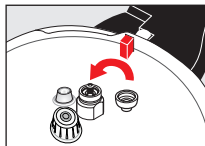
→ Contrôlez régulièrement le fonctionnement des dispositifs de sécurité.  
→ Voir aussi *le chapitre 6 "Avant chaque cuisson"*

### Joint caoutchouc

→ Remplacez le joint caoutchouc lorsqu'il est dur ("coloration brune"), cassant ou endommagé.  
→ Changez le joint caoutchouc après environ 400 processus de cuisson et au plus tard au bout de 2 années.  
→ Le nom "Sicomatic®" doit impérativement être gravé sur le joint caoutchouc.

Vous maintenez ainsi la fonction de sécurité du joint caoutchouc.

### Remplacer le capuchon protecteur d'arômes



→ Remplacez le capuchon protecteur d'arômes dès que celui-ci est endommagé.  
→ Changez le capuchon protecteur d'arômes après environ 400 processus de cuisson et au plus tard au bout de 2 années.  
→ Pour ce faire, retirez le capuchon protecteur d'arômes endommagé.  
→ Nettoyez tout d'abord la zone de l'indicateur de pression.  
→ Posez ensuite le capuchon protecteur d'arômes neuf.  
→ Pour cela, mettez le bord du capuchon protecteur d'arômes complètement au-dessus de l'axe.  
→ Vérifiez le bord du capuchon protecteur d'arômes. Il doit se trouver dans la rainure.

### Remplacer la soupape principale

→ Remplacez la soupape principale lorsqu'elle est endommagée.  
→ Changez la soupape principale après environ 400 processus de cuisson et au plus tard au bout de 2 années.  
→ Retirez la soupape principale et mettez en place la nouvelle soupape, comme décrit au *point 10.2 Nettoyer le couvercle et la soupape principale*.

## 12 | Comment remédier facilement à des pannes

### Que faire, si ...

### Ceci peut en être la cause

---

Le couvercle ne peut être fermé qu'avec difficultés.

→ Mauvais fonctionnement du joint caoutchouc.

---

Le curseur de réglage ne peut pas, après verrouillage, passer à la position de cuisson désirée (0, 1 ou 2).

→ Les poignées du couvercle et de la cocotte ne sont pas exactement l'une au-dessus de l'autre.  
→ L'indicateur de pression est surélevé et dépasse de la poignée.  
→ La poignée est endommagée

---

Le temps de cuisson est trop long

→ Alimentation en énergie trop faible.

---

Des gouttes d'eau et de vapeur s'échappent du bord du couvercle pendant toute la cuisson (un bref échappement n'est pas une panne et est sans importance).

→ Corps étranger au niveau du joint, du bord de la cocotte ou sur le bord intérieur du couvercle.  
→ Le joint caoutchouc est dur, cassant ou endommagé.  
→ Le joint dans la poignée du couvercle est endommagé.

---

L'indicateur de pression ne monte pas ou pas assez loin

→ Le curseur de réglage reste en position initiale.  
→ Alimentation en énergie trop faible.  
→ Il manque du liquide pour la formation de vapeur.  
→ Le joint caoutchouc est dur, cassant ou endommagé.

---

Des gouttes d'eau et de vapeur s'échappent en continu au niveau de l'indicateur de pression.

→ Le capuchon protecteur d'arômes est défectueux.

---

## Et comment y remédier

---

→ Frotter le bord supérieur de la cocotte avec une couche très fine d'une huile de table.

---

→ Positionner exactement les poignées du couvercle et de la cocotte l'une au-dessus de l'autre.

→ Enfoncer manuellement l'indicateur de pression.

→ Ouvrir à nouveau le couvercle et le capuchon protecteur d'arômes puis vérifiez l'indicateur de pression.

→ Veuillez contacter votre magasin spécialisé.

---

→ Mettre la cuisinière sur une position de chauffe plus élevée.

---

→ Ouvrir la cocotte et essuyer le joint caoutchouc, le bord de la cocotte et le bord intérieur du couvercle.

→ Mettre un joint caoutchouc neuf d'origine Sicomatic®.

---

→ Faire glisser le curseur de réglage sur la position de cuisson souhaitée.

→ Mettre la cuisinière sur une position de chauffe plus élevée.

→ Ouvrir la cocotte et ajouter du liquide.

→ Mettre un joint caoutchouc neuf d'origine Sicomatic®.

---

→ Mettre un capuchon protecteur d'arômes neuf d'origine Sicomatic® t-plus (*voir chapitre 11 "Entretien"*).

---

## Que faire, si ...

## Ceci peut en être la cause

---

Un filet de vapeur s'échappe en continu devant au niveau de la poignée du couvercle.

- Alimentation en énergie trop élevée.
- La soupape principale est sale ou collée.
- Le filtre à air est encrassé.

---

Un fort nuage de vapeur s'échappe soudainement devant au niveau de la poignée du couvercle pendant la cuisson.

- La soupape principale est sale ou collée.
- La sécurité de surpression a été enclenchée.

---

De l'eau ou de la vapeur s'échappe du bord du couvercle pendant le processus de cuisson.

- Le joint caoutchouc est dur, cassant ou endommagé.

---

Non-étanchéité spécialement sur la position de cuisson 1 : Le curseur de réglage est placé sur la position de cuisson 1 et de la vapeur s'échappe.

- L'alimentation en énergie est trop élevée.
- La soupape principale est sale ou collée.
- La soupape principale est endommagée.

---

Sifflement pendant la cuisson.

- Le capuchon protecteur d'arômes est fendu ou endommagé.

---

La poignée et le curseur de réglage deviennent brûlants.

- Joint de la poignée du couvercle endommagé ou fragilisé.
- Le capuchon protecteur d'arômes est défectueux.
- Le capuchon protecteur d'arômes n'est pas correctement installé.



## Et comment y remédier

---

- Réduire l'alimentation en énergie.
- Nettoyer la soupape principale (voir point 10.2 "Nettoyer le couvercle et la soupape principale").
- Nettoyer la zone de la sécurité de surpression.  
Malgré le nettoyage, de la vapeur continue de s'échapper :
- Veuillez contacter votre magasin spécialisé.

FR

- 
- Nettoyer la soupape principale (voir point 10.2 "Nettoyer le couvercle et la soupape principale").
  - Veuillez contacter votre magasin spécialisé.

- 
- Mettre la cuisinière sur une position de chauffe plus élevée.

- 
- Essayer de positionner le curseur de réglage sur la position de cuisson 2. Si l'échappement de vapeur s'arrête, l'alimentation en énergie était trop élevée pour la position de cuisson 1.  
Malgré le réglage en position de cuisson 2, la vapeur continue de s'échapper :
  - Nettoyer la soupape principale (voir point 10.2 "Nettoyer le couvercle et la soupape principale").
  - Mettre une soupape principale Sicomatic® t-plus d'origine neuve (voir point 10.2 "Nettoyer le couvercle et la soupape principale").

- 
- Mettre un capuchon protecteur d'arômes neuf d'origine Sicomatic® t-plus (voir chapitre 11 "Entretien").

- 
- Faire installer un nouveau manche de couvercle d'origine Sicomatic® t-plus.
  - Veuillez contacter votre magasin spécialisé.
  - Mettre un capuchon protecteur d'arômes neuf d'origine Sicomatic® t-plus (voir chapitre 11 "Entretien").
  - Le capuchon protecteur d'arômes n'est pas correctement positionné.

## Que faire, si ...

## Ceci peut en être la cause

---

Le couvercle ne peut pas être ouvert

- Il reste de la pression dans la cocotte.
- Le dispositif de blocage de pression résiduel est coincé (par ex. avec le curseur de réglage).

---

Le couvercle ne peut pas être ouvert (il n'y a pas de pression dans la cocotte)

- Le capuchon protecteur d'arômes est retourné. L'indicateur de pression n'est pas dans sa position initiale.
- Le capuchon protecteur d'arômes est endommagé ou déformé.
- Il s'est produit une sous-pression dans la cocotte pendant le refroidissement. La sécurité de surpression et la soupape principale sont collées.
- Le curseur de réglage ne peut pas être mis en position "OUVERT".

---

L'indicateur de pression reste en haut, bien qu'il n'y ait plus d'échappement de vapeur.

- Le capuchon protecteur d'arômes est retourné.
- Le capuchon protecteur d'arômes est déformé.
- L'indicateur de pression est collé.
- Casse du ressort de l'indicateur de pression.

---

La poignée du couvercle est endommagée.

- Mauvaise manipulation.

---

La poignée de la cocotte/du côté de la cocotte est desserrée.

- Signe d'usure

La poignée de la cocotte/du côté de la cocotte est endommagée.

- Mauvaise manipulation.

## Et comment y remédier

---

- Faire sortir la vapeur et laisser refroidir. N'ouvrir en aucun cas de force.
  - Débloquer le dispositif en tirant et poussant légèrement le curseur de réglage d'avant en arrière.
- 

→ Laisser refroidir la cocotte. Enfoncer manuellement l'indicateur de pression.

- Laisser refroidir la cocotte. Enfoncer manuellement l'indicateur de pression.
- Mettre un capuchon protecteur d'arômes neuf d'origine Sicomatic® t-plus (voir chapitre 11 "Entretien").

→ Veuillez contacter votre magasin spécialisé.

→ Veuillez contacter votre magasin spécialisé.

---

- Laisser refroidir la cocotte. Enfoncer manuellement l'indicateur de pression.
  - Laisser refroidir la cocotte. Enfoncer manuellement l'indicateur de pression.
  - Mettre un capuchon protecteur d'arômes neuf d'origine Sicomatic® t-plus (voir chapitre 11 "Entretien").
  - Sans forcer, faire bouger le curseur de réglage d'avant en arrière.
  - Laisser refroidir la cocotte. Enfoncer manuellement l'indicateur de pression. Veuillez contacter votre magasin spécialisé.
- 

- Faire installer un nouveau manche de couvercle d'origine Sicomatic® t-plus.
  - Veuillez contacter votre magasin spécialisé.
- 

- Resserrer la vis avec un tournevis.
- Installer une poignée de couvercle neuve d'origine Sicomatic® t-plus.

## 13 | Quelques astuces pour cuisiner avec le Sicomatic® t-plus / Tableau des temps de cuisson



Procédez selon les instructions du *chapitre 7*.  
Respectez impérativement les conseils de  
sécurité des *chapitres 2 et 7*.



Avertissement

**Versez toujours suffisamment de liquide  
pour la formation de vapeur.**

Vous vous assurerez ainsi que le bord de la cocotte ne  
sera pas endommagé. Vous éviterez par ailleurs la dété-  
rioration de la cocotte ou de la zone de cuisson.

→ Respectez les quantités de remplissage prescrites :  
*voir le tableau au point 7.1.*

### 13.1 Soupes et potées

**Idéal pour des soupes et potées avec de la viande**

**rôtie :** Lorsque les temps de cuisson de la viande et des  
légumes ne sont pas trop différents, la viande sera rissolée et les légumes ajoutés avec le jus.

Si les temps de cuisson sont très différents, on interrompt  
le processus de cuisson de la viande, on ajoute les légumes  
pour les dernières minutes de cuisson, de façon à ce  
qu'au final tout soit cuit ensemble et prêt en même temps.

**Pour les soupes et potées, respectez les règles suivantes :**

→ Cuire les plats moussants, comme par ex. les légumes  
secs et de la viande bouillie, dans la cocotte ouverte et  
écumer complètement avant la fermeture.

→ À la fin du temps de cuisson, laisser refroidir  
la cocotte, *voir point 7.7.*

**Temps de cuisson-valeurs indicatives :**

Les temps exacts de cuisson dépendent de la taille, de  
la fraîcheur et de la consistance de l'aliment à cuire. La  
source d'énergie, par ex. induction, gaz ou céramique a  
également une influence sur les temps de cuisson. Les  
temps de cuisson sont en principe valables pour 500 g.  
Sinon, il faut ajouter une quantité de liquide plus impor-  
tante. Un trempage n'est pas nécessaire pour ces temps  
de cuisson.

	Position de cuisson	Temps de cuisson en min. pour potée	Remarques
Haricots blancs	2	25	Cuire dans 1,5 l. de liquide
Haricots rouges, sec	2	65	Cuire dans 1,5 l. de liquide
Pois entiers, sec	2	45	Cuire dans 2,0 l. de liquide
Lentilles	2	10	Cuire la potée dans 2,5 l. de liquide, et la purée dans 1,5 l. de liquide

## 13.2 Légumes

Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs indicatives, à l'aide desquelles vous déterminerez rapidement vos propres temps de cuisson. Les temps de cuisson ne dépendent pas seulement de la qualité de l'aliment à cuire, mais aussi des points suivants :

- Plus les légumes seront coupés petits, plus le temps de cuisson sera court.
- Plus les légumes devront être croquants ou "al dente", plus le temps de cuisson sera court. Nous avons spécialement indiqué les temps pour "al dente" et pour "bien cuit".

→ Plus la quantité d'aliments à cuire est grande, plus le temps de cuisson sera long. Pour une cuisson "al dente", la quantité ne doit pas être trop grande, sinon l'extérieur sera effectivement "al dente", mais l'intérieur sera encore cru. Généralement, les petites différences de temps de cuisson ne jouent pas ou jouent seulement un rôle mineur. Pour les légumes, une seule minute peut pourtant transformer une cuisson "al dente" en "bien cuit".

Le temps de cuisson débute toujours avec le premier léger échappement de vapeur.

Pour les temps de cuisson suivants, les légumes sont mis dans le panier. Les légumes n'ont ainsi aucun contact avec l'eau et ne pourront donc pas être desséchés.



**En cas de doute:** mieux vaut pas assez cuit que cuit trop longtemps, car il est toujours possible de prolonger la cuisson, alors que de la bouillie ne redeviendra jamais "croquante".

**Temps de cuisson-valeurs indicatives :** Les temps de cuisson sont toujours indiqués pour 500 g.

Légumes frais	Position de cuisson	Temps de cuisson en		Remarques
		min. al dente	bien cuit	
Artichauts	1	30	35	entier
Épinards	1	0,5	3,5	Feuilles
Chou-fleur	1	3	5	Bouquet
Chou-fleur	1	7	10	entier
Haricot, vert	1	7	9	-
Brocoli	1	4	6	Bouquet
Champignons	1	1	3	-
Fenouil	1	13	17	coupé en deux
Petits pois, jeunes	1	3	5	-

Légumes frais	Position de cuisson	Temps de cuisson		Remarques
		en min. al dente	bien cuit	
Carottes	1	4	6	en rondelles
Pommes de terre	1	8	9	coupées en 4
Chou-rave	1	5	8	en tronçons
Poireau	1	2	4	en rondelles
Poivron	1	2	4	en lamelles
Choux de Bruxelles	1	7	9	entier
Salsifis	1	4	7	en tronçons
Céleri	1	2	4	en dés
Asperge blanche	1	2	5	entier
Asperge verte	1	3	5	entier
Tomates	1	2	4	entier
Chou blanc	1	10	13	coupé en six
Chou pommé frisé	1	6	9	coupé en six
Courgette	1	1	2	en croissant

Les types de légumes suivants sont adaptés pour une meilleure cuisson et pour la position de cuisson 2

Légumes frais	Position de cuisson	Temps de cuisson en min. bien cuits	Remarques
Choucroute bavaroise	2	4	-
Pommes de terre en robe des champs	2	14	60 - 80 g de pommes de terre
Chou rouge	2	4	fines lamelles
Choucroute	2	10	-

## 13.3 Viande

- La viande rôtie sera rissolée dans le Sicomatic® t-plus. La quantité de liquide nécessaire est ajoutée seulement après le déglçage.
- Si les morceaux sont trop gros, ils seront découpés et rissolés individuellement et posés l'un sur l'autre pour la cuisson finale.
- Viande bouillie et ragoûts seront cuits avec 1-1,5 l. de liquide dans le fond de la cocotte.
- Le temps de cuisson en lui-même dépend fortement de la qualité, de l'âge, de la nature et de la taille de la viande.

→ Le temps de cuisson débute dès que le 2ème anneau blanc de l'indicateur de pression devient visible et est toujours basé sur une quantité de 500 g.

**Important : écumer la viande bouillie et les ragoûts avant de fermer la cocotte. Laisser refroidir avant l'ouverture et faire échapper la vapeur très lentement.**

FR

**Temps de cuisson-valeurs indicatives :** Les temps de cuisson sont toujours indiqués pour 500 g.

	Position de cuisson	Temps de cuisson en min. bien cuits	Remarques, cuit
<b>Bœuf</b>			
Rôtis	2	30	en entier
Filets	2	18	en entier
Goulasch	2	20	gros dés
Roulades	2	17	en entier
Rôtis de bœuf mariné	2	25	en entier
Ragoûts	2	30	en entier
<b>Veau</b>			
Rôtis	2	25	en entier
Filets	2	14	en entier
<b>Agneau</b>			
Rôtis	2	25	en entier
Dos	2	5	en entier

	Position de cuisson	Temps de cuisson en min.	bien cuits	remarques, cuit
<b>Porc</b>				
Poitrines	2	15		en entier
Rôtis	2	25		en entier
Jambonneaux, frais	2	30		en entier
Jambonneaux, fumés	2	45		en entier
Filets	2	17		en entier
<b>Viande hachée</b>				
Poivrons farcis	2	15		avec grille
Rôtis de viande hachée	2	15		
Chou farci	2	15		
Quenelles	2	5		ø 2 cm
<b>Poulets</b>				
Blancs	2	8		en entier
Gigots	2	10		en entier
Poule à bouillon	2	20		environ 1 kg en entier
<b>Dinde</b>				
Blancs	2	20		en entier
Gigots	2	20		environ 1 kg en entier
<b>Oie</b>				
Blancs/gigots	2	30		en entier
<b>Canard</b>				
Blancs/gigots	2	15		en entier



	Position de cuisson	Temps de cuisson en min.	bien cuits	remarques, cuit
<b>Lapin</b>				
Rôtis	2	20		en entier
Gigots	2	30		en entier
Dos	2	10		en entier
<b>Cerf</b>				
Goulasch	2	15		gros dés
<b>Chevreuil</b>				
Rôtis	2	20		en entier
Gigots	2	25		en entier
Dos	2	20		en entier
<b>Sanglier</b>				
Rôtis	2	35		en entier
Goulasch	2	20		gros dés
Gigots	2	25		en entier
Dos	2	35		en entier

## 13.4 Poisson

Le court bouillon de poisson colle très fortement. **C'est pourquoi il faut évacuer la vapeur très lentement.** Dès que l'indicateur de pression est rentré dans la poignée du couvercle, enlever aussitôt le couvercle.

**Temps de cuisson-valeurs indicatives :** Les temps de cuisson sont toujours indiqués pour 250 g dans un panier perforé.

Poisson	Position de cuisson	Temps de cuisson en min. bien cuits	Remarques
Cabillaud	1	4	filet complet
Sébaste	1	4	filet complet
Filet de colin	1	11	en tranches
Lotte	1	5	filet complet
Thon	1	10	en tranches
Saumon sauvage	1	11	en tranches
Sandre	1	5	filet complet

## 13.5 Garnitures, fruits et desserts

**Temps de cuisson-valeurs indicatives :** Les temps de cuisson sont toujours indiqués pour 500 g.

Garnitures	Position de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Risotto	1	7	Ne pas évacuer la vapeur, mais laisser ensuite gonfler 3 minutes avec le couvercle fermé.
Boulettes au pain	1	7	Ne pas évacuer la vapeur, mais laisser ensuite gonfler 12 minutes avec le couvercle fermé.
Pâtes	2	0	À l'apparition du 2 <sup>ème</sup> anneau de l'indicateur de pression, retirer le Sicomatic® t-plus du poste de cuisson. Ne pas évacuer la vapeur, mais attendre 6 min. avant l'ouverture.
Riz - Basmati	1	2	1 portion de riz, 2 portions d'eau Ne pas évacuer la vapeur, mais laisser ensuite gonfler 12 min. avec le couvercle fermé.
Riz long grain de qualité supérieure	1	10	1 portion de riz, 2 portions d'eau

Fruits et desserts	Position de cuisson	Temps de cuisson en min.	Remarques
Compote de pommes sans morceaux	1	5	coupé en huit
Compote de pommes avec morceaux	1	4	coupé en six
Compote d'abricots	1	2	coupé en huit
Compote de poires	1	3	coupé en huit
Compote de cerises	1	2	-
Compote de prunes	1	2	coupé en deux
Compote de rhubarbe	1	3	en morceaux
Compote de groseilles à maquereau	1	3	-

FR

## 13.6 Cuisson en étage / cuisson de menus

Dans le Sicomatic® t-plus, avec les paniers, il est possible de cuire en même temps différents plats de tout un menu dans une même cocotte.

### Voici quelques astuces

→ La durée totale de cuisson de menus se base toujours sur le plat qui a le temps de cuisson le plus long. Le plat avec le temps de cuisson le plus long sera versé en premier. Si vous voulez préparer dans une cocotte un rôti avec un temps de cuisson de 25 minutes, des pommes de terre à l'eau avec 9 minutes de temps de cuisson et des légumes avec 5 minutes de temps de cuisson, interrompez la cuisson du rôti au bout de 16 minutes, placez le support de panier au-dessus du rôti et posez dessus le panier perforé avec les pommes de terres.

Au bout de 4 minutes supplémentaires de cuisson, ouvrez le Sicomatic® t-plus et posez le panier non perforé avec les légumes par-dessus. Cuire encore 5 minutes supplémentaires et le menu complet sera prêt.

→ Le temps de cuisson pour la viande pourra être réduit considérablement si la viande est coupée en morceaux. La viande sera cuite ainsi au bout de 10-15 minutes environ, donc à peu près en même temps que le riz, les pommes de terre ou les légumes, et vous n'avez pas besoin d'interrompre le processus de cuisson.

→ L'odeur ou le goût des aliments ne se mélangeront pas. Il n'y aura pas un mélange des arômes.

**Temps de cuisson-valeurs indicatives :** Les temps de cuisson sont toujours indiqués pour 500 g. Régler la position de cuisson en fonction de l'aliment à cuire.

Conseil	Temps de cuisson en min.	Cocotte	Support-d'insert	Temps de cuisson en min.	Panier perforé	Temps de cuisson en min.	Panier non perforé
Menu type 1*	17	Roulades de bœuf	x	4 - 6	Carottes	10	Riz
Menu type 2*	25	Rôti de porc	x	9	Pommes de terre vapeur	5	Chou-fleur
Menu type 3	11	Colin, 250 g, en portions	x	9	Pommes de terre vapeur	-	-

\*Pour les menus types 1 et 2, utiliser au moins 6,5 l dans la partie inférieure du Sicomatic® t-plus.

## 13.7 Produits surgelés et aliments complets

### Surgelés

Dans le Sicomatic® t-plus, les aliments surgelés se décongèlent rapidement en préservant les vitamines, les arômes et les minéraux.

Les temps de décongélation ou de début de décongélation se limitent en minutes, dépendant toutefois fondamentalement de la taille des aliments surgelés.

### Voici encore quelques astuces

- Les temps de démarrage de la cuisson de la viande surgelée sont un peu plus longs, les temps de cuisson un peu plus courts que pour de la viande fraîche.
- Les morceaux de viande petits et fins, comme par ex. les escalopes, côtelettes, mais aussi le goulasch, qui ont été congelés à l'unité, ne seront pas décongelés, mais rissolés encore congelés dans une graisse chaude, puis cuits comme à l'habitude.
- Les morceaux de viande gros et épais seront légèrement décongelés puis rissolés dans une matière grasse chaude ou - par ex. pour les bouillons de viande - mis directement dans l'eau bouillante.
- La volaille, déjà vidée et découpée, sera préparée comme une volaille fraîche.
- Le poisson surgelé sera cuit soit dans le panier sur la position de cuisson 1 ou directement cuit quelques minutes à la vapeur dans la matière grasse chaude dans la cocotte et cuit enfin avec la quantité de liquide habituelle en position de cuisson 1.
- Mettre les légumes non décongelés dans le panier. Verser la quantité habituelle d'eau pour la formation de vapeur directement dans la cocotte et cuire.

### Aliments complets

Différentes sortes de céréales, qui comme on le sait exigent un temps de cuisson très long et souvent un temps de trempage préalable de plusieurs heures, sont à la base d'une alimentation saine. Dans le Sicomatic® t-plus, ce long temps de cuisson pourra être réduit jusqu'aux 2/3. Généralement, le temps de trempage préalable n'est même plus nécessaire. Un autre avantage de la cuisson d'aliments complets dans le Sicomatic® t-plus est de préserver les vitamines et minéraux des grains complets lors de la cuisson en position 1 tout en économisant de l'énergie. Pour la cuisson des céréales, la règle générale est qu'il faut à peu près le double de la quantité de liquide que de céréales (donc pour 100 g de grains de céréales, 200 ml de liquide).

### Temps de cuisson-valeurs indicatives :

Les temps de cuisson sont toujours indiqués pour 200 g.

Type de céréale	Position de cuisson	Temps de cuisson en min.
Blé	I	30
Seigle	I	20
Orge pelée	I	23
Vert d'épeautre	I	15
Épeautre	I	15
Riz nature	I	10
Avoine pelée	I	5
Millet	I	10
Sarrasin	I	2

S'ajoutent pour quelques sortes de céréales des temps de trempage de 6 à 10 heures, des temps de gonflement de 10 à 30 min.

## 14 | Accessoires pour le Sicomatic® t-plus



**Panier non perforé, bas**  
ø 22 cm  
pour 4,5 | 6,5 l. Sicomatic®  
t-plus  
8031.7011.01



**Panier en porcelaine**  
Ø 21 cm  
1529.4001.01



**Panier perforé, bas**  
ø 18 cm  
pour 2,5 l. Sicomatic® t-plus  
8018.7011.01  
ø 22 cm  
pour 4,5 | 6,5 l. Sicomatic®  
t-plus  
8032.7011.01



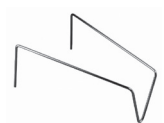
**Panier inox**  
Ø 19 cm  
1529.6022.01



**Panier perforé, haut**  
ø 22 cm  
pour 4,5 | 6,5 l. Sicomatic®  
t-plus  
8033.7011.01



**Minuteur SicoControl**  
0068.0035.01



**Support de panier**  
ø 22 cm  
pour 4,5 | 6,5 l. Sicomatic®  
t-plus  
0066.6000.01



**Tamis**  
ø 22 cm  
pour 4,5 | 6,5 l. Sicomatic®  
t-plus  
7022.6022.01



**Produit d'entretien – liquide**  
0051.8888.01

**Produit d'entretien – poudre**  
0051.0010.01

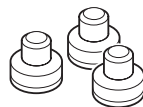
## 15 | Pièces de rechange pour le Sicomatic® t-plus



### Poignée de la casserole

ø 18 cm, pour 2,5 l  
9253.9002.01  
ø 22 cm, pour 3,0 l  
9253.9003.01  
ø 22 cm, pour 4,5-6,5 l  
9253.9004.01

### Pièces d'usure



Couvercle de protection des arômes  
3 pièces  
9524.8020.01

FR

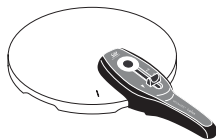


### Anse de la cuve avec protection contre les flammes (système à vis)

ø 18 cm  
9252.9302.01  
ø 22 cm  
9252.9304.01



Joint caoutchouc Sicomatic®  
ø 18 cm  
9067.8900.01  
ø 22 cm  
9067.8901.01



### Couvercle

ø 18 cm  
8007.6021.11  
ø 22 cm  
8008.6021.11



Soupape de travail  
**H09F**  
9522.8802.01



### Poignée du couvercle, complet

9249.8902.01

## 16 | Garantie

### La prestation de garantie

Nous garantissons (en cas d'utilisation normale et conforme de la batterie de cuisine pour un usage privé) une durée de vie de la surface Silargan® en céramique de 30 ans à compter de la date d'achat. Le couvercle (y compris les composants), les poignées, le joint en caoutchouc et le couvercle de sécurité des arômes, ainsi que le bord verseur en chrome sont exclus de la garantie, car ces pièces n'ont pas de surface Silargan® en céramique.

Le service de garantie consiste à échanger des pièces dont la surface en Silargan® est défectueuse pendant la période de garantie et à les remplacer par d'autres sans défauts. Une surface Silargan® défectueuse ne doit pas être confondue avec des signes d'usure liés à une utilisation normale comme des rayures et des éraflures, etc. d'ordre purement visuel, et dans ce cas, il n'y a aucune garantie.

Tant que le même modèle figure dans le programme de livraison, la pièce défectueuse est remplacée par une autre du même modèle. Si le modèle ne figure plus dans le programme de livraison de Silit, la pièce défectueuse est remplacée par une autre similaire qui figure dans le programme de livraison de Silit.

### L'exclusion de garantie

La garantie sera refusée pour les dommages imputables aux raisons suivantes : le non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien énoncées dans le mode

d'emploi, la surchauffe, l'utilisation inappropriée et incorrecte, l'absence d'entretien ou la négligence (par ex. le lavage avec des produits abrasifs), des signes de chocs de tous types (par ex. chute sur le sol, coup), des signes mécaniques, chimiques ou physiques sur la surface à cause d'une utilisation non conforme, des réparations non conformes, le montage de pièces de rechange qui ne correspondent pas à celles d'origine.

### La réclamation en garantie

La réclamation en garantie n'est recevable que sur présentation d'un justificatif d'achat daté. La garantie prend effet à partir de la date d'achat.

### Garant

Silit-Werke GmbH & Co. KG  
Neufraer Str. 6  
D-88499 Riedlingen

### Note sur les droits légaux du consommateur

Cette garantie n'impose pas de restriction sur les droits légaux que le consommateur peut invoquer à l'encontre du vendeur si la marchandise n'était pas exempte de défaut au moment du transfert de risque (par ex. amendement, résiliation, réduction et indemnisation).

Nous assurons une garantie de livraison de 10 ans pour les pièces de rechange après l'arrêt de la production.



# 17 | Déclarations de conformité Sicomatic®

## 17.1 Déclaration de conformité CE

Silit Werke GmbH & Co.KG  
Postfach 1352  
D-88493 Riedlingen

FR

attestons que les autocuiseurs

**Sicomatic® econtrol** **Sicomatic® t-plus** **Sicomatic® classic** **Biomatic® eco** **Bio-Fadal®**  
sont conformes aux normes et directives européennes harmonisées suivantes :

<b>Directive CE :</b>	97/23/EG
<b>Contrôle conception :</b>	Module B (Vérification du modèle type CE)
<b>Contrôles production :</b>	Module A (Vérification interne du modèle type)
<b>Organisme de certification :</b>	TÜV Rheinland LGA Products GmbH Tillystraße 2 D-90431 Nuremberg ID 0000044918
<b>Norme :</b>	DIN EN 12778 autocuiseurs DIN EN 82079-1 établissement des instructions d'utilisation

Lieu et date de délivrance  
Riedlingen – 18.05.2015

Nom, fonction et signature de la personne habilitée  
**Dipl.-Ing. (FH), Josef Paukner**  
Gérant



## 17.2 Déclarations de conformité pour les objets d'utilisation courante qui sont en contact avec les aliments

Vous trouverez ces déclarations de conformité via le lien suivant :

<http://www.wmf.com/de/rechtliches/konformitaetserklaerungen.html>

# Índice

<b>1   Resumen de ventajas de una Sicomatic® t-plus</b>	<b>4 - 5</b>
<b>2   Indicaciones de seguridad importantes</b>	<b>6 - 8</b>
2.1 Uso previsto y mantenimiento seguro de la olla	6
2.2 Cómo cocinar de forma segura con la Sicomatic® t-plus	8
<b>3   Antes del primer uso</b>	<b>9</b>
<b>4   Detalles de la Sicomatic® t-plus</b>	<b>10</b>
<b>5   La seguridad quintuple de su Sicomatic® t-plus</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6   Antes de cada uso</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7   Cocinar con la Sicomatic® t-plus</b>	<b>15 - 22</b>
7.1 Llenado de la olla	15
7.2 Cierre de la olla	17
7.3 Utilización de los tres niveles de cocción de ajuste fijo	17
7.4 Cómo manipular con seguridad la olla caliente	18
7.5 Ajustar el nivel de cocción, purgar el aire y cocción rápida	19
7.6 Cocer	19
7.7 Salida de vapor/enfriamiento	20
7.8 Apertura de la Sicomatic® classic	21
<b>8   Cocinar con la Sicomatic® classic</b>	<b>23</b>
8.1 Tenga en cuenta las instrucciones para cocinar	23
8.2 Cocción en interior perforado (accesorios)	23
8.3 Cocción en interior no perforado (accesorios)	23
8.4 Cocción en el fondo de la olla (carne)	23

<b>9</b>	<b>Esterilizar, concentrar y exprimir con la Sicomatic® t-plus</b>	<b>24 - 27</b>
9.1	Tenga en cuenta las instrucciones para cocinar	24
9.2	Esterilizar	24
9.3	Cocinar	25
9.4	Exprimir	26
<b>10</b>	<b>Cuidado y limpieza</b>	<b>27 - 28</b>
10.1	Limpieza de la olla	27
10.2	Limpiar la tapa y la válvula de servicio	27
10.3	Almacenamiento	28
<b>11</b>	<b>Mantenimiento</b>	<b>29</b>
<b>12</b>	<b>Así de fácil se resuelven los fallos</b>	<b>30 - 35</b>
<b>13</b>	<b>Consejos: Cocinar con la Sicomatic® t-plus / tablas de tiempos de cocción</b>	<b>36 - 45</b>
13.1	Sopas y estofados	36
13.2	Verdura	37
13.3	Carne	39
13.4	Pescado	42
13.5	Guarniciones, fruta y postres	43
13.6	Cocción en torre / cocción de menú	44
13.7	Alimentos congelados y alimentos integrales	45
<b>14</b>	<b>Accesorios Sicomatic® t-plus</b>	<b>46</b>
<b>15</b>	<b>Repuestos Sicomatic® t-plus</b>	<b>47</b>
<b>16</b>	<b>Garantía</b>	<b>48</b>
<b>17</b>	<b>Declaraciones de conformidad Sicomatic®</b>	<b>49</b>
17.1	Declaración de conformidad CE	49
17.2	Declaraciones de conformidad para los artículos de consumo que entran en contacto con alimentos	49

# 1 | Resumen de ventajas de su nueva Sicomatic® t-plus

## **1. Manejo fácil y revolucionario**

Toda la técnica en el asa ergonómica: Tanto el cierre como el ajuste del nivel de cocción pasando por la salida del vapor. Todas las funciones se pueden manejar con una mano - basta una ligera presión con el dedo.

## **2. Seguridad sin igual**

La mayor seguridad posible gracias a varios dispositivos de seguridad independientes. No se puede abrir por descuido cuando está bajo presión. Asas de plástico termorresistentes y cubiertas protectoras contra llamas en las asas de la olla.

## **3. Sistema de válvula de triple seguridad exclusivo y exento de mantenimiento**

La avanzada tecnología de la válvula asegura una cocción sana y segura. El vapor se descarga de manera suave y uniforme.

## **4. Sistema hermético**

El sistema hermético está compuesto por la válvula de servicio transparente y el sistema cerrado de indicación de presión. El sistema hermético evita escapes innecesarios de vapor, y hace que se requiera menos agua de cocción; de este modo, la Sicomatic® ofrece tiempos de cocción previa y posterior más cortos y con menos consumo de energía. El método de cocción hermético completamente cerrado protege contra la pérdida de aroma y permite que se conserven las vitaminas y los oligoelementos importantes.

## 5. Tres niveles de cocción de ajuste fijo con sistema automático de temperatura

- **Nivel 0 - Cocción sin presión.** Cocción normal sin presión. Ahorra agua y energía en comparación con la cocción convencional.
- **Nivel I – Nivel de cocción moderado.** Para cocer al vapor y estofar alimentos con tiempos de cocción cortos, como por ejemplo pescado y verdura. La temperatura se limita automáticamente a aprox. 109°C (0,4 bar = 40 kPa).
- **Nivel II – Nivel de cocción rápido.** Para cocer y guisar alimentos con tiempos de cocción prolongados, como por ejemplo carne y potajes. La temperatura se limita automáticamente a aprox. 119°C (0,9 bar = 90 kPa).

## 6. Limpieza sencilla

La válvula de servicio transparente de escaso mantenimiento no se ha de retirar ni desmontar para su fácil limpieza. Basta con enjuagar y lavar la válvula con agua corriente.

## 7. Indicador de presión grande y bien visible

## 8. Progresista - Diseño atractivo, ergonomía óptima y diversidad de materiales para todos los gustos

- Silargan®: superficie cerrada sin poros. Sin níquel. Made in Germany.
- Acero inoxidable: también para cocinas de inducción.

## 9. Muchos tamaños y modelos apropiados para el uso doméstico

### Prácticos insertos especiales

Como complemento de nuestra Sicomatic® t-plus usted recibe diversos interiores para obtener los mejores resultados de cocción; por ejemplo, interior perforado para pescado o verdura, interior sin agujeros para descongelar alimentos, exprimir o concentrar y otros accesorios.

## 10. Sello de calidad que garantiza la seguridad comprobada por el TÜV



## 11. 10 años de garantía de entrega sobre los repuestos



## 12. Made in Germany

## 2 | Advertencias de seguridad importantes

Lea cuidadosamente estas indicaciones antes de usar el producto. Asegúrese de que la Sicomatic® t-plus sea utilizada únicamente por personas que estén familiarizadas con las instrucciones de uso.

Conserve las instrucciones de uso para posteriores consultas.

### Símbolos de aviso



Peligro

Este símbolo advierte acerca de peligros inmediatos que podrían ocasionar lesiones graves (por ejemplo, a causa de vapor y de superficies calientes).



Advertencia

Este símbolo advierte acerca de posibles riesgos que podrían ocasionar lesiones graves.



Si no se tienen en cuenta las indicaciones, podrían producirse fallos durante el uso de su Sicomatic® t-plus.



En estas instrucciones de uso, las referencias cruzadas se identifican con este símbolo o *letra cursiva*.



Estos consejos le proporcionan indicaciones importantes para un uso sin inconvenientes de su Sicomatic® t-plus.

### 2.1 Uso previsto y mantenimiento seguro de la olla



Peligro

#### Utilizar según el uso previsto

- Utilice la Sicomatic® t-plus solo conforme a lo previsto para la cocción de alimentos.
- Nunca coloque la Sicomatic® t-plus dentro de un horno caliente.
- Nunca fría alimentos bajo presión con aceite.
- Utilice la Sicomatic® t-plus solo para la esterilización en el hogar.  
Nunca utilice la Sicomatic® t-plus como esterilizador en el campo de la medicina.  
La Sicomatic® t-plus no está diseñada para alcanzar la temperatura de esterilización requerida en el campo de la medicina.
- Utilice la Sicomatic® t-plus solo en cocinas adecuadas cuyas formas de calentamiento se mencionen en las instrucciones de uso.

#### Acero fino inoxidable



Glass ceramic



Electro



Gas



Induction

#### Silargan®



Glass ceramic



Electro



Gas



Induction

→ Nunca caliente al máximo nivel la olla vacía o sin vigilancia. Tenga en cuenta las instrucciones de uso del fabricante.

De este modo se asegurará que la batería de cocina no se dañe a causa de un calentamiento excesivo, especialmente en el caso de cocinas de inducción.



Peligro

### **Los dispositivos de seguridad evitan situaciones peligrosas.**

- No realice ninguna modificación ni manipulaciones en la olla ni en sus dispositivos de seguridad.
- Utilice la tapa de la Sicomatic® t-plus solo con la parte inferior correspondiente de la Sicomatic® t-plus.
- Nunca combine los componentes de la Sicomatic® t-plus con los de otros productos.



Peligro

### **Mantener la seguridad**

- Controle las válvulas antes de cada uso para asegurarse de que no estén obstruidas.
- Si fuera necesario, limpie las válvulas antes de utilizar la Sicomatic® t-plus.
- Tenga en cuenta nuestras indicaciones de limpieza y mantenimiento.
- No utilice la Sicomatic® t-plus si alguno de sus componentes o la propia Sicomatic® t-plus presentan daños o deformaciones, o si su funcionamiento no corresponde con las descripciones presentes en las instrucciones de uso.
- Póngase en contacto con su distribuidor en caso de que requiera reparaciones.
- Si las asas de la olla se han aflojado, simplemente apriete sus tornillos con un destornillador.

→ Reemplace las asas que presenten grietas o no apoyen correctamente.

→ Utilice únicamente repuestos originales de la Sicomatic® t-plus.

→ Someta a su Sicomatic® t-plus al menos cada 10 años a un control por parte de un representante autorizado.

## 2.2 Cocinar con seguridad con la Sicomatic® t-plus



Peligro

**En la olla se produce alta presión durante la cocción.**

→ Asegúrese de que la olla esté correctamente cerrada.



Peligro

**Las superficies externas de la olla se calientan hasta 130°C.**

- Utilice guantes de protección apropiados.
- Durante la cocción nunca toque con las manos las superficies calientes de la olla.
- Empuje o tome la olla caliente únicamente desde las asas y con firmeza.
- Mueva la Sicomatic® t-plus con cuidado cuando esté bajo presión.
- No toque a ninguna persona con la olla caliente.
- Apoye la Sicomatic® t-plus caliente solamente sobre superficies resistentes al calor (nunca sobre plástico, etc.).
- Abra y cierre la Sicomatic® t-plus únicamente por los mangos.
- Nunca deje la Sicomatic® t-plus sin supervisión mientras esté en uso.
- Mantenga a los niños alejados mientras esté utilizando la Sicomatic® t-plus.



Peligro

**Por la tapa sale vapor caliente.**

- Nunca ponga la mano en el vapor.
- Mantenga las manos, la cabeza y el cuerpo alejados del área de peligro por encima del centro de la tapa y de la ranura de seguridad en el borde de la tapa.



Peligro

**Nunca llene la olla de más.**

- Si llena la olla de más, los alimentos calientes podrían salir a través de la válvula de servicio.
- Por lo tanto, llene la olla como máximo hasta 2/3 de su contenido neto.
- Llene la olla como máximo hasta la mitad de su contenido neto cuando cocine alimentos que se hinchen o que produzcan mucha espuma, como por ejemplo sopas, legumbres, potajes, caldos, entrañas o pastas.



Peligro

**Nunca abra la olla con violencia.**

- La tapa solo se puede abrir con facilidad si la olla está sin presión.
- No efectúe ningún tipo de modificaciones en los dispositivos de seguridad.



Peligro

**Los alimentos calientes pueden formar burbujas y saltar con violencia en forma de explosión al abrirse la olla, incluso aunque ya se haya dejado salir el vapor.**

- Por eso se recomienda sacudir ligeramente la olla antes de abrirla.
- De este modo se evitan quemaduras y escaldaduras provocadas por contenidos calientes de la olla que salten con violencia.



Peligro

**No pinche ningún trozo de carne caliente que haya cocinado con la piel (lengua de buey, por ejemplo).**

- Primero deje que la carne se enfríe.
- De este modo, la piel inflada por la presión se desinfla y se evitan quemaduras ocasionadas por líquidos calientes que salten con violencia.



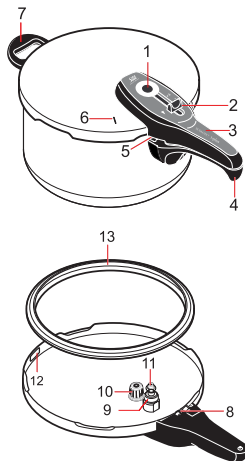
### 3 | Antes del primer uso

- Retire todos los adhesivos y colgantes.
- Llene la olla con 2/3 de agua y agregue 2 - 3 cucharadas de vinagre de mesa.
- Haga hervir el agua con vinagre en la olla sin tapa durante 5 a 10 minutos.
- A continuación lave muy bien todas las partes a mano.
- Seque bien seguidamente la batería.



En cocinas de inducción puede producirse un ruido. No se preocupe, es algo técnico y no indica ningún defecto de su cocina o de la Sicomatic® t-plus.

## 4 | Detalles de la Sicomatic® t-plus



### 1. Indicador de presión

visible, grande, con bloqueo de presión residual integrado.

### 2. Regulador deslizante/regulador de cocción monomando

extra grande y fácil de sujetar, para ajustar con comodidad el nivel de cocción deseado y abrir la olla con facilidad.

### 3. Mango de la tapa

con regulador deslizante e indicador de presión.

### 4. Mango cuerpo

el práctico mango de seguridad con boquilla ignífuga se sujeta con comodidad y evita que se resbale por accidente.

### 5. Marca en el mango

para colocar correctamente la tapa.

### 6. Marca en la tapa

para colocar correctamente la tapa.

### 7. Asa cuerpo

con boquilla ignífuga y abertura de sujeción para una manipulación segura.

### 8. Perno de seguridad con resorte

el perno de seguridad rojo evita la formación de presión cuando los mangos no están uno sobre el otro conforme a lo previsto.

### 9. Caperuza protectora de aroma

para indicación de presión, con protección de aroma.

### 10. Válvula de servicio transparente

regula la presión conforme al ajuste del nivel de cocción.

### 11. Dispositivo de descarga de presión

con sistema integrado de cocción automática y prevención de vacío.

### 12. Ranura de seguridad

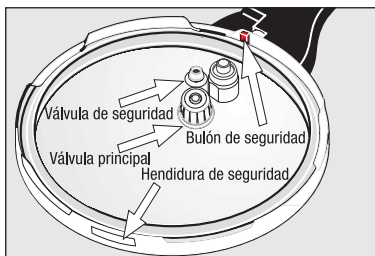
"salida de seguridad" en el borde de la tapa, sirve como dispositivo de seguridad adicional.

### 13. Junta de goma

para cerrar herméticamente la olla y la tapa.

## 5 | La seguridad quintuple de su Sicomatic® t-plus

La Sicomatic® t-plus que usted ha adquirido es un aparato técnicamente avanzado, respaldado por décadas de experiencia en fabricación y desarrollo de ollas rápidas.



### 1. Válvula de servicio transparente

Si se excede la presión prevista para el nivel de cocción seleccionado, la válvula de servicio transparente se abre y el vapor en exceso sale por delante a través de la abertura del mango de la tapa. Es decir, que la presión demasiado alta se elimina de manera automática. Tenga en cuenta que por motivos de funcionamiento y seguridad solamente puede utilizarse la válvula de servicio transparente con la denominación Sicomatic® H09F.

### 2. Dispositivo de descarga de presión con sistema integrado de cocción automática

**a) Función de cocción automática** La válvula se puede mover cuando no hay presión. Por lo tanto, después de la cocción rápida en la Sicomatic® t-plus se expulsa de manera automática el oxígeno atmosférico redundante y perjudicial para los alimentos (purga automática de aire).

### b) Funcionamiento como dispositivo de descarga de presión

El dispositivo de descarga de presión no se activa en caso de funcionamiento normal. Solo se activa cuando falla la válvula de servicio transparente y la presión continúa aumentando. En ese caso sale una mayor cantidad de vapor por la abertura de descarga del mango de la tapa.

ES

### 3. Ranura de seguridad

La denominada "salida de seguridad" en el borde de la tapa funciona como dispositivo de seguridad adicional únicamente si la válvula de servicio transparente y el dispositivo de descarga de presión dejan de funcionar. En cuanto se produce una presión excesiva, la junta de goma situada en la ranura de seguridad es empujada con tanta potencia hacia fuera que el vapor puede salir.

### 4. Bloqueo de presión residual

El bloqueo de presión residual integrado en el indicador de presión se alza incluso en caso de presión reducida: el indicador de presión queda a la vista. La olla puede desbloquearse y abrirse únicamente cuando el indicador de presión se ha introducido nuevamente por completo en el mango de la tapa. De este modo se evita cualquier abertura accidental bajo presión.

### 5. Sistema de bloqueo

Si los mangos no están uno sobre el otro conforme a lo previsto, la tapa no queda cerrada. De este modo no puede elevarse la presión. El perno de seguridad rojo en el mango de la tapa evita adicionalmente que en caso de que la tapa no esté cerrada correctamente se forme presión y escape vapor.

## 6 | Antes de cocinar

La Sicomatic® t-plus cumple con las exigencias de la directiva de la CE 97/23/CE. En su mayor parte se superan las exigencias en cuanto a los dispositivos de seguridad establecidos por la ley.

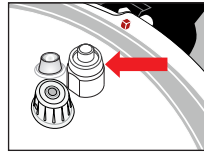


Advertencia

**Compruebe los dispositivos de seguridad antes de usar su Sicomatic® t-plus.**

De este modo se evitan situaciones peligrosas durante su utilización.

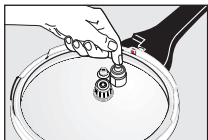
### Controle la caperuza protectora de aroma



Si la caperuza protectora de aroma está dañada o mal colocada, puede producirse un escape de vapor caliente o salir vapor de golpe. En este caso puede dañarse el mango de la tapa.

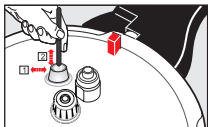
- Compruebe que la caperuza protectora de aroma esté correctamente colocada (véase la fig.).
- Compruebe que no haya daños en la caperuza protectora de aroma (grietas, agujeros, deformaciones, decoloraciones marrones).
- Si la caperuza protectora de aroma está dañada, no debe utilizar la olla.
- Utilice únicamente repuestos originales de la Sicomatic® t-plus.

### Compruebe el indicador de presión



- Para comprobar si se mueve, presione con el dedo el indicador de presión situado en la caperuza protectora de aroma.
- Arrastre simultáneamente el regulador deslizante a la posición "APERTURA"

### Compruebe el dispositivo de descarga de presión



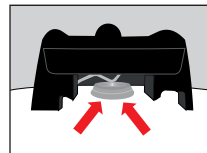
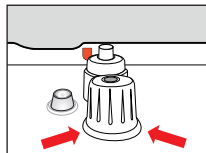
Un dispositivo de descarga de presión sucio o tapado puede provocar un escape súbito de vapor a través de la ranura de seguridad.

En cocinas a gas, el escape de vapor podría hacer que se apague la llama y que se produzca una fuga descontrolada de gas en la zona de cocción.

- Compruebe que el dispositivo de descarga de presión (1) pueda moverse sin obstáculos.
- Ejercer una ligera presión, por ejemplo con un palito, para comprobar que la bola puede moverse (2).

Así evita una salida no deseada de vapor.

### Controle la válvula de servicio



Una válvula de servicio sucia o tapada puede provocar la reacción del dispositivo de descarga de presión.

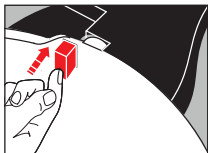
- Controle el estado de la válvula de servicio para asegurarse de que no está sucia y que se encuentra en la posición correcta.

Los bordes de la válvula de servicio deben quedar ubicados de manera uniforme alrededor de la parte inferior y superior de la tapa (véanse imágenes).

- Si fuera necesario, limpie la válvula de servicio.

De este modo evitará una salida inesperada y más intensa de vapor a través de la abertura de descarga del mango de la tapa.

### Comprobar el perno de seguridad



Si los mangos no están uno sobre el otro conforme a lo previsto, el perno de seguridad rojo evita la formación de presión en la olla.

- Compruebe la suavidad de movimiento del perno de seguridad con resorte.
- Presione para ello ligeramente el perno de seguridad.

### Controle la junta de goma

→ Compruebe que no haya daños en la junta de goma. A través de una grieta en la junta de goma el vapor podría salir de golpe y por lo tanto producirse un escape de vapor caliente.

- Reemplace la junta de goma en caso de que esté dura ("coloración marrón"), resquebrajadiza o dañada.
- Reemplace la junta de goma después de aproximadamente 400 cocciones y a más tardar cada dos años.
- Utilice únicamente repuestos originales de la Sicomatic® t-plus.

Es imprescindible que en la junta de goma esté grabado el nombre "Sicomatic®".

- Compruebe si la junta de goma apoya sobre el borde interior de la tapa.

De este modo se asegura el funcionamiento correcto y la seguridad de su olla.

### Controle las asas

- Compruebe que no haya daños en las asas.
- Reemplace las asas dañadas antes de usar la olla.
- Utilice únicamente repuestos originales de la Sicomatic® t-plus.
- Compruebe que las asas estén firmemente apretadas a la olla.
- Apriete los tornillos de fijación con suavidad.

De este modo se evita que el asa se parta o se suelte y que la olla sufra daños y se deforme a causa de una caída.

## 7 | Cocinar con la Sicomatic® t-plus



### Mantenimiento de la olla y de la cocina

→ No golpee los utensilios de cocina contra el borde vertedor.

De este modo se asegura de no dañar el borde vertedor.

→ Eche sal únicamente cuando el agua esté en ebullición y revuelva.

De este modo, el fondo de la olla no se verá afectado por la sal.

→ Nunca deslice ni empuje su batería de cocina sobre la superficie vitrocerámica.

De este modo evitará arañazos en el lugar de cocción a causa de restos de suciedad entre el fondo de la batería de cocina y la superficie vitrocerámica.



### En caso de uso en cocinas a gas:

→ Asegúrese de que la llama nunca esté más alta que el fondo de la olla.

De este modo se asegura de que no se produzcan daños en las asas y en las juntas.

## 7.1 Llenado de la olla



Peligro

### Tenga en cuenta las cantidades máximas de llenado; nunca llene la olla de más.

Si la olla está llena de más podrían producirse fugas de agua, productos en cocción o alimentos calientes a través de la válvula de servicio.

En cocinas a gas, esto podría hacer que se apague la llama y que continúe saliendo gas en la zona de cocción.

→ Por lo tanto, llene la olla como máximo hasta 2/3 de su contenido neto.

→ Llene la olla como máximo hasta la mitad de su contenido neto cuando cocine alimentos que se hinchen o que produzcan mucha espuma, como por ejemplo sopas, legumbres, potajes, caldos, entrañas o pastas.

De este modo se protegerá contra quemaduras y escaldaduras.



Advertencia

### Evite daños provocados por cantidades de llenado demasiado reducidas.

Una cantidad de llenado demasiado reducida puede provocar el sobrecalentamiento de la olla y, por consiguiente, daños en la batería de cocina y en la zona de cocción.

→ Llene siempre con una cantidad de líquido suficiente para que se forme vapor.

→ Asegúrese de contar con una cantidad de líquido suficiente ante todo en caso de comidas espesas.

De este modo se asegurará de que la olla no "cocine en seco" y evitará daños en la olla y en la zona de cocción.

ES

### Cantidades de llenado preestablecidas:

Tamaño Sicomatic® (contenido neto)	Cantidad de llenado mínima para la generación de vapor	Máxima cantidad de llenado (2/3 del contenido neto*)	Máx. cantidad de llenado para alimentos que se hinchen o que produzcan mucha espuma (1/2 del contenido neto*)
2,5 l	1/8 l Agua	1,7 l	1,3 l
3,0 l	1/4 l Agua	2,0 l	1,5 l
4,5 l	1/4 l Agua	3,0 l	2,3 l
6,5 l	3/8 l Agua	4,3 l	3,3 l

\* Consulte la escala medidora en el interior de la olla

- Vierta la cantidad requerida de líquido en el fondo de la olla.
- Utilice agua, caldo, salsa, etc.
- Añada los alimentos de manera directa o coloque el interior con los alimentos.
- Seleccione una zona de cocción adecuada para el tamaño de la olla.

Dependiendo de la receta, es posible que primero se calienten los alimentos y se añada líquido antes de cerrar la olla.

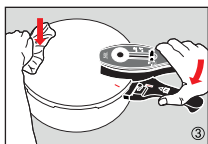
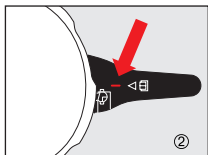
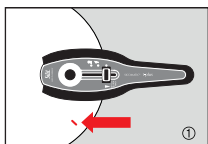


#### **Quitar la espuma / remover durante la cocción previa**

- Cocine con la olla abierta los alimentos que formen mucha espuma, que se hinchen o que sean espesos (por ejemplo, legumbres o carne hervida).
  - Si es necesario, quite la espuma después de la cocción previa.
  - Revuelva el contenido de la olla.
- De este modo se asegura de que no salga espuma caliente a través de la válvula de servicio. Así se evitan quemaduras y escaldaduras.  
Solo entonces se debe cerrar la olla.



## 7.2 Cerrar la olla



→ Limpie el borde de la olla y la junta de goma antes de cerrar.

Así se asegura de que ninguna partícula evite el cierre hermético.

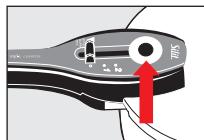
→ Coloque la tapa de modo que las marcas en la tapa (fig. 1) y en el mango del cuerpo (fig. 2) queden exactamente una frente a la otra.

→ Deslice el mango de la tapa hacia la izquierda hasta que quede exactamente sobre el mango del cuerpo (fig. 3).

→ El cierre encaja con un "clac".

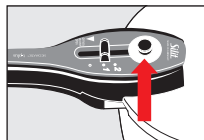
## 7.3 Utilización de los tres niveles de cocción de ajuste fijo

### Nivel de cocción 0 (cocción sin presión)



Su Sicomatic® t-plus también puede usarse como olla tradicional. Sin presión se cuece con poca agua y con bajo consumo de energía. La cantidad de calor debe reducirse en cuanto se descarga un poco de vapor. Una descarga de vapor demasiado intensa o una ligera elevación del indicador de presión es síntoma de que se está aplicando demasiado calor.

### Nivel de cocción 1 (aprox. 109°C / área blanca 1)

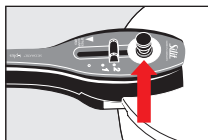


Se utiliza para cocer al vapor y estofar alimentos delicados con tiempos de cocción cortos. Para ello se colocan los alimentos (pescado o verduras, por ejemplo) en interiores y de este modo no pierden sus propiedades en el agua de cocción.

Se hace visible el área blanca 1 del indicador de presión.

En cuanto sale un poco de vapor comienza el tiempo de cocción indicado. Mediante la regulación de la cantidad de calor de la cocina debería mantenerse la posición del indicador de presión durante la descarga de modo que no se descargue vapor o solo muy suavemente.

#### Nivel de cocción 2 (aprox. 119°C / área blanca 2)



Se utiliza para guisar y cocer carne, sopas o potajes, por ejemplo, y para esterilizar, concentrar o exprimir.

Se hace visible el área blanca 2 del indicador de presión. En cuanto sale un poco de vapor comienza el tiempo de cocción indicado. Mediante la regulación de la cantidad de calor de la cocina debería mantenerse la posición del indicador de presión durante la descarga de modo que no se descargue vapor o solo muy suavemente.

## 7.4 Cocinar de manera segura con la olla caliente



Peligro

### Por la tapa sale vapor caliente.

- Nunca ponga la mano en el vapor.
- Mantenga las manos, la cabeza y el cuerpo alejados del área de peligro por encima del centro de la tapa y de la ranura de seguridad en el borde de la tapa.



Peligro

### Las superficies externas de la olla se calientan hasta 130°C.

- Utilice guantes de protección apropiados.
- Durante la cocción nunca toque con las manos las superficies calientes de la olla.
- Empuje o tome la olla caliente únicamente desde las asas y con firmeza.
- Desplace la Sicomatic® t-plus con cuidado.
- No toque a ninguna persona con la olla caliente.
- Apoye la Sicomatic® t-plus caliente solamente sobre superficies resistentes al calor (nunca sobre plástico, etc.).
- Abra y cierre la Sicomatic® t-plus únicamente por los mangos.
- Nunca deje la Sicomatic® t-plus sin supervisión mientras esté en uso.
- Mantenga a los niños alejados mientras esté utilizando la Sicomatic® t-plus.

## 7.5 Ajustar el nivel de cocción, purgar el aire y cocción rápida

→ Ajuste el nivel de cocción 0, el nivel de cocción 1 o el nivel de cocción 2 con el regulador deslizante.

→ Cocine previamente a mayor temperatura.

La purga de aire se produce de manera automática mediante el sistema de cocción automática, de modo que durante la cocción previa no es necesario realizar ninguna purga manual. Cuando sale suficiente vapor a través del dispositivo de descarga de presión, el sistema de cocción automática se cierra por sí solo. El indicador de presión comienza a ascender.

## 7.6 Cocer

El indicador de presión comienza a ascender incluso con poca presión. La presión de funcionamiento necesaria y la temperatura de funcionamiento (y por lo tanto el comienzo del tiempo de cocción) se alcanzan cuando comienza a salir algo de vapor con el nivel de cocción ajustado.

→ Mantenga esta posición hasta el final del tiempo de cocción.

→ Para ello ajuste del modo correspondiente la cantidad de energía de su cocina.

Si se aplica demasiada energía a la Sicomatic® t-plus, comenzará a salir vapor acompañado de un pitido lentamente en ascenso a través de la abertura de descarga situada en el mango de la tapa (en el medio de la tapa).

→ Reduzca la cantidad de calor aplicada.

Mediante la regulación de la cantidad de calor de la cocina debería mantenerse la posición del indicador de presión durante la descarga de modo que no se descargue vapor o solo muy suavemente.

De este modo se evita el derroche de energía y el peligro de "cocinar en seco".

ES

## 7.7 Salida de vapor/enfriamiento

Antes de abrir la Sicomatic® t-plus se debe disminuir la presión en la olla.

- Para ello deje de aplicar energía.
- Quite la olla de la zona de cocción.

Existen tres posibilidades para disminuir la presión:

### a) Salida rápida de vapor



Peligro

**Por la tapa sale vapor caliente.**

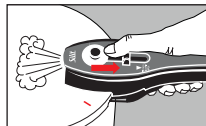
- Nunca ponga la mano en el vapor.
- Mantenga las manos, la cabeza y el cuerpo alejados del área de peligro por encima del centro de la tapa y de la ranura de seguridad en el borde de la tapa.
- Tenga esto en cuenta especialmente en caso de dejar salir rápidamente el vapor mediante el regulador deslizante.



Peligro

**Durante la cocción de sopas, legumbres, potajes, caldos, entrañas y pastas aumenta el volumen de llenado en la olla a causa de la formación de espuma.**

- Nunca deje salir rápidamente el vapor de la olla durante la cocción de alimentos pastosos o que formen espuma.
- Durante la salida rápida de vapor podrían escapar a través de la válvula de servicio.
- Deje que la olla se enfríe.
- De este modo evitará quemaduras y escaldaduras.



- Arrastre lentamente el regulador deslizante hasta que deje de salir vapor.
- Espere hasta que el indicador de presión regrese totalmente por sí solo a su posición en el mango de la tapa.

### b) Dejar enfriar

- Espere hasta que el indicador de presión regrese totalmente por sí solo a su posición en el mango de la tapa.



Este método es adecuado para alimentos pastosos o que producen espuma. Acorte un poco el tiempo de cocción, ya que los alimentos continúan cocinándose un poco debido a que se enfrían lentamente.

### c) Enfriar con agua

- Mantenga la olla bajo el grifo de agua fría abierto hasta que el indicador de presión haya regresado completamente por sí solo a su posición en el mango de la tapa.
- No dirija el chorro de agua hacia el mango de la tapa. De este modo se asegura de que no ingrese agua fría en la olla a través de las válvulas en el mango de la tapa.



Con este método se forma agua de condensación en el interior de la olla.

Ésta gotea sobre los alimentos y puede alterar su color y su aroma.

Utilice este método únicamente en caso excepcional.

## 7.8 Apertura de la Sicomatic® t-plus



Peligro

**Los alimentos calientes pueden formar burbujas y saltar con violencia en forma de explosión al abrirse la olla, incluso aunque ya se haya dejado salir el vapor.**

→ Por eso se recomienda sacudir ligeramente la olla antes de abrirla.

De este modo se evitan quemaduras y escaldaduras provocadas por contenidos calientes de la olla que salten con violencia.

ES



Peligro

**Nunca abra la olla con violencia.**

Cuando la olla está sin presión, la tapa se abre con facilidad.

→ No efectúe ningún tipo de modificaciones en los dispositivos de seguridad.

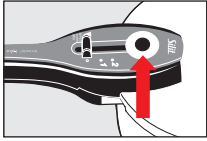


Peligro

**No pinche ningún trozo de carne caliente que haya cocinado con la piel (lengua de buey, por ejemplo).**

→ Primero deje que la carne se enfríe.

De este modo, la piel inflada por la presión se desinfla y se evitan quemaduras ocasionadas por líquidos calientes que salten con violencia.



- Asegúrese de que el indicador de presión haya regresado por completo a su posición en el mango de la olla.
- Arrastre lentamente el regulador deslizante hasta la posición "APERTURA".
- Agite suavemente la olla.
- Deslice el mango de la tapa hacia la derecha hasta que las marcas en la tapa y en el mango del cuerpo estén exactamente una encima de la otra.
- Quite la tapa de modo que el vapor pueda salir en dirección contraria al cuerpo.



Si la olla aún está bajo presión, el bloqueo de presión residual se activa cuando el regulador deslizante se arrastra hasta la posición "APERTURA". Así se evita la apertura de la olla bajo presión.

- En estos casos desplace el regulador deslizante en dirección al indicador de presión y de vuelta a su posición.

De este modo se puede desactivar el bloqueo de presión residual una vez que la olla está sin presión. A continuación se puede abrir la olla según lo descrito.

## 8 | Cocinar con los accesorios de la Sicomatic® t-plus

La Sicomatic® t-plus es especialmente adecuada para la preparación de alimentos para bebés.

### 8.1 Tenga en cuenta las instrucciones para cocinar



Utilice también para cocinar los accesorios según las indicaciones incluidas en el *capítulo 7*. También tenga en cuenta sin reserva las indicaciones de seguridad del *capítulo 2* y del *capítulo 7*.



Advertencia

**Llene siempre con una cantidad de líquido suficiente para que se forme vapor.**

De este modo se asegura de que la olla no "cocina en seco". Así se evitan daños en la olla o en la zona de cocción.

→ Tenga en cuenta las cantidades preestablecidas de llenado: véase la tabla en el punto 7.1

### 8.2 Cocción en interior perforado (acesorio)

- Verdura
- Pescado
- Concentrar
- Exprimir
- Alimentos delicados

#### **Cocción de verdura:**

→ Para cocer verdura, añada directamente en el fondo de la olla la cantidad de líquido mínima preestablecida.

De este modo se asegura de que se forme vapor y de que la olla no "cocine en seco".

- Añada a gusto hierbas, especias, etc. para aromatizar.
- Coloque en la olla el interior perforado con las verduras lavadas.

El interior sirve para que las verduras no entren en contacto con el agua, sino que se cuezan al vapor.

→ Llene la olla como máximo solo hasta 2/3.

De este modo se asegura de que haya suficiente distancia con respecto a la tapa, el indicador de presión y las válvulas.

### 8.3 Cocción en interior sin agujeros (acesorio)

- Alimentos congelados
- Guarniciones (arroz, por ejemplo)
- Exprimir (como bandeja receptora)

Consulte el punto 8.2, cocción en interior perforado.

### 8.4 Cocción en el fondo de la olla (carne)



- Caliente aceite/grasa en la Sicomatic® t-plus abierta.
- Fría la carne por todos los lados.
- Añada agua (según la receta).



Divida los trozos de carne más grandes. De este modo se reduce el tiempo de cocción.

ES

# 9 | Esterilizar, concentrar y exprimir con la Sicomatic® t-plus

## 9.1 Tenga en cuenta las instrucciones para cocinar



Para esterilizar, concentrar y exprimir siga también las indicaciones incluidas en el *capítulo 7*. También tenga en cuenta sin reserva las indicaciones de seguridad del *capítulo 2* y del *capítulo 7*.



Advertencia

**Llene siempre con una cantidad de líquido suficiente para que se forme vapor.**

De este modo se asegura de que la olla no "cocina en seco". Así se evitan daños en la olla o en la zona de cocción.

→ Tenga en cuenta las cantidades preestablecidas de llenado:

*véase la tabla en el punto 7.1*



Advertencia

**Deje que la olla se enfríe lentamente**

→ Después de esterilizar, concentrar o exprimir, nunca deje que el vapor salga rápidamente de la Sicomatic® t-plus.

→ Nunca enfríe la olla con agua.

Los objetos de cristal pueden estallar a causa de la diferencia repentina de temperatura.

→ Deje de aplicar calor.

→ Quite la olla de la zona de cocción y permita que se enfríe lentamente.

→ Antes de abrir la olla, espere hasta que el indicador de presión regrese totalmente por sí solo a su posición en el mango de la tapa.

De este modo se protege contra heridas cortantes provocadas por fragmentos de cristal.

## 9.2 Esterilizar



Peligro

**Utilizar según el uso previsto**

→ Utilice la Sicomatic® t-plus solo para la esterilización en el hogar. Nunca utilice la Sicomatic® t-plus como esterilizador en el campo de la medicina. La Sicomatic® t-plus no está diseñada para alcanzar la temperatura de esterilización requerida en el campo de la medicina.



**Asegúrese de que las piezas que desea esterilizar sean resistentes al vapor recalentado hasta 120° C.**

La Sicomatic® t-plus resulta ideal y económica como esterilizador para el hogar debido a que solo se deben tener en cuenta los costes de energía.

**Posibilidades de aplicación:**

- Esterilización de biberones, chupetes y tapones de plástico
- Esterilización de comida para bebés en frascos con tapa de rosca
- Esterilización de frascos para confituras (véase también el siguiente punto 9.3 "Concentrar")

→ Elimine los restos de leche o papilla de las botellas, chupetes y tapones de plástico.

→ Coloque las piezas con la abertura hacia abajo en el interior perforado.

→ Distribuya las piezas en el interior de modo que queden expuestas al vapor lo máximo posible.



- Vierta la cantidad mínima de agua en el fondo de la olla para que se genere vapor.
- Coloque el interior perforado en la olla.
- Cierre la olla y ajuste el nivel de cocción 2 con el regulador deslizante.
- Cocine previamente a mayor temperatura.

La esterilización comienza en el momento en que queda a la vista el área blanca 2 del indicador de presión. El tiempo de esterilización dura aprox. 20 minutos.



#### **Esterilización correcta y efectiva**

- Asegúrese de que el área blanca 2 esté a la vista durante toda la esterilización.
- Cumpla sin excepción el tiempo de esterilización.
- Deje que la olla se enfríe después del tiempo de esterilización.
- Espere hasta que el indicador de presión regrese totalmente por sí solo a su posición en el mango de la tapa.
- Solo entonces abra la olla.

### 9.3 **Concentrar**



#### **No llene nunca de más los frascos de conserva**

El contenido se expande durante la cocción.

Si hay demasiado contenido en un frasco de conserva cerrado, éste podría estallar.

- Por lo tanto, los frascos de conserva deben llenarse como máximo hasta un dedo de ancho por debajo del borde.

De este modo se protege contra heridas cortantes provocadas por fragmentos de cristal.

- Esterilice los frascos de conserva antes de la cocción, según se indica en el *punto 9.2*.
- Llene los frascos de conserva.
- Cierre los frascos según lo dispuesto por el fabricante.
- Vierta la cantidad mínima de agua en el fondo de la olla para que se genere vapor.
- Coloque los frascos en el colador de fondo o en el interior perforado.
- Cierre la olla y ajuste el nivel de cocción deseado con el regulador deslizante.
- Cocine previamente a mayor temperatura.
- Tenga en cuenta la tabla siguiente para seleccionar el nivel y el tiempo de cocción.

**Tiempo de cocción** (valores aproximados):

	Nivel de cocción	Tiempo de cocción en min.
Concentrar		
Fruta del bosque	1	5 – 8
Mermeladas y confituras	1	1 – 2
Fruta con pepitas	1	10
Fruta con hueso	1	8 – 10
Verdura, encurtida	1	7 - 10
Verdura	2	20 - 25
Carne	2	25

- Deje que la olla se enfríe después del tiempo de cocción.
- Espere hasta que el indicador de presión regrese totalmente por sí solo a su posición en el mango de la tapa.
- Solo entonces abra la olla.

## 9.4 Exprimir



Advertencia

**Seleccione un tamaño de olla adecuado y nunca llene la olla de más**

Para exprimir se colocan dos interiores en la olla.

Por lo tanto, la Sicomatic® t-plus solo puede utilizarse para exprimir a partir de un tamaño de 4,5 l.

Si se llena de más, los alimentos pueden salir a través de la válvula de servicio.

→ Llene el interior superior perforado como máximo hasta el borde superior.

De este modo se protegerá contra quemaduras y escaldaduras.

- Vierta la cantidad mínima de agua en el fondo de la olla para que se genere vapor.
- Coloque la fruta preparada (según sea necesario azucarada, despedazada o triturada) en el interior perforado.
- Coloque primero el interior sin agujeros en la olla y a continuación el interior perforado con la fruta.
- Cierre la olla y ajuste el nivel de cocción 2 con el regulador deslizante.
- Cocine previamente a mayor temperatura.
- Tenga en cuenta la tabla siguiente para seleccionar el nivel y el tiempo de cocción.

## 10 | Cuidado y limpieza

**Tiempos de extracción de zumo** (valores aproximados):

Exprimir	Nivel de cocción	Tiempo extracción en min.
Fruta del bosque	2	12
Fruta con hueso y ruibarbo	2	18
Fruta con pepitas	2	25
Uvas	2	25
Tomates y pepinos	2	18
Zanahorias	2	25
Remolachas	2	25 - 35

- Deje que la olla se enfríe lentamente.
- Espere hasta que el indicador de presión regrese totalmente por sí solo a su posición en el mango de la tapa.
- Solo entonces abra la olla.
- Extraiga con cuidado los interiores calientes.
- Vierta el zumo caliente en botellas bien limpias y calentadas.
- Cierre las botellas con tapas limpias.

### 10.1 Limpieza de la olla

- Utilice para la limpieza agua caliente y un detergente común.
  - Ponga en remojo los restos de comida que se hayan pegado.
  - No utilice productos de limpieza a base de arena, lana de acero o la parte dura de las esponjas.
  - En el caso de comida que haya quedado muy adherida, hierva en la olla algo de agua con el detergente en polvo de Silit.
  - Retire los restos adheridos con el limpiador líquido de Silit.
  - También puede lavar la parte inferior de la olla y los interiores en el lavavajillas.
- Pero corre el riesgo de que las asas de plástico o la superficie de Silargan® se destiñan. No obstante, el funcionamiento del producto no se verá perjudicado. De todas formas recomendamos el lavado a mano.
- Luego del lavado, seque bien la batería de cocina.

ES

### 10.2 Limpiar la tapa y el mango de la tapa



Peligro

**Para la limpieza no debe desmontarse nunca el mango de la tapa.**

- No retire nunca el mango de la tapa, ni siquiera para una limpieza a fondo.
- Encargue exclusivamente el desmontaje y montaje del mango de la tapa a un distribuidor de Silit.



### Limpiar la tapa exclusivamente a mano.

La elevada temperatura y los productos químicos utilizados en la limpieza en el lavavajillas dañan las válvulas y juntas.

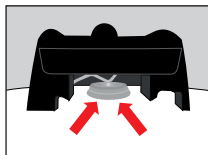
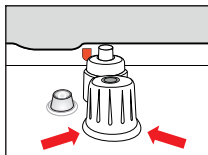
- Por tanto, lave la tapa siempre manualmente.
- Quite la junta de goma.
- Lave la junta de goma bajo el grifo de agua caliente o en agua de limpieza.
- Por tanto, lave siempre la tapa manualmente.
- Enjuague las aberturas de salida de la válvula y de vapor bajo agua caliente corriente.
- De este modo se asegura de que no se dañen las juntas.

### Limpiar de la válvula de servicio en caso de mucha suciedad

Si los alimentos salen por la válvula de servicio, los restos de comida quedan pegados a ella provocando obstrucciones y pegaduras. En este caso resulta necesaria una limpieza a fondo de la válvula de servicio.

Para ello debe extraerse la válvula de servicio.

### Extraer la válvula de servicio.



- Presione lateralmente la válvula de servicio y extraiga la válvula de servicio.
- Lave a fondo con agua caliente la válvula desmontada.

### Colocar de nuevo la válvula de servicio

→ Humedezca el borde de la abertura de la válvula en la tapa con un poco de líquido lavavajillas. De este modo se hace más fácil la recolocación de la válvula.

- Coloque la válvula de servicio en posición transversal.
  - Coloque la válvula de servicio presionando y girando simultáneamente en la abertura de válvula.
- Compruebe a continuación la válvula de servicio girándola a la posición correcta.

Los bordes de la válvula de servicio deben quedar ubicados de manera uniforme alrededor de la parte inferior y superior de la tapa (véanse imágenes).

## 10.3 Almacenamiento

- Conserve la Sicomatic® t-plus lavada y secada en un lugar limpio, seco y protegido.
- No cierre la olla, coloque la tapa del revés sobre la olla.



Peligro

**Utilice únicamente repuestos originales de la Sicomatic® t-plus.**

→ Póngase en contacto con su distribuidor especializado Silit.

De este modo se asegura el funcionamiento correcto y la seguridad de su olla.



Peligro

**Los dispositivos de seguridad evitan situaciones peligrosas.**

→ No efectúe ningún tipo de modificaciones en los dispositivos de seguridad.

→ Tenga en cuenta nuestras indicaciones de limpieza y mantenimiento.



Peligro

**Mantener la seguridad**

→ Compruebe regularmente que los dispositivos de seguridad funcionan correctamente.

→ Véase también el *capítulo 6*, "Antes de cada cocción"

### Junta de goma

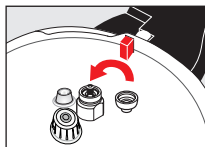
→ Reemplace la junta de goma en caso de que esté dura ("coloración marrón"), resquebrajada o dañada.

→ Reemplace la junta de goma después de aproximadamente 400 cocciones y a más tardar cada 2 años.

→ Es imprescindible que en la junta de goma esté grabado el nombre "Sicomatic®".

De este modo se garantiza la función de seguridad de la junta de goma.

### Reemplazo de la caperuz protectora de aroma



→ Reemplace de inmediato la caperuz protectora de aroma en caso de que esté dañada.

→ Reemplace la caperuz protectora de aroma después de aproximadamente 400 cocciones y a más tardar cada 2 años.

→ Para ello quite la caperuz protectora de aroma dañada.

→ Limpie primero el área de indicación de presión.

→ A continuación coloque la nueva caperuz protectora de aroma.

→ Para ello coloque el borde de la caperuz protectora de aroma sobre el alojamiento para que quede cubierto por completo.

→ Compruebe el borde de la caperuz protectora de aroma. Debe estar colocada alrededor de la ranura.

### Sustituir la válvula de servicio

→ Sustituya la válvula de servicio si presenta defectos.

→ Reemplace la válvula de seguridad después de aproximadamente 400 cocciones y a más tardar cada dos años.

→ Extraiga para ello la válvula de servicio defectuosa y vuelva a colocar la nueva válvula de servicio tal y como figura en el *apartado 10.2 Limpiar la tapa y el mango de la tapa*.

## 12 | Así de fácil se resuelven los fallos

### Qué se hace si...

### Puede deberse a alguna de estas causas

---

La tapa solo se cierra con esfuerzo.

→ Deslizamiento inadecuado de la junta de goma.

---

Después de cerrar no se puede mover el regulador deslizante a la posición de cocción deseada 0, 1 o 2.

→ El mango de la tapa y el mango del cuerpo no están exactamente uno encima del otro.  
→ Se ha subido el indicador de presión y mira fuera del contorno del asa.  
→ El mango está dañado

---

El tiempo de cocción previa es demasiado largo.

→ Temperatura demasiado baja.

---

Durante toda la cocción previa salen vapor y gotas de agua por el borde de la tapa (un escape breve no indica una falla y carece de importancia).

→ Cuerpos extraños en la junta de goma, en el borde de la olla o en el borde interior de la tapa.  
→ La junta de goma está dura, resquebrajada o dañada.  
→ La junta en el mango de la tapa está dañada.

---

El indicador de presión no sube o no lo suficiente.

→ El regulador deslizante continúa en la posición inicial.  
→ Temperatura demasiado baja.  
→ Falta líquido para que se forme vapor.  
→ La junta de goma está dura, resquebrajada o dañada.

---

Por el indicador de presión salen constantemente gotas de vapor y de agua.

→ La caperuza protectora de aroma está dañada.

---

## Y así se soluciona

---

→ Unte el borde superior de la olla con una capa fina de aceite comestible común.

---

→ Coloque el mango de la tapa y el mango del cuerpo exactamente uno encima del otro.

→ Inserción manual del indicador de presión.

→ Abra de nuevo la tapa y comprobar la caperuza protectora de aroma y el indicador de presión.

→ Póngase en contacto con su distribuidor especializado Silit.

---

→ Aumente el nivel de temperatura de la cocina.

---

→ Abra la olla y limpie la junta de goma, el borde de la olla y el borde interior de la tapa.

→ Coloque una nueva junta de goma original Sicomatic®.

---

→ Coloque el regulador deslizante en el nivel de cocción deseado.

→ Aumente el nivel de temperatura de la cocina.

→ Abra la olla y vierta más líquido.

→ Coloque una nueva junta de goma original Sicomatic®.

---

→ Coloque una nueva caperuza protectora de aroma original de Sicomatic® t-plus (véase el capítulo 11 "Mantenimiento")

---

## Qué se hace si...

## Puede deberse a alguna de estas causas

---

Durante la cocción sale constantemente una columna de vapor no deseada por el mango de la tapa.

- Temperatura demasiado alta.
- La válvula de servicio está sucia o pegajosa.
- El dispositivo de descarga de presión está sucio.

---

Durante la cocción sale de improviso una intensa nube de vapor por la parte delantera del mango de la tapa.

- La válvula de servicio está sucia o pegajosa.
- Se ha activado el dispositivo de descarga de presión.

---

Sale agua o vapor por el borde de la tapa durante el proceso de cocción.

- La junta de goma está dura, resquebrajada o dañada.

---

Falta de estanqueidad especialmente en el nivel de cocción 1: el regulador deslizante se coloca en el nivel de cocción 1 y sale vapor.

- Se está aplicando demasiada energía.
- La válvula de servicio está sucia o pegajosa.
- La válvula de servicio está dañada.

---

Se escucha un pitido durante la cocción.

- La caperuza protectora de aroma está rota o dañada.

---

El mango y el regulador deslizante se calientan.

- La junta del mango de la tapa está dañada o desgastada.
- La caperuza protectora de aroma está dañada.
- La caperuza protectora de aroma no está correctamente colocada.



## Y así se soluciona

---

- Disminuya la temperatura.
  - Limpiar la válvula de servicio (véase el apartado 10.2 "Limpiar la tapa y la válvula de servicio").
  - Limpie el área del dispositivo de descarga de presión.  
A pesar de la limpieza continúa saliendo vapor:
  - Póngase en contacto con su distribuidor especializado Silit.
- 

- Limpiar la válvula de servicio (véase el apartado 10.2 "Limpiar la tapa y la válvula de servicio").
  - Póngase en contacto con su distribuidor especializado Silit.
- 

ES

- Aumente el nivel de temperatura de la cocina.
- 

- Ajustar el regulador deslizando a modo de prueba en el nivel de cocción 2. Si deja de salir vapor significa que se estaba aplicando demasiada energía para el nivel de cocción 1.

Continúa saliendo vapor a pesar del ajuste al nivel de cocción 2:

- Limpiar la válvula de servicio (véase el apartado 10.2 "Limpiar la tapa y la válvula de servicio").
  - Colocar una válvula de servicio nueva original Sicomatic® t-plus (véase el apartado 10.2 Limpiar la tapa y la válvula de servicio).
- 

- Coloque una nueva caperuza protectora de aroma original de Sicomatic® t-plus (véase el capítulo 11 "Mantenimiento").
- 

- Encargar el montaje del nuevo mango de la tapa original Sicomatic® t-plus.
  - Póngase en contacto con su distribuidor especializado Silit.
  - Coloque una nueva caperuza protectora de aroma original de Sicomatic® t-plus (véase el capítulo 11 "Mantenimiento").
  - Posicione correctamente la caperuza protectora de aroma.
-

## Qué se hace si...

## Puede deberse a alguna de estas causas

No se puede abrir la tapa

- Hay presión en la olla.
- El bloqueo de presión residual se atasca (por ejemplo, con el regulador deslizando).

La tapa no se puede abrir (no hay presión en la olla).

- La caperuza protectora de aroma está colocada al revés. El indicador de presión no está en la posición inicial.
- La caperuza protectora de aroma está dañada o deformada.
- Se ha producido baja presión en la olla mientras se enfriaba. El dispositivo de descarga de presión y la válvula de servicio están obstruidos.
- El regulador deslizando no se puede ajustar en la posición "APERTURA".

El indicador de presión permanece elevado aunque no sale más vapor.

- La caperuza protectora de aroma está colocada al revés.
- La caperuza protectora de aroma está deformada.
- Indicador de presión atasado.
- Resorte roto en el indicador de presión.

El mango de la tapa está dañado.

- Manejo incorrecto.

El mango del cuerpo / asa del cuerpo está flojo/a.

- A causa del uso.

El mango del cuerpo / asa del cuerpo está dañado/a.

- Manejo incorrecto.

## Y así se soluciona

---

- Deje que salga el vapor o que la olla se enfríe. Bajo ningún motivo abra la olla a la fuerza.
  - Afloje el bloqueo moviendo suavemente el regulador de un lado al otro.
- 

- Deje que la olla se enfríe Inserción manual del indicador de presión.
  - Deje que la olla se enfríe Inserción manual del indicador de presión.
  - Coloque una nueva caperuza protectora de aroma original de Sicomatic® t-plus (véase el capítulo 11 "Mantenimiento").
  - Póngase en contacto con su distribuidor especializado Silit.
  - Póngase en contacto con su distribuidor especializado Silit.
- 

- Deje que la olla se enfríe Inserción manual del indicador de presión.
  - Deje que la olla se enfríe Inserción manual del indicador de presión.
  - Coloque una nueva caperuza protectora de aroma original de Sicomatic® t-plus (véase el capítulo 11 "Mantenimiento").
  - Mover sin violencia hacia un lado y otro el regulador deslizante.
  - Deje que la olla se enfríe Inserción manual del indicador de presión. Póngase en contacto con su distribuidor especializado Silit.
- 

- Encargar el montaje del nuevo mango de la tapa original Sicomatic® t-plus.
  - Póngase en contacto con su distribuidor especializado Silit.
- 

- Apriete los tornillos con un destornillador.
  - Coloque nuevas asas originales Sicomatic® t-plus.
-

# 13 | Consejos: Cocinar con la Sicomatic® t-plus - Tablas de tiempos de cocción



Trabaje conforme a las instrucciones del *capítulo 7*.

También tenga en cuenta sin reserva las indicaciones de seguridad del *capítulo 2* y del *capítulo 7*.



Advertencia

**Llene siempre con una cantidad de líquido suficiente para que se forme vapor.**

De este modo se asegura de que la olla no "cocina en seco". Así se evitan daños en la olla o en la zona de cocción.

→ Tenga en cuenta las cantidades preestablecidas de llenado:

*véase la tabla en el punto 7.1*

## 13.1 Sopas y estofados

**Ideal para sopas y estofados con carne frita:** Si los tiempos de cocción de la carne y de la verdura no son demasiado diferentes, la carne se fríe brevemente y la verdura se añade al rebajar.

Si los tiempos de cocción son diferentes, se interrumpe el proceso de cocción de la carne y se añade la verdura durante los últimos minutos para que al final todo se cueza en conjunto y esté listo al mismo tiempo.

**En el caso de sopas y estofados se deben tener en cuenta las siguientes reglas:**

- Cueza previamente los alimentos que formen espuma (legumbres y carne hervida, por ejemplo) en la olla abierta y antes de cerrarla quite toda la espuma.
- Deje enfriar la olla una vez que termine el tiempo de cocción, *véase el punto 7.7*

### Valores aproximados de los tiempos de cocción

Los tiempos de cocción exactos dependen del tamaño, la frescura y la consistencia de los alimentos. La fuente de energía (inducción, gas o vitrocerámica, por ejemplo) también influye en el tiempo de cocción. Los tiempos de cocción corresponden en principio a 500 g. Se requiere una mayor cantidad de líquido que lo habitual. Con estos tiempos de cocción no es necesario dejar los alimentos en remojo.

	Nivel de cocción	Tiempo de cocción en min. para potajes	Observaciones
Judías blancas	2	25	Cocinar en 1,5 litros de líquido
Alubias rojas, secas	2	65	Cocinar en 1,5 litros de líquido
Guisantes enteros, secos	2	45	Cocinar en 2,0 litros de líquido
Lentejas	2	10	Cocinar potaje con 2,5 l, puré con 1,5 l de líquido

## 13.2 Verdura

Los tiempos de cocción indicados son valores aproximados que le permiten determinar rápidamente sus tiempos personales. Esto se debe a que los tiempos de cocción no solo dependen de la calidad de los alimentos, sino también de los siguientes puntos individuales:

- Cuanto más pequeña se corte la verdura, más corto será el tiempo de cocción.
- Cuanto más crocante o "al dente" deba estar la verdura, más corto será el tiempo de cocción. Hemos indicado aparte el tiempo para "al dente" y "cocido".

→ A mayor cantidad de alimentos, mayor tiempo de cocción. Para "al dente" se debe mantener una cantidad reducida; de lo contrario los alimentos quedan "al dente" por fuera, pero crudos por dentro. Por lo general, las pequeñas diferencias de tiempo no influyen demasiado o en lo más mínimo.

En el caso de las verduras, sin embargo, un solo minuto puede hacer que pasen de "al dente" a estar "muy cocidas".

El tiempo de cocción siempre comienza con la primera emisión suave de vapor.

Para los siguientes tiempos de cocción, las verduras se colocan en un interior. De este modo la verdura no tiene ningún tipo de contacto con el agua y así no pierde sus propiedades.

ES



**En caso de duda:** Mejor una cocción demasiado corta que una demasiado larga, ya que siempre se puede cocer un poco más pero no se puede hacer que los alimentos vuelvan a estar "crocantes".

**Valores aproximados de los tiempos de cocción:** Los tiempos de cocción corresponden a 500 g

Verdura fresca	Nivel de cocción	Tiempo de cocción		Observaciones
		en min., "al dente"	bien cocido	
Alcachofas	1	30	35	Enteras
Espinaca	1	0,5	3,5	Hojas
Coliflor	1	3	5	Cogollos
Coliflor	1	7	10	Enteras
Alubias verdes	1	7	9	-
Brécol	1	4	6	Cogollos
Champiñones	1	1	3	-
Hinojo	1	13	17	Mitades
Guisantes, frescos	1	3	5	-

<b>Verdura fresca</b>	<b>Nivel de cocción</b>	<b>Tiempo de cocción en min., "al dente"</b>	<b>bien cocido</b>	<b>Observaciones</b>
Zanahorias	1	4	6	Rodajas
Patatas	1	8	9	Cuartos
Colinabo	1	5	8	Varitas
Puerro	1	2	4	Anillos
Pimiento	1	2	4	Tiras
Col de Bruselas	1	7	9	Enteras
Salsifí negro	1	4	7	Varitas
Apio	1	2	4	Cubos
Espárragos, blancos	1	2	5	Enteras
Espárragos, verdes	1	3	5	Enteras
Tomates	1	2	4	Enteras
Repollo	1	10	13	Sextos
Col de Milán	1	6	9	Sextos
Berenjenas	1	1	2	Medias lunas

**Mejor cocidos y más adecuados para el nivel de cocción 2 son los siguientes tipos de verdura:**

<b>Verdura fresca</b>	<b>Nivel de cocción</b>	<b>Tiempo de cocción en min., cocido</b>	<b>Observaciones</b>
Chucrut bávaro	2	4	-
Patatas hervidas en cáscara	2	14	60 - 80 g de patatas
Berza roja	2	4	Tiras finas
Chucrut	2	10	-

## 13.3 Carne

- La carne asada se fríe previamente en la Sicomatic® t-plus. La cantidad necesaria de líquido se añade al rebajar.
- Si los pedazos son demasiado grandes se los corta, se los fríe previamente y se los coloca uno encima del otro para terminar de cocerlos.
- La carne cocida y hervida se cuece con 1-1,5 l de líquido en el fondo de la olla.
- El tiempo de cocción depende en gran medida de la calidad, la maduración, la consistencia y el tamaño de la carne.

→ El tiempo de cocción comienza en el momento en que queda a la vista el área blanca 2 del indicador de presión y se basa en una cantidad respectiva de 500 g.

**Importante: Antes de cerrar la olla, quite toda la espuma de la carne cocida o hervida. Antes de abrir deje enfriar o deje salir gradualmente el vapor de manera muy lenta.**

ES

**Valores aproximados de los tiempos de cocción:** Los tiempos de cocción corresponden a 500 g

	Nivel de cocción	Tiempo de cocción en min., cocido	Observaciones, asado
<b>Vaca</b>			
Asado	2	30	Pedazo
Filete	2	18	Pedazo
Goulasch	2	20	Cubos grandes
Asado en rollo	2	17	Pedazo
Asado a la vinagreta	2	25	Pedazo
Carne hervida	2	30	Pedazo
<b>Tenera</b>			
Asado	2	25	Pedazo
Filete	2	14	Pedazo
<b>Cordero</b>			
Asado	2	25	Pedazo
Parte trasera	2	5	Pedazo
	Nivel de cocción	Tiempo de cocción en min., cocido	Observaciones, asado

	Nivel de cocción	Tiempo de cocción en min., cocido	Observaciones, asado
<b>Cerdo</b>			
Panceta	2	15	Pedazo
Asado	2	25	Pedazo
Lacón, fresco	2	30	Pedazo
Lacón, ahumado	2	45	Pedazo
Filete	2	17	Pedazo
<b>Carne picada</b>			
Pimientos rellenos	2	15	con interior
Carne picada	2	15	
Rollos de col	2	15	
Albondiguillas para sopa	2	5	ø 2 cm
<b>Pollo</b>			
Pechuga	2	8	Pedazo
Muslo	2	10	Pedazo
Albondiguillas para sopa	2	20	Aprox. 1 kg en pieza
<b>Pavo</b>			
Pechuga	2	20	Pedazo
Muslo	2	20	Aprox. 1 kg en pieza
<b>Ganso</b>			
Pechuga/Muslo	2	30	Pedazo
<b>Pato</b>			
Pechuga/Muslo	2	15	Pedazo



	Nivel de cocción	Tiempo de cocción en min., cocido	Observaciones, asado
<b>Liebre</b>			
Asado	2	20	Pedazo
Muslo	2	30	Pedazo
Parte trasera	2	10	Pedazo
<b>Ciervo</b>			
Goulasch	2	15	Cubos grandes
<b>Venado</b>			
Asado	2	20	Pedazo
Muslo	2	25	Pedazo
Parte trasera	2	20	Pedazo
<b>Jabalí</b>			
Asado	2	35	Pedazo
Goulasch	2	20	Cubos grandes
Muslo	2	25	Pedazo
Parte trasera	2	35	Pedazo

## 13.4 Pescado

El pescado cocido es muy pegajoso. **Por eso se recomienda dejar salir el vapor muy lentamente.** Quite la tapa de inmediato en cuanto el indicador de presión haya regresado al mango de la tapa.

### Valores aproximados de los tiempos de cocción:

Los tiempos de cocción corresponden respectivamente a 250 g en interior perforado

Pescado	Nivel de cocción	Tiempo de cocción en min., cocido	Observaciones
Bacalao	1	4	Filete completo
Gallineta	1	4	Filete completo
Filete de abadejo	1	11	en porciones
Rape	1	5	Filete completo
Atún	1	10	en porciones
Salmón silvestre	1	11	en porciones
Lucio	1	5	Filete completo

## 13.5 Guarniciones, fruta y postres

**Valores aproximados de los tiempos de cocción:** Los tiempos de cocción corresponden a 500 g.

Guarniciones	Nivel de cocción	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Risotto	1	7	No deje salir el vapor; deje que se infle posteriormente durante 3 min. con la tapa cerrada
Albóndigas de pan	1	7	no deje salir el vapor; deje que se infle posteriormente durante 12 min. con la tapa cerrada
Pasta	2	0	cuando aparezca el 2º anillo del indicador de presión, retire la Sicomatic® t-plus de la zona de cocción. No deje salir el vapor; espere 6 min. antes de abrir
Arroz, Basmati	1	2	1 parte de arroz, 2 partes de agua no deje salir el vapor, después dejar la tapa cerrada durante 12 min.
Arroz de grano largo	1	10	1 parte arroz, 2 partes agua

ES

Fruta, postres	Nivel de cocción	Tiempo de cocción en min.	Observaciones
Puré de manzana	1	5	Octavos
Compota de manzana	1	4	Sextos
Compota de albaricoque	1	2	Octavos
Compota de pera	1	3	Octavos
Compota de cereza	1	2	–
Compota de ciruelas	1	2	Mitades
Compota de ruibarbo	1	3	Pedazos
Compota de grosella espinosa	1	3	–

## 13.6 Cocción en torre / Cocción de menús

La Sicomatic® t-plus con interiores permite cocer al mismo tiempo todo un menú de diferentes alimentos en una sola olla.

### A continuación algunos consejos

→ El tiempo total de cocción de los menús siempre depende de la comida con el mayor tiempo de cocción. El plato con el mayor tiempo de cocción se coloca primero. Si desea preparar en una olla un asado con 25 minutos de cocción, patatas cocidas con 9 minutos y verduras con 5 minutos de cocción, interrumpa la cocción del asado después de 16 minutos, coloque el soporte de interior encima del asado y sobre éste el interior perforado con las patatas.

Después de otros 4 minutos de cocción abra la Sicomatic® t-plus y coloque el interior sin agujeros con las verduras. Cuezas durante otros 5 minutos y ya está listo todo el menú.

- El tiempo de cocción de la carne puede reducirse bastante si la carne se corta en rodajas del tamaño de una porción. La carne está lista después de 10-15 minutos, es decir, en aproximadamente el mismo tiempo que el arroz, las patatas o la verdura, y no es necesario interrumpir el proceso de cocción.
- El olor y el sabor de cada alimento no se traslada a los demás. Es decir, que no se produce un aroma único y mezclado.

**Valores aproximados de los tiempos de cocción:** Los tiempos de cocción corresponden a 500 g.

Ajuste el nivel de cocción conforme a cada alimento.

Sugerencia	Tiempo de cocción en min.	Fondo de la olla	Soporte de interior	Tiempo de cocción en min.	Interior calado	Tiempo de cocción no calado en min.	Interior
Consejo de menú 1*	17	Rollos de asado	x	4 - 6	Zanahorias	10	Arroz
Consejo de menú 2*	25	Asado de cerdo	x	9	Patatas hervidas con sal	5	Coliflor
Consejo de menú 3	11	Abadejo 250 g en porciones	x	9	Patatas hervidas con sal	-	-

\*para losconsejos de menú 1 y 2 usar al menos una parte inferior Sicomatic® t-plus de 6,5 l

## 13.7 Alimentos congelados y alimentos integrales

### Alimentos congelados

En la Sicomatic® t-plus, los alimentos congelados se pueden descongelar rápidamente y sin que pierdan sus vitaminas, aromas y minerales.

Los tiempos largos de descongelamiento se reducen a minutos, aunque en principio dependen del tamaño del alimento congelado.

#### Aquí hay más consejos

- Los tiempos de cocción previa de la carne congelada son un poco más largos; los tiempos de cocción son un poco más cortos que en el caso de la carne fresca.
- Los trozos pequeños y delgados de carne, como por ejemplo escalopes, chuletas o trozos de goulasch congelados en forma de cubos individuales no se descongelan, sino que se fríen congelados en grasa caliente y a continuación se cuecen como es habitual.
- Los trozos grandes y gruesos de carne se dejan descongelar un poco antes de freírlos en grasa caliente o se los echa al agua hirviendo (por ejemplo, en el caso de caldos de carne).
- Una vez destripadas y troceadas, las aves se preparan como aves frescas.
- El pescado congelado se cuece o bien en el interior a nivel de cocción 1 o se rehoga en grasa caliente directamente en el fondo de la olla y a continuación se cuece hasta el final con la cantidad habitual de líquido al nivel de cocción 1.
- Coloque la verdura sin congelar en el interior. Vierta directamente en el fondo de la olla la cantidad habitual de agua para generar vapor y a continuación cueza.

### Alimentos integrales

La base de una alimentación saludable está compuesta por diversos cereales que, como es sabido, requieren un tiempo de cocción muy largo y a menudo deben dejarse previamente en remojo durante horas. En la Sicomatic® t-plus, estos tiempos de cocción largos pueden acortarse hasta 2/3. Por lo general, incluso no se requiere el tiempo de remojo previo. Otra ventaja de la cocción de alimentos integrales en la Sicomatic® t-plus es que las vitaminas y los minerales del grano entero se conservan particularmente bien cuando se cocinan con el nivel de cocción 1; por otra parte se ahorra muchísima energía. Para la cocción de cereales se debe tener en cuenta la siguiente regla general: se debe utilizar aproximadamente el doble de líquido que la cantidad de cereal (por ejemplo, 200 ml de líquido por 100 g de granos de cereal).

#### Valores aproximados de los tiempos de cocción:

Los tiempos de cocción corresponden a 200 g

Tipo de cereal	Nivel de cocción	Tiempo de cocción en min.
Trigo	1	30
Centeno	1	20
Cebada sin cáscara	1	23
Escanda verde	1	15
Espelta	1	15
Arroz integral	1	10
Avena sin cáscara	1	5
Mijo	1	10
Alforfón	1	2

Para algunos tipos de cereales se deben añadir tiempos de remojo de 6 a 10 horas y tiempos de reposo después de la cocción de entre 10 a 30 min.

## 14 | Accesorios de la Sicomatic® t-plus



**Interior sin agujeros, bajo**  
ø 22 cm  
para 4,5 | 6,5 l Sicomatic®t-plus  
8031.7011.01



**Cesta interior de porcelana**  
ø 21 cm  
1529.4001.01



**Interior perforado, bajo**  
ø 18 cm  
para 2,5 l Sicomatic®t-plus  
8018.7011.01  
ø 22 cm  
para 4,5 | 6,5 l Sicomatic®t-plus  
8032.7011.01



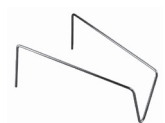
**Cesta interior de acero inoxidable**  
ø 19 cm  
1529.6022.01



**Interior perforado, alto**  
ø 22 cm  
para 4,5 | 6,5 l Sicomatic®t-plus  
8033.7011.01



**Temporizador SicoControl**  
0068.0035.01



**Soporte de interior**  
ø 22 cm  
para 4,5 | 6,5 l Sicomatic®t-plus  
0066.6000.01



**Detergente líquido**  
0051.8888.01



**Colador**  
ø 22 cm  
para 4,5 | 6,5 l Sicomatic®t-plus  
7022.6022.01

**Detergente en polvo**  
0051.0010.01

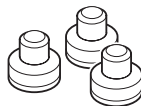
## 15 | Repuestos de la Sicomatic® t-plus



### Mango cuerpo

ø 18 cm, para 2,5 l  
9253.9002.01  
ø 22 cm, para 3,0 l  
9253.9003.01  
ø 22 cm, para 4,5-6,5 l  
9253.9004.01

### Piezas de desgaste



Caperuzas protectoras de  
aroma  
3 piezas  
9524.8020.01

ES

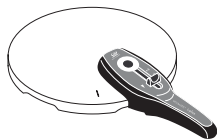


### Asa cuerpo con

Protección contra llamas (siste-  
ma de tornillos)  
ø 18 cm  
9252.9302.01  
ø 22 cm  
9252.9304.01



Junta de goma Sicomatic®  
ø 18 cm  
9067.8900.01  
ø 22 cm  
9067.8901.01



Tapa  
ø 18 cm  
8007.6021.11  
ø 22 cm  
8008.6021.11



Válvula de servicio  
**H09F**  
9522.8802.01



Mango de la tapa, completo  
9249.8902.01

## 16 | Garantía

### La garantía

Garantizamos (en el caso de un uso doméstico normal de la batería de cocina) la resistencia de la superficie cerámica Silargan® por un plazo de 30 años a partir de la fecha de compra. La tapa (incl. componentes), las asas, la junta de goma, la caperuza protectora de aroma y el borde cromado no se incluyen en la garantía, ya que estas piezas no poseen superficies cerámicas Silargan®.

La garantía consiste en que sustuiremos, dentro del plazo de garantía, las piezas con superficies Silargan® defectuosas por piezas en perfecto estado. No se considera una superficie Silargan® defectuosa aquella que presente huellas del uso cotidiano, como cortes, arañazos, etc., que solo sean de naturaleza visual; en esos casos no se aplicará derecho de reclamación por garantía.

Si su modelo sigue dentro de nuestro programa de envío, la pieza defectuosa será reemplazada por otra del mismo modelo. Si, por el contrario, la pieza defectuosa ya no está dentro del programa de Silit, entonces la sustuiremos por otra similar que sí esté disponible en el programa de envío de Silit.

### Exclusión de garantía

La garantía no cubre los daños producidos por los siguientes motivos: No seguir las indicaciones de utilización y cuidados contenidas en estas instrucciones de uso, un calentamiento excesivo, un uso inapropiado o indebido, una manipulación incorrecta o negligente

(p. ej., limpieza con medios a base de arena), uso de fuerza excesiva de cualquier tipo (p. ej., caída al suelo, golpe), efectos mecánicos, químicos o físicos en la superficie como consecuencias de un uso no conforme a lo previsto, reparaciones inadecuadas o el montaje de piezas de repuesto no originales.

### Derecho de garantía

El derecho de garantía solo es válido si se presenta el comprobante de compra con la fecha de adquisición. La garantía comienza en la fecha de compra.

### Garante

Silit-Werke GmbH & Co. KG  
Neufraer Str. 6  
D-88499 Riedlingen

### Indicación relativa a los derechos legales del usuario

Los derechos legales que el usuario tiene frente al vendedor si el objeto adquirido en el momento del traspaso del riesgo no estaba libre de defectos (p. ej., el derecho de cumplimiento posterior, desistimiento, reducción o indemnización por daños y perjuicios) no están limitados por esta garantía.

Aseguramos 10 años de garantía de entrega sobre los repuestos una vez finalizado el ciclo de producción.



## 17 | Declaraciones de conformidad Sicomatic®

### 17.1 Declaración de conformidad CE

Silit Werke GmbH & Co.KG  
Postfach 1352  
D-88493 Riedlingen

confirma que las ollas a presión de vapor

**Sicomatic® econtrol**

**Sicomatic® t-plus**

**Sicomatic® classic**

**Biomatic® eco**

**Bio-Fadal®**

cumplen con las siguientes directivas de la CE y normas armonizadas:

ES

<b>Directiva CE:</b>	97/23/CE
<b>Control de diseño:</b>	Módulo B (examen CE de tipo)
<b>Control de producción:</b>	Módulo A (examen interno de tipo)
<b>Organismo de certificación:</b>	TÜV Rheinland LGA Products GmbH Tillystraße 2 D-90431 Nuremberg ID 0000044918
<b>Norma:</b>	DIN EN 12778: Ollas de cocción a presión de vapor DIN EN 82079-1: Creación de instrucciones de uso

Lugar y fecha de expedición  
Riedlingen – 18.05.2015

Nombre, cargo y firma de la persona autorizada  
**Dipl.-Ing. (FH), Josef Paukner**  
Gerente



### 17.2 Declaraciones de conformidad para los artículos de consumo que entran en contacto con alimentos

Encontrará estas Declaraciones de conformidad en el siguiente enlace:

<http://www.wmf.com/de/rechtliches/konformitaetserklaerungen.html>

# Indice

<b>1</b>	<b> </b>	<b>Panoramica dei vantaggi della vostra nuova pentola Sicomatic® t-plus</b>	<b>4 - 5</b>
<b>2</b>	<b> </b>	<b>Importanti indicazioni per la sicurezza</b>	<b>6 - 8</b>
		2.1 Utilizzare la pentola conformemente alle disposizioni e conservarla bene	6
		2.2 Cucinare in modo sicuro con la Sicomatic® t-plus	8
<b>3</b>	<b> </b>	<b>Prima del primo utilizzo</b>	<b>9</b>
<b>4</b>	<b> </b>	<b>I dettagli della Sicomatic® t-plus</b>	<b>10</b>
<b>5</b>	<b> </b>	<b>La pentola Sicomatic® t-plus 5 volte sicura</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6</b>	<b> </b>	<b>Prima di iniziare ogni operazione di cottura</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7</b>	<b> </b>	<b>Cucinare con la Sicomatic® t-plus</b>	<b>15 - 22</b>
		7.1 Riempire la pentola	15
		7.2 Chiudere la pentola	17
		7.3 Utilizzo dei tre gradi di cottura regolabili	17
		7.4 Maneggiare la pentola calda in sicurezza	18
		7.5 Impostare i gradi di cottura, sfiatare e iniziare la cottura	19
		7.6 Cottura	19
		7.7 Saporare/raffreddare	20
		7.8 Aprire la pentola Sicomatic® t-plus	21
<b>8</b>	<b> </b>	<b>Cucinare con gli accessori della Sicomatic® t-plus</b>	<b>23</b>
		8.1 Osservare le istruzioni di cottura	23
		8.2 Cucinare con il cestello forato (accessorio)	23
		8.3 Cucinare con il cestello non forato (accessorio)	23
		8.4 Cucinare sul fondo della pentola (carne)	23

<b>9</b>	<b>Sterilizzazione, cottura di conservazione ed estrazione di succhi con la Sicomatic® t-plus</b>	<b>24 - 27</b>
9.1	Osservare le istruzioni di cottura	24
9.2	Sterilizzare	24
9.3	Cottura per la conservazione di cibi	25
9.4	Estrazione di succhi	26
<b>10</b>	<b>Cura e pulizia</b>	<b>27 - 28</b>
10.1	Pulizia della pentola	27
10.2	Pulizia del coperchio e del manico del coperchio	27
10.3	Conservazione	28
<b>11</b>	<b>Manutenzione</b>	<b>29</b>
<b>12</b>	<b>Come eliminare facilmente le anomalie</b>	<b>30 - 35</b>
<b>13</b>	<b>Consigli: cottura con la Sicomatic® t-plus / tabelle dei tempi di cottura</b>	<b>36 - 45</b>
13.1	Zuppe e minestre	36
13.2	Verdure	37
13.3	Carne	39
13.4	Pesce	42
13.5	Contorni, frutta e dessert	43
13.6	Cottura a torre / cottura del menu	44
13.7	Surgelati e generi alimentari naturali	45
<b>14</b>	<b>Gli accessori della Sicomatic® t-plus</b>	<b>46</b>
<b>15</b>	<b>I pezzi di ricambio della Sicomatic® t-plus</b>	<b>47</b>
<b>16</b>	<b>Garanzia</b>	<b>48</b>
<b>17</b>	<b>Dichiarazioni di conformità Sicomatic®</b>	<b>49</b>
17.1	Dichiarazione di conformità CE	49
17.2	Dichiarazioni di conformità per articoli che entrano a contatto con generi alimentari	49

# 1 | Panoramica dei vantaggi della vostra nuova pentola Sicomatic® t-plus

## **1. Un utilizzo straordinariamente semplice**

Tutta la tecnologia si trova nel manico ergonomico: dalla chiusura, all'impostazione del livello di cottura, fino a scaricare il vapore. Tutte le funzioni possono essere gestite con una sola mano: è sufficiente la leggera pressione del pollice.

## **2. Una sicurezza ineguagliabile**

Il massimo della sicurezza attraverso i numerosi dispositivi indipendenti. In questo modo si evita l'apertura non intenzionale della pentola sotto pressione. Impugnature in plastica isolate termicamente e beccuccio antifiamma sui manici della pentola.

## **3. Un sistema unico di valvole che non richiede manutenzione e con una triplice sicurezza**

La tecnica di valvole più moderna garantisce una cottura sana e sicura. Il vapore viene scaricato in modo regolare e delicatamente.

## **4. Sistema Hermetic**

La valvola d'esercizio trasparente e il sistema indicatore di pressione stagno costituiscono il sistema Hermetic. Il sistema Hermetic impedisce un'inutile fuoriuscita di vapore. In questo modo è necessaria una minor quantità di acqua di cottura, la pentola Sicomatic® è più veloce ed economica a livello di consumo energetico durante tutte le fasi della cottura. Il metodo di cottura completamente chiuso ermeticamente previene la perdita di aroma e mantiene le vitamine e i minerali essenziali.

## 5. Tre gradi di cottura regolabili con regolatore automatico di temperatura

→ **Grado 0 - cottura senza pressione.** Cottura normale senza pressione. Minor consumo di acqua ed energia rispetto alla cottura tradizionale.

→ **Grado I – grado di cottura delicata.** Per cuocere a vapore e stufare gli alimenti che richiedono una cottura breve, come ad es. pesce e verdure. La temperatura viene impostata automaticamente a ca. 109°C (0,4 bar = 40 kPa).

→ **Grado II – grado di cottura a pressione.** Per cuocere e stufare gli alimenti con tempi di cottura più lunghi, come p. es. carne e stufati. La temperatura viene impostata automaticamente a ca. 119°C (0,9 bar = 90 kPa).

## 6. Pulizia semplice

La valvola d'esercizio trasparente, che non necessita di manutenzione, non deve essere asportata o smontata per la pulizia. È sufficiente lavarla con acqua corrente.

## 7. Indicatore di pressione grande e ben visibile

## 8. Avveniristico - Design attraente, ergonomia ottimale e varietà di materiale per ogni esigenza

- Silargan®: Superficie chiusa, non porosa. Senza nichel. Made in Germany.
- Acciaio inossidabile: anche per fuochi a induzione.

## 9. Molte misure e versioni adatte alla casa Inserti speciali molto pratici

Insieme alla nostra Sicomatic® t-plus riceverete diverse parti scomponibili per ottenere i migliori risultati di cottura, ad es. il cestello forato per il pesce o le verdure e quello non forato per scongelare i cibi surgelati, per estrarre il succo o per la cottura di conserve ecc. e altri accessori.

## 10. Marchio di qualità per la sicurezza certificata secondo gli standard TÜV



## 11. 10 anni di garanzia del fornitore sui pezzi di ricambio



## 12. Made in Germany

## 2 | Importanti indicazioni per la sicurezza

**Leggere con attenzione queste indicazioni prima dell'utilizzo. Affidare la Sicomatic® t-plus solo a persone che hanno precedentemente preso visione delle istruzioni per l'uso.**

**Custodire adeguatamente queste istruzioni per l'uso per rileggerle in un secondo momento.**

### Legenda simboli



Pericolo

Questo simbolo segnala rischi immediati che possono provocare gravi lesioni (come vapore e superfici calde).



Avvertenza

Questo simbolo segnala possibili rischi che possono provocare lesioni gravi.



La mancata osservazione delle segnalazioni può comportare disfunzioni durante l'utilizzo della vostra Sicomatic® t-plus.



In queste istruzioni per l'uso i rimandi sono indicati con questo simbolo oppure *tramite il corsivo*.



Il consiglio fornisce indicazioni preziose per un utilizzo senza problemi della Sicomatic® t-plus.

### 2.1 Utilizzare la pentola conformemente alle disposizioni e conservarla bene.



Pericolo

#### Utilizzo conforme alle disposizioni

- Utilizzare la Sicomatic® t-plus solo per cucinare alimenti conformemente alle disposizioni.
  - Non mettere mai la Sicomatic® t-plus nel forno caldo.
  - Non friggere mai alimenti sotto pressione con olio.
  - Utilizzare la Sicomatic® t-plus solo per la sterilizzazione in ambito domestico.
- Non utilizzare mai la Sicomatic® t-plus come sterilizzatore in ambito medico.
- La Sicomatic® t-plus non è predisposta per la temperatura di sterilizzazione richiesta in ambito medico.
- Utilizzare la Sicomatic® t-plus solo su fuochi adeguati, i cui tipi di riscaldamento sono elencati nelle istruzioni per l'uso.

#### Acciaio inossidabile



Glass ceramic



Electro



Gas



Induction

#### Silargan®



Glass ceramic



Electro



Gas



Induction

→ Non riscaldare mai a vuoto o al grado più alto senza controllo. Attenersi alle istruzioni per l'uso fornite dal produttore.

In questo modo si evita di surriscaldare e danneggiare le stoviglie, soprattutto per i fuochi a induzione.



### **I dispositivi di sicurezza impediscono l'insorgere di situazioni pericolose.**

→ Non effettuare modifiche o interventi sulla pentola e sui suoi dispositivi di sicurezza.

→ Utilizzare il coperchio della pentola Sicomatic® t-plus solo con la relativa pentola Sicomatic® t-plus.

→ Non combinare mai parti della Sicomatic® t-plus con altre marche.



### **Mantenere la sicurezza**

→ Prima di ogni utilizzo controllare che le valvole non siano otturate.

→ Eventualmente pulire le valvole prima di utilizzare la Sicomatic® t-plus.

→ Osservare le nostre indicazioni per la pulizia e la cura.

→ Non utilizzare la pentola a pressione Sicomatic® t-plus in caso di danneggiamento o deformazione della stessa o di una delle sue parti oppure in caso di funzionamento non conforme a quanto riportato nelle istruzioni per l'uso.

→ Per le riparazioni rivolgersi al proprio rivenditore specializzato.

→ Fissare i manici della pentola con un cacciavite nel caso in cui si siano allentati.

→ Sostituire i manici con crepe o non posizionati correttamente.

→ Utilizzare solo pezzi di ricambio originali Sicomatic® t-plus.

→ Sottoporre la pentola a pressione Sicomatic® t-plus a controllo da parte di un tecnico autorizzato almeno ogni 10 anni.

## 2.2 Cucinare in modo sicuro con la Sicomatic® t-plus



Pericolo

**Durante la cottura nella pentola si forma una pressione elevata.**

→ Controllare che la pentola sia ben chiusa.



Pericolo

**Le superfici esterne della pentola arrivano fino a 130°C.**

- Utilizzare una protezione delle mani adatta.
- Durante il funzionamento non toccare mai le superfici calde esterne della pentola.
- Spostare o sollevare le pentole calde prendendole esclusivamente dai manici e con presa sicura.
- Spostare la Sicomatic® t-plus con attenzione quando si trova sotto pressione.
- Non toccare altre persone con la pentola calda.
- Posizionare la Sicomatic® t-plus calda esclusivamente su supporti resistenti al calore (mai su plastica e simili).
- Aprire e chiudere la Sicomatic® t-plus esclusivamente dai manici.
- Durante il funzionamento non lasciare mai la Sicomatic® t-plus senza controllo.
- Durante l'impiego tenere i bambini lontani dalla Sicomatic® t-plus.



Pericolo

**Dal coperchio fuoriesce vapore caldo.**

- Tenersi a distanza dal vapore.
- Tenere sempre mani, testa e corpo lontani dalla zona a rischio al centro del coperchio e dallo spiraglio di sicurezza sul bordo del coperchio.



Pericolo

**Non eccedere mai nel riempimento della pentola.**

- Se si eccede nel riempimento della pentola i cibi caldi possono fuoriuscire dalla valvola d'esercizio.
- Riempire la pentola al massimo per 2/3 della sua capacità nominale.
  - Quando si cucinano cibi che tendono ad aumentare di volume o che generano molta schiuma come ad .es. zuppe, legumi, bolliti, brodi, interiora e pasta, riempire la pentola al massimo fino alla metà della sua capacità nominale.



Pericolo

**Non aprire mai la pentola forzandola.**

- La pentola si apre agevolmente solo se non è pressurizzata.
- Non modificare i dispositivi di sicurezza.



Pericolo

**Il cibo caldo può formare delle bolle che possono schizzare come in un'esplosione quando si apre la pentola anche se questa è già stata svaporata.**

- Scuotere sempre leggermente la pentola prima di aprirla.
- In questo modo si evitano ustioni e scottature provocate dagli schizzi del contenuto caldo della pentola.



Pericolo

**Non infilzare la carne calda che è stata cucinata con la pelle (ad es. la lingua di bue).**

- Lasciare prima che la carne si raffreddi.
- In questo modo la pelle gonfiata dalla pressione si sgonfia e si evita d'incorrere nel rischio di ustioni a causa degli schizzi di liquido caldo.



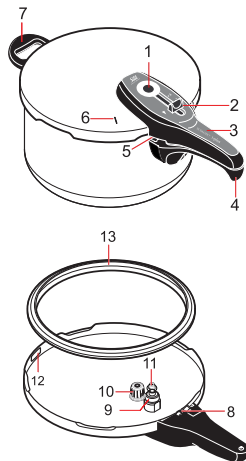
### 3 | Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti gli adesivi e i cartellini.
- Riempire la pentola per 2/3 di acqua e aggiungere 2 o 3 cucchiaini di aceto comune.
- Far bollire per circa 5 - 10 minuti senza coperchio.
- Lavare bene tutti i componenti a mano.
- Asciugare bene la pentola.



Nel caso di piani di cottura a induzione è possibile sentire un rumore che è dovuto a motivi tecnici e non è sintomo di un difetto ai fuochi o alla pentola Sicomatic® t-plus.

## 4 | I particolari della pentola Sicomatic® t-plus



### 1. Indicatore di pressione

visibile, grande, con blocco di pressione residua integrato.

### 2. Interruttore a cursore/regolatore di cottura a una mano

di grandi dimensioni e con una buona presa per una maggiore comodità di regolazione del grado di cottura desiderato e di apertura del coperchio.

### 3. Manico del coperchio

con interruttore a cursore e indicatore di pressione.

### 4. Manico per base pentola

pratico, afferrabile con sicurezza, dotato di beccuccio antifiama e antiscivolo.

### 5. Contrassegno sul manico

per facilitare l'esatta applicazione del coperchio.

### 6. Contrassegno sul coperchio

per facilitare l'esatta applicazione del coperchio.

### 7. Manico laterale pentola

con beccuccio antifiama e apertura attraverso cui passare la mano per un utilizzo più sicuro.

### 8. Perno di sicurezza a molla

il perno di sicurezza rosso impedisce la formazione della pressione quando i due manici non sono sovrapposti esattamente come prescritto.

### 9. Cappuccio per la protezione dell'aroma

per indicatore di pressione per la protezione dell'aroma.

### 10. Valvola d'esercizio trasparente

regola la pressione in base all'impostazione dei gradi di cottura.

### 11. Sicura di sovrappressione

con dispositivo automatico d'inizio cottura integrato e in grado di impedire il vuoto.

### 12. Spiraglio di sicurezza

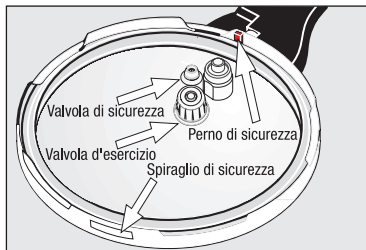
l'"uscita di emergenza" sul bordo del coperchio: serve da dispositivo di sicurezza supplementare.

### 13. Guarnizione

per chiudere ermeticamente pentola e coperchio.

## 5 | La pentola Sicomatic® t -plus: 5 volte sicura

La pentola Sicomatic® t-plus acquistata è un prodotto tecnicamente evoluto ed è il risultato di decenni di esperienza nella produzione e nello sviluppo di pentole a pressione.



### 1. Valvola d'esercizio trasparente

Se la pressione supera quella prevista per il grado di cottura selezionato, la valvola d'esercizio trasparente si apre e dall'apertura anteriore del manico del coperchio fuoriesce il vapore eccessivo. La pressione troppo elevata viene quindi automaticamente ridotta. Per motivi di sicurezza e di funzionalità ricordiamo di utilizzare esclusivamente la valvola d'esercizio trasparente con il marchio Sicomatic® H09F.

### 2. Sicura in caso di sovrappressione con dispositivo automatico d'inizio cottura integrato

#### a) Funzione di regolazione automatica per la

**cottura** La valvola è mobile in condizione di assenza di pressione. Dopo l'avvio della cottura della pentola Sicomatic® t-plus chiusa, l'aria in eccesso e dannosa per i cibi da cuocere viene espulsa automaticamente (sfiato automatico).

### b) Funzione di sicurezza in caso di sovrappressione

La sicura in caso di sovrappressione non scatta durante il normale funzionamento. Entra in funzione solo nel caso in cui la valvola d'esercizio trasparente non funzioni e se la pressione continua ad aumentare. Allora il vapore fuoriesce con maggior intensità dall'apertura di scarico del manico del coperchio.

### 3. Spiraglio di sicurezza

Solo nel caso in cui sia la valvola d'esercizio trasparente, sia la sicura di sovrappressione non funzionino, entra in funzione quale "misura d'emergenza" lo spiraglio di sicurezza presente sul bordo del coperchio. Non appena la pressione della pentola supera la soglia di sicurezza, la guarnizione del coperchio viene spinta verso l'esterno nello spiraglio di sicurezza per consentire lo scarico del vapore.

### 4. Blocco di pressione residua

Anche alla presenza di una lieve pressione si mette in azione il blocco di pressione residua, integrato nell'indicatore di pressione: l'indicazione della pressione è visibile. Solo quando l'indicatore di pressione rientra completamente nel manico del coperchio la pentola può essere sbloccata e aperta. Ciò evita l'apertura non intenzionale della pentola sotto pressione.

### 5. Blocco della chiusura

La pentola non è saldamente chiusa se i manici non sono esattamente sovrapposti come prescritto. In questo modo non si può formare alcuna pressione. Inoltre, se il coperchio non è chiuso correttamente, il perno di sicurezza rosso nel manico del coperchio impedisce la formazione della pressione lasciando uscire il vapore.



La pentola Sicomatic® t-plus risponde ai requisiti posti dalla direttiva CE 97/23/CE. I dispositivi di sicurezza prescritti per legge vengono, in parte, notevolmente superati.

## 6 | Prima di iniziare ogni operazione di cottura

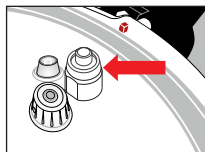


Avvertenza

**Verificare i dispositivi di sicurezza prima di utilizzare la pentola a pressione Sicomatic® t-plus.**

In questo modo si evita d'incorrere in situazioni pericolose durante l'utilizzo.

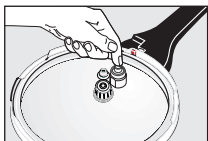
### Controllo del cappuccio per la protezione dell'aroma



Se il cappuccio per la protezione dell'aroma è danneggiato o mal posizionato si può verificare una fuoriuscita di vapore caldo oppure uno svaporamento improvviso. Il manico del coperchio potrebbe danneggiarsi in conseguenza di ciò.

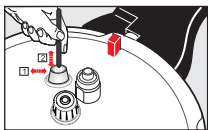
- Verificare se il cappuccio per la protezione dell'aroma è posizionato correttamente (v. fig.).
- Controllare che il cappuccio per la protezione dell'aroma non presenti danneggiamenti (crepe, fori, deformazioni, colorazione marrone).
- Se il cappuccio per la protezione dell'aroma è danneggiato non è consentito utilizzare la pentola.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali Sicomatic® t-plus.

### Controllo dell'indicatore di pressione



- Verificare che l'indicatore di pressione sia movibile premendo con il dito sul cappuccio per la protezione dell'aroma,
- a questo scopo tirare anche contemporaneamente indietro l'interruttore a cursore sulla posizione "APRIRE".

### Controllo della valvola di sovrappressione



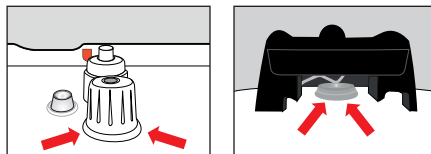
Una valvola di sovrappressione sporca o otturata può provocare un'improvvisa fuoriuscita di vapore sullo spiraglio di sicurezza.

In caso di utilizzo del fornello a gas il vapore fuoriuscente può provocare lo spegnimento della fiamma e causare una propagazione non controllata di gas sul fornello.

- Verificare che la valvola di sicurezza (1) sia movibile.
- Utilizzando ad es. un bastoncino di legno, applicare una leggera pressione e controllare se la sfera si può muovere (2).

In questo modo si evita la fuoriuscita indesiderata di vapore.

### Controllo della valvola d'esercizio



Una valvola d'esercizio sporca o otturata può causare l'attivazione della sicura di sovrappressione.

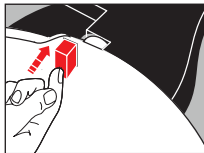
- Controllare che la valvola d'esercizio non sia sporca e che sia posizionata correttamente.

I margini della valvola d'esercizio devono aderire in modo uniforme su tutto il perimetro sul lato inferiore e superiore del coperchio (vedi figura).

- Eventualmente pulire la valvola d'esercizio.

In questo modo si evita d'incorrere in un'inattesa ed eccessiva fuoriuscita di vapore dallo scarico del manico del coperchio.

### Controllare il perno di sicurezza



Quando i manici non sono perfettamente sovrapposti come prescritto, il perno di sicurezza rosso impedisce la formazione di pressione nella pentola

- Controllare la funzione e mobilità del perno di sicurezza a molla.
- A questo scopo premere leggermente sul perno di sicurezza.

### **Controllo della guarnizione**

- Verificare che la guarnizione non sia danneggiata. Una fessura della guarnizione può provocare uno svaporamento improvviso e quindi una fuoriuscita di vapore caldo.
- Sostituire la guarnizione se ha perduto elasticità ("colorazione marrone"), se è diventata fragile o se è danneggiata.
- Sostituire la guarnizione dopo circa 400 operazioni di cottura, al più tardi tuttavia dopo 2 anni.  
Utilizzare solo pezzi di ricambio originali Sicomatic® t-plus.

La guarnizione deve assolutamente riportare il marchio "Sicomatic®".

- Verificare che la guarnizione sia ben aderente al bordo del coperchio.

In questo modo si conserva la funzione e la sicurezza della pentola.

### **Controllo dei manici**

- Verificare che i manici non siano danneggiati.
- Sostituire i manici danneggiati prima dell'uso.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali Sicomatic® t-plus.
- Controllare che i manici siano ben fissati alla pentola.
- Stringere bene le viti di fissaggio.

In questo modo si evita che un manico si rompa o che si stacchi facendo cadere la pentola danneggiandola o deformandola.

## 7 | Consigli per la cottura con la Sicomatic® t-plus



### Cura della pentola e del piano di cottura

→ Non battere l'utensile da cucina sul bordo per versare.

In questo modo si evita di danneggiare il bordo per versare.

→ Aggiungere il sale solo nell'acqua in ebollizione e mescolare affinché

il fondo della pentola non subisca l'aggressione del sale.

→ Evitare di tirare o spingere la pentola sulla zona di vetroceramica.

In questo modo si evita che resti di sporco tra la base della pentola e la zona in vetroceramica graffino la zona di cottura.



### In caso di utilizzo del fornello a gas:

→ Regolare la fiamma in modo che non superi il diametro del fondo della pentola.

In questo modo si evita di danneggiare i manici e le guarnizioni.

## 7.1 Riempire la pentola



Pericolo

### Attenersi alle quantità massime indicate e non riempire mai in eccesso la pentola.

Nel caso di riempimento eccessivo dalla pentola, l'acqua, il cibo o gli alimenti caldi possono fuoriuscire dalla valvola d'esercizio.

Nel caso dei fornelli a gas ciò può provocare lo spegnimento della fiamma e causare una propagazione non controllata di gas sul piano di cottura.

→ Riempire la pentola al massimo per 2/3 della sua capacità nominale.

→ Quando si cucinano cibi che tendono ad aumentare di volume o che generano molta schiuma come ad .es. zuppe, legumi, bolliti, brodi, interiora e pasta, riempire la pentola al massimo fino alla metà della sua capacità nominale.

In questo modo ci si protegge da ustioni e scottature.



Avvertenza

### Evitare danni causati da quantità troppo ridotte.

Una quantità troppo ridotta può provocare un surriscaldamento con conseguenti danni alla pentola e al piano di cottura.

→ Versare sempre un quantitativo sufficiente di liquido al fine di consentire la formazione di vapore.

→ Fare attenzione che ci sia una quantità sufficiente di liquido soprattutto nel caso di pietanze dense.

In questo modo si evita che la pentola cuocia "a secco" e che vengano causati danni alla pentola o al piano di cottura.

IT

## Quantità prescritte:

Dimensione Sicomatic® (capacità nominale)	Quantità di riempimento minima per la formazione del vapore	Massima quantità di riempimento (2/3 della capacità nominale*)	Quantità di riempimento max. per alimenti che formano molta schiuma o che si gonfiano (1/2 della capacità nominale*)
2,5 l	1/8 l acqua	1,7 l	1,3 l
3,0 l	1/4 l acqua	2,0 l	1,5 l
4,5 l	1/4 l acqua	3,0 l	2,3 l
6,5 l	3/8 l acqua	4,3 l	3,3 l

\* Si veda la scala di misurazione nel lato interno della pentola

- Versare la quantità di liquido necessaria sul fondo della pentola.
- Come liquido si può usare acqua, fondo di cottura, sugo, ecc.
- Introdurre i cibi direttamente nella pentola oppure utilizzare il cestello con i cibi all'interno.
- Utilizzare una zona di cottura adatta alla pentola.

A seconda della ricetta, prima di chiudere la pentola, le pietanze vengono riscaldate e viene aggiunto del liquido.



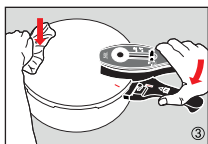
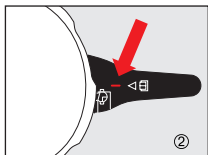
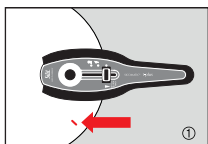
Pericolo

### **Schiumare / mescolare a inizio cottura**

- Per gli alimenti che tendono ad aumentare di volume, a dar luogo alla formazione di schiuma o che sono densi (ad es. legumi, bolliti) iniziare la cottura a pentola aperta.
  - Se necessario schiumare dopo l'inizio della cottura.
  - Mescolare il contenuto della pentola.
- In questo modo si evita la fuoriuscita di schiuma calda dalla valvola d'esercizio. Si evitano ustioni e scottature. Solo ora è possibile chiudere la pentola.



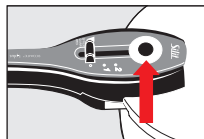
## 7.2 Chiudere la pentola



- Prima di chiudere la pentola, pulire accuratamente i bordi e la guarnizione del coperchio al fine di evitare che particelle possano impedire la chiusura ermetica della pentola.
- Apporre il coperchio in modo che i contrassegni sul coperchio fig. ① e sul manico della pentola fig. ② collimino con esattezza.
- Spingere il manico del coperchio verso sinistra fino a quando non sarà del tutto sovrapposto al manico della pentola fig. ③.
- Il blocco si inserisce con un "clac".

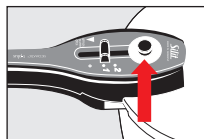
## 7.3 Utilizzo dei tre gradi di cottura regolabili

### Grado di cottura 0 (cottura senza pressione)



La pentola a pressione Sicomatic® t-plus può essere anche utilizzata come una pentola comune. Senza pressione si porta a termine la cottura risparmiando acqua ed energia. Non appena esce un po' di vapore, ridurre l'apporto di calore. Un'eccessiva fuoriuscita di vapore o la salita dell'indicatore di pressione denotano un apporto di calore troppo elevato.

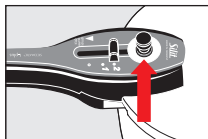
### Grado di cottura 1 (ca. 109°C / 1° anello bianco)



Viene utilizzata per cuocere a vapore e stufare pietanze delicate con tempi di cottura brevi. Il cibo, ad es. la verdura o la carne, viene sistemato nel cestello affinché non venga sciupato dall'acqua in ebollizione. Il 1° anello bianco dell'indicatore di pressione diventa visibile. Non appena fuoriesce un leggero vapore, ha inizio il tempo di cottura indicato nelle ricette.

La posizione dell'indicatore di pressione va mantenuta costante regolando l'apporto di calore dal fornello, cosicché continui a fuoriuscire solo un leggero vapore o niente.

#### Grado di cottura 2 (ca. 119°C / 2° anello bianco)



Viene utilizzato per la cottura di pietanze con lunghi tempi di cottura, ad es. carne, verdure o stufati, nonché per la sterilizzazione, la cottura di conservazione e per l'estrazione di succhi.

Il 2° anello bianco dell'indicatore di pressione diventa visibile.

Non appena fuoriesce un leggero vapore, ha inizio il tempo di cottura indicato nelle ricette. La posizione dell'indicatore di pressione va mantenuta costante regolando l'apporto di calore dal fornello, cosicché continui a fuoriuscire solo un leggero vapore o niente.

## 7.4 Maneggiare la pentola calda in sicurezza



Pericolo

### Dal coperchio fuoriesce vapore caldo.

- Tenersi a distanza dal vapore.
- Tenere sempre mani, testa e corpo lontani dalla zona a rischio al centro del coperchio e dallo spiraglio di sicurezza sul bordo del coperchio.



Pericolo

### Le superfici esterne della pentola arrivano fino a 130°C.

- Utilizzare una protezione delle mani adatta.
- Durante il funzionamento non toccare mai le superfici calde esterne della pentola.
- Spostare o sollevare le pentole calde prendendole esclusivamente dai manici e con presa sicura.
- Maneggiare con estrema attenzione la Sicomatic® t-plus.
- Non toccare altre persone con la pentola calda.
- Posizionare la Sicomatic® t-plus calda esclusivamente su supporti resistenti al calore (mai su plastica e simili).
- Aprire e chiudere la Sicomatic® t-plus esclusivamente dai manici.
- Durante il funzionamento non lasciare mai la Sicomatic® t-plus senza controllo.
- Durante l'impiego tenere i bambini lontani dalla Sicomatic® t-plus.

## 7.5 Impostare i gradi di cottura, sfiatare e iniziare la cottura

- Impostare il grado di cottura 0, il grado di cottura 1 o il grado di cottura 2 con l'interruttore a cursore.
- Iniziare a cuocere con un apporto di calore elevato. Lo sfiato dell'aria avviene automaticamente tramite un dispositivo integrato, non è quindi necessario eseguire lo sfiato a mano all'inizio della cottura. Se fuoriesce una quantità sufficiente di vapore dalla sicura in caso di sovrappressione, il dispositivo automatico d'inizio cottura si chiude automaticamente. Quindi l'indicatore di pressione comincia a salire.

## 7.6 Cottura

Anche alla presenza di una lieve pressione si aziona l'indicatore di pressione. Pressione e temperatura d'esercizio reali e quindi anche l'inizio della cottura, vengono raggiunte quando fuoriesce un leggero vapore al grado di cottura impostato.

→ Mantenere questa posizione fino al termine della cottura.

→ Regolare di conseguenza il calore del fornello.

Se a questo punto si è data troppa energia alla pentola Sicomatic® t-plus, la valvola scarica del vapore sul manico del coperchio (al centro) con un rumore di intensità crescente.

→ Ridurre il calore.

La posizione dell'indicatore di pressione va mantenuta costante regolando l'apporto di calore dal fornello, cosicché continui a fuoriuscire solo un leggero vapore o niente.

In questo modo si evita lo spreco di energia e anche il "pericolo di cuocere a secco".

## 7.7 Saporare / raffreddare

Prima di aprire la pentola Sicomatic® t-plus è necessario ridurre la pressione all'interno.

- Spegnerne quindi la fiamma.
- Rimuovere la pentola dalla zona di cottura.

Per far scaricare la pressione vi sono le seguenti possibilità:

### a) Scaricare rapidamente il vapore



Pericolo

#### **Dal coperchio fuoriesce vapore caldo.**

- Tenersi a distanza dal vapore.
- Tenere sempre mani, testa e corpo lontani dalla zona a rischio al centro del coperchio e dallo spiraglio di sicurezza sul bordo del coperchio.
- Rispettare queste norme soprattutto nel caso di scarico rapido del vapore tramite l'interruttore a cursore.



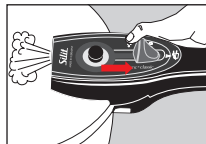
Gefahr

#### **Nel caso di cottura di minestra, legumi, stufati, brodi, interiora e pasta il volume di riempimento nella pentola aumenta a causa della formazione di schiuma.**

- Non svaporare mai velocemente la pentola quando si stanno cucinando cibi che sviluppano schiuma o cibi densi.
- Questi cibi possono fuoriuscire dalla valvola d'esercizio a causa del rapido scarico del vapore.

→ Lasciar raffreddare la pentola.

In questo modo si evitano ustioni e scottature.



- Tirare lentamente indietro l'interruttore a cursore fino a quando non esce più vapore.
- Attendere finché l'indicatore di pressione non è rientrato completamente nel manico del coperchio.

### b) Lasciare raffreddare

- Attendere finché l'indicatore di pressione non è rientrato completamente nel manico del coperchio.



Questo metodo è idoneo per cibi che sviluppano schiuma oppure cibi densi. Calcolare un tempo di cottura leggermente più breve poiché il cibo, durante il lento raffreddamento, continua a cucinare.

### c) Raffreddare sotto l'acqua

- Tenere la pentola sotto un getto d'acqua corrente fredda fino a quando l'indicatore di pressione non sarà rientrato autonomamente e completamente nel manico del coperchio.
- Non dirigere il getto di acqua sul manico del coperchio.

Così si evita che l'acqua entri nella pentola tramite la valvola presente nel manico del coperchio.



Con questo metodo si forma condensa nella pentola.

Essa si riversa sulle pietanze e potrebbe influenzerne l'aroma e il colore.

Adottare quindi questo metodo solo in caso di emergenza.

## 7.8 Aprire la pentola Sicomatic® t-plus



Pericolo

**Il cibo caldo può formare delle bolle che possono schizzare come in un'esplosione quando si apre la pentola anche se questa è già stata svaporata.**

→ Scuotere sempre leggermente la pentola prima di aprirla.

In questo modo si evitano ustioni e scottature provocate dagli schizzi del contenuto caldo della pentola.



Pericolo

**Non aprire mai la pentola forzandola.**

La pentola si apre agevolmente se non è pressurizzata.

→ Non modificare i dispositivi di sicurezza.

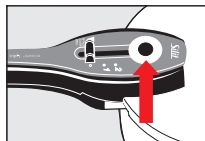


Pericolo

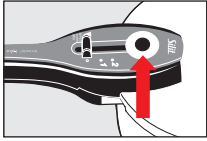
**Non infilzare la carne calda che è stata cucinata con la pelle (ad es. la lingua di bue).**

→ Lasciare prima che la carne si raffreddi.

In questo modo la pelle gonfiata dalla pressione si sgonfia e si evita d'incorrere nel rischio di ustioni a causa degli schizzi di liquido caldo.



→ Assicurarsi che l'indicatore di pressione sia rientrato completamente nel manico del coperchio.



- Tirare lentamente indietro l'interruttore a cursore sulla posizione "APRIRE".
- Scuotere leggermente la pentola.
- Spingere verso destra il manico del coperchio finché i contrassegni sul coperchio e sul manico della pentola non collimano perfettamente.
- Rimuovere il coperchio in modo da far fuoriuscire il vapore.



Se la pentola è ancora sotto pressione, tirare indietro l'interruttore a cursore in posizione "APRIRE" per inserire il blocco di pressione residua. Così si evita l'apertura sotto pressione.

- In questo caso muovere di nuovo brevemente l'interruttore a cursore nella direzione dell'indicatore di pressione e quindi di nuovo indietro.

In questo modo il blocco di pressione residua può essere sbloccato quando la pentola non è più sotto pressione. Dopodiché è possibile aprire la pentola come descritto.

## 8 | Cucinare con gli accessori della Sicomatic® t-plus

La Sicomatic® t-plus è particolarmente adatta per la preparazione di alimenti per bebè.

### 8.1 Osservare le istruzioni di cottura



Osservare le istruzioni del *capitolo 7* anche quando si cucina con gli accessori. Osservare assolutamente anche le indicazioni di sicurezza del *capitolo 2* e del *capitolo 7*.



**Versare sempre un quantitativo sufficiente di liquido al fine di consentire la formazione di vapore.**

In questo modo si evita che la pentola cuocia "a secco". Così facendo si evitano danni alla pentola e alla zona di cottura.

Rispettare le quantità prescritte: *consultare la tabella al punto 7.1*

### 8.2 Cucinare con il cestello forato (accessorio)

- Verdure
- Pesce
- Cottura per la conservazione di cibi
- Estrazione di succhi
- Cibi delicati

#### **Cuocere verdura:**

→ Per la cottura della verdura versare direttamente sul fondo della pentola la quantità minima di liquido prescritta.

In questo modo si garantisce la formazione di vapore e la pentola non cuoce "a secco".

→ Aggiungere a piacimento erbe aromatiche, spezie, ecc. per aromatizzare.

→ Introdurre poi nella pentola il cestello forato contenente la verdura mondata.

Il cestello fa sì che la verdura non entri in contatto con l'acqua e che venga quindi cotta a vapore.

→ Riempire la pentola per soli 2/3.

In questo modo si garantisce una distanza sufficiente dal coperchio, dall'indicatore di pressione e dalle valvole.

### 8.3 Cucinare con il cestello non forato (accessorio)

- Cibi surgelati
  - Contorni, ad es. riso
  - Estrazione di succhi (quale recipiente di raccolta)
- Si veda Cuocere con il cestello forato al punto 8.2.*

### 8.4 Cuocere sul fondo della pentola (carne)



→ Nella pentola Sicomatic® t-plus aperta riscaldare l'olio/il grasso.

→ Rosolare la carne a fuoco vivo su tutti i lati.

→ Aggiungere acqua (a seconda della ricetta).



Tagliare a fette i pezzi di carne più grossi. In questo modo si riduce il tempo di cottura.

## 9 | Sterilizzazione, cottura di conservazione ed estrazione di succhi con la Sicomatic® t-plus

### 9.1 Osservare le istruzioni di cottura



Anche nel caso di sterilizzazione, cottura di conservazione ed estrazione di succhi rispettare le indicazioni riportate nel *capitolo 7*.  
Osservare assolutamente anche le indicazioni di sicurezza del *capitolo 2* e del *capitolo 7*.



Avvertenza

**Versare sempre un quantitativo sufficiente di liquido al fine di consentire la formazione di vapore.**

In questo modo si evita che la pentola cuocia "a secco".  
In questo modo si evita di danneggiare la pentola o la zona di cottura.

→ Rispettare le quantità prescritte: *consultare la tabella al punto 7.1*



Avvertenza

**Lasciare raffreddare la pentola lentamente**

→ Dopo la sterilizzazione, la cottura di conservazione o l'estrazione di succhi non scaricare mai rapidamente il vapore della Sicomatic® t-plus.

→ Non raffreddare mai la pentola con acqua.

Gli oggetti di vetro possono scoppiare a causa dell'improvvisa differenza di temperatura.

→ Spegnere la fiamma.

→ Togliere la pentola dalla zona di cottura e lasciare che si raffreddi lentamente.

→ Prima di aprire la pentola attendere che l'indicatore di pressione sia ritornato completamente nel manico del coperchio.

In questo modo si evita di tagliarsi con i vetri rotti.

### 9.2 Sterilizzare



Pericolo

**Utilizzo conforme alle disposizioni**

→ Utilizzare la Sicomatic® t-plus solo per la sterilizzazione in ambito domestico. Non utilizzare la Sicomatic® t-plus come sterilizzatore in ambito medico. La Sicomatic® t-plus non è predisposta per la temperatura di sterilizzazione richiesta in ambito medico.



**Fare attenzione che le parti che si desidera sterilizzare siano resistenti al vapore fino a 120°C.**

La pentola a pressione Sicomatic® t-plus è un ideale ed economico sterilizzatore domestico a cui si aggiungono solo i costi per l'energia elettrica.

**Possibilità d'impiego:**

- Sterilizzazione di biberon, ciucci e tappi di plastica
- Sterilizzazione di alimenti per bebè in vasetti con coperchio a vite
- Sterilizzazione di vasetti per conservare gli alimenti (si veda anche il *seguente punto 9.3 "Cottura di conservazione"*)

→ Pulire i biberon, i ciucci e i tappi di plastica rimuovendo i resti di latte o di pappa.

→ Posizionare le varie parti nel cestello forato con l'apertura rivolta verso il basso.

→ Distribuire le varie parti nel cestello in modo che possa scorrere molto vapore.



- Versare sul fondo della pentola la quantità minima di acqua per generare vapore.
- Posizionare il cestello forato nella pentola.
- Chiudere la pentola e impostare con l'interruttore a cursore il grado di cottura 2.
- Iniziare a cuocere con un apporto di calore elevato.

La sterilizzazione inizia non appena il 2° anello bianco è visibile sull'indicatore di pressione.

La sterilizzazione dura circa 20 minuti.



#### **Sterilizzare in modo corretto ed efficace**

- Fare attenzione che il 2° anello bianco sia sempre visibile nel corso di tutta la sterilizzazione.
- Rispettare assolutamente i tempi di sterilizzazione.
- Una volta trascorso il tempo di sterilizzazione lasciare che la pentola si raffreddi.
- Attendere finché l'indicatore di pressione non è rientrato completamente nel manico del coperchio.
- Aprire soltanto ora la pentola.

## 9.3 Cottura per la conservazione di cibi



Avvertenza

### **I barattoli di vetro per conserve non devono mai essere riempiti eccessivamente**

Durante la cottura di conservazione il cibo si dilata. Se nel vasetto chiuso è stato introdotto troppo cibo, potrebbe esplodere.

- Riempire i vasetti per la conservazione del cibo al massimo fino a un dito dal bordo.

In questo modo si evita di tagliarsi con i vetri rotti.

- Sterilizzare i vasetti per la conservazione del cibo prima della cottura come descritto al *punto 9.2*.
- Riempire i vasetti per la conservazione del cibo.
- Chiudere i vasetti secondo le indicazioni del produttore.
- Versare la quantità minima di acqua sul fondo della pentola per generare vapore.
- Posizionare i vasetti sul filtro o sul cestello forato.
- Chiudere la pentola e impostare il grado di cottura desiderato tramite l'interruttore a cursore.
- Iniziare a cuocere con un apporto di calore elevato.
- Per la selezione del grado di cottura o del tempo di conservazione adatto osservare la seguente tabella.

**Tempi cottura di conservazione** (solo valori indicativi):

Cottura per la conservazione di cibi	Grado di cottura	Tempo cottura di conservazione in min.
Bacche	1	5 – 8
Marmellate e confetture	1	1 – 2
Frutta con semi	1	10
Frutta con nocciolo	1	8 – 10
Verdura, sottaceto	1	7 - 10
Verdure	2	20 - 25
Carne	2	25

- Dopo la cottura lasciare che la pentola si raffreddi lentamente.
- Attendere finché l'indicatore di pressione non è rientrato completamente nel manico del coperchio.
- Aprire soltanto ora la pentola.

## 9.4 Estrazione di succhi



Avvertenza

**Scegliere una pentola di dimensioni adeguate e non riempirla eccessivamente**

Per l'estrazione di succhi vengono inseriti due cestelli nella pentola.

Quindi per l'estrazione di succhi è necessario utilizzare una Sicomatic® t-plus di almeno 4,5 l.

Nel caso di riempimento eccessivo i cibi possono fuoriuscire tramite la valvola d'esercizio.

→ Riempire il cestello forato superiore al massimo fino al bordo superiore.

In questo modo ci si protegge da ustioni e scottature.

- Versare la quantità minima di acqua sul fondo della pentola per generare vapore.
- Introdurre la frutta preparata (eventualmente zuccherata, tagliata a fette o schiacciata) nel cestello forato.
- Introdurre prima il cestello non forato nella pentola e poi posizionare sopra il cestello forato con la frutta.
- Chiudere la pentola e impostare con l'interruttore a cursore il grado di cottura 2.
- Iniziare a cuocere con un apporto di calore elevato.
- Per la selezione del grado di cottura o del tempo di conservazione adatto osservare la seguente tabella.

## 10 | Cura e pulizia

**Tempi per l'estrazione di succhi** (solo valori indicativi):

Centrifugati	Grado di cottura	Tempo per l'estrazione di succhi in min.
Bacche	2	12
Frutto con nocciolo e rabarbari	2	18
Frutta con semi	2	25
Uva	2	25
Pomodori e cetrioli	2	18
Carote	2	25
Barbabietole	2	25 - 35

- Lasciare che la pentola si raffreddi lentamente.
- Attendere finché l'indicatore di pressione non è rientrato completamente nel manico del coperchio.
- Aprire soltanto ora la pentola.
- Estrarre con cautela i cestelli caldi.
- Versare il succo caldo in bottiglie ben pulite e riscaldate.
- Chiudere le bottiglie con tappi puliti.

### 10.1 Pulizia della pentola

→ Per la pulizia utilizzare acqua calda e un detergente reperibile in commercio.

→ Fare ammorbidire resti di cibo attaccati.

→ Non utilizzare detergenti granulosi, pagliette in acciaio o la parte dura delle spugne.

→ In caso di resti di cibo rimasti attaccati, riscaldare nella pentola dell'acqua con aggiunta di detergente in polvere Silit.

→ Rimuovere le macchie ostinate con il detergente liquido Silit.

→ La parte inferiore della pentola e i cestelli possono essere lavati anche in lavastoviglie.

Ciò potrebbe causare delle variazioni di colore ai manici in plastica o alle superfici in Silargan®. La funzione non viene tuttavia influenzata. Si consiglia il lavaggio a mano.

→ Dopo il lavaggio asciugare le pentole per bene.

### 10.2 Pulizia del coperchio e della valvola d'esercizio



**Per la pulizia non smontare mai il manico del coperchio**

Non smontare mai il manico del coperchio, neanche per una pulizia approfondita.

→ Far smontare e montare il manico del coperchio esclusivamente da un rivenditore specializzato Silit.

IT



### Lavare il coperchio esclusivamente a mano

Le temperature elevate e le sostanze chimiche utilizzate per il lavaggio in lavastoviglie danneggiano le valvole e le guarnizioni.

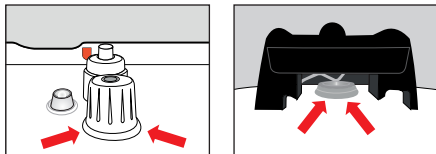
- Di conseguenza lavare il coperchio sempre a mano
- Estrarre la guarnizione.
- Lavarla sotto l'acqua corrente calda oppure utilizzare un detersivo normale.
- Lavare il coperchio sempre solo a mano.
- Lavare le aperture della valvola e quelle per la fuoriuscita del vapore sotto acqua corrente calda.
- In questo modo si evita di danneggiare le guarnizioni.

### Pulizia della valvola d'esercizio in presenza di molto sporco

Quando le pietanze fuoriescono dalla valvola d'esercizio, su di essa rimangono dei resti di cibo. Ciò causa la formazione di sporcizia e otturazioni. In questo caso la valvola d'esercizio deve essere pulita a fondo.

A questo scopo è necessario smontare la valvola d'esercizio.

### Smontare la valvola d'esercizio



- Premere lateralmente sulla valvola d'esercizio e sganciarla.
- Lavare la valvola accuratamente con acqua calda.

### Rimontare la valvola d'esercizio

→ Bagnare il bordo dell'apertura della valvola nel coperchio con poco detersivo per piatti.

In questo modo si facilita l'inserimento della valvola.

→ Poggiare la valvola d'esercizio leggermente inclinata.

→ Riagganciare la valvola d'esercizio nella sua apertura premendola e girandola contemporaneamente.

Successivamente controllare la posizione corretta girando la valvola d'esercizio.

I margini della valvola d'esercizio devono aderire in modo uniforme su tutto il perimetro sul lato inferiore e superiore del coperchio (vedi figure).

## 10.3 Conservazione

→ Conservare la pentola a pressione Sicomatic® t-plus pulita e asciutta in ambiente pulito, asciutto e protetto.

→ Non chiudere la pentola, ma per esempio appoggiare il coperchio capovolto sulla pentola.



Pericolo

## Utilizzare solo pezzi di ricambio originali Sicomatic® t-plus.

→ Rivolgersi al proprio rivenditore Silit.

In questo modo si conserva la funzione e la sicurezza della pentola.



Pericolo

## I dispositivi di sicurezza impediscono l'insorgere di situazioni pericolose.

→ Non modificare i dispositivi di sicurezza.

→ Osservare le nostre indicazioni per la pulizia e la cura.



Pericolo

## Mantenere la sicurezza

→ Controllare regolarmente che i dispositivi di sicurezza siano funzionanti.

→ Si veda anche il capitolo 6 "Prima di iniziare ogni operazione di cottura"

## Guarnizione

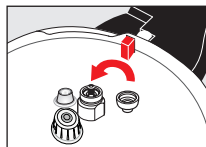
→ Sostituire la guarnizione se ha perduto elasticità ("colorazione marrone"), se è diventata fragile o se è danneggiata.

→ Sostituire la guarnizione dopo circa 400 operazioni di cottura, al più tardi tuttavia dopo 2 anni di utilizzo.

→ La guarnizione deve assolutamente riportare il marchio "Sicomatic®".

In questo modo la funzione e la sicurezza della guarnizione sono garantite.

## Sostituzione del cappuccio per l'aroma



→ Se il cappuccio per la protezione dell'aroma è difettoso, sostituirlo immediatamente.

→ Sostituire il cappuccio di protezione dell'aroma dopo circa 400 operazioni di cottura, al più tardi tuttavia dopo 2 anni di utilizzo.

→ Togliere il cappuccio per la protezione dell'aroma.

→ Pulire prima la zona dell'indicatore di pressione.

→ Posizionare quindi il nuovo cappuccio per la protezione dell'aroma.

→ Inserire il bordo del cappuccio di protezione dell'aroma sull'alloggiamento.

→ Controllare i margini del cappuccio di protezione dell'aroma. Questi devono essere inseriti tutt'intorno nella scanalatura.

## Sostituzione della valvola d'esercizio

→ Sostituire la valvola d'esercizio quando è difettosa.

→ Sostituire la valvola d'esercizio dopo circa 400 operazioni di cottura, al più tardi tuttavia dopo 2 anni.

→ A questo scopo estrarre la valvola d'esercizio difettosa e inserire la valvola d'esercizio nuova come descritto al punto 10.2 Pulizia del coperchio e della valvola d'esercizio.

IT

## 12 | Come eliminare facilmente le anomalie

### Cosa fare, se...

### Possibili cause...

---

Il coperchio non può essere chiuso facilmente.

→ La guarnizione non funziona bene.

---

Dopo la chiusura ermetica non è possibile collocare l'interruttore a cursore sulla posizione corrispondente al grado di cottura desiderato 0 o 1 oppure 2.

→ I manici del coperchio e della pentola non collimano perfettamente.  
→ L'indicatore di pressione è sollevato e sporge dal profilo del manico.  
→ Il manico è danneggiato

---

Il periodo iniziale di cottura dura troppo a lungo

→ Calore troppo basso.

---

Vapore e goccioline d'acqua continuano a essere presenti sul bordo del coperchio durante la cottura (la presenza di goccioline d'acqua per breve tempo non è un'anomalia e non ha significato alcuno).

→ Corpi estranei sono presenti sulla guarnizione, sul bordo della pentola o sul bordo interno del coperchio.  
→ La guarnizione è dura, ruvida o danneggiata.  
→ La guarnizione nel manico del coperchio è danneggiata.

---

L'indicatore di pressione non sale oppure non sale abbastanza

→ L'interruttore a cursore è ancora nella posizione iniziale.  
→ Calore troppo basso.  
→ Manca liquido nella pentola per la formazione di vapore.  
→ La guarnizione è dura, ruvida o danneggiata.

---

Vapore e goccioline d'acqua continuano a essere presenti sull'indicatore di pressione.

→ Il cappuccio per la protezione dell'aroma è difettoso.

## Questi sono i rimedi...

---

→ Ungere la parte superiore del bordo della pentola con uno strato sottilissimo di comune olio commestibile

---

→ Far collimare perfettamente i manici del coperchio e della pentola.

→ Pressione manuale dell'indicatore di pressione.

→ Riaprire il coperchio e controllare il cappuccio per la protezione dell'aroma e l'indicatore di pressione.

→ Rivolgersi al proprio rivenditore Silit.

---

IT

→ Aumentare il grado di calore.

---

→ Aprire la pentola e pulire la guarnizione, il bordo della pentola e il bordo interno del coperchio.

→ Inserire la nuova guarnizione originale Sicomatic®.

---

→ Portare l'interruttore a cursore al grado desiderato.

→ Aumentare il grado di calore.

→ Aprire la pentola e immettere il liquido.

→ Inserire la nuova guarnizione originale Sicomatic®.

---

→ Inserire un nuovo cappuccio per la protezione dell'aroma originale Sicomatic® t-plus (si veda capitolo 11 "Manutenzione").

## Cosa fare, se...

## Possibili cause...

---

Durante la cottura, dal manico anteriore del coperchio fuoriesce continuamente del vapore indesiderato.

- Il calore è troppo alto.
- La valvola d'esercizio è sporca oppure otturata.
- La sicura di sovrappressione è sporca.

---

Durante la cottura, dal manico anteriore del coperchio fuoriesce improvvisamente una forte nuvola di vapore.

- La valvola d'esercizio è sporca oppure otturata.
- La sicura di sovrappressione è entrata in azione.

---

Durante l'operazione di cottura dal bordo del coperchio fuoriesce acqua o vapore.

- La guarnizione è dura, ruvida o danneggiata.

---

Mancanza di tenuta soprattutto al grado di cottura 1: esce vapore quando l'interruttore a cursore è impostato sul grado di cottura 1.

- L'apporto di calore è troppo elevato.
- La valvola d'esercizio è sporca oppure otturata.
- La valvola d'esercizio è danneggiata.

---

Rumore fischiante durante la cottura.

- Il cappuccio per la protezione dell'aroma è rotto o danneggiato.

---

Il manico e l'interruttore a cursore diventano caldi.

- La guarnizione del manico del coperchio è danneggiata o fragile.
- Il cappuccio per la protezione dell'aroma è difettoso.
- Il cappuccio per la protezione dell'aroma non è posizionato correttamente.



## Questi sono i rimedi...

---

→ Abbassare il calore.

→ Pulire la valvola d'esercizio (si veda punto 10.2 "Pulizia del coperchio e della valvola d'esercizio").

→ Pulire la zona della sicura di sovrappressione.

Nonostante la pulizia continua a fuoriuscire vapore:

→ Rivolgersi al proprio rivenditore Silit.

---

→ Pulire la valvola d'esercizio (si veda punto 10.2 "Pulizia del coperchio e della valvola d'esercizio").

→ Rivolgersi al proprio rivenditore Silit.

---

IT

→ Aumentare il grado di calore.

---

→ Per prova posizionare l'interruttore a cursore sul grado di cottura 2. Se il vapore cessa di fuoriuscire significa che il calore regolato al fornello era troppo alto per il grado di cottura 1.

Se nonostante l'impostazione del grado di cottura 2 il vapore continua a uscire:

→ pulire la valvola d'esercizio (si veda punto 10.2 "Pulizia del coperchio e della valvola d'esercizio").

→ Inserire una nuova valvola d'esercizio originale Sicomatic® t-plus (si veda al punto 10.2 "Pulizia del coperchio e della valvola d'esercizio").

---

→ Inserire un nuovo cappuccio per la protezione dell'aroma originale Sicomatic® t-plus (si veda capitolo 11 "Manutenzione").

---

→ Far montare un nuovo manico originale Sicomatic® t-plus sul coperchio.

→ Rivolgersi al proprio rivenditore Silit.

→ Inserire un nuovo cappuccio per la protezione dell'aroma originale Sicomatic® t-plus (si veda capitolo 11 "Manutenzione").

→ Posizionare correttamente il cappuccio per la protezione dell'aroma.

## Cosa fare, se...

## Possibili cause...

Non è possibile aprire il coperchio.

- C'è pressione all'interno della pentola.
- Il blocco di pressione residua è incastrato (ad es. dall'interruttore a cursore).

Non è possibile aprire il coperchio (la pentola non è in pressione).

- Il cappuccio per la protezione dell'aroma è capovolto. L'indicatore di pressione non si trova nella posizione di partenza.
- Il cappuccio per la protezione dell'aroma è danneggiato o deformato.
- Con il raffreddamento nella pentola si è formata una pressione negativa. La sicura di sovrappressione e la valvola di esercizio sono bloccate.
- L'interruttore a cursore non può essere messo nella posizione di "APRIRE".

L'indicatore di pressione rimane in alto sebbene il vapore non fuoriesca più.

- Il cappuccio per la protezione dell'aroma è capovolto.
- Il cappuccio per la protezione dell'aroma è deformato.
- L'indicatore di pressione è bloccato.
- Rottura della molla nell'indicatore di pressione.

Il manico del coperchio è danneggiato.

- Utilizzo irregolare..

Il manico della pentola/i manici laterali non è/sono fisso/i.

- Conseguenze dell'uso

Il manico della pentola/i manici laterali pentola è/sono danneggiato/i.

- Utilizzo irregolare.

## Questi sono i rimedi...

---

- Saporare o far raffreddare. Per nessuna ragione aprirla con forza.
  - Sbloccare il dispositivo di blocco muovendo con cautela ripetutamente in ambedue le direzioni l'interruttore a cursore.
- 

→ Lasciare raffreddare la pentola. Pressione manuale dell'indicatore di pressione.

- Lasciare raffreddare la pentola. Pressione manuale dell'indicatore di pressione.
- Inserire un nuovo cappuccio per la protezione dell'aroma originale Sicomatic® t-plus (si veda capitolo 11 "Manutenzione").
- Rivolgersi al proprio rivenditore Silit.

→ Rivolgersi al proprio rivenditore Silit.

---

→ Lasciare raffreddare la pentola. Pressione manuale dell'indicatore di pressione.

- Lasciare raffreddare la pentola. Pressione manuale dell'indicatore di pressione.
  - Inserire un nuovo cappuccio per la protezione dell'aroma originale Sicomatic® t-plus (si veda capitolo 11 "Manutenzione").
  - Muovere l'interruttore a cursore in entrambe le direzioni, senza forzare.
  - Lasciare raffreddare la pentola. Pressione manuale dell'indicatore di pressione. Rivolgersi al proprio rivenditore Silit.
- 

→ Far montare un nuovo manico originale Sicomatic® t-plus sul coperchio.

→ Rivolgersi al proprio rivenditore Silit.

---

→ Stringere le vite con un cacciavite.

→ Montare dei nuovi manici originali Sicomatic® t-plus.

---

## 13 | Consigli: Cottura con la Sicomatic® t-plus / tabelle dei tempi di cottura



Procedere secondo le indicazioni riportate nel capitolo 7.

Osservare assolutamente anche le indicazioni di sicurezza del capitolo 2 e del capitolo 7.



Avvertenza

**Versare sempre un quantitativo sufficiente di liquido al fine di consentire la formazione di vapore.**

In questo modo si evita che la pentola cuocia "a secco". Così facendo si evitano danni alla pentola e alla zona di cottura.

→ Rispettare le quantità prescritte:  
consultare la tabella al punto 7.1

Se i tempi di cottura sono molto diversi, interrompere la cottura della carne, aggiungere la verdura negli ultimi minuti di cottura in modo che alla fine tutto raggiunga il giusto grado di cottura contemporaneamente.

**In caso di zuppe e minestre osservare i seguenti accorgimenti:**

- In caso di cibi che generano schiuma, come ad es. legumi e bolliti, iniziare la cottura a pentola aperta e schiumare accuratamente prima di chiudere il coperchio.
- Al termine del tempo di cottura raffreddare molto lentamente, si veda al punto 7.7

### 13.1 Zuppe e minestre

**Ideale per zuppe e minestre con carne rosolata:** se i tempi di cottura della carne e della verdura non divergono troppo, si procede prima a rosolare la carne e poi si aggiunge la verdura insieme al liquido.

#### **Valori indicativi per i tempi di cottura**

I tempi di cottura esatti dipendono dalla dimensione, dalla freschezza e dalla consistenza dei generi. Anche la fonte energetica, ad es. induzione, gas o vetroceramica influiscono sui tempi di cottura. I tempi di cottura si riferiscono fondamentalmente a 500 gr., altrimenti sarà necessario introdurre un quantitativo maggiore di liquido. Attenendosi a questi tempi di cottura non sarà necessario mettere in ammollo i cibi.

	<b>Grado di cottura</b>	<b>Tempo di cottura in min. per minestrone</b>	<b>Osservazioni</b>
Fagioli bianchi	2	25	In 1,5 l di liquido
Fagioli kidney, secchi	2	65	In 1,5 l di liquido
Piselli interi, secchi	2	45	In 2 l di liquido
Lenticchie	2	10	Cuocere il minestrone con 2,5 l, il purè con 1,5 l di liquido

## 13.2 Verdure

I tempi di cottura sono puramente indicativi, ma ben presto sarà possibile individuare i propri tempi di cottura. Infatti i tempi di cottura non dipendono solo dalla qualità del cibo da cucinare, ma anche dai seguenti fattori individuali:

- Il tempo di cottura si riduce tanto più la verdura è tagliata in piccoli pezzi.
- Il tempo di cottura si riduce tanto più la verdura deve essere croccante o "al dente". Abbiamo specificato appositamente il tempo per la cottura "al dente" e per la cottura "a fondo".

→ Il tempo di cottura aumenta in rapporto al maggiore quantitativo di verdura. Per la cottura "al dente" il quantitativo non può essere troppo elevato in quanto la verdura potrebbe essere esternamente "al dente", ma all'interno ancora cruda. Piccole differenze dei tempi di cottura non hanno di regola molta importanza. È comunque utile tener presente, che un solo minuto può trasformare la verdura cotta "al dente" in verdura cotta "a fondo".

Il tempo di cottura inizia sempre con il primo leggero sfiato.

Per i seguenti tempi di cottura la verdura si trova nel cestello. In questo modo la verdura non entra in contatto con l'acqua e non viene quindi sciupata.

IT



**In caso di dubbio:** È meglio che la cottura sia troppo breve che troppo lunga, infatti è sempre possibile proseguire la cottura, mentre la verdura stracotta non ritornerà mai a essere "croccante".

**Valori indicativi per i tempi di cottura:** i tempi di cottura valgono sempre per 500 gr.

Verdura fresca	Grado di cottura	Tempi di cottura		Osservazioni
		in minuti al dente	cotto a fondo	
Asparagi	1	30	35	interi
Cavolfiori	1	0,5	3,5	Foglioline
Cavolfiore	1	3	5	roselline
Cavolfiore	1	7	10	interi
Fagiolini	1	7	9	-
Broccoli	1	4	6	roselline
Funghi (champignon)	1	1	3	-
Finocchi	1	13	17	tagliati in due
Piselli, freschi	1	3	5	-

Verdura fresca	Grado di cottura	Tempi di cottura in		Osservazioni
		minuti al dente	cotto a fondo	
Carote	1	4	6	fettine
Patate	1	8	9	in 4 spicchi
Cavolo rapa	1	5	8	bastoncini
Porro	1	2	4	spicchi
Peperoni	1	2	4	strisce
Cavolini di Bruxelles	1	7	9	interi
Scorzonera	1	4	7	bastoncini
Sedano	1	2	4	cubetti
Asparagi, bianchi	1	2	5	interi
Asparagi, verdi	1	3	5	interi
Pomodori	1	2	4	interi
Cavoli bianchi	1	10	13	in 6 spicchi
Verza	1	6	9	in 6 spicchi
Zucchini	1	1	2	a mezzaluna

I seguenti tipi di verdura sono adatti per il grado di cottura 2 e per essere ben cotti:

Verdura fresca	Grado di cottura	Tempi di cottura in min., cotto a fondo	Osservazioni
Cavoli bavaresi	2	4	-
Patate lessate con la buccia	2	14	60 - 80g di patate
Cavoli rossi	2	4	strisce sottili
Crauti	2	10	-

## 13.3 Carne

- La carne arrosto va rosolata nella pentola Sicomatic® t-plus. Prima di chiudere il coperchio versare il liquido necessario.
- Se i pezzi di carne sono troppo grossi, tagliarli, rosolarli singolarmente e collocarli uno sopra l'altro per la cottura finale.
- Il bollito va cotto con 1 - 1,5 l di liquido sul fondo della pentola.
- Il tempo di cottura stesso dipende dalla qualità, dall'età, dalla struttura e dalle dimensioni del pezzo di carne.

→ Il tempo di cottura comincia non appena il 2° anello bianco sull'indicatore di pressione diventa visibile e si basa su una quantità di 500 gr.

**Importante: schiumare sempre i bolliti prima di chiudere il coperchio. Prima di aprirlo lasciar raffreddare la pentola oppure svaporare gradualmente molto lentamente.**

IT

**Valori indicativi per i tempi di cottura:** i tempi di cottura valgono sempre per 500 gr.

	Grado di cottura	Tempi di cottura in min., cotto a fondo	Osservazioni, cotto
<b>Manzo</b>			
Arrosti	2	30	a pezzi
Filetto	2	18	a pezzi
Carne macinata	2	20	dadi grossi
Involtini	2	17	a pezzi
Arrosto all'agro	2	25	a pezzi
Carne suina bollita	2	30	a pezzi
<b>Vitello</b>			
Arrosti	2	25	a pezzi
Filetto	2	14	a pezzi
<b>Agnello</b>			
Arrosti	2	25	a pezzi
Dorso	2	5	a pezzi

	<b>Grado di cottura</b>	<b>Tempi di cottura in min., cotto a fondo</b>	<b>Osservazioni, cotto</b>
<b>Maiale</b>			
Pancia	2	15	a pezzi
Arrosti	2	25	a pezzi
Stinco, fresco	2	30	a pezzi
Stinco affumicato	2	45	a pezzi
Filetto	2	17	a pezzi
<b>Carne macinata</b>			
Peperoni ripieni	2	15	con griglia
Polpettone	2	15	
Involtini di cavolo	2	15	
Polpettine per minestra	2	5	ø 2 cm
<b>Galletto</b>			
Petto	2	8	a pezzi
Coscia	2	10	a pezzi
Pollo da lessare	2	20	ca. 1 kg a pezzi
<b>Tacchina</b>			
Petto	2	20	a pezzi
Coscia	2	20	ca. 1 kg a pezzi
<b>Oca</b>			
Petto/coscia	2	30	a pezzi
<b>Anatra</b>			
Petto/coscia	2	15	a pezzi



	<b>Grado di cottura</b>	<b>Tempi di cottura in min., cotto a fondo</b>	<b>Osservazioni, cotto</b>
<b>Lepre</b>			
Arrosti	2	20	a pezzi
Coscia	2	30	a pezzi
Dorso	2	10	a pezzi
<b>Cervo</b>			
Carne macinata	2	15	dadi grossi
<b>Capriolo</b>			
Arrosti	2	20	a pezzi
Coscia	2	25	a pezzi
Dorso	2	20	a pezzi
<b>Cinghiale</b>			
Arrosti	2	35	a pezzi
Carne macinata	2	20	dadi grossi
Coscia	2	25	a pezzi
Dorso	2	35	a pezzi

## 13.4 Pesce

Il brodo di cottura del pesce risulta essere molto appiccicoso. **Per questo motivo svaporare solo molto lentamente.** Non appena l'indicatore di pressione sarà rientrato nel manico, aprire il coperchio.

**Valori indicativi per i tempi di cottura:** i tempi di cottura valgono sempre per 250 gr. nel cestello forato.

Pesce	Grado di cottura	Tempi di cottura in min., cotto a fondo	Osservazioni
Merluzzo	1	4	filetto intero
Scorfano di Norvegia	1	4	filetto intero
Filetto di merlano nero	1	11	in porzioni
Rana pescatrice	1	5	filetto intero
Tonno	1	10	in porzioni
Salmone	1	11	in porzioni
Filetto di lucioperca	1	5	filetto intero

## 13.5 Contorni, frutta e dessert

**Valori indicativi per i tempi di cottura:** I tempi di cottura valgono sempre per 500 g.

<b>Contorni</b>	<b>Grado di cottura</b>	<b>Tempi di cottura in min.</b>	<b>Osservazioni</b>
Risotto	1	7	Non svaporare, lasciare gonfiare per 3 min. con coperchio chiuso
Gnocchi di carne	1	7	Non svaporare, lasciare gonfiare per 12 min. con coperchio chiuso
Pasta	2	0	Quando compare la zona verde II dell'indicatore di pressione rimuovere dal piano di cottura la pentola Sicomatic® t-plus. Non svaporare, aspettare 6 min. prima di aprire
Riso basmati	1	2	1 parte di riso, 2 parti di acqua Non svaporare, lasciare gonfiare per 12 min. con coperchio chiuso
Riso a chicco lungo	1	10	1 parte di riso, 2 parti di acqua

IT

<b>Frutta, dessert</b>	<b>Grado di cottura</b>	<b>Tempi di cottura in min.</b>	<b>Osservazioni</b>
Mousse di mele	1	5	in 8 spicchi
Composta di mele	1	4	in 6 spicchi
Composta di albicocche	1	2	in 8 spicchi
Composta di pere	1	3	in 8 spicchi
Composta di ciliegie	1	2	-
Composta di prugne	1	2	tagliati in due
Composta di rabarbaro	1	3	pezzetti
Composta di uva spina	1	3	-

## 13.6 Cottura a torre / cottura del menu

Grazie agli accessori Sicomatic® t-plus è possibile cucinare contemporaneamente diverse pietanze in un'unica pentola.

### Ecco alcuni consigli

→ Il tempo complessivo di cottura del menu dipende sempre dai cibi con il tempo di cottura più lungo. La pietanza con il tempo di cottura più lungo viene introdotta per prima. Se si desidera preparare nella stessa pentola un arrosto con tempo di cottura di 25 minuti, delle patate lesse con un tempo di cottura di 9 minuti e della verdura con un tempo di cottura di 5 minuti, interrompere la cottura dell'arrosto dopo 16 minuti, posizionare il supporto per il cestello sopra l'arrosto e posizionare sopra il cestello forato con le patate da lessare.

Dopo altri 4 minuti aprire la Sicomatic® t-plus e posizionare sopra il cestello non forato con la verdura. Ora cuocere per altri 5 minuti e il menu è pronto.

- Il tempo di cottura per la carne può essere ridotto notevolmente se la carne viene tagliata a fettine. In questo caso la carne è cotta in circa 10-15 minuti, quindi quasi nello stesso tempo necessario per riso, patate o verdure e non è necessario interrompere l'operazione di cottura.
- L'odore e il sapore delle pietanze non si mescolano tra loro. Non si crea quindi un aroma misto.

**Valori indicativi per i tempi di cottura:** i tempi di cottura valgono sempre per 500 gr. Impostare il grado di cottura in base alla pietanza.

Consiglio	Tempo di cottura in min.	Fondo della pentola	Supporto per inserto	Tempi di cottura in min.,	Cestino forato	Tempi di cottura in min.,	Cestino senza fori
Consiglio menu 1*	17	Involtini di manzo	x	4 - 6	Carote	10	Riso
Consiglio menu 2*	25	Arrosto di maiale	x	9	Patate lesse	5	Cavolfiore
Consiglio menu 3*	11	Merlano nero, porzioni di 250 gr	x	9	Patate lesse		-

\*Nel caso del consiglio menu 1 e 2 è necessaria una pentola Sicomatic® t-plus di almeno 6,5 litri

## 13.7 Surgelati e generi alimentari naturali

### Cibi surgelati

I surgelati possono essere scongelati velocemente con la Sicomatic® t-plus conservando le vitamine, gli aromi e i minerali.

I lunghi tempi di scongelamento si riducono a minuti, ma dipendono tuttavia dalle dimensioni dei cibi surgelati.

### Ecco ancora alcuni consigli

- Il periodo iniziale di cottura della carne surgelata è un po' più lungo e il tempo di cottura è un po' più breve che nel caso della carne fresca.
- I pezzi di carne piccoli e sottili, come ad es. scaloppine, costolette, ma anche spezzatino congelato in singoli cubetti, non vengono scongelati, bensì vengono rosolati nel grasso caldo congelati e poi vengono cucinati come di consueto.
- I pezzi di carne grandi e spessi vengono lasciati scongelare leggermente e vengono poi rosolati nel grasso caldo oppure vengono bolliti come ad es. nel caso del brodo di carne.
- Il pollame, dopo essere stato sventrato e tagliato a pezzi, viene preparato come pollame fresco.
- Il pesce surgelato viene cotto nel cestello al grado di cottura 1 oppure viene cotto direttamente sul fondo della pentola per un breve periodo nel grasso caldo terminando la cottura con la consueta quantità di liquido al grado di cottura 1.
- Mettere la verdura non scongelata nel cestello. Versare direttamente sul fondo della pentola la quantità di acqua consueta per la formazione del vapore e poi cucinare.

### Generi alimentari naturali

Alla base di un'alimentazione sana vi sono svariati tipi di cereali che richiedono un tempo di cottura molto lungo e spesso devono essere messi in ammollo per lungo tempo. Con la pentola Sicomatic® t-plus questo lungo tempo di cottura si riduce fino a 2/3. Solitamente non è necessario mettere i cibi prima in ammollo. Un altro vantaggio della cottura di generi alimentari integrali nella pentola a pressione Sicomatic® t-plus è che cucinando al grado di cottura 1, vitamine e minerali di tutti i cereali vengono conservati molto bene e si ha un notevole risparmio di energia. Per la cottura di cereali vale la regola: inserire un quantitativo di liquido doppio rispetto al peso dei cereali (quindi per 100 gr di cereali 200 ml di liquido).

### Valori indicativi per i tempi di cottura:

I tempi di cottura valgono sempre per 200 g

Tipo di cereali	Grado di cottura	Tempi di cottura in min.
Frumento	1	30
Segale	1	20
Orzo mondato	1	23
Crano verde	1	15
Farro	1	15
Riso integrale	1	10
Avena nuda	1	5
Miglio	1	10
Crano saraceno	1	2

A ciò va ad aggiungersi, per alcuni tipi di cereali, un periodo di ammollo dalle 6 alle 10 ore e un periodo di gonfiamento supplementare dai 10 ai 30 minuti.

## 14 | Accessori Sicomatic® t-plus



**Cestello non forato, basso**  
ø 22 cm  
per 4,5 | 6,5 | Sicomatic® t-plus  
8031.7011.01



**Cestello forato in porcellana**  
Ø 21 cm  
1529.4001.01



**Cestello forato, basso**  
ø 18 cm  
per 2,5 | Sicomatic® t-plus  
8018.7011.01  
ø 22 cm  
per 4,5 | 6,5 | Sicomatic® t-plus  
8032.7011.01



**Cestello forato in acciaio  
inox**  
Ø 19 cm  
1529.6022.01



**Cestello forato, alto**  
ø 22 cm  
per 4,5 | 6,5 | Sicomatic® t-plus  
8033.7011.01



**Timer SicoControl**  
0068.0035.01



**Supporto per il cestello**  
ø 22 cm  
per 4,5 | 6,5 | Sicomatic® t-plus  
0066.6000.01



**Detergente - liquido**  
0051.8888.01



**Filtro**  
ø 22 cm  
per 4,5 | 6,5 | Sicomatic® t-plus  
7022.6022.01

**Detergente - in polvere**  
0051.0010.01

## 15 | Pezzi di ricambio Sicomatic® t-plus



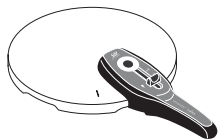
### Manico per base pentola

ø 18 cm, per 2,5 l  
9253.9002.01  
ø 22 cm, per 3,0 l  
9253.9003.01  
ø 22 cm, per 4,5 - 6,5 l  
9253.9004.01



### Manico laterale della pentola

con  
protezione antifiamma (sistema a vite)  
ø 18 cm  
9252.9302.01  
ø 22 cm  
9252.9304.01



### Coperchio

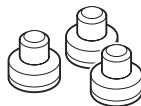
ø 18 cm  
8007.6021.11  
ø 22 cm  
8008.6021.11



### Manico del coperchio, completo

9249.8902.01

### Parti soggette a usura



Cappuccio per la protezione dell'aroma  
3 pezzi  
9524.8020.01



Guarnizione Sicomatic®  
ø 18 cm  
9067.8900.01  
ø 22 cm  
9067.8901.01



Valvola d'esercizio  
**H09F**  
9522.8802.01

IT

## 16 | Garanzia

### Garanzia

Garantiamo (in caso di uso normale e conforme delle pentole in casa privata) la tenuta della superficie in ceramica Silargan® per 10 anni dalla data di acquisto. Il coperchio (inclusi i componenti), i manici, la guarnizione, il cappuccio per la protezione dell'aroma e i bordi a versare cromati sono esclusi dalla garanzia, poiché non hanno il rivestimento ceramico Silargan®.

La garanzia prevede la sostituzione dei componenti con superficie Silargan® difettosi con componenti di ricambio senza difetti entro la durata del periodo di garanzia. La garanzia per la superficie Silargan® non copre i difetti di natura esclusivamente visiva derivanti dall'uso ordinario del prodotto, quali graffi e tagli.

Se lo stesso modello è ancora in distribuzione, il componente difettoso sarà sostituito con un componente di ricambio dello stesso modello. Qualora il modello non sia più distribuito da Silit, la parte difettosa sarà sostituita da un prodotto simile nell'ambito del programma di distribuzione Silit.

### Esclusioni di garanzia

La garanzia non è applicabile in caso di danni causati dalle seguenti ragioni: mancato rispetto delle indicazioni fornite nelle presenti istruzioni per l'uso e la manutenzione, surriscaldamento, utilizzo inadeguato e inappropriato, manipolazione errata o negligente (ad es. lavaggio con prodotti abrasivi), impatti violenti di qualsiasi tipo (ad es. caduta a terra, urti), danni meccanici, chimici o fisici causati da un uso improprio, riparazioni effettuate in

modo inappropriato, montaggio di pezzi di ricambio non originali.

### Validità della garanzia

La garanzia è valida solo dietro presentazione della prova di acquisto indicante la data di acquisto. La garanzia decorre dalla data di acquisto.

### Garante

Silit-Werke GmbH & Co. KG  
Neufraer Str. 6  
D-88499 Riedlingen

### Nota sui diritti legali del consumatore

I diritti che spettano a un consumatore nei confronti del venditore se l'articolo acquistato al momento del trasferimento del rischio non era privo di difetti (ad es. adempimento successivo, recesso, riduzione, risarcimento) non sono contemplati da questa garanzia.

Concediamo 10 anni di garanzia del fornitore sui pezzi di ricambio dopo il termine del periodo di produzione.



# 17 | Dichiarazioni di conformità Sicomatic®

## 17.1 Dichiarazione di conformità CE

Silit Werke GmbH & Co.KG  
Postfach 1352  
D-88493 Riedlingen

si conferma che le pentole a pressione

**Sicomatic® econtrol**   **Sicomatic® t-plus**   **Sicomatic® classic**   **Biomatic® eco**   **Bio-Fadal®**

sono conformi alle seguenti direttive CE armonizzate:

<b>Direttiva CE:</b>	97/23/EG
<b>Controllo della progettazione:</b>	modulo B (esame CE del tipo)
<b>Controllo di produzione:</b>	modulo A (controllo di fabbricazione interna)
<b>Organismo di certificazione:</b>	TÜV Rheinland LGA Products GmbH Tillystraße 2 D-90431 Norimberga ID 0000044918
<b>Norma:</b>	DIN EN 12778 Pentole a pressione DIN EN 82079-1 Redazione delle istruzioni all'uso

Luogo e data del rilascio  
Riedlingen – 18.05.2015

Nome, funzione e firma della persona autorizzata  
**Dipl.-Ing. (FH), Josef Paukner**  
Direttore commerciale



## 17.2 Dichiarazioni di conformità per articoli che entrano a contatto con generi alimentari

Queste dichiarazioni di conformità sono disponibili al seguente link:

<http://www.wmf.com/de/rechtliches/konformitaetserklaerungen.html>

IT

# 目录

1   新Sicomatic® t-plus产品优势简介	4 - 5
2   重要安全注意事项	6 - 8
2.1 按规定用途使用并安全维护锅具	6
2.2 使用Sicomatic® t-plus安全烹饪	8
3   首次使用前	9
4   Sicomatic® t-plus的详细说明	10
5   Sicomatic® t-plus的五项安全措施	11 - 12
6   每次烹饪前	12 - 14
7   使用Sicomatic® t-plus烹饪	15 - 22
7.1 向锅内添加食物	15
7.2 关闭锅具	17
7.3 固定可调的三档烹饪档位的使用	17
7.4 热锅的安全操作	18
7.5 烹饪档位设置、排气和预煮	19
7.6 炖煮	19
7.7 排气/降温	20
7.8 打开Sicomatic® t-plus	21
8   使用Sicomatic® t-plus配件烹饪	23
8.1 遵守烹饪说明	23
8.2 使用带孔蒸屉炖煮（配件）	23
8.3 使用不带孔蒸屉炖煮（配件）	23
8.4 在锅底直接炖煮（肉类）	23

<b>9</b>	<b>  使用Sicomatic® t-plus消毒、制酱和榨汁</b>	<b>24 - 27</b>
	9.1 遵照烹饪说明	24
	9.2 消毒	24
	9.3 制酱	25
	9.4 榨汁	26
<b>10</b>	<b>  保养和清洁</b>	<b>27 - 28</b>
	10.1 压力锅的清洗	27
	10.2 清洁锅盖和操作阀	27
	10.3 存放	28
<b>11</b>	<b>  维护</b>	<b>29</b>
<b>12</b>	<b>  轻松排除故障</b>	<b>30 - 35</b>
<b>13</b>	<b>  技巧：使用Sicomatic® t-plus烹饪 / 炖煮时间表</b>	<b>36 - 45</b>
	13.1 汤和杂烩	36
	13.2 蔬菜	37
	13.3 肉类	39
	13.4 鱼	42
	13.5 配菜、水果和甜点	43
	13.6 一锅多菜/套餐烹饪	44
	13.7 冷藏食品和营养食品	45
<b>14</b>	<b>  Sicomatic® t-plus配件</b>	<b>46</b>
<b>15</b>	<b>  Sicomatic® t-plus备件</b>	<b>47</b>
<b>16</b>	<b>  保修</b>	<b>48</b>
<b>17</b>	<b>  Sicomatic® 符合性声明</b>	<b>49</b>
	17.1 欧盟符合性声明	49
	17.2 针对与食物接触的日用消费品的符合性声明 食物来源	49

# 1 | 新 Sicomatic® t-plus的产品优势简介

## 1.革命性的简单操作

所有技术融合在符合人体工程学的手柄中：不论是关闭压力锅、调节烹饪档位还是排气等。所有功能都能通过单手进行操作——大拇指轻轻一按即可。

## 2.高度的安全性

通过多种独立的安全防护装置最大程度地确保产品安全。可保证在压力下意外打开的情况不可能出现。锅柄处安装了隔热塑料手柄和阻燃锅柄套。

## 3.独一无二免维护的三重安全阀门系统

最先进的阀门技术可保证安全和健康的烹饪。并保证蒸汽平缓均匀排出。

## 4.密封系统

密封系统由透明操作阀与密封式压力指示器组成。密封系统可以防止不必要的蒸汽泄漏。这样，使用Sicomatic®烹饪时所需水量减少，从而使烹饪更快速更节能。这种完全密封的烹饪方法保持了菜肴的原汁原味及维他命和矿物质成分。

### 5. 三档烹饪设计与温度自动控制装置

→ 档位 0 - 无压烹饪。完全无蒸汽压力的正常烹饪。相对于常规烹饪更加节水节能。

→ I档 - 温和烹饪。适合易熟食物，例如鱼类和蔬菜的蒸制。温度自动限制在109° C左右(0.4巴/40 kPa)。

→ II档 - 快速烹饪。适合较难熟食物，例如肉类和杂烩的煨炖和焖煮。温度自动限制在119° C左右(0.9巴/90 kPa)。

### 6. 清洁简便

免维修、透明的操作阀既不需取下，也无需拆卸，即可进行简便清洁。只要用流动的水反复冲洗便可。

### 7. 大尺寸且清晰的烹饪压力指示器

8. 时尚外观，设计精美，具备多功能的用途且多样化的材料可满足各种需求。

→ Silargan®：无孔的密封表面。不含金属镍。德国制造。

→ 不锈钢：也可用于电磁炉。

### 9. 多种符合家用需要的设计尺寸和规格

#### 实用的特殊蒸屉

为得到最佳的烹饪效果，Sicomatic® t-plus配备了各种不同的蒸屉，例如用于烹饪鱼类或蔬菜的有孔蒸屉，用于解冻深度冷藏食品、榨汁或制酱用的无孔蒸屉及其他配件。

### 10. 已通过德国质检机构TÜV安全测试



### 11. 十年备件供应保证



### 12. 德国制造

## 2 | 重要安全注意事项

请于使用前仔细阅读本说明书。仅允许已仔细阅读本使用说明书的人士使用Sicomatic® t-plus。

请妥善保管该使用说明书，以便日后查阅。

### 符号说明



该符号警告人们即将面临可能导致严重伤害的危险(例如蒸汽和高温表面可能造成的烫伤)。



该符号警告人们面临可能导致严重伤害的潜在风险。



不遵守此注意事项可能造成Sicomatic® t-plus的操作故障。



本使用说明书中的交叉引用均标记有此符号或采用斜体字。



该提示提供有助于用户顺利使用Sicomatic® t-plus的有用信息。

### 2.1 按规定用途使用并安全维护锅具



危险

#### 按规定用途使用

- Sicomatic® t-plus按规定的用途只能用于烹饪食物。
- 切勿在高温烤箱中使用Sicomatic® t-plus。
- 切勿在锅内有压力的情况下煎炸食物。
- Sicomatic® t-plus只用于家用杀菌。  
勿将Sicomatic® t-plus应用于医疗领域的杀菌。  
Sicomatic® t-plus达不到医疗领域规定的杀菌温度。
- 应仅在符合Sicomatic® t-plus使用说明书中所列出的加热类型的炉灶上使用本产品。

#### 不锈钢



Glass ceramic



Electro



Gas



Induction

#### Silargan®



Glass ceramic



Electro



Gas



Induction

→ 切勿空锅或无人看管时大火加热锅具。请遵守制造商的使用说明书。

这样可防止因过度加热损坏灶具，特别是在使用电磁炉时。



危险

安全装置用来防止危险情况发生。

- 切勿对锅具及其内部的安全设备进行任何改变或改装。
- 应将Sicomatic® t-plus的锅盖仅与合适的Sicomatic® t-plus锅体配套使用。
- 勿将Sicomatic® t-plus的配件与其他厂家的产品一起使用。



危险

维护安全性

- 每次使用前请检查阀门是否堵塞。
- 如果有必要，应在使用Sicomatic® t-plus前清洁阀门。
- 请遵守我们的清洁和保养说明。
- 如果Sicomatic® t-plus压力锅或配件出现损坏或变形，或者其功能与使用说明书中的描述不符，应停止使用Sicomatic® t-plus产品。
- 在这种情况下请联系您的专业经销商。
- 如果锅柄松动，请用螺丝刀拧紧。
- 如果锅柄出现裂纹或不能妥当安装，请更换。
- 只允许使用Sicomatic® t-plus原装备件。
- 应至少每10年将Sicomatic® t-plus产品交予授权机构进行一次检修。

## 2.2 使用Sicomatic® t-plus安全烹饪



危险

在烹饪时锅内压力会增加。

→ 请检查气阀是否已经安全关闭。



危险

烹饪期间压力锅表面温度可能高达130° C。

→ 请使用合适的隔热手套。

→ 使用过程中请勿接触锅具高温表面。

→ 请只在锅柄上移动或端起高温锅具，并请确保牢固握紧。

→ 当锅内有压力时，移动Sicomatic® t-plus应格外小心。

→ 请勿用高温压力锅碰触他人。

→ 应将高温的Sicomatic® t-plus压力锅只放置在隔热桌垫上（切勿使用塑料等材质的桌垫）。

→ 应只使用锅柄打开和合上Sicomatic® t-plus。

→ 使用Sicomatic® t-plus烹饪期间不可离人。

→ 须确保儿童远离烹饪中的Sicomatic® t-plus压力锅。



危险

锅盖上散发出热蒸汽。

→ 切勿将手伸入蒸汽中。

→ 请务必确保头、手和身体各部位远离锅盖中部的危险区域以及锅盖边缘的安全槽。



危险

切勿将锅内食物装得过满。

如果食物装得过满，则加热后食物可能会从操作阀中溢出。

→ 因此请在锅内最多装入额定容量2/3的食物。

→ 如果烹饪膨胀或高发泡性的食物，如烹饪汤类、豆类、杂烩、汤汁、家禽内脏和面食时，请最多装入额定容量一半的食物。



危险

严禁强行打开压力锅。

只有在锅内无压力的情况下才能轻松打开压力锅。

→ 严禁擅自改动安全装置！



危险

热的熟食可能会形成气泡，尽管已经进行了排气，但在打开压力锅的过程中也有可能飞溅喷出。

→ 因此在揭开锅盖之前请稍微晃动压力锅。

以此可避免高温食物喷出引起的灼伤和烫伤。



危险

在烹饪带皮肉类时(例如牛舌)，请不要穿刺高温食物。

→ 首先请让锅内肉食冷却。

以此避免肉皮爆裂，汤汁溅出而导致的烫伤。



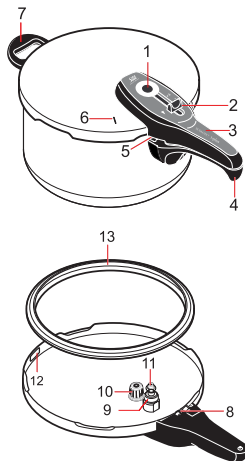
### 3 | 首次使用前

- 请去除所有标签和挂件。
- 请向锅内倒入2/3的水并加入2至3汤匙食用醋。
- 之后将装有醋水的锅不盖锅盖煮沸5至10分钟。
- 接下来彻底清洗各个部件。
- 请将锅具彻底抹干。



使用电磁炉时可能会出现响声。这种噪音的产生是由于技术原因，并不表明您的电磁炉或 Sicomatic® t-plus有任何故障。

## 4 | Sicomatic® t-plus 的详细说明



### 1. 压力指示计

清晰、大尺寸、集成式安全余压锁定装置。

### 2. 滑块调节器/单手烹饪调节器

尺寸超大且不滑手，用于方便设置所需的烹饪档位，并可轻松打开锅盖。

### 3. 锅盖手柄

具有滑块调节器和压力指示计。

### 4. 锅体手柄

实用安全的手柄，防火阻燃、方便抓握并避免滑手。

### 5. 手柄合盖标记

便于正确盖上锅盖。

### 6. 锅盖合盖标记

便于正确盖上锅盖。

### 7. 锅体副手柄

带防火套和穿孔，易于安全的手握操作。

### 8. 弹簧加载的安全螺栓

当手柄未按照规定叠合时，红色的安全螺栓防止产生压力。

### 9. 香气保护套

用于压力指示及防止香气外溢。

### 10. 透明操作阀

根据所选的烹饪档位来相应调整锅内压力。

### 11. 安全阀

具有内置煮沸自动排气装置，并避免形成真空。

### 12. 安全槽

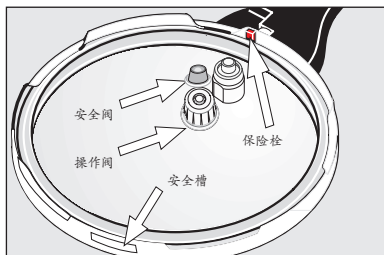
锅盖边缘上的“紧急出口” - 作为附加的安全装置使用。

### 13. 密封圈

用于锅体和锅盖之间的密封。

## 5 | Sicomatic® t-plus 的五项安全措施

您所购买的Sicomatic® t-plus是一款技术成熟的产品。是制造商数十年来压力锅生产和研发的结晶。



### 1.透明操作阀

如果压力锅内部压力超过所选烹饪档位所设置的压力，透明操作阀将自动开启，并从前部锅盖手柄的穿孔排出多余蒸汽。这样过高的压力被自动消除。请注意，出于功能和安全原因，仅限使用具有Sicomatic® H09F标志的透明操作阀。

### 2.带内置煮沸自动排气功能的过压保护安全阀

a) 煮沸自动排气功能 无压状态下该阀门可以上下活动。加热合盖的Sicomatic® t-plus后，安全阀自动排出锅内多余的空气（自动排气），以避免食物氧化。

### b) 作为高压安全阀

正常工作时，安全阀不会被激活。只有在透明操作阀失灵且锅内压力继续升高的情况下，安全阀才工作。这时大量蒸汽由锅盖手柄的排气孔中排出。

### 3.安全槽

当透明操作阀和安全阀都失灵时，锅盖边缘的“紧急出口”会作为附加安全装置开始工作。锅内过多压力将锅盖的密封圈从安全槽处顶出，排出蒸汽。

### 4.余压锁定装置

余压锁定装置集成在压力指示计上，即使锅内很小的压力也可抬起阀门：压力显示可见。只有当压力指示计完全回落至锅盖手柄中时，方能打开锅盖。以此避免在压力状态下误开锅盖。

### 5.锁销

当手柄未按照规定叠合时，锅盖不会被密封。从而使锅内无法形成压力。除此之外，如果锅盖未正常封闭，则锅盖手柄中红色的安全螺栓防止压力的产生，并排出蒸汽。

ZH

## 6 | 每次烹饪前

Sicomatic® t-plus产品符合欧共体指令97/23/EG的要求。  
法律规定的安全装置部分明显高于标准要求。



www.tuv.com  
ID 0000044236

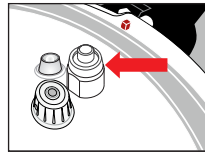


警告

应在使用Sicomatic® t-plus产品前检查安全  
防护装置。

以便在使用过程中避免危险发生。

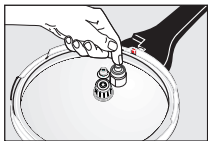
### 检查香气防护套



如果香气防护套损坏或位置错误，可能会引起热蒸汽或突发的蒸汽喷出。这样就可能导致锅盖手柄损坏。

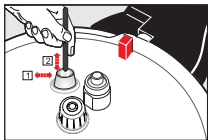
- 请检查香气防护套位置是否正确(见插图)。
- 请检查香气防护套有无损坏（裂缝、漏洞、变形、变棕色）。
- 如果香气防护套已损坏，请不要使用该压力锅。
- 只允许使用Sicomatic® t-plus原装备件。

## 检查压力指示计



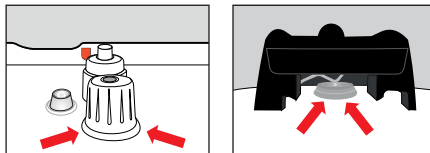
- 请通过用指尖按香气防护套来检测压力指示计的灵活性。
- 同时，将滑块调节器拉回至“打开”位置

## 检查安全阀



- 脏污或堵塞的安全阀可能导致蒸汽从安全槽突然喷出。在使用燃气灶时，泄露的蒸汽可能会导致气体火焰熄灭，使炉灶上的气体不受控制继续溢出。
- 请检查安全阀(1)是否可以灵活移动。
  - 请轻压，例如使用小木棒检查钢球能否上下移动(2)。这样可以防止蒸汽意外泄露。

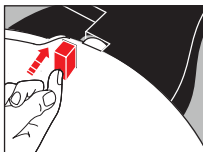
## 检查操作阀



- 脏污或者粘在一起的操作阀可能会导致安全阀触发。
- 请检查操作阀是否清洁以及位置是否正确。操作阀的边缘必须均匀环靠在锅盖下侧和上侧（参见附图）。
  - 如有需要，请清洁操作阀。
- 这样可避免锅盖手柄的排气孔意外或过多喷出蒸汽。

ZH

## 控制安全螺栓



- 当手柄未按照规定相互叠合时，红色的安全螺栓避免压力锅中压力的产生。
- 检查弹簧加载的安全螺栓是否可用。
  - 为此，轻按安全螺栓。

### 检查密封圈

→ 请检查密封圈是否损坏。

如果密封圈出现裂缝，可能会引起突发的蒸汽喷出，进而产生热蒸汽泄露。

→ 如果出现密封圈变硬(棕色色变)、变脆或损坏，请更换。

→ 大约烹饪400次或最晚使用两年后，就必须更换密封圈。

→ 只允许使用Sicomatic® t-plus原装备件。

密封圈上须刻印“Sicomatic®”字样。

→ 请检查密封圈是否紧贴锅盖边缘内侧。

以此保证压力锅的功能和安全性能。

### 检查手柄

→ 请检查手柄是否损坏。

→ 请在使用前更换损坏的手柄。

→ 只允许使用Sicomatic® t-plus原装备件。

→ 请检查，手柄与锅体的连接是否牢固。

→ 请将固定螺栓小心拧紧。

这样可防止手柄断裂或松开导致锅体因坠落而损坏和变形。

## 7 | 使用Sicomatic® t-plus烹饪



请爱护锅具和灶具。

- 不要用厨具敲打锅沿，以确保不会损坏锅沿。
- 仅在煮开的水中加盐并来回搅动。这样锅底就不会受到盐的腐蚀。
- 切勿在玻璃陶瓷炉灶面板上来回推拉锅具，以防止锅底与玻璃陶瓷炉灶面板之间的残留物刮坏灶台。



在燃气灶上使用时：

- 切勿将燃气火苗调到大于锅底。这样可保证手柄及密封圈不会受到损坏。

### 7.1 锅内添加食物



危险

请注意最大食物添加量，切勿超过最大限度。

过量的水、食物或热的菜肴可能会从操作阀里喷出。对于燃气灶可能会导致燃气火焰熄灭，灶台上的燃气则继续泄露。

- 因此请在锅内最多装入额定容量2/3的食物。
  - 如果烹饪膨胀或高发泡性的食物，如烹饪汤类、豆类、杂烩、汤汁、家禽内脏和面食时，请最多装入额定容量一半的食物。
- 这样就可避免烧伤和烫伤。



警告

注意保证锅内有足够的食物量，以免损坏压力锅。

锅内的食物添加量太少可能会引起锅体过热，从而会损坏锅具和灶具。

- 请始终添加足够的液体，用以形成蒸汽。
  - 应始终注意保持浓稠食物的汁液充足。
- 请确定不会发生“干烧”，否则可能损坏压力锅和灶具。

ZH

规定的添加量：

用于产生蒸汽的 Sicomatic®规格（额定 容量）	最小添加量	最大添加量 (额定容量的2/3*)	最大罐装和膨胀时大量发泡的食物（额定容量的1/2*）
2.5升	1/8升水	1.7升	1.3升
3.0升	1/4升水	2.0升	1.5升
4.5升	1/4升水	3.0升	2.3升
6.5升	3/8升水	4.3升	3.3升

\* 参考锅内刻度。

- 向锅内添加所需的合适液体量。
- 可加入水、浓汤、汤汁等等。
- 您可以将菜肴直接放入锅内或者将盛放了菜肴的蒸屉放入锅内。
- 请选择适合此压力锅的烹饪区。

根据不同的菜谱，需先将装入了的菜肴加热和再补浇液体后才能盖紧压力锅烹饪。



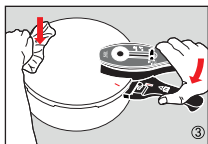
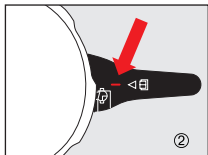
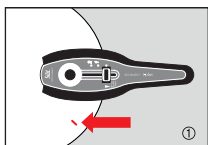
危险

在预煮时撇除泡沫/  
搅拌

- 炖煮高发泡、膨胀性或粘稠液体食物（例如豆类、水煮肉）时，应在煮沸阶段打开锅盖。
  - 如有需要请在煮开后撇出泡沫。
  - 请搅动锅内的食物。
- 这样可防止热泡沫从操作阀喷出。从而避免引起烧伤和烫伤。
- 现在才允许盖上锅盖。



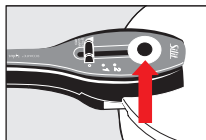
## 7.2 关闭压力锅



- 在扣盖之前，请先擦拭锅边和密封圈。这样可防止微小颗粒影响密封性能。
- 盖上锅盖，使锅盖上的标记（图①）与锅体手柄上的标记（图②）相互对齐。
- 此时应向左推锅盖手柄，直至准确与锅体手柄重合（图③）。
- 密封伴随着“咔嚓”的一声。

## 7.3 使用固定可调的三档烹饪档位

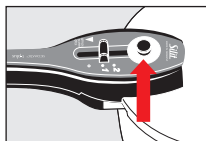
### 烹饪档 0（无压炖煮）



选择此档位，Sicomatic® t-plus压力锅可作为常规烹饪锅具使用。在无压力的情况下节水节能烹饪。一旦有微弱蒸汽排出，请及时调小火力。排气很大以及压力指示计的轻微增加则代表火力能量输入过高。

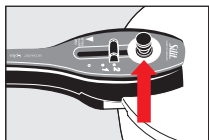
ZH

### 烹饪档 1（约109摄氏度/1号白环）



适合蒸煮易熟清淡的食物。使用蒸屉烹饪，食品不直接接触水，例如蔬菜和鱼类。此时压力指示计的1号白环显现。一旦有微弱蒸汽排出，烹饪计时开始。烹饪期间相应调节火力以保持所指定的压力指示计位置，确保没有或只有少量蒸汽溢出。

## 烹饪档 2 (约119摄氏度/2号白环)



适合长时间炖煮食物和烹饪较难煮熟的食物，如肉、汤和杂烩，也适合进行消毒、制酱和榨汁。

此时压力指示计的2号白环显现。

一旦有微弱蒸汽排出，烹饪计时开始。烹饪期间相应调节火力以保持所指定的压力指示计位置，确保没有或只有少量蒸汽溢出。

## 7.4 热锅的安全操作



危险

锅盖上散发出热蒸汽。

- 切勿将手伸入蒸汽中。
- 请务必确保头、手和身体各部位远离锅盖中部的危险区域以及锅盖边缘的安全槽。



危险

烹饪期间压力锅表面温度可能高达130° C。

- 请使用合适的隔热手套。
- 使用过程中请勿接触锅具高温表面。
- 请只在锅柄上移动或端起高温锅具，并请确保牢靠握紧。
- 移动Sicomatic® t-plus应格外小心。
- 请勿用高温压力锅碰触他人。
- 应将高温的Sicomatic® t-plus压力锅只放置在隔热桌垫上（切勿使用塑料等材质的桌垫）。
- 应只使用锅柄打开和合上Sicomatic® t-plus。
- 使用Sicomatic® t-plus烹饪期间不可离人。
- 须确保儿童远离烹饪中的Sicomatic® t-plus压力锅。

## 7.5 烹饪档位设置、排气和预煮

→ 通过滑块调节器设置0档、1档或2档烹饪档位。

→ 请用大火短时间煮开。

集成的自动排气装置可实现自动排出空气，所以在煮沸过程中不再需要进行手动排气。当安全阀将空气排净后，自动排气装置会自行关闭。压力指示计开始上升。

## 7.6 烹饪

只要有压力，压力指示计就会升高。在所设置的烹饪档位下开始排出轻微的蒸汽时，说明已经达到实际工作压力或工作温度，并以此开始计算烹饪时间。

→ 保持所设定指示阀的位置直到烹饪结束。  
→ 烹饪期间应相应地调节火力。

如果Sicomatic® t-plus此时火力过高，那么排气声音将不断增大，同时不断增强的蒸汽通过锅盖手柄（锅盖中部）上的排气孔喷出。

→ 请调小炉火。

烹饪期间相应调节火力以保持所指定的压力指示计位置，确保没有或只有少量蒸汽溢出。

这样可以避免不必要的能量损耗和“干烧危险”。

## 7.7 排气/降温

打开Sicomatic® t-plus压力锅之前必须先降低锅内压力。

- 因此要关掉火力。
- 将压力锅从炉灶上端开。

建议使用下列三种方法降低压力：

### a)快速排气



危险

锅盖上散发出热蒸汽。

- 切勿将手伸入蒸汽中。
- 请务必确保头、手和身体各部位远离锅盖中部的危险区域以及锅盖边缘的安全槽。
- 特别是在通过滑块调节器进行快速排气时请尤其注意这一点。



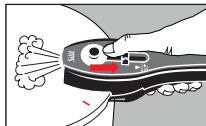
危险

在烹饪汤、豆类、杂烩、汤汁、家禽内脏和面食等菜肴时，由于起沫，锅内的填充量会自动增加。

- 当您烹饪易起沫或粥类菜肴时，切勿采用快速排气的方法。

在此种情况下快速排气会导致蒸汽从操作阀里喷出。

- 请让压力锅降温。
- 这样可避免烧伤和烫伤。



- 缓慢拉回滑块调节器，直到不再有蒸汽溢出。
- 请等待，直至压力指示计完全回落至锅盖手柄中。

### b)让压力锅冷却下来

- 请等待，直至压力指示计完全回落至锅盖手柄中。



此种方法特别适用于易起沫或粥类菜肴。请稍微缩短烹饪时间，因为降温过程中利用锅内余温，烹饪还在进行。

### c)用水降温

- 将锅具放在自来水下冷却，直至压力指示计完全回落至锅盖手柄中。
  - 请避免将水流直接对准锅盖手柄。
- 这样可确保冷水不会通过手柄上的阀门滴入锅中。



使用这种方法会在锅里形成冷凝的水珠。  
冷凝水滴落到食物上会影响其色泽和香味。  
因此建议只在紧急情况下使用此方法降温减压。

## 7.8 打开Sicomatic® t-plus



危險

热的熟食可能会形成气泡，尽管已经进行了排气，但在打开压力锅的过程中也有可能飞溅喷出。

→ 因此在揭开锅盖之前请稍微晃动压力锅。  
以此可避免高温食物喷出引起的灼伤和烫伤。



危險

严禁强行打开压力锅。

在锅内无压力的情况下，即可轻松打开。  
→ 严禁擅自改动安全装置！

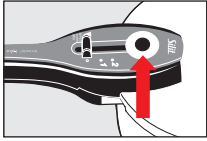


危險

在烹饪带皮肉类时(例如牛舌)，请不要穿刺高温食物。

→ 首先请让锅内肉食冷却。  
以此避免肉皮爆裂，汤汁溅出而导致的烫伤。

ZH



- 请确定压力指示计完全回落至锅盖手柄中。
- 缓慢拉回滑块调节器直至“打开”位置。
- 请稍微晃动压力锅。
- 然后向右推动锅盖手柄，直至 锅盖上的标记与锅体手柄上的标记精确重合。
- 请在取下锅盖时注意应使蒸汽朝远离身体的方向排出。



如果锅内仍然存在余压，应将滑块调节器拉回至残余压力锁定“打开”位置。这样可防止在压力状态下开启压力锅。

- 此时，再次短暂地将滑块超压力指示计方向滑动，然后再滑回。

在压力锅里没有压力时，可以以此解除残余压力锁定装置。然后便可按照所述方法打开压力锅了。

## 8 | 使用Sicomatic® t-plus的配件烹饪

Sicomatic® t-plus特别适用于烹饪婴儿食品。

### 8.1 应遵守有关烹饪的说明



使用配件烹饪时也应遵守第7章的说明。同时须务必遵守第2章和第7章中的安全提示。



警告

请始终添加足够的液体，用以形成蒸汽。这样您可确保不会出现“干烧”，从而避免损坏压力锅和灶具。

→ 请务必注意规定的添加量：  
参见章节7.1表格中的规定。

### 8.2 使用带孔蒸屉烹饪（配件）

- 蔬菜
- 鱼类
- 制酱
- 榨汁
- 易熟烹饪物

#### 烹饪蔬菜

→ 烹调蔬菜时，直接在锅底放入所示的最小液体添加量。

这样您可确保形成蒸汽，不会出现“干烧”。

→ 可适当添加香草和香料等用以调味。

→ 将洗净的蔬菜放入带孔蒸屉后放到锅内。

蒸屉的用途在于，可以让蔬菜不与水接触，完全用蒸汽蒸熟。

→ 请仅添加最多压力锅2/3容积的食物烹饪。

这样可确保食物与锅盖、压力指示计和阀门之间存在充分的距离。

### 8.3 使用不带孔蒸屉烹饪（配件）

- 速冻食品
- 配菜（如大米）
- 榨汁（作为收集盘）

请参照8.2章节的有孔蒸屉的烹饪。

### 8.4 放入锅中直接炖煮（肉类）



→ 在锅盖打开着的Sicomatic® t-plus压力锅中加热食用油/油脂。

→ 把肉放入锅中煎黄。

→ 然后加入水煨炖(根据菜谱)。



请将大肉块切小，以缩短烹饪时间。

ZH

## 9 | 使用Sicomatic® t-plus消毒、制酱和榨汁

### 9.1 应遵守有关烹饪的说明



消毒、制酱和榨汁操作也须遵守第7章中的操作说明。



警告

请始终添加足够的液体，用以形成蒸汽。

这样您可确保不会出现“干烧”，从而避免损坏锅具和灶具。

→ 请务必注意规定的添加量：

参见章节7.1表格中的规定。



警告

让压力锅缓慢降温

→ 在使用Sicomatic® t-plus消毒、制酱或榨汁后切勿快速排气。

→ 切勿用水进行降温 and 冷却。

突然的温差可能导致玻璃物品崩裂。

→ 请关闭火力。

→ 将压力锅端出来然后让其慢慢冷却。

→ 请在打开压力锅之前等待，直至压力指示计完全回落至锅盖手柄中。

这样可以避免崩裂的玻璃导致的割伤。

### 9.2 灭菌



危险

按规定用途使用

→ Sicomatic® t-plus只用于家用杀菌。勿将Sicomatic® t-plus应用于医疗领域的杀菌。Sicomatic® t-plus达不到医疗领域规定的杀菌温度。



应注意，待消毒的物件必须能够耐受温度最高至120° C的热蒸汽。

Sicomatic® t-plus是理想的低成本家用消毒设备，因为只产生能源费用。

适用范围：

- 婴儿奶瓶、橡胶奶嘴和塑料塞的消毒。
  - 螺旋盖婴儿食品玻璃瓶的消毒。
  - 盛装自制酱的玻璃瓶的消毒(参看下面的9.3 章节“制酱”)
- 清除奶瓶、橡胶奶嘴和塑料瓶塞上的牛奶和糊状食物残余。
- 将清洗后的用具开口朝下放入有孔蒸屉中。
- 摆放物品时需注意，让所有用品可尽量充分地接触到水蒸气。
- 向锅中加入形成蒸汽所需的最少水量。
- 将有孔蒸屉放入压力锅中。
- 之后盖上锅盖，将滑块调节器设置为烹饪档2。
- 请用大火短时间煮开。

当压力指示计上的2号白环可见时，消毒过程才开始。消毒需要大约20分钟。





### 正确及有效的消毒

- 请注意，整个消毒期间2号白环是始终可见的。
- 请务必遵守消毒时间。
- 消毒结束后，请让压力锅冷却下来。
- 请等待，直至压力指示计完全回落至锅盖手柄中。
- 这时方可打开压力锅。

## 9.3 制酱



警告

### 切勿将制酱玻璃瓶 装得过满

制酱食物会在制酱过程中膨胀。

如果封闭的制酱玻璃瓶内装入了过量的食物，将可能导致玻璃瓶崩裂。

→ 请在制酱玻璃瓶内装入食物时留下距边缘一指宽的空间。

这样可以避免崩裂的玻璃导致的割伤。

- 应在制酱前按第9.2.所述将制酱玻璃瓶消毒。
- 将制酱食物装入制酱玻璃瓶中。
- 根据制造商的说明封闭玻璃瓶。
- 向锅内加入用于形成蒸汽的最少水量。
- 将玻璃瓶直接放置于锅底或有孔蒸屉上。
- 盖上锅盖，将滑块调节器设置到所需烹饪档位。
- 请用大火短时间煮开。
- 请参照下表选择所需的烹饪档位和制酱时间。

ZH

制酱时间（仅提供参考值）：

制酱	烹饪档位	制酱时间(分钟)
浆果	1	5 - 8
果酱和果子酱	1	1 - 2
仁果	1	10
核果	1	8 - 10
腌制蔬菜	1	7 - 10
蔬菜	2	20 - 25
肉类	2	25

- 制酱结束之后应缓慢冷却。
- 请等待，直至压力指示计完全回落至锅盖手柄中。
- 这时方可打开压力锅。

## 9.4 榨汁



警告

选择正确的锅具规格，且勿装入过量食材

榨汁时需将压力锅中放入两个蒸屉。

因此，用于榨汁的Sicomatic® t-plus必须至少为4.5升规格。

如果装入过量食材，则会导致食物从操作阀中喷出。

→ 装入的食材量最多不超过上面的有孔蒸屉的顶部边缘。这样就可以避免烧伤和烫伤。

- 向锅内加入用于形成蒸汽的最少水量。
- 将已经准备好(根据需要加糖、切碎或压烂)的水果放入有孔蒸屉中。
- 先将不带孔蒸屉放入锅内，再将装有水果的有孔蒸屉置于其上。
- 之后盖上锅盖，将滑块调节器设置为烹饪档2。
- 请用大火短时间煮开。
- 请参照下表选择所需的烹饪档位和制酱时间。

## 10 | 保养和清洁

榨汁时间（仅提供参考值）：

榨汁	烹饪档位	榨汁时间（单位：分钟）
浆果	2	12
核果和大黄茎	2	18
仁果	2	25
葡萄	2	25
西红柿和黄瓜	2	18
胡萝卜	2	25
甜菜	2	25 - 35

- 让压力锅慢慢冷却。
- 请等待，直至压力指示计完全回落至锅盖手柄中。
- 这时方可打开压力锅。
- 请将高温蒸屉小心取出。
- 将高温汁液装入已清洁并加温过的玻璃瓶内。
- 并立即用干净的瓶塞密封。

### 10.1 压力锅的清洗

- 请使用热水和普通洗涤剂进行清洁。
- 粘牢的残留食物请先泡软。
- 请不要使用含沙型清洁剂、钢丝球或海绵硬的一面。
- 在残留食物粘牢的压力锅里加水 and Silit 专用粉状清洁剂煮开。
- 请用 Silit 的液体保养剂清除顽固的斑迹。
- 压力锅锅底部分和蒸屉也可用洗碗机清洗。这可能会导致塑料锅柄或 Silargan® 表面变色。但这对功能没有影响。因此我们建议您手动清洗。
- 清洗完毕后请将锅具彻底擦干。

ZH

### 10.2 锅盖和操作阀清洗



危险

- 清洁时，决不能拆卸锅盖手柄**
- 禁止私自拆卸锅盖手柄，即使深度清洗时亦是如此。
- 仅您的专业经销商有资格拆卸和安装锅盖手柄。



### 锅盖仅能手洗

在洗碗机中进行清洗时，高温以及所使用的化学物质会损伤阀门和密封件。

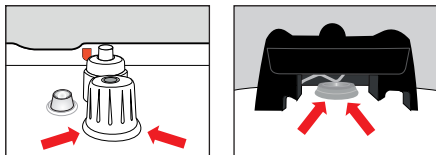
- 因此，请始终手洗锅盖
- 取出密封圈。
- 在流动的热自来水下或洗涤剂水中清洁密封圈。
- 请仅用手冲洗锅盖。
- 在流动的热自来水下冲洗阀口和蒸汽出口。
- 这样可确保密封圈不会受到损坏。

### 清洗极度脏污的操作阀

当菜肴从操作阀喷出时，留下粘牢的残留食物在上面。这会导致污染和粘连。在这种情况下应将操作阀进行彻底清洗。

此时须取出操作阀。

### 取出操作阀



- 侧面按压操作阀，将操作阀敲出。
- 使用温水彻底冲洗取出的操作阀。

### 再次装入操作阀

- 在锅盖中的阀口边缘施加少许清洁剂。这样能便于再次装入阀。
- 将操作阀稍微倾斜。
- 通过按压并同时旋转将安全阀敲入阀口中。接下来通过旋转检查安全阀位置是否正确。操作阀的边缘必须均匀环靠在锅盖下侧和上侧（参见附图）。

## 10.3 存放

- 将已经洗干净并擦干的Sicomatic® t-plus存放于清洁、干燥、安全的环境中。
- 不要盖上锅盖，而是譬如将锅盖反向地盖在压力锅上。

## 11 | 保养



危险

只允许使用Sicomatic® t-plus原装备件。

→ 请与您的Silnit专业经销商联系。

以此保证压力锅的功能和安全性能。



危险

安全装置用来防止危险情况发生。

→ 严禁擅自改动安全装置！

→ 请遵守我们的清洁和保养说明。



危险

维护安全性

→ 请定期检查安全装置的功能是否正常。

→ 参见章节6“每次烹饪前”

### 密封圈

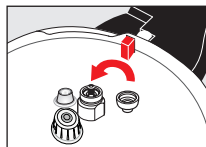
→ 如果出现密封圈变硬(棕色色变)、变脆或损坏,请更换。

→ 大约烹饪400次或最晚使用两年后,就必须更换密封圈。

→ 密封圈上须刻印“Sicomatic®”字样。

以此保证密封圈的功能性和安全性。

### 更换香气保护套



→ 如果香气保护套损坏,请立即更换。

→ 大约烹饪400次或最晚使用两年后,就必须更换香气保护套。

→ 将损坏的香气保护套取出。

→ 应该先清洗压力指示计的区域。

→ 将新的香气保护套套入。

→ 将香气保护套完全套入接收部的边缘上。

→ 检查香气保护套的边缘。香气保护套必须环形地放置在凹槽中。

### 更换操作阀

→ 当操作阀故障时,更换操作阀。

→ 大约烹饪400次或最晚使用两年后,就必须更换操作阀。

→ 为此,去除已故障的操作阀并放入新的操作阀,如在第10.2点锅盖和操作阀清洗中所描述的那样。

ZH

## 12 | 轻松排除故障

出现以下问题时

可能的故障原因

锅盖关闭困难。

→ 密封圈滑动性差。

关上锅盖之后，滑块调节器不能被调节至烹饪档0、1或2。

→ 锅盖手柄和锅体手柄未完全对齐。  
→ 压力指示计被提起并从手柄轮廓中朝外指向。

→ 手柄损坏

煮沸所需时间过长

→ 火力太小。

在整个煮沸期间，蒸汽和水滴由锅盖边缘流出(但只是短暂流出水分不是故障，无关紧要)。

→ 密封圈、锅边或锅盖边缘内部存在异物。  
→ 密封圈变硬、变脆或损坏。  
→ 锅盖手柄上的密封圈损坏。

压力指示计不上升，或上升的幅度不够

→ 滑块调节器仍然处于初始位置。  
→ 火力太小。  
→ 缺少形成蒸汽的水分。  
→ 密封圈变硬、变脆或损坏。

蒸汽和水滴经常从压力指示计中流出。

→ 香气保护套损坏。

## 处理办法

---

→ 在锅外沿薄薄涂抹一层食用油。

---

→ 将锅盖手柄和锅体手柄完全对齐。

→ 手动按下压力指示计。

→ 再次打开锅盖，检查香气保护套和压力指示计。

→ 请与您的Siit专业经销商联系。

---

→ 使用更大火力加热。

---

→ 打开压力锅，清洁密封圈、锅边和锅盖边缘内部。

→ 更换新的Sicomatic®原装密封圈。

---

→ 将滑块调节器旋转至所需档位。

→ 使用更大火力加热。

→ 打开压力锅添加液体。

→ 更换新的Sicomatic®原装密封圈。

---

→ 应更换新的Sicomatic® t-plus原装香气保护套（参见章节11“维护”）

---

## 出现以下问题时

## 可能的故障原因

---

烹饪期间由锅盖手柄前端持续排出不应有的蒸汽。

- 火力太大。
- 操作阀被堵塞或粘住。
- 安全阀太脏。

---

烹饪期间由锅盖手柄前端突然喷出大团蒸汽。

- 操作阀被堵塞或粘住。
- 安全阀被触发。

---

烹饪期间，水或者蒸汽  
从锅盖边缘排出。

- 密封圈变硬、变脆或损坏

---

不密封，特别是位于烹饪档位1时：滑块调节器滑动至烹  
饪档位1时，有蒸汽泄漏。

- 火力过大。
- 操作阀被堵塞或粘住。
- 操作阀损坏。

---

烹饪时发出呼呼的噪音。

- 香气保护套撕裂或损坏。

---

手柄和滑块调节器发烫。

- 锅盖手柄上的密封圈损坏或变脆。
  - 香气保护套损坏。
  - 香气保护套位置不正确。
-



## 处理办法

---

- 调低火力。
  - 清洗操作阀（参见第10.2点“锅盖和操作阀清洗”）。
  - 清洁安全阀区域。  
尽管进行了清洁，蒸汽还是不断排出：
  - 请与您的Silit专业经销商联系。
- 

- 清洗操作阀（参见第10.2点“锅盖和操作阀清洗”）。
  - 请与您的Silit专业经销商联系。
- 

ZH

- 使用更大火力加热。
- 

- 尝试将滑块调节器设置为烹饪档位2。如果蒸汽不再泄漏，则说明烹饪档位1时的火力过大。尽管设置为烹饪档位2但蒸汽依然泄漏，则说明：
  - 清洗操作阀（参见第10.2点“锅盖和操作阀清洗”）。
  - 此时应更换Sicomatic® t-plus原装操作阀（参见第10.2点“锅盖和操作阀清洗”）。
- 

- 应更换新的Sicomatic® t-plus原装香气保护套（参见章节11“维护”）。
- 

- 请人更换新的Sicomatic® t-plus原装锅盖手柄。
  - 请与您的Silit专业经销商联系。
  - 应更换新的Sicomatic® t-plus原装香气保护套（参见章节11“维护”）。
  - 请将香气保护套正确安装。
-

## 出现以下问题时

## 可能的故障原因

无法打开锅盖

- 锅内存在压力。
- 余压锁定装置(例如与滑块调节器)卡住了。

无法打开锅盖（锅内无压力）。

- 香气保护套外翻。压力指示计不在起始位置。
- 香气保护套损坏或变形。
- 冷却过程中，压力锅出现真空。安全阀和操作阀粘住。
- 滑块调节器不能设置为“打开”位置。

蒸汽排完后，压力指示计依然保持原位。

- 香气保护套外翻。
- 香气保护套变形。
- 压力指示计被堵塞。
- 压力指示计的弹簧断裂。

锅盖手柄损坏。

- 错误操作。

锅体手柄/副手柄松动。

- 使用磨损

锅体手柄/副手柄损坏。

- 错误操作。

## 处理办法

---

- 排气或降温。切勿强行打开锅盖。
  - 轻轻前后滑动滑块调节器，松开余压锁定装置。
- 

- 让压力锅冷却下来。手动按下压力指示计。
  - 让压力锅冷却下来。手动按下压力指示计。
  - 应更换新的Sicomatic® t-plus原装香气保护套（参见章节11“维护”）。
  - 请与您的Silit专业经销商联系。
- 
- 请与您的Silit专业经销商联系。
- 

ZH

- 让压力锅冷却下来。手动按下压力指示计。
  - 让压力锅冷却下来。手动按下压力指示计。
  - 应更换新的Sicomatic® t-plus原装香气保护套（参见章节11“维护”）。
  - 不要大力，轻轻前后滑动滑块调节器。
  - 让压力锅冷却下来。手动按下压力指示计。请与您的Silit专业经销商联系。
- 

- 请人更换新的Sicomatic® t-plus原装锅盖手柄。
  - 请与您的Silit专业经销商联系。
- 

- 用螺丝刀将螺丝拧紧。
- 
- 应更换新的Sicomatic® t-plus原装锅体手柄。
-

## 13 | 技巧：使用Sicomatic® t-plus烹饪/炖煮时间表



应遵守第7章中的操作说明。  
同时须务必遵守第2章和第7章中的安全提示。



**警告** 请始终添加足够的液体，用以形成蒸汽。

这样您可确保不会出现“干烧”，从而避免损坏压力锅和灶具。

→ 请务必注意规定的添加量：  
参见章节7.1表格中的规定。

用压力锅烹制汤烩时注意以下几点：

- 对于易发泡食物，比如豆类及清炖肉类，应首先在开盖的压力锅中煮沸并撇除浮沫，然后盖上锅盖。
- 炖煮完成后，等待压力锅降温，参见章节7.7

**炖煮时间参考值**

精确的烹饪时间视所煮食物的大小、新鲜程度和稠度而定。不同的加热方式，如电磁炉、天然气或玻璃陶瓷炉灶等也对烹饪时间有影响。以下所列烹饪时间以500g食物为单位计算。所需要的液体量比通常要多。以下所述烹饪时间均不需要浸泡步骤。

### 13.1 汤和杂烩

**带肉汤和杂烩的理想之选：**如果肉和蔬菜的烹饪时间无多大差异，先将肉大火稍煎，然后在加入汤汁或水时便将蔬菜也一起放入锅内炖即可。

当烹饪材料所需烹饪时间区别太大时，请先煨炖肉，在炖好前最后几分钟再加入蔬菜，从而所有食物可以同时煮熟。

	烹饪档位	杂烩炖煮时间（单位：分钟）	备注
白芸豆	2	25	加1.5升炖煮成菜泥
干四季豆	2	65	加1.5升炖煮成菜泥
整的干豌豆	2	45	加2.0升炖煮成菜泥
小扁豆	2	10	用2.5升水煮成杂烩，用1.5升水炖煮成菜泥

## 13.2 蔬菜

所述烹饪时间仅做参考，这可帮助您今后摸索出您自己的烹饪时间。因为影响烹饪时间的不仅是食物的质量，还有以下几个方面：

- 蔬菜切得越小，炖煮时间越短。
  - 菜品做得越嫩、“有嚼劲”，需要的烹调时间越短。
- 针对“半熟(嫩/有嚼劲)”和“全熟”，我们有额外的时间指示。

如果有疑问：宁可煮的时间太短，也不要一次煮过度了。因为，如果煮的不够熟还可以再继续烹煮，而烹煮过度的菜再也无法回到“清脆”的口感中。

→ 菜总量越多，烹调时间越长。如果您想要菜做得较嫩就不能有太多的菜，否则会导致外面的菜嫩熟后要起锅，但里面的菜却还是生的。多数情况下，烹饪时间的细微差别并没有太大意义。但是，在烹饪蔬菜时，一分钟往往决定菜是“嫩的”还是“老了”。

从压力锅开始缓慢温和排气起开始计算烹饪时间。下面所列的蒸蔬菜参考时间表中，蔬菜是放于蒸屉中进行烹饪的。此种情况下蔬菜不与锅里的水接触，因此不会渗出。



炖煮时间参考值：炖煮时间以500g食材为单位计算

鲜蔬	烹饪档位	炖煮时间（单位：分钟）		备注
		“较嫩”	煮透	
菜薹	1	30	35	整个
菠菜	1	0.5	3.5	叶子
菜花	1	3	5	小块
菜花	1	7	10	整个
绿豆	1	7	9	-
西兰花	1	4	6	小块
蘑菇	1	1	3	-
茴香	1	13	17	切半
嫩豌豆	1	3	5	-

鲜蔬	烹饪档位	炖煮时间（单位：分钟）		备注
		“较嫩”	煮透	
胡萝卜	1	4	6	片状
土豆	1	8	9	切成四段
大头菜	1	5	8	切条
韭葱	1	2	4	切段
辣椒	1	2	4	切丝
抱子甘蓝	1	7	9	整个
洋葱	1	4	7	切条
芹菜	1	2	4	切丁
白芦笋	1	2	5	整个
绿芦笋	1	3	5	整个
西红柿	1	2	4	整个
白菜	1	10	13	切六片
皱叶卷心菜	1	6	9	切六片
夏南瓜	1	1	2	切成半月形的片

下列蔬菜使用烹饪档位2时，可达到更好的烹饪效果：

新鲜蔬菜	烹饪档位	炖煮时间（单位：分钟）	煮透	备注
巴伐利亚白菜	2	4		-
夹克土豆	2	14		60 - 80克土豆
红色卷心菜	2	4		细条
酸菜	2	10		-

## 13.3 肉类

- 先将肉放入Sicomatic® t-plus压力锅中大火稍煎。煎黄后才加入必要的液体量。
- 如果肉块太大，可切开，分别单份大火稍煎后上下堆叠到一起继续煮熟。
- 煮肉和炖肉时需向锅内加入1到1.5升液体。并在锅底直接烹饪。
- 炖煮时间取决于肉类的品质、新鲜程度、特性和大小。

→ 烹调时间自压力指示计上显现2号白环开始计时。炖煮时间以500g食材为例。

**重要：**关闭压力锅之前，请先撇除炖肉所产生的浮沫。打开压力锅之前，首先非常缓慢地逐步排气降温。

炖煮时间参考值：炖煮时间以500g食材为单位计算

ZH

	烹饪档位	炖煮时间 (单位：分钟) 煮透	备注，煎
<b>牛肉</b>			
煎	2	30	整块
片	2	18	整块
红烧肉	2	20	大块
肉卷	2	17	整块
糖醋烤牛肉	2	25	整块
水煮肉	2	30	整块
<b>小牛肉</b>			
煎	2	25	整块
片	2	14	整块
<b>羊肉</b>			
煎	2	25	整块
背部	2	5	整块

	烹饪档位	炖煮时间(单位:分钟) 煮透	备注,煎
<b>猪肉</b>			
五花肉	2	15	整块
煎	2	25	整块
新鲜猪蹄	2	30	整块
烟熏猪蹄	2	45	整块
片	2	17	整块
<b>肉馅</b>			
甜椒镶肉	2	15	用蒸屉
烤肉糜	2	15	
卷心菜肉卷	2	15	
汤饺	2	5	直径 2 cm
<b>鸡肉</b>			
猪胸肉	2	8	整块
后腿	2	10	整块
炖鸡	2	20	整只约1公斤
<b>火鸡</b>			
猪胸肉	2	20	整块
后腿	2	20	整只约1公斤
<b>鹅肉</b>			
胸脯/后腿	2	30	整块
<b>鸭肉</b>			
胸脯/后腿	2	15	整块



	烹饪档位	炖煮时间 (单位：分钟) 煮透	备注，煎
<b>兔肉</b>			
煎	2	20	整块
后腿	2	30	整块
背部	2	10	整块
<b>鹿肉</b>			
红烧肉	2	15	大块
<b>小鹿肉</b>			
煎	2	20	整块
后腿	2	25	整块
背部	2	20	整块
<b>野猪肉</b>			
煎	2	35	整块
红烧肉	2	20	大块
后腿	2	25	整块
背部	2	35	整块

## 13.4 鱼类

鱼汤很容易粘。因此请让压力锅非常缓慢自然排气。一旦压力指示阀完全落下时，请立即打开锅盖。

炖煮时间参考值：烹饪时间以250g烹饪物计算，使用有孔蒸屉

鱼类	烹饪档位	炖煮时间（单位：分钟）煮透	备注
鳕鱼	1	4	整片
红鲷	1	4	整片
鲑鱼	1	11	分块
安康鱼	1	5	整片
金枪鱼	1	10	分块
野生鲑鱼	1	11	分块
梭鲈	1	5	整片

## 13.5 配菜、水果和甜点

炖煮时间参考值：烹饪时间以500 g烹饪物为单位计算。

主食	烹饪档位	炖煮时间 (单位：分钟)	备注
意式烩饭	1	7	不放气，扣盖状态下焖3分钟
面团丸子	1	7	不放气，扣盖状态下焖12分钟
面食	2	0	在压力指示计上显示2号环时，从炉灶上取下 Sicomatic® t-plus。不放气，等待6分钟后打开
巴斯马蒂大米	1	2	1份米，2份水，不放气，扣盖状态下焖12分钟
长粒大米	1	10	1份米，2份水

ZH

水果；甜点	烹饪档位	炖煮时间 (单位：分钟)	备注
苹果酱	1	5	切八片
炖苹果	1	4	切六片
炖杏	1	2	切八片
炖梨	1	3	切八片
炖樱桃	1	2	-
炖李子	1	2	切半
炖大黄	1	3	切块
炖猕猴桃	1	3	-

## 13.6 一锅多菜/套餐烹饪

Sicomatic® t-plus可以实现使用蒸屉放上不同食物,然后放入压力锅内同时烹饪。

### 几种技巧

→ 总的炖煮时间以所需炖煮时间最长的食材为准。首先放入烹饪时间最长的食物。如想要在一锅里同时烹制需要25分钟烹熟的烧肉、9分钟的盐水土豆和5分钟的蔬菜。那么先将肉炖煮16分钟,暂停烹煮,依次放入蒸屉支架和装有盐水土豆的有孔蒸屉。然后继续蒸煮4分钟后打开Sicomatic® t-plus压力锅,在上面放入装有蔬菜的无孔蒸屉。再继续蒸煮5分钟后,整个套餐便做好了。

- 如果将肉块切小,会显著缩短肉类的炖煮时间。这样肉的烹饪时间大致为10-15分钟,那么可以与大米、土豆或蔬菜同时烹饪,无需中断烹饪过程。
- 不同食物同时炖煮也不会串味。当然也不会形成同一种混合气味。

炖煮时间参考值: 烹饪时间以500g烹饪物计算  
根据要烧煮的食物来设置烹饪档位。

窍门	炖煮时间(单位:分钟)	锅底	蒸屉支架	炖煮时间(单位:分钟)	有孔蒸屉	炖煮时间(单位:分钟)	无孔蒸屉
套餐1*	17	牛肉卷	x	4-6	胡萝卜	10	米饭
套餐2*	25	烤猪肉	x	9	煮土豆	5	菜花
套餐3	11	鲑鱼250g每块	x	9	煮土豆	-	-

\*菜单1和2至少需要使用6.5升容量的Sicomatic® t-plus锅体

## 13.7 冷冻食品和营养食品

### 解冻食品

Sicomatic® t-plus可以迅速解冻食品，并有效防止维生素、芳香物质和矿物质流失。

漫长的解冻时间缩短至几分钟，但视冷冻食品的大小长短有所不同。

#### 一些有用指点：

- 预煮冷冻肉比新鲜肉要长，但是煮熟冷冻肉的时间要比新鲜肉要短。
- 窄小和较薄的肉块，例如肉排、排骨以及小块冷冻的炖肉，不需要解冻，而应在冷冻状态下直接放入热油中煎炸，之后正常煮熟。
- 大块和较厚的肉可以将其稍微解冻，然后放入热油中煎炸或放在开水中，例如肉汤中煮熟。
- 如果已经将冷冻的家禽去除内脏并切块，那么可以像新鲜家禽一样进行加工。
- 冷冻鱼既可放入蒸屉，选择烹饪档位1蒸熟，也可直接放入锅内用热油轻微煎炸后添加适量的水，选择1档炖煮。
- 将未解冻的蔬菜直接放入蒸屉。向锅底加入用以形成蒸汽的所需水量，然后将其蒸熟。

### 营养食品

各种谷物是健康食品的基础，但谷物的烹饪时间非常长，而且在烹饪之前，往往还需浸泡长达数小时之久。使用Sicomatic® t-plus压力锅可以将炖煮时间缩短2/3。而且大多数情况下也不需要浸泡。使用Sicomatic® t-plus炖煮健康食品的优势：选择1档炖煮谷物时，谷物的维生素和矿物质能够得到很好的保护，并且非常节约能源。烹饪谷物的经验：液体量大约是谷物量的两倍(也就是说，100g的谷物需要200ml的水)。

#### 炖煮时间参考值：

炖煮时间以200 g食材为单位计算

谷物	烹饪档位	炖煮时间(单位：分钟)
小麦	1	30
黑麦	1	20
去壳大麦	1	23
绿色小麦	1	15
斯佩尔特小麦	1	15
糙米	1	10
去壳燕麦	1	5
小米	1	10
荞麦	1	2

其中一些谷类需要6至10个小时的浸泡时间以及10到30分钟的后膨胀时间。

## 14 | Sicomatic® t-plus的配件



无孔浅屉  
直径 22 cm  
用于4.5| 6.5升Sicomatic®t-plus  
8031.7011.01



瓷制蒸屉  
直径 21 cm  
1529.4001.01



有孔浅屉  
直径 18 cm  
用于2.5升的Sicomatic®t-plus  
8018.7011.01  
直径 22 cm  
用于4.5| 6.5升Sicomatic®t-plus  
8032.7011.01



不锈钢蒸屉  
直径 19 cm  
1529.6022.01



有孔深屉  
直径 22 cm  
用于4.5| 6.5升Sicomatic®t-plus  
8033.7011.01



SicoControl定时器  
0068.0035.01



蒸屉支架  
直径 22 cm  
用于4.5| 6.5升Sicomatic®t-plus  
0066.6000.01



护理液  
0051.8888.01



锅底蒸屉  
直径 22 cm  
用于4.5| 6.5升Sicomatic®t-plus  
7022.6022.01

护理粉  
0051.0010.01

## 15 | Sicomatic® t-plus的备件

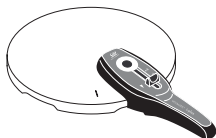


### 锅体手柄

直径18cm，用于2.5升  
9253.9002.01  
直径22cm，用于3.0升  
9253.9003.01  
直径22cm，用于4.5-6.5升  
9253.9004.01



锅体副手柄具有  
阻燃剂（螺杆系统）  
直径 18 cm  
9252.9302.01  
直径 22 cm  
9252.9304.01

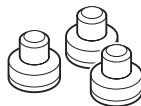


锅盖  
直径 18 cm  
8007.6021.11  
直径 22 cm  
8008.6021.11



锅盖手柄，整体  
9249.8902.01

### 磨损件



香气保护套  
3件  
9524.8020.01



Sicomatic®密封圈  
直径 18 cm  
9067.8900.01  
直径 22 cm  
9067.8901.01



操作阀  
H09F  
9522.8802.01

ZH

## 16 | 保修

### 保修

自购买之日起10年内，我们提供陶瓷Silargan®表面耐久性(基于家庭常规使用，并在指定用途范围内使用厨具)的性能保证。锅盖(包括部件)、手柄、橡胶圈和香气保护套、镀铬锅沿排除在质量保证之外，因为这些部位皆没有陶瓷Silargan®表面。

我们提供的质量保证的形式为，在保修期内用完好的部件来更换Silargan®表面

有缺陷的部件。有缺陷的Silargan®表面不包括正常使用带来的常规磨损，如切痕和划痕等纯外观性质的使用痕迹。在这种情况下，则不属于质量保证范围。

只要该型号仍属于可供货产品，我们会用相同型号的部件更换有缺陷的部件。如果该型号已不再属于Silit产品系列提供范围，我们会把您有缺陷的部件更换为型号相似，仍在Silit产品系列中的产品。

### 排除保修

由于以下原因而导致的损坏不属于保修范围：未遵守此使用说明中的使用和保养说明，温度过高，

使用方式不合适、不正确，

错误或疏忽行为（如用含沙型去污剂清洁），任何形式的暴力施加（如掉落到地上、撞击），由于不符合规定的使用而对表面造成的机械、化学或物理性损害，进行不当维修，使用与原装规格不匹配的备件。

### 保修权

必需附上有日期的发票，保修权才有效。保修期自购买日起算。

### 保修提供方

Silit-Werke GmbH & Co. KG  
Neufraer Str. 6  
D-88499 Riedlingen, Germany

### 关于消费者合法权利的说明

如果出售货品在风险转移时带任何缺陷，则买方应享有的对卖方的法定权利(例如弥补、退货、降价、损坏赔偿)将不因此保修条款而受到限制。

本产品停产之后10年内保证备件供应。



# 17 | Sicomatic® 符合性声明

## 17.1 欧盟符合性声明

**Silit Werke GmbH & Co.KG**  
**Postfach 1352**  
**D-88493 Riedlingen,**  
**Germany**

确认以下蒸汽压力锅

**Sicomatic® econtrol**

**Sicomatic® t-plus**

**Sicomatic® classic**

**Biomatic® eco**

**Bio-Fadal®**

符合下列和谐化欧盟指令和标准：

欧盟指令：	97/23/EG
设计控制：	模块B(EC型式检验)
生产控制：	模块A(内部型式检验)
许可机关：	TÜV Rheinland LGA Products GmbH Tillystraße 2 D-90431 Nürnberg ID 0000044918
标准：	DIN EN 12778 蒸汽压力锅 DIN EN 82079-1 制作使用说明

制作地点和日期  
Riedlingen – 18.05.2015

被授权人的姓名、职能和签名  
Dipl.-Ing. (FH), Josef Paukner  
总经理



ZH

## 17.2 有关与食品接触的日用消费品的符合性声明

您可以在以下链接下找到相关的符合性声明：

<http://www.wmf.com/de/rechtliches/konformitaetserklaerungen.html>

# Πίνακας περιεχομένων

<b>1</b>	<b>  Τα πλεονεκτήματα της καινούριας σας χύτρας Sicomatic® t-plus με μια ματιά</b>	<b>4 - 5</b>
<b>2</b>	<b>  Σημαντικές συμβουλές αναφορικά με την ασφάλεια</b>	<b>6 - 8</b>
2.1	Χρησιμοποιείτε το σκεύος όπως προορίζεται και φυλάσσετε το με ασφάλεια	6
2.2	Ασφαλές μαγείρεμα με τη χύτρα Sicomatic® t-plus	8
<b>3</b>	<b>  Πριν από την πρώτη χρήση</b>	<b>9</b>
<b>4</b>	<b>  Περιγραφή της χύτρας ταχύτητας Sicomatic® t-plus</b>	<b>10</b>
<b>5</b>	<b>  Η 5πλή ασφάλεια της χύτρας Sicomatic® t-plus</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6</b>	<b>  Πριν από κάθε μαγείρεμα</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7</b>	<b>  Το μαγείρεμα με τη χύτρα ταχύτητας Sicomatic® t-plus</b>	<b>15 - 22</b>
7.1	Πλήρωση του σκεύους	15
7.2	Σκέπασμα του σκεύους	17
7.3	Χρήση των τριών σταθερά ρυθμιζόμενων θέσεων μαγειρέματος	17
7.4	Ασφαλής εργασία με το ζεστό σκεύος	18
7.5	Ρύθμιση της θέσης μαγειρέματος, απομάκρυνση αέρα και ξεκίνημα του μαγειρέματος	19
7.6	Μαγείρεμα	19
7.7	Αποπίεση/μείωση θερμοκρασίας	20
7.8	Άνοιγμα της χύτρας Sicomatic® t-plus	21
<b>8</b>	<b>  Μαγείρεμα με τα εξαρτήματα της χύτρας Sicomatic® t-plus</b>	<b>23</b>
8.1	Να τηρείτε τις οδηγίες για το μαγείρεμα	23
8.2	Μαγείρεμα στο τρυπητό καλάθι (εξάρτημα)	23
8.3	Μαγείρεμα στο καλάθι χωρίς τρύπες (εξάρτημα)	23
8.4	Μαγείρεμα στον πάτο του σκεύους (κρέας)	23

<b>9</b>	<b>Αποστείρωση, μαρμελάδες/γλυκά του κουταλιού και αποχύμωση με τη χύτρα Sicomatic® t-plus</b>	<b>24 - 27</b>
9.1	Να τηρείτε τις οδηγίες για το μαγείρεμα	24
9.2	Αποστείρωση	24
9.3	Γλυκά κουταλιού/Μαρμελάδες	25
9.4	Αποχύμωση	26
<b>10</b>	<b>Φροντίδα και καθαρισμός</b>	<b>27 - 28</b>
10.1	Καθαρισμός του σκεύους	27
10.2	Καθαρισμός του καπακιού και της βαλβίδας λειτουργίας	27
10.3	Φύλαξη	28
<b>11</b>	<b>Συντήρηση</b>	<b>29</b>
<b>12</b>	<b>Εύκολη αντιμετώπιση προβλημάτων</b>	<b>30 - 35</b>
<b>13</b>	<b>Συμβουλές: Το μαγείρεμα με τη χύτρα ταχύτητας Sicomatic® t-plus / Πίνακες χρόνων μαγειρέματος</b>	<b>36 - 45</b>
13.1	Σούπες και μαγειρευτά φαγητά	36
13.2	Λαχανικά	37
13.3	Κρέας	39
13.4	Ψάρι	42
13.5	Γαρνιτούρες, φρούτα και επιδόρπια	43
13.6	Μαγείρεμα σε επίπεδα/ Ετοιμασία μενού	44
13.7	Κατεψυγμένα τρόφιμα και τρόφιμα ολικής άλεσης	45
<b>14</b>	<b>Sicomatic® t-plus - Εξαρτήματα</b>	<b>46</b>
<b>15</b>	<b>Sicomatic® t-plus - Ανταλλακτικά</b>	<b>47</b>
<b>16</b>	<b>Εγγύηση</b>	<b>48</b>
<b>17</b>	<b>Δηλώσεις συμμόρφωσης Sicomatic®</b>	<b>49</b>
17.1	Δήλωση συμμόρφωσης ΕΚ	49
17.2	Δηλώσεις συμμόρφωσης για υλικά και αντικείμενα τα οποία έρχονται σε επαφή με τρόφιμα	49

# 1 | Τα πλεονεκτήματα της καινούριας σας χύτρας Sicomatic® t-plus με μια ματιά

## **1. Επαναστατικός απλός χειρισμός**

Όλη η τεχνική στην εργονομική λαβή: Από το κλείσιμο και τη ρύθμιση της θέσης μαγειρέματος μέχρι την αποπίεση. Όλες οι λειτουργίες μπορούν να πραγματοποιηθούν με το ένα χέρι - αρκεί μια ελαφριά πίεση με τον αντίχειρα.

## **2. Αξεπέραστη ασφάλεια**

Η μεγαλύτερη δυνατή ασφάλεια μέσω πολλαπλών ανεξάρτητων μεταξύ τους διατάξεων ασφαλείας. Το σκεύος δεν είναι δυνατό να ανοίξει κατά λάθος ενώ βρίσκεται ακόμα υπό πίεση. Θερμομονωμένες πλαστικές λαβές και ειδική προστασία από τη φλόγα στις λαβές του σκεύους.

## **3. Μοναδικό σύστημα βαλβίδας τριπλής ασφαλείας χωρίς απαιτήσεις συντήρησης**

Η πλέον σύγχρονη τεχνική βαλβίδας διασφαλίζει ένα ασφαλές και υγιεινό μαγείρεμα. Η διαφυγή του ατμού πραγματοποιείται με ήπιο και ομοιόμορφο τρόπο.

## **4. Σύστημα ερμητικού σφραγίσματος**

Το διαφανές σύστημα ερμητικού σφραγίσματος αποτελείται από τη διάταξη της βαλβίδας λειτουργίας με το σφραγισμένο σύστημα δείκτη πίεσης. Το σύστημα ερμητικού σφραγίσματος αποτρέπει την άσκοπη διαφυγή ατμού. Με αυτόν τον τρόπο, απαιτείται λιγότερο νερό για το μαγείρεμα. Οπότε, με τη χύτρα Sicomatic®, το μαγείρεμα ξεκινά και ολοκληρώνεται ταχύτερα διασφαλίζοντας εξοικονόμηση ενέργειας. Οι πλήρως ερμητικές μέθοδοι μαγειρέματος αποτρέπουν την απώλεια του αρώματος και διατηρούν τις βασικές βιταμίνες και τα μεταλλικά στοιχεία των τροφίμων.

## 5. Τρεις σταθερά προσαρμοζόμενες θέσεις μαγειρέματος με αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας

→ **Θέση 0 - Μαγείρεμα χωρίς πίεση.** Κανονικό μαγείρεμα χωρίς καμία χρήση πίεσης. Εξοικονόμηση νερού και ενέργειας συγκριτικά με το συμβατικό μαγείρεμα.

→ **Θέση I – Μαγείρεμα ευαίσθητων τροφίμων.** Για το μαγείρεμα με ατμό και το ελαφρύ βράσιμο τροφίμων με μικρότερο χρόνο μαγειρέματος, όπως τα ψάρια και τα λαχανικά. Η θερμοκρασία περιορίζεται αυτόματα περίπου στους 109°C (0,4 bar = 40 kPa).

→ **Θέση II – Γρήγορο μαγείρεμα.** Για το μαγείρεμα και το βράσιμο τροφίμων με μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, όπως τα κρέατα και τα μαγειρευτά φαγητά. Η θερμοκρασία περιορίζεται αυτόματα περίπου στους 119°C (0,9 bar = 90 kPa).

## 6. Εύκολος καθαρισμός

Η διαφανής βαλβίδα λειτουργίας που δεν απαιτεί συντήρηση μπορεί να καθαριστεί απλά, χωρίς να αφαιρεθεί ή να αποσυρμολογηθεί. Απλώς πλένεται και ξεπλένεται με τρεχούμενο νερό.

## 7. Μεγάλος, ευκρινής δείκτης πίεσης

## 8. Πρωτοποριακό - Ελκυστικός σχεδιασμός, βέλτιστη εργονομία και εύρος υλικών για όλες τις απαιτήσεις

→ Silargan®: Μη πορώδης κλειστή επιφάνεια. Χωρίς νικέλιο. Κατασκευάζεται στη Γερμανία.

→ Ανοξειδωτος χάλυβας: Κατάλληλο και για μαγείρεμα σε επαγωγικές εστίες.

## 9. Διάφορα, κατάλληλα για κάθε νοικοκυριό μεγέθη και δυνατότητες χρήσης

### Πρακτικά ειδικά εξαρτήματα

Η χύτρα Sicomatic® t-plus συνοδεύεται από διάφορα εξαρτήματα για βέλτιστα μαγειρικά αποτελέσματα. Για παράδειγμα, το τρυπητό καλάθι για το ψάρι ή τα λαχανικά, το καλάθι χωρίς τρύπες για την απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων, για αποχύμωση ή για γλυκά του κουταλιού, μαρμελάδες κ.λπ., και άλλα εξαρτήματα.

## 10. Σφραγίδα ποιότητας για ασφάλεια πιστοποιημένη κατά το πρότυπο TÜV



## 11. 10ετής εγγύηση διάθεσης ανταλλακτικών



## 12. Κατασκευάζεται στη Γερμανία

## 2 | Σημαντικές συμβουλές αναφορικά με την ασφάλεια

Πριν από τη χρήση, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις συμβουλές. Η χύτρα Sicomatic® t-plus πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα τα οποία έχουν προηγουμένως εξοικειωθεί με τις οδηγίες χρήσης.

Φυλάσσετε τις οδηγίες χρήσης για μελλοντική αναφορά.

### Επεξήγηση συμβόλων



Το σύμβολο αυτό προειδοποιεί για άμεσους κινδύνους, οι οποίοι μπορεί να οδηγήσουν σε σοβαρό τραυματισμό (π.χ. από τον ατμό και από καυτές επιφάνειες).



Το σύμβολο αυτό προειδοποιεί για πιθανούς κινδύνους, οι οποίοι μπορεί να οδηγήσουν σε σοβαρό τραυματισμό.



Η μη τήρηση των συμβόλων μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες κατά τη χρήση της χύτρας Sicomatic® t-plus.



Οι παραπομπές στο παρόν φύλλο οδηγιών υποδεικνύονται με αυτό το σύμβολο ή με *πλάγια γραφή*.



Η υπόδειξη σάς παρέχει πολύτιμες συμβουλές για ομαλή χρήση της χύτρας Sicomatic® t-plus.

### 2.1 Χρησιμοποιείτε το σκεύος όπως προορίζεται και φυλάσσετε το με ασφάλεια



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

#### Προοριζόμενη χρήση

- Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα Sicomatic® t-plus μόνο όπως προορίζεται, για το μαγείρεμα τροφίμων.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη χύτρα Sicomatic® t-plus σε ζεστό φούρνο.
- Μην τηγανίζετε ποτέ τρόφιμα με λάδι με το σκεύος υπό πίεση.
- Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα Sicomatic® t-plus μόνο για αποστείρωση στο οικιακό περιβάλλον. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα Sicomatic® t-plus ως αποστειρωτή σε ιατρικό περιβάλλον. Η χύτρα Sicomatic® t-plus δεν προορίζεται για την απαιτούμενη θερμοκρασία αποστείρωσης ιατρικού τύπου.
- Χρησιμοποιείτε τη χύτρα Sicomatic® t-plus μόνο σε κατάλληλες κουζίνες μαγειρέματος, τα είδη της ενέργειας των οποίων παρατίθενται στις οδηγίες χρήσης.

#### Ανοξείδωτος χάλυβας



Glass ceramic



Electro



Gas



Induction

#### Silargan®



Glass ceramic



Electro



Gas



Induction

→ Μην θερμαίνετε ποτέ το σκεύος άδειο ή χωρίς επιτήρηση στην υψηλότερη ρύθμιση μαγειρέματος. Τηρείτε τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή.

Έτσι διασφαλίζετε ότι το μαγειρικό σκεύος δεν πρόκειται να υποστεί ζημιά λόγω υπερθέρμανσης, ιδιαίτερα κατά τη χρήση επαγωγικών εστιών.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

### **Οι διατάξεις ασφαλείας αποτρέπουν τις επικίνδυνες καταστάσεις.**

- Μην προβαίνετε σε μεταβολές ή παρεμβάσεις του σκεύους και των διατάξεων ασφαλείας του.
- Χρησιμοποιείτε το καπάκι της χύτρας Sicomatic® t-plus μόνο με το κατάλληλο κάτω τμήμα της χύτρας Sicomatic® t-plus.
- Μην συνδυάζετε ποτέ τα συστατικά μέρη της χύτρας Sicomatic® t-plus με αυτά άλλων κατασκευαστών.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

### **Τήρηση της ασφάλειας**

- Πριν από κάθε χρήση, ελέγχετε τις βαλβίδες για τυχόν απόφραξη.
- Εφόσον χρειάζεται, καθαρίζετε τις βαλβίδες προτού χρησιμοποιήσετε το σκεύος Sicomatic® t-plus.
- Τηρείτε τις συμβουλές καθαρισμού και φροντίδας που σας παρέχουμε.
- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα Sicomatic® t-plus σε περίπτωση που η ίδια η χύτρα Sicomatic® t-plus ή τα μέρη της έχουν υποστεί ζημιά ή έχουν παραμορφωθεί ή αν η λειτουργία τους δεν αντιστοιχεί σε αυτήν που περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης.
- Σε περίπτωση επιδιορθώσεων, να απευθύνεστε στον εξουσιοδοτημένο σας αντιπρόσωπο.

→ Αν οι λαβές του σκεύους έχουν χαλαρώσει, σταθεροποιήστε τις σφιχτά με ένα κατασαβίδι.

→ Να αντικαθιστάτε τις λαβές που έχουν ρωγμές ή δεν εφαρμόζουν καλά.

→ Να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά Sicomatic® t-plus.

→ Να ελέγχετε την ορθή λειτουργία της χύτρας Sicomatic® t-plus τουλάχιστον κάθε 10 χρόνια μέσω εξουσιοδοτημένου σέρβις.

## 2.2 Ασφαλές μαγείρεμα με τη χύτρα Sicomatic® t-plus



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

**Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στο σκεύος υπάρχει αυξημένη πίεση.**

→ Να βεβαιώνεστε ότι το σκεύος έχει κλείσει με ασφάλεια.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

**Οι εξωτερικές επιφάνειες του σκεύους φτάνουν σε θερμοκρασία μέχρι και 130 °C.**

→ Να χρησιμοποιείτε τα κατάλληλα γάντια προστασίας.

→ Κατά τη χρήση, μην αγγίζετε ποτέ τις καυτές εξωτερικές επιφάνειες του σκεύους.

→ Να μεταφέρετε και να μετακινείτε το καυτό σκεύος μόνο πιάνοντάς το σταθερά από τις λαβές.

→ Όταν η χύτρα Sicomatic® t-plus βρίσκεται υπό πίεση πρέπει να τη μετακινείτε προσεκτικά.

→ Μην ακουμπάτε άλλα άτομα με το καυτό σκεύος.

→ Τοποθετείτε την καυτή χύτρα Sicomatic® t-plus μόνο πάνω σε βάσεις ανθεκτικές στη θερμότητα (ποτέ πάνω σε πλαστικό, κ.λπ.).

→ Να ανοίγετε και να κλείνετε τη χύτρα Sicomatic® t-plus αποκλειστικά από το βραχίονα.

→ Κατά τη χρήση, μην αφήνετε ποτέ τη χύτρα Sicomatic® t-plus χωρίς επίτηρηση.

→ Κρατάτε μακριά τα παιδιά κατά τη χρήση της χύτρας Sicomatic® t-plus.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

**Από το καπάκι διαφεύγει ζεστός ατμός.**

→ Μην πιάνετε ποτέ το σκεύος στα σημεία διαφυγής του ατμού.

→ Να κρατάτε πάντοτε τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα σας εκτός της επικίνδυνης περιοχής πάνω από το μέσον του καπακιού και τη θυρίδα ασφαλείας στο χέλιος του καπακιού.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

**Μην υπερπληρώνετε ποτέ το σκεύος.**

Σε περίπτωση υπερπλήρωσης του σκεύους υπάρχει περίπτωση διαρροής καυτών τροφών από τη βαλβίδα λειτουργίας.

→ Για το σκοπό αυτό, να γεμίζετε το σκεύος το πολύ κατά τα 2/3 της χωρητικότητάς του.

→ Να γεμίζετε το σκεύος μέχρι το πολύ το ήμισυ της χωρητικότητάς του κατά το μαγείρεμα τροφών που φουσκώνουν ή αφρίζουν υπερβολικά, όπως σούπες, όσπρια, μαγειρευτά, ζωμοί, εντόσθια και ζυμαρικά.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

**Μην ανοίγετε ποτέ το σκεύος με βία.**

Το σκεύος ανοίγει εύκολα μόνον εφόσον δεν βρίσκεται υπό πίεση.

→ Μην προβαίνετε σε μεταβολές των διατάξεων ασφαλείας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

**Στο καυτό φαγητό μπορεί να δημιουργηθούν φυσαλίδες ατμού, οι οποίες μπορεί να διαφύγουν απότομα κατά το άνοιγμα του σκεύους, ακόμα και όταν αυτό έχει ήδη αποσυμπίεστεί.**

→ Γι' αυτόν το λόγο, ανακινείτε το σκεύος ελαφρά πριν από κάθε άνοιγμα.

→ Με αυτόν τον τρόπο αποτρέπετε την πρόκληση εγκαύματος και ζηματίσματος λόγω πιτσιλισμάτων του καυτού περιεχομένου της χύτρας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

**Μην τρυπάτε καυτό κρέας το οποίο έχει μαγειρευτεί με την πέτσα του (π.χ. βοδινή γλώσσα).**

→ Αφήστε πρώτα το κρέας να κρυώσει.

→ Με αυτόν τον τρόπο θα αποχωρήσει το «φούσκωμα» που προκλήθηκε στην πέτσα από την πίεση και αποτρέπεται η πρόκληση εγκαυμάτων από το πιτσίλισμα καυτού υγρού.



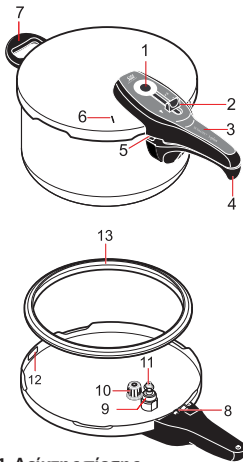
### 3 | Πριν από την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα και τις ετικέτες.
- Γεμίστε το σκεύος κατά τα 2/3 με νερό και προσθέστε 2-3 κουταλιές της σούπας ξύδι.
- Χωρίς να τοποθετήσετε το καπάκι στο μαγειρικό σκεύος, βράστε αυτό το μείγμα ξυδιού και νερού για περίπου 5-10 λεπτά.
- Στη συνέχεια πλύνετε επιμελώς όλα τα μέρη στο χέρι.
- Στεγνώστε καλά το μαγειρικό σκεύος.



Στις επαγωγικές εστίες μπορεί να ακουστεί ένας ήχος. Αυτό οφείλεται σε τεχνικούς λόγους και δεν αποτελεί ένδειξη κάποιου ελαττώματος στην εστία σας ή στη χύτρα Sicomatic® t-plus.

## 4 | Περιγραφή της χύτρας ταχύτητας Sicomatic® t-plus



### 1. Δείκτης πίεσης

ευανάγνωστος, μεγάλος, με ενσωματωμένο αναστολέα υπολειπόμενης πίεσης.

### 2. Συρόμενος διακόπτης ρύθμισης/Διακόπτης ρύθμισης θέσης μαγειρέματος με το ένα χέρι

πολύ μεγάλο και εύκολο στο πάσιμο για να μπορείτε να ρυθμίζετε άνετα την επιθυμητή θέση μαγειρέματος και να ανοίγετε εύκολα το σκεύος.

### 3. Βραχίονας καπακιού

με συρόμενο διακόπτη ρύθμισης και δείκτη πίεσης.

### 4. Βραχίονας σκεύους

ο πρακτικός βραχίονας ασφαλείας με ειδική προστασία από τη φλόγα, εφαρμόζει καλά στο χέρι και αποτρέπει την ακούσια ολίσθηση.

**5. Σήμανση στη λαβή του σκεύους**  
για τη σωστή εφαρμογή του καπακιού.

**6. Σήμανση στο καπάκι του σκεύους**  
για τη σωστή εφαρμογή του καπακιού.

### 7. Πλαϊνή λαβή σκεύους

με ειδική προστασία από τη φλόγα και πρακτικό άνοιγμα για ασφαλή χειρισμό.

### 8. Περόνη ασφαλείας με ελατήρια

η κόκκινη περόνη ασφαλείας εμποδίζει τον σχηματισμό πίεσης, αν οι λαβές δεν εφαρμόζουν σωστά η μία με την άλλη.

### 9. Πώμα προστασίας αρώματος

για το δείκτη πίεσης, με προστασία αρώματος.

### 10. Διαφανής βαλβίδα λειτουργίας

κανονίζει την πίεση που αντιστοιχεί στη ρύθμιση των θέσεων μαγειρέματος.

### 11. Βαλβίδα υπερπίεσης

με ενσωματωμένο αυτόματο σύστημα ανίχνευσης βρασμού και διάταξη πρόληψης κενού.

### 12. Θυρίδα ασφαλείας

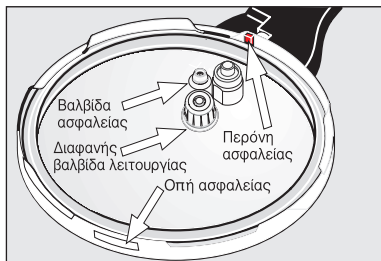
η «έξοδος κινδύνου» στο χέιλος του καπακιού - χρησιμεύει ως επιπρόσθετη διάταξη ασφαλείας.

### 13. Λάστιχο στεγανοποίησης

για τη στεγανοποίηση του σκεύους και του καπακιού.

## 5 | Η 5πλή ασφάλεια της χύτρας Sicomatic® t-plus

Η χύτρα Sicomatic® t-plus που προμηθευτήκατε αποτελεί τεχνικά εξελιγμένη συσκευή. Συγκεντρώνει την εμπειρία δεκαετιών στην κατασκευή και την ανάπτυξη χυτρών ταχύτητας.



### 1. Διαφανής βαλβίδα λειτουργίας

Σε περίπτωση υπέρβασης της πίεσης που προβλέπεται από την επιλεγμένη θέση μαγειρέματος, η διαφανής βαλβίδα λειτουργίας ανοίγει και απελευθερώνει την περίσσεια ατμού μέσω της θυρίδας που βρίσκεται στο βραχίονα του καπακιού. Έτσι, μειώνεται με αυτόματο τρόπο η υπερβολικά υψηλή πίεση. Σημειωτέον ότι για λόγους λειτουργικότητας και ασφάλειας πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο η διαφανής βαλβίδα λειτουργίας με την περιγραφή Sicomatic® H09F.

### 2. Βαλβίδα υπερπίεσης με ενσωματωμένο αυτόματο σύστημα ανίχνευσης βρασμού

**α) Λειτουργία ως αυτόματο σύστημα ανίχνευσης βρασμού** Υπό συνθήκες απουσίας πίεσης, η βαλβίδα κινείται. Αφού η σφραγισμένη χύτρα Sicomatic® t-plus έρθει σε βρασμό, απελευθερώνεται το περιττό και βλαβερό για το φαγητό περιβαλλοντικό οξυγόνο (αυτόματος εξαερισμός).

### β) Λειτουργία ως βαλβίδα υπερπίεσης

Κατά την κανονική λειτουργία, η βαλβίδα υπερπίεσης δεν ενεργοποιείται. Τίθεται σε λειτουργία μόνον αν πάθει βλάβη η διαφανής βαλβίδα λειτουργίας, περίπτωση κατά την οποία θα αυξανόταν περαιτέρω η πίεση. Έπειτα, ο ατμός απελευθερώνεται μέσω του ανοίγματος διαφυγής στο βραχίονα του καπακιού.

### 3. Θυρίδα ασφαλείας

Μόνον εφόσον δεν ενεργοποιηθεί η διαφανής βαλβίδα λειτουργίας και η βαλβίδα υπερπίεσης, η «έξοδος κινδύνου» στο χείλος του καπακιού χρησιμεύει ως πρόσθετη διάταξη ασφαλείας. Μόλις υπάρξει υπερβολικά έντονη πίεση, το λάστιχο στεγανοποίησης στη θυρίδα ασφαλείας πιέζεται έντονα προς τα έξω ώστε να μπορέσει να διαφύγει ο ατμός.

EL

### 4. Αναστολέας υπολειπόμενης πίεσης

Ο αναστολέας υπολειπόμενης πίεσης που είναι ενσωματωμένος στο δείκτη πίεσης ανασταθνεται ακόμα και υπό χαμηλή πίεση. Ο δείκτης πίεσης θα είναι ορατός. Μόνο όταν ο δείκτης πίεσης έχει επιστρέψει πλήρως μέσα στο βραχίονα του καπακιού, μπορεί το σκεύος να απασφαλιστεί και να ανοιχθεί. Με αυτόν τον τρόπο αποτρέπεται το ακούσιο άνοιγμα ενώ το σκεύος βρίσκεται υπό πίεση.

### 5. Σύρτης ασφάλισης

Αν οι λαβές δεν εφαρμόζον σωστά ή μία με την άλλη, το καπάκι δεν θα ασφαλίσει. Έτσι, δεν μπορεί να αναπτυχθεί καθόλου πίεση. Επιπλέον, αν το καπάκι δεν έχει κλείσει σωστά, η κόκκινη περόνη ασφαλείας που βρίσκεται στο βραχίονα του καπακιού εμποδίζει τη δημιουργία πίεσης και απελευθερώνεται ατμός.

## 6 | Πριν από κάθε μαγείρεμα

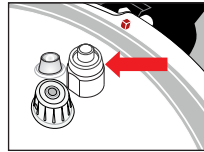


**Εξετάστε τις διατάξεις ασφαλείας προτού χρησιμοποιήσετε τη χύτρα Sicomatic® t-plus.**

Με αυτόν τον τρόπο αποφεύγονται οι επικίνδυνες καταστάσεις κατά τη χρήση.

### Εξετάστε το πώμα προστασίας αρώματος

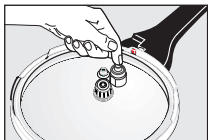
Η χύτρα Sicomatic® t-plus πληροί τις απαιτήσεις της ευρωπαϊκής Οδηγίας 97/23/ΕΚ. Το σκεύος υπερβαίνει σημαντικά μέρος των προβλεπόμενων από το νόμο απαιτήσεων ασφαλείας.



Τυχόν ζημιά ή εσφαλμένη εφαρμογή του πώματος προστασίας αρώματος μπορεί να οδηγήσει σε έξοδο καυτού ατμού ή ξαφνική αποπίεση. Έτσι, ο βραχίονας του καπακιού μπορεί να υποστεί ζημιά.

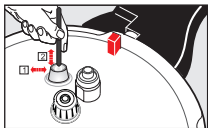
- Βεβαιωθείτε ότι το πώμα προστασίας αρώματος εφαρμόζει σωστά (βλ. εικ.).
- Ελέγξτε το πώμα προστασίας αρώματος για τυχόν ζημιές (ρωγμές, σπές, παραμόρφωση, αποχρωματισμό).
- Αν το πώμα προστασίας αρώματος έχει υποστεί ζημιά, δεν πρέπει να χρησιμοποιήσετε το σκεύος.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά Sicomatic® t-plus.

## Εξετάστε τον δείκτη πίεσης



- Ελέγξτε τον δείκτη πίεσης πιέζοντας με το δάχτυλό σας το πώμα προστασίας αρώματος για να επιβεβαιώσετε ότι κινείται.
- Για να το κάνετε, τραβήξτε ταυτόχρονα τον συρόμενο διακόπτη πίσω στη θέση «ΑΝΟΙΓΜΑ»

## Εξετάστε τη βαλβίδα υπερπίεσης

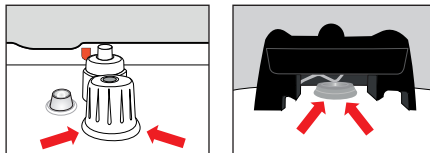


Τυχόν λερωμένη ή κολλημένη βαλβίδα υπερπίεσης μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική διαφυγή ατμού στη θυρίδα ασφαλείας.

Κατά τη χρήση εστιών γκαζιού, ο ατμός που διαφεύγει μπορεί να προκαλέσει σβήσιμο της φλόγας με αποτέλεσμα την επιπλέον μη ελεγχόμενη έκλυση γκαζιού από την εστία.

- Επιβεβαιώστε ότι η βαλβίδα υπερπίεσης (1) κινείται ελεύθερα.
- Ασκώντας ελαφρά πίεση, π.χ. με μια οδοντογλυφίδα, εξετάστε αν κινείται η μπίλια (2).
- Με αυτόν τον τρόπο αποτρέπετε την ανεπιθύμητη διαφυγή ατμού.

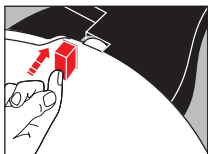
## Ελέγξτε τη βαλβίδα λειτουργίας



Σε περίπτωση που η βαλβίδα λειτουργίας είναι λερωμένη ή κολλημένη ενδέχεται να τεθεί σε λειτουργία η βαλβίδα υπερπίεσης.

- Ελέγξτε την κατάσταση της βαλβίδας λειτουργίας και βεβαιωθείτε ότι δεν είναι λερωμένη και ότι βρίσκεται στη σωστή θέση.
- Τα άκρα της βαλβίδας λειτουργίας πρέπει να εφάπτονται πλήρως και ομοιόμορφα στην επάνω και την κάτω πλευρά του καπακιού (ανατρέξτε στην εικόνα).
- Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας εφόσον χρειάζεται.
- Με αυτόν τον τρόπο αποτρέπετε την απροσδόκητη και ενισχυμένη έξοδο ατμού από το άνοιγμα διαφυγής στο βραχίονα του καπακιού.

## Έλεγχος της περόνης ασφαλείας



Α οι λαβές δεν εφαρμόζουν σωστά η μία με την άλλη, η κόκκινη περόνη ασφαλείας εμποδίζει την δημιουργία πίεσης στο σκεύος.

- Ελέγξτε την ομαλή κίνηση της ελατηριωτής περόνης ασφαλείας
- Για να το κάνετε, πιέστε ελαφρά την περόνη ασφαλείας.

## Ελέγξτε το λάστιχο στεγανοποίησης

- Εξετάστε το λάστιχο στεγανοποίησης για τυχόν ζημιές. Τυχόν ρωγμή στο λάστιχο στεγανοποίησης μπορεί να προκαλέσει ζαφνική αποπίεση με αποτέλεσμα την έξοδο καυτού ατμού.
- Αντικαθιστάτε το λάστιχο στεγανοποίησης αν έχει σκληρύνει (αποχρωματιστεί), αν θρυμματίζεται ή αν έχει υποστεί ζημιά.
- Αλλάζετε το λάστιχο στεγανοποίησης έπειτα από περίπου 400 χρήσεις της χύτρας ή το αργότερο έπειτα από 2 χρόνια.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά Sicomatic® t-plus.
- Το λάστιχο στεγανοποίησης πρέπει να φέρει οπωσδήποτε χαραγμένη την ένδειξη «Sicomatic®».
- Βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο στεγανοποίησης εφαρμόζει καλά στο εσωτερικό χείλος του καπακιού.

Με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζετε τη λειτουργικότητα και την ασφάλεια του σκεύους σας.

## Ελέγξτε τις λαβές

- Ελέγξτε τις λαβές για τυχόν ζημιές.
- Αντικαθιστάτε τις λαβές που έχουν φθαρεί από τη χρήση.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά Sicomatic® t-plus.
- Ελέγξτε αν οι λαβές είναι προσαρτημένες σταθερά στο σκεύος.
- Σφίγγετε καλά τις βίδες σταθεροποίησης. Έτσι διασφαλίζετε ότι δεν σπάνε και δεν χαλαρώνουν οι λαβές και ότι το σκεύος δεν υφίσταται ζημιές και παραμορφώσεις λόγω πτώσεων.

## 7 | Ασφαλές μαγείρεμα με τη χύτρα Sicomatic® t-plus



### Συντήρηση του μαγειρικού σκεύους και της εστίας

- Μην χτυπάτε εργαλεία κουζίνας στο χείλος ροής.
  - Με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζετε ότι δεν υφίσταται ζημιά το χείλος ροής.
  - Προσθέτετε αλάτι μόνο σε νερό που βράζει και ανακατεύετε το για να διαλυθεί.
  - Με αυτόν τον τρόπο το αλάτι δεν φθείρει τον πυθμένα του σκεύους.
  - Μην τραβάτε και μην σπρώχνετε ποτέ το μαγειρικό σας σκεύος πάνω στην κεραμική γυάλινη επιφάνεια.
- Έτσι αποτρέπετε το γρατσούνισμα της εστίας από υπολείμματα βρομιάς που βρίσκονται ανάμεσα στον πάτο του μαγειρικού σκεύους και την κεραμική γυάλινη επιφάνεια.



### Κατά τη χρήση σε εστίες γκαζιού:

- Ρυθμίζετε τη φλόγα του γκαζιού ώστε να μην υπερβαίνει τον πάτο του σκεύους.
- Με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζετε ότι δεν υφίστανται ζημιά οι λαβές και τα στεγανωτικά υλικά του σκεύους.

## 7.1 Πλήρωση του σκεύους



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

### Να τηρείτε τις μέγιστες ποσότητες πλήρωσης και μην υπερπληρώνετε ποτέ το σκεύος.

Σε περίπτωση υπερπλήρωσης του σκεύους ενδέχεται να υπάρξει διαρροή νερού, φαγητού ή καυτών τροφών από τη βαλβίδα λειτουργίας.

Στις εστίες γκαζιού, αυτό μπορεί να προκαλέσει σβήσιμο της φλόγας με αποτέλεσμα την επιπλέον έκλυση γκαζιού από την εστία.

- Για το σκοπό αυτό, να γεμίζετε το σκεύος το πολύ κατά τα 2/3 της χωρητικότητάς του.
  - Να γεμίζετε το σκεύος μέχρι το πολύ το ήμισυ της χωρητικότητάς του κατά το μαγείρεμα τροφών που φουσκώνουν ή αφρίζουν υπερβολικά, όπως σούπες, όσπρια, μαγειρευτά, ζωμοί, εντόσθια και ζυμαρικά.
- Έτσι αποτρέπεται η πρόκληση εγκαύματος και ζεματίσματος.



ΠΡΟΒΛΕΠΟ-  
ΠΟΡΗΖΗ

### Πρόληψη κινδύνου μέσω της υπερβολικά μικρής πλήρωσης.

Η υπερβολικά μικρή πλήρωση μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση του σκεύους και στην πρόκληση ζημιών στο μαγειρικό σκεύος και την εστία.

- Να πληρώνετε πάντοτε με επαρκή ποσότητα υγρού για τη δημιουργία ατμού.
- Ιδιαίτερα στις παχύρρευστες τροφές, προσέχετε ώστε να υπάρχει επαρκής ποσότητα υγρού.

Έτσι διασφαλίζετε ότι δεν εξαντλείται η ποσότητα υγρού στο σκεύος και αποτρέπετε την πρόκληση ζημιών τόσο στο σκεύος όσο και στην εστία.

## Προβλεπόμενες ποσότητες πλήρωσης:

Μέγεθος σκεύους Sicomatic® (χωρητικότητα)	Ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης για τη δημιουργία ατμού	Μέγιστη πλήρωση (2/3 της χωρητικότητας*)	Μέγ. χωρητικότητα για τροφές που φουσκώνουν ή αφρίζουν υπερβολικά (1/2 της χωρητικότητας*)
2,5 L	1/8 L Νερό	1,7 L	1,3 L
3,0 L	1/4 L Νερό	2,0 L	1,5 L
4,5 L	1/4 L Νερό	3,0 L	2,3 L
6,5 L	3/8 L Νερό	4,3 L	3,3 L

\* βλ. ενδείξεις πλήρωσης στην εσωτερική πλευρά του σκεύους

- Ρίξτε την απαραίτητη ποσότητα υγρού στον πυθμένα του σκεύους.
- Χρησιμοποιήστε νερό, ζυμό κρέατος, σάλτσα, κλπ.
- Βάλτε τα τρόφιμα είτε απευθείας μέσα στη χύτρα, είτε τοποθετήστε το καλάθι αφού πρώτα βάλετε μέσα τα τρόφιμα.
- Επιλέξτε μια κατάλληλη εστία για τη χύτρα.

Ανάλογα με τη συνταγή, τα υλικά πρέπει πρώτα να ζεσταθούν ή να σωταριστούν προτού σφραγιστεί η χύτρα.



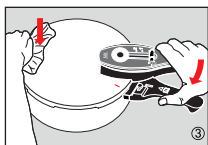
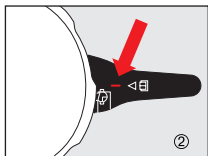
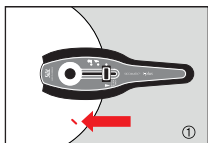
ΚΙΝΔΥΝΟΣ

### Ξάφρισμα / ανακάτεμα κατά το αρχικό στάδιο του μαγειρέματος

- Ξεκινάτε το μαγείρεμα των φαγητών που αφρίζουν έντονα, φουσκώνουν ή είναι παχύρρευστα (π.χ. όσπρια, βραστά κρέατα) με την χύτρα ξεσκεπάστη.
  - Από εκεί και μετά, ξαφρίζετε εφόσον απαιτείται.
  - Ανακατεύετε το περιεχόμενο της χύτρας.
- Με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζετε ότι δεν θα εξέλθει αφρός από την βαλβίδα λειτουργίας. Αποτρέπεται την πρόκληση εγκαύματος και ζεματίσματος.
- Πλέον μπορείτε να σκεπάσετε το σκεύος.



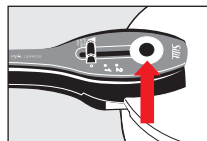
## 7.2 Σκέπασμα του σκεύους



- Σκουπίστε το χείλος του σκεύους και το λάστιχο στεγα-νοποίησης προτού σκεπάσετε το σκεύος. Έτσι διασφαλίσετε ότι το σφράγισμα του σκεύους δεν εμπο-δίζεται από τυχόν υπολείμματα.
- Εφαρμόστε το καπάκι με τρόπο, ώστε οι σημάνσεις πάνω στο καπάκι, όπως εμφανίζονται στην εικόνα ① και στο βραχίονα του σκεύους, όπως εμφανίζονται στην εικόνα ② να βρίσκονται η μία ακριβώς απέναντι στην άλλη.
- Πιέστε το βραχίονα του καπακιού προς τα αριστερά, έως ότου αυτός να βρίσκεται ακριβώς πάνω από το βραχίονα του σκεύους, όπως φαίνεται στην εικόνα ③.
- Η ασφάλιση πραγματοποιείται με έναν χαρακτηριστικό ήχο.

## 7.3 Χρήση των τριών σταθερά ρυθμιζόμενων θέσεων μαγειρέματος

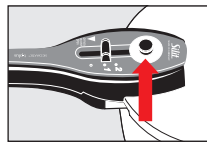
### Θέση μαγειρέματος 0 (Μαγείρεμα χωρίς πίεση)



Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη χύτρα Sicomatic® t-plus και όπως μια συνηθισμένη κατσαρόλα. Χωρίς πίεση το μα-γείρεμα γίνεται με εξοικονόμηση νερού και ενέργειας. Μόλις εξέλθει λίγος ατμός, πρέπει να χαμηλώσετε τη φωτιά. Όταν εξέρχεται περισσότερος ατμός ή όταν ανεβαίνει ελαφρά ο δείκτης πίεσης αυτό σημαίνει ότι η φωτιά είναι υπερβολικά δυνατή.

EL

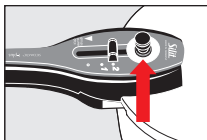
### Θέση μαγειρέματος 1 (περ. 109°C / 1ος λευκός δακτύλιος)



Χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα και το ελαφρύ βράσιμο ευαίσθητων τροφίμων με μικρότερους χρόνους μαγειρέ-ματος. Το τρόφιμο, π.χ. τα λαχανικά ή το ψάρι, τοποθετείται στο καλάθι και έτσι δεν μπορεί να λιώσει από το νερό στην χύτρα.

Ο 1ος λευκός δακτύλιος του δείκτη πίεσης θα είναι ορατός. Μόλις εξέλθει λίγος ατμός ξεκινά και ο υποδεικνυόμενος χρόνος μαγειρέματος. Η θέση του δείκτη πίεσης πρέπει να διατηρείται με τέτοιο τρόπο μέσω της ρύθμισης της φωτιάς στο μάτι, ώστε να μην υπάρχει καθόλου ή μόνο μικρή απελευθέρωση ατμού.

#### Θέση μαγειρέματος 2 (περ. 119°C / 2ος λευκός δακτύλιος)



Χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα και το βράσιμο κρέατος, σουπών ή μαγειρευτών φαγητών, καθώς και για την αποστείρωση, την ετοιμασία μαρμελάδων/γλυκών του κουταλιού και την αποχύμωση.

Ο 2ος λευκός δακτύλιος του δείκτη πίεσης θα είναι ορατός. Μόλις εξέλθει λίγος ατμός ξεκινά και ο υποδεικνυόμενος χρόνος μαγειρέματος. Η θέση του δείκτη πίεσης πρέπει να διατηρείται με τέτοιο τρόπο μέσω της ρύθμισης της φωτιάς στο μάτι, ώστε να μην υπάρχει καθόλου ή μόνο μικρή απελευθέρωση ατμού.

## 7.4 Ασφαλής εργασία με το ζεστό σκεύος



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

### Από το καπάκι διαφεύγει ζεστός ατμός.

- Μην πιάνετε ποτέ το σκεύος στα σημεία διαφυγής του ατμού.
- Να κρατάτε πάντοτε τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα σας εκτός της επικίνδυνης περιοχής πάνω από το μέσον του καπακιού και τη θυρίδα ασφαλείας στο χείλος του καπακιού.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

### Οι εξωτερικές επιφάνειες του σκεύους φτάνουν σε θερμοκρασία μέχρι και 130°C.

- Να χρησιμοποιείτε τα κατάλληλα γάντια προστασίας.
- Κατά τη χρήση, μην αγγίζετε ποτέ τις καυτές εξωτερικές επιφάνειες του σκεύους.
- Να μεταφέρετε και να μετακινείτε το καυτό σκεύος μόνο πιάνοντάς το σταθερά από τις λαβές.
- Να μετακινείτε προσεκτικά τη χύτρα Sicomatic® t-plus.
- Μην ακουμπάτε άλλα άτομα με το καυτό σκεύος.
- Τοποθετείτε την καυτή χύτρα Sicomatic® t-plus μόνο πάνω σε βάσεις ανθεκτικές στη θερμότητα (ποτέ πάνω σε πλαστικό, κ.λπ.).
- Να ανοίγετε και να κλείνετε τη χύτρα Sicomatic® t-plus αποκλειστικά από το βραχίονα.
- Κατά τη χρήση, μην αφήνετε ποτέ τη χύτρα Sicomatic® t-plus χωρίς επιτήρηση.
- Κρατάτε μακριά τα παιδιά κατά τη χρήση της χύτρας Sicomatic® t-plus.

## 7.5 Ρύθμιση της θέσης μαγειρέματος, απομάκρυνση αέρα και ξεκίνημα του μαγειρέματος

→ Ρυθμίστε τη θέση μαγειρέματος, τη θέση μαγειρέματος I ή τη θέση μαγειρέματος II με το συρόμενο διακόπτη πίεσης.

→ Ρυθμίστε την εστία σε δυνατή φωτιά.

Η απομάκρυνση του αέρα επιτυγχάνεται με αυτόματο τρόπο μέσω του ενσωματωμένου αυτόματου συστήματος ανίχνευσης βρασμού, οπότε, κατά τον αρχικό βρασμό δεν χρειάζεται απομάκρυνση του αέρα με μη αυτόματο τρόπο. Αν από την βαλβίδα υπερπίεσης περάσει επαρκής ποσότητα ατμού, το αυτόματο σύστημα ανίχνευσης βρασμού κλείνει με ανεξάρτητο τρόπο. Ο δείκτης πίεσης αρχίζει να ανεβαίνει.

## 7.6 Μαγείρεμα

Ο δείκτης πίεσης ανεβαίνει ακόμα και υπό χαμηλή πίεση. Η πραγματική πίεση λειτουργίας και η θερμοκρασία λειτουργίας, οπότε και η έναρξη του μαγειρέματος, επιτυγχάνονται όταν στη θέση μαγειρέματος που έχει ρυθμιστεί αρχίσει να εξέρχεται λίγος ατμός.

→ Διατηρήστε αυτήν τη θέση μέχρι την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.

→ Γι' αυτόν το σκοπό, ρυθμίζετε αντίστοιχα τη φωτιά στην εστία.

Αν η φωτιά κάτω από τη χύτρα Sicomatic® t-plus είναι υπερβολικά δυνατή, ατμός θα εξέλθει με έναν δυνατό θόρυβο από το άνοιγμα διαφυγής στο βραχίονα του καπακιού (στο μέσον του καπακιού).

→ Χαμηλώστε τη φωτιά την εστία.

Η θέση του δείκτη πίεσης πρέπει να διατηρείται με τέτοιο τρόπο μέσω της ρύθμισης της φωτιάς στο μάτι, ώστε να μην υπάρχει καθόλου ή μόνο μικρή απελευθέρωση ατμού.

Με αυτόν τον τρόπο αποφεύγετε την άσκοπη χρήση ενέργειας και αποτρέπετε την εξάντληση του υγρού στο εσωτερικό του σκεύους.

## 7.7 Αποίηση/μείωση θερμοκρασίας

Πριν από το άνοιγμα της χύτρας Sicomatic® t-plus πρέπει να μειωθεί η πίεση στο εσωτερικό της.

→ Για να γίνει αυτό, σβήστε την εστία.

→ Απομακρύνετε τη χύτρα από την εστία.

Για τη μείωση της πίεσης υπάρχουν οι ακόλουθες τρεις δυνατότητες:

### α) Ταχεία αποίηση



**Από το καπάκι διαφεύγει ζεστός ατμός.**

→ Μην πιάνετε ποτέ το σκεύος στα σημεία διαφυγής του ατμού.

→ Να κρατάτε πάντοτε τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα σας εκτός της επικίνδυνης περιοχής πάνω από το μέσον του καπακιού και τη θυρίδα ασφαλείας στο χέλιος του καπακιού.

→ Να το προσέχετε ιδιαίτερα κατά την ταχεία αποίηση μέσω του συρόμενου διακόπτη.



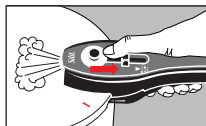
**Κατά το μαγείρεμα σούπας, οσπρίων, μαγειρευτών φαγητών, ζωμών, εντοσθίων και ζυμαρικών αυξάνεται ο όγκος πλήρωσης του σκεύους μέσω της δημιουργίας αφρού.**

→ Μην πραγματοποιείτε ταχεία αποίηση της χύτρας όταν μαγειρεύετε φαγητά που αφρίζουν ή παχύρρευστα φαγητά.

Αυτά μπορεί να εξέλθουν μέσω της βαλβίδας λειτουργίας κατά την ταχεία αποίηση.

→ Αφήστε το σκεύος να κρυώσει.

→ Με αυτόν τον τρόπο αποτρέπετε την πρόκληση εγκαύματος και ζεματίματος.



→ Τραβήξτε αργά προς τα πίσω τον συρόμενο διακόπτη, έως ότου δεν εξέρχεται πλέον καθόλου ατμός.

→ Περιμένετε έως ότου ο δείκτης πίεσης επιστρέψει από μόνος του πλήρως μέσα στο βραχίονα του καπακιού.

### β) Σταδιακή μείωση της θερμοκρασίας

→ Περιμένετε έως ότου ο δείκτης πίεσης επιστρέψει από μόνος του πλήρως μέσα στο βραχίονα του καπακιού.



Αυτή η μέθοδος είναι κατάλληλη για φαγητά που αφρίζουν ή για παχύρρευστα φαγητά. Μειώστε κάπως τους χρόνους μαγειρέματος διότι τα φαγητά εξακολουθούν να μαγειρεύονται λίγο ενόσω κρύνει το σκεύος.

### γ) Μείωση της θερμοκρασίας με νερό

→ Κρατήστε το σκεύος κάτω από κρύο τρεχούμενο νερό έως ότου ο δείκτης πίεσης επιστρέψει μόνος του πλήρως μέσα στο βραχίονα του καπακιού.

→ Μην στρέφετε τη ροή του νερού πάνω στο βραχίονα του καπακιού.

Έτσι διασφαλίζετε ότι δεν θα περάσει κρύο νερό μέσα στο σκεύος μέσω της βαλβίδας που βρίσκεται στο βραχίονα του καπακιού.



Με αυτήν τη μέθοδο δημιουργούνται υδρατμοί μέσα στο σκεύος.

Αυτοί στάζουν πάνω στο φαγητό και μπορεί να επηρεάσουν το χρώμα και το άρωμά του.

Οπότε, χρησιμοποιείτε αυτήν τη μέθοδο μόνο σε εξαιρετικές περιπτώσεις.

## 7.8 Άνοιγμα της χύτρας Sicomatic® t-plus



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

**Στο καυτό φαγητό μπορεί να δημιουργηθούν φυσαλίδες ατμού, οι οποίες μπορεί να διαφύγουν απότομα κατά το άνοιγμα του σκεύους, ακόμα και όταν αυτό έχει ήδη αποσυμπιεστεί.**

→ Γι' αυτόν το λόγο, ανακινείτε το σκεύος ελαφρά πριν από κάθε άνοιγμα.

Με αυτόν τον τρόπο αποτρέπετε την πρόκληση εγκαύματος και ζεματίσματος λόγω πιτσιλισμάτων του καυτού περιεχομένου της χύτρας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

**Μην ανοίγετε ποτέ το σκεύος με βία.**

Το σκεύος ανοίγει εύκολα εφόσον δεν βρίσκεται υπό πίεση.

→ Μην προβαίνετε σε μεταβολές των διατάξεων ασφαλείας.

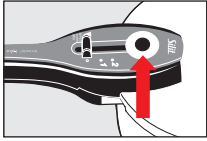


ΚΙΝΔΥΝΟΣ

**Μην τρυπάτε καυτό κρέας το οποίο έχει μαγειρευτεί με την πέτσα του (π.χ. βοδινή γλώσσα).**

→ Αφήστε πρώτα το κρέας να κρυώσει.

Με αυτόν τον τρόπο θα υποχωρήσει το «φούσκωμα» που προκλήθηκε στην πέτσα από την πίεση και αποτρέπεται η πρόκληση εγκαυμάτων από το πιτσίλισμα καυτού υγρού.



- Βεβαιωθείτε ότι ο δείκτης πίεσης έχει επιστρέψει πλήρως μέσα στο βραχίονα του καπακιού.
- Τραβήξτε αργά προς τα πίσω τον συρόμενο διακόπτη έως ότου φτάσει στη θέση «ΑΝΟΙΓΜΑ».
- Ανακινήστε ελαφρά το σκεύος.
- Πιέστε το βραχίονα του καπακιού προς τα δεξιά, έως ότου οι σημάνσεις πάνω στο καπάκι και το βραχίονα του σκεύους να βρίσκονται ακριβώς η μία απέναντι στην άλλη.
- Σηκώστε το καπάκι με τρόπο ώστε ο ατμός να μπορεί να διαφύγει αντίθετα προς το σώμα σας.



Αν το σκεύος εξακολουθεί να βρίσκεται υπό πίεση, ο αναστολέας υπολειπόμενης πίεσης ενεργοποιείται με το τράβηγμα του συρόμενου διακόπτη στη θέση «ΑΝΟΙΓΜΑ». Αυτό αποτρέπει το άνοιγμα ενώ το σκεύος βρίσκεται ακόμα υπό πίεση.

- Σε αυτήν την περίπτωση μετακινήστε πάλι τον συρόμενο διακόπτη προς την μεριά του δείκτη πίεσης και μετά ξανά πίσω.

Με αυτόν τον τρόπο, ο αναστολέας υπολειπόμενης πίεσης μπορεί να χαλαρώσει εφόσον δεν υπάρχει πίεση μέσα στο σκεύος. Έπειτα το σκεύος μπορεί να ανοιχθεί όπως περιγράφηκε.

## 8 | Μαγείρεμα με τα ανταλλακτικά της χύτρας Sicomatic® t-plus

Η χύτρα Sicomatic® t-plus είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για την παρασκευή βρεφικών τροφών.

### 8.1 Να τηρείτε τις οδηγίες για το μαγείρεμα



Κατά το μαγείρεμα, να χρησιμοποιείτε επίσης τα εξαρτήματα σύμφωνα με τις οδηγίες στο *Κεφάλαιο 7*.

Τηρείτε επίσης αυστηρά τις συμβουλές ασφαλείας στο *Κεφάλαιο 2* και το *Κεφάλαιο 7*.



**Να πληρώνετε πάντοτε με επαρκή ποσότητα υγρού για τη δημιουργία ατμού.**

Με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζετε ότι το σκεύος δεν βράζει χωρίς υγρό. Έτσι αποτρέπετε την πρόκληση ζημιάς στο σκεύος ή στην ηλεκτρική κουζίνα.

→ Τηρείτε τις προβλεπόμενες ποσότητες πλήρωσης:  
*βλ. Πίνακα στο σημείο 7.1*

### 8.2 Μαγείρεμα στο τρυπητό καλάθι (εξάρτημα)

- Λαχανικά
- Ψάρι
- Γλυκά κουταλιού/Μαρμελάδες
- Αποχύμωση
- Ευαίσθητα τρόφιμα

#### Μαγείρεμα λαχανικών:

→ Για το μαγείρεμα των λαχανικών προσθέστε την προβλεπόμενη ελάχιστη ποσότητα υγρού απευθείας στον πυθμένα του σκεύους.

Με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζετε ότι θα δημιουργηθεί ατμός και ότι δεν θα εξαντληθεί η ποσότητα υγρού μέσα στο σκεύος.

→ Προσθέστε κατά βούληση αρωματικά, καρυκεύματα, κ.λπ. για να προσθέσετε άρωμα στο φαγητό.

→ Τοποθετήστε το τρυπητό καλάθι με τα πλυμένα λαχανικά μέσα στη χύτρα.

Το καλάθι διασφαλίζει ότι τα λαχανικά δεν έρχονται σε επαφή με το νερό, αλλά μαγειρεύονται με τον ατμό.

→ Να γεμίζετε το σκεύος μόνο κατά 2/3 κατά μέγιστο.

Έτσι διασφαλίζετε ότι υπάρχει επαρκής απόσταση από το καπάκι, το δείκτη πίεσης και τη βαλβίδα.

### 8.3 Μαγείρεμα στο καλάθι χωρίς τρύπες (εξάρτημα)

- Κατεψυγμένα τρόφιμα
- Γαρνιτούρες, π.χ. ρύζι
- Αποχύμωση (ως δοχείο συλλογής)

*Βλέπε Μαγείρεμα στο τρυπητό καλάθι στο σημείο 8.2.*

### 8.4 Μαγείρεμα στον πυθμένα του σκεύους (κρέας)



→ Ζεστάνετε το λάδι/λίπος στην ανοιχτή χύτρα Sicomatic® t-plus.

→ Σωτάρτε το κρέας από όλες τις πλευρές.

→ Προσθέστε νερό (σύμφωνα με τη συνταγή).



Τεμαχίζετε τα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος. Με αυτόν τον τρόπο μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματος.

# 9 | Αποστείρωση, μαρμελάδες/γλυκά του κουταλιού και αποχύμωση με τη χύτρα Sicomatic® t-plus

## 9.1 Να τηρείτε τις οδηγίες για το μαγείρεμα



Κατά την αποστείρωση, την παρασκευή μαρμελάδων/γλυκών του κουταλιού και την αποχύμωση, να ακολουθείτε επίσης τις οδηγίες στο *Κεφάλαιο 7*. Τηρείτε επίσης αυστηρά τις συμβουλές ασφαλείας στο *Κεφάλαιο 2* και το *Κεφάλαιο 7*.



**Να πληρώνετε πάντοτε με επαρκή ποσότητα υγρού για τη δημιουργία ατμού.**

Με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζετε ότι το σκεύος δεν βράζει χωρίς υγρό. Έτσι αποτρέπετε την πρόκληση ζημιάς στην κατασρόλα ή στην εστία.

→ Τηρείτε τις προβλεπόμενες ποσότητες πλήρωσης:

βλ. Πίνακα στο σημείο 7.1



**Αφήστε το σκεύος να κρυσώσει αργά**

→ Μετά την αποστείρωση, την ετοιμασία μαρμελάδων/γλυκών του κουταλιού ή την αποχύμωση μην πραγματοποιείτε ποτέ ταχεία αποπίεση της χύτρας Sicomatic® t-plus.

→ Μην χαμηλώνετε ποτέ τη θερμοκρασία του σκεύους με νερό.

Τα γυάλινα σκεύη μπορεί να σπάσουν από την απότομη αλλαγή της θερμοκρασίας.

→ Σβήστε την εστία.

→ Απομακρύνετε το σκεύος από την ηλεκτρική κουζίνα και αφήστε το να κρυσώσει αργά.

→ Πρωτού ανοίξετε το σκεύος, περιμένετε έως ότου ο δείκτης πίεσης επιστρέψει από μόνος του πλήρως μέσα στο βραχίονα του καπακιού.

Με αυτόν τον τρόπο αποτρέπετε τυχόν κοψίματα από θραύσματα γυαλιού.

## 9.2 Αποστείρωση



**Προοριζόμενη χρήση**

→ Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα Sicomatic® t-plus μόνο για αποστείρωση στο οικιακό περιβάλλον. Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα Sicomatic® t-plus ως αποστειρωτή σε ιατρικό περιβάλλον. Η χύτρα Sicomatic® t-plus δεν προορίζεται για την απαιτούμενη θερμοκρασία αποστείρωσης ιατρικού τύπου.



**Βεβαιωθείτε ότι τα σκεύη που θέλετε να αποστειρώσετε είναι πυρίμαχα έως και θερμοκρασία 120 °C.**

Η χύτρα Sicomatic® t-plus χρησιμεύει ως οικονομικός και ιδανικός οικιακός αποστειρωτής, διότι υπάρχει μόνο το κόστος του ηλεκτρικού ρεύματος.

**Δυνατότητες χρήσης:**

- Αποστείρωση μπιμπερό, πιπιλών και πλαστικών καλυμμάτων
- Αποστείρωση βρεφικών τροφών σε βάζα με βιδωτό πώμα
- Αποστείρωση δοχείων για μαρμελάδα/γλυκά του κουταλιού (βλέπε επίσης επόμενο σημείο 9.3 «Γλυκά κουταλιού/μαρμελάδες»)

→ Καθαρίστε τα μπουκάλια, τις πιπίλες και τα πλαστικά καλύμματα από τα υπολείμματα γάλακτος και βρεφικής κρέμας.

→ Τοποθετήστε τα σκεύη στο τρυπητό καλάθι με το άνοιγμα προς τα κάτω.



- Διευθετήστε τα σκεύη με τέτοιο τρόπο στο καλάθι ώστε ο ατμός να μπορεί να κυκλοφορεί άνετα γύρω από αυτά.
- Ρίξτε στον πυθμένα της χύτρας την ελάχιστη απαιτούμενη ποσότητα νερού για τη δημιουργία ατμού.
- Τοποθετήστε το τρυπητό καλάθι μέσα στη χύτρα.
- Κλείστε τη χύτρα και ρυθμίστε το συρόμενο διακόπτη στη θέση μαγειρέματος 2.
- Ρυθμίστε την εστία σε δυνατή φωτιά.

Η αποστείρωση ξεκινά μόλις ο 2ος λευκός δακτύλιος γίνει ορατός στο δείκτη πίεσης.  
Ο χρόνος αποστείρωσης διαρκεί περίπου 20 λεπτά.



#### Σωστή και αποτελεσματική αποστείρωση

- Προσέχετε ώστε ο 2ος λευκός δακτύλιος να είναι ορατός καθ' όλη τη διάρκεια της αποστείρωσης.
- Τηρείτε αυστηρά τους χρόνους αποστείρωσης.
- Αφού παρέλθει ο χρόνος αποστείρωσης, αφήστε τη χύτρα να κρυώσει.
- Περιμένετε έως ότου ο δείκτης πίεσης επιστρέψει από μόνος του πλήρως μέσα στο βραχιόνια του καπακιού.
- Πλέον μπορείτε να ανοίξετε το σκεύος.

## 9.3 Γλυκά κουταλιού/μαρμελάδες



### Μην γεμίζετε υπερβολικά τα βάζα της μαρμελάδας/του γλυκού του κουταλιού

Το περιεχόμενο των βάζων διαστέλλεται κατά τη διάρκεια της ετοιμασίας.

Αν στο βάζο υπάρχει υπερβολική ποσότητα γλυκού/μαρμελάδας, υπάρχει περίπτωση να εκραγεί.

→ Γ' αυτόν το λόγο, γεμίζετε τα βάζα το πολύ μέχρι ένα δάχτυλο κάτω από το χεiliός.

Με αυτόν τον τρόπο αποτρέπετε τυχόν κοψίματα από θραύσματα γυαλιού.

- Πριν από την ετοιμασία της μαρμελάδας/του γλυκού, αποστειρώνετε τα βάζα όπως περιγράφεται στο σημείο 9.2.
- Γεμίστε τα βάζα.
- Κλείστε τα βάζα σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Ρίξτε στον πυθμένα της χύτρας την ελάχιστη απαιτούμενη ποσότητα νερού για τη δημιουργία ατμού.
- Τοποθετήστε τα βάζα στο σουρωτήρι πυθμένα ή στο τρυπητό καλάθι.
- Κλείστε τη χύτρα και ρυθμίστε τον συρόμενο διακόπτη στην επιθυμητή θέση μαγειρέματος.
- Ρυθμίστε την εστία σε δυνατή φωτιά.
- Κατά την επιλογή της θέσης μαγειρέματος και του χρόνου ετοιμασίας λάβετε υπόψη τους ακόλουθους πίνακες.

(Ενδεικτικοί) **χρόνοι παρασκευής μαρμελάδας/γλυκών του κουταλιού:**

Γλυκά κουταλιού/Μαρμελάδες	Θέση μαγειρέματος	Χρόνος «δεσίματος» σε λεπτά
Μούρα	1	5 – 8
Μαρμελάδες και γλυκά του κουταλιού	1	1 – 2
Μηλοειδή	1	10
Πυρηνόκαρπα (φρούτα με κουκούτσι)	1	8 – 10
Λαχανικά τουρσί	1	7 - 10
Λαχανικά	2	20 - 25
Κρέας	2	25

- Αφού παρέλθει ο χρόνος «δεσίματος», αφήστε το σκεύος να κρυσώσει αργά.
- Περιμένετε έως ότου ο δείκτης πίεσης επιστρέψει από μόνος του πλήρως μέσα στο βραχίονα του καπακιού.
- Πλέον μπορείτε να ανοίξετε το σκεύος.

## 9.4 Αποχύμωση



**Επιλέξτε το σωστό μέγεθος σκεύους και μην γεμίζετε ποτέ υπερβολικά το σκεύος**

Για την αποχύμωση τοποθετούνται στο σκεύος δύο εξαρτήματα.

Γι' αυτόν το λόγο, η χύτρα Sicomatic® t-plus μπορεί να χρησιμοποιηθεί από το μέγεθος των 4,5 L για την αποχύμωση. Σε περίπτωση υπερπλήρωσης υπάρχει περίπτωση διαρροής τροφών από τη βαλβίδα λειτουργίας.

→ Γεμίστε το επάνω, τρυπητό καλάθι το πολύ μέχρι το χείλος του.

Έτσι αποτρέπεται η πρόκληση εγκαύματος και ζεματίσματος.

→ Ρίξτε στον πυθμένα της χύτρας την ελάχιστη απαιτούμενη ποσότητα νερού για τη δημιουργία ατμού.

→ Γεμίστε το τρυπητό καλάθι με τα λαχανικά που έχετε ετοιμάσει (εφόσον απαιτείται, με προσθήκη ζάχαρης, κομμένα ή πολτοποιημένα).

→ Τοποθετήστε πρώτα στην χύτρα το καλάθι χωρίς τρύπες και έπειτα το τρυπητό καλάθι με τα λαχανικά.

→ Κλείστε τη χύτρα και ρυθμίστε το συρόμενο διακόπτη στη θέση μαγειρέματος 2.

→ Ρυθμίστε την εστία σε δυνατή φωτιά.

→ Κατά την επιλογή της θέσης μαγειρέματος και του χρόνου ετοιμασίας λάβετε υπόψη τους ακόλουθους πίνακες.

## (Ενδεικτικοί) χρόνοι αποχύμωσης:

Αποχύμωση	Θέση μαγειρέματος	Χρόνος αποχύμωσης σε λεπτά
Μούρα	2	12
Πυρηνόκαρπα (φρούτα με κουκούτσι) και ραβέντι	2	18
Μηλοειδή	2	25
Σταφύλια	2	25
Ντομάτες και αγγούρια	2	18
Καρότα	2	25
Παντζάρια	2	25 - 35

- Αφήστε το σκεύος να κρυώσει αργά.
- Περιμένετε έως ότου ο δείκτης πίεσης επιστρέψει από μόνος του πλήρως μέσα στο βραχίονα του καπακιού.
- Πλέον μπορείτε να ανοίξετε το σκεύος.
- Βγάλτε προσεκτικά από το σκεύος τα ζεστά καλάθια.
- Μεταγγίστε τον ζεστό χυμό σε καλά πλυμένα και θερμασμένα μπουκάλια.
- Σφραγίστε τα μπουκάλια με καθαρά πώματα.

## 10.1 Καθαρισμός του σκεύους

- Για τον καθαρισμό, χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και απορρυπαντικό του εμπορίου.
  - Μουλιάζετε τα ξεραμένα υπολείμματα τροφών.
  - Μην χρησιμοποιείτε λιπαντικά απορρυπαντικά, σурματάκι ή την σκληρή πλευρά από το σφουγγαράκι.
  - Σε περίπτωση που τα υπολείμματα τροφών επιμένουν, βάλτε το σκεύος στη φωτιά με λίγο νερό και λίγο προϊόν συντήρησης της Silnit σε σκόνη.
  - Απομακρύνετε κηλίδες που επιμένουν με το υγρό προϊόν συντήρησης της Silnit.
  - Μπορείτε να πλύνετε το κάτω μέρος του σκεύους και τα εξαρτήματά του και στο πλυντήριο πιάτων.
- Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε αποχρωματισμό των πλαστικών λαβών ή των επιφανειών με επίστρωση Silargan®. Ωστόσο, αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία του σκεύους. Γι' αυτό συνιστούμε το πλύσιμο στο χέρι.
- Στεγνώστε καλά το μαγειρικό σκεύος μετά τον καθαρισμό του.

EL

## 10.2 Καθαρισμός του καπακιού και της βαλβίδας λειτουργίας



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

### Μην αποσυναρμολογείτε ποτέ τον βραχίονα του καπακιού για τον καθαρισμό

Μην αφαιρείτε ποτέ οι ίδιοι τον βραχίονα του καπακιού, ακόμα και για διεξοδικό πλύσιμο.

- Η αποσυναρμολόγηση και η συναρμολόγηση του βραχίονα του καπακιού πραγματοποιείται αποκλειστικά από τον εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο της Silnit.



### Πλένετε το καπάκι αποκλειστικά στο χέρι

Οι βαλβίδες και τα στεγανωτικά μπορεί να υποστούν ζημιά από τις υψηλές θερμοκρασίες που αναπτύσσονται και τα χημικά που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων.

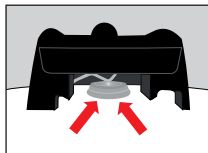
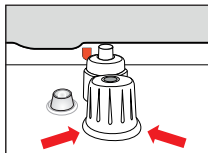
- Γι' αυτόν το λόγο, πλένετε το καπάκι πάντοτε στο χέρι
- Αφαιρέστε το λάστιχο στεγανοποίησης.
- Καθαρίστε το λάστιχο στεγανοποίησης κάτω από τρεχούμενο ζεστό νερό ή σε νερό πλύσης.
- Πλένετε το καπάκι μόνο στο χέρι.
- Καθαρίζετε τις οπές και τα ανοίγματα διαφυγής ατμού των βαλβίδων κάτω από ζεστό τρεχούμενο νερό.
- Με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζετε ότι δεν υφίστανται ζημιά τα στεγανωτικά υλικά.

### Καθαρίζετε τη βαλβίδα λειτουργίας αν είναι πολύ βρώμικη

Όταν περνά φαγητό μέσα από τη βαλβίδα λειτουργίας παραμένουν κολλημένα μέσα σε αυτήν υπολείμματα τροφών. Αυτό οδηγεί σε βρωμιά και συγκολλήσεις. Σε αυτήν την περίπτωση, η βαλβίδα λειτουργίας πρέπει να καθαρίζεται επιμελώς.

Για να γίνει αυτό πρέπει να αφαιρέσετε τη βαλβίδα λειτουργίας.

### Αφαίρεση της βαλβίδας λειτουργίας



→ Πιέστε προς το πλάι τη βαλβίδα λειτουργίας και αποσπάστε την.

→ Καθαρίστε επιμελώς την βαλβίδα με ζεστό νερό.

### Επανατοποθέτηση της βαλβίδας λειτουργίας

→ Διαβρέξτε το χείλος του ανοίγματος της βαλβίδας στο καπάκι με λίγο απορρυπαντικό.

Με αυτόν τον τρόπο διευκολύνετε την επανατοποθέτηση της βαλβίδας.

→ Τοποθετήστε λίγο λοξά την βαλβίδα λειτουργίας.

→ Εφαρμόστε τη βαλβίδα λειτουργίας πιέζοντας και ταυτόχρονα στρέφοντας προς το άνοιγμα της βαλβίδας.

Στη συνέχεια ελέγξτε τη σωστή θέση της βαλβίδας λειτουργίας στρέφοντάς την.

Τα άκρα της βαλβίδας λειτουργίας πρέπει να εφάπτονται πλήρως και ομοιόμορφα στην επάνω και την κάτω πλευρά του καπακιού (ανατρέξτε στην εικόνα).

## 10.3 Φύλαξη

→ Φυλάσσετε την πλυμένη και στεγνή χύτρα Sicomatic® t-plus σε καθαρό, ξηρό και προστατευμένο μέρος.

→ Μην σφραγίζετε το σκεύος. Τοποθετείτε, για παράδειγμα, το καπάκι αναποδογυρισμένο πάνω στο σκεύος.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά **Sicomatic® t-plus**.

→ Απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο σας αντιπρόσωπο της Silit.

Με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζετε τη λειτουργικότητα και την ασφάλεια του σκεύους σας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Οι διατάξεις ασφαλείας αποτρέπουν τις επικίνδυνες καταστάσεις.

→ Μην προβαίνετε σε μεταβολές των διατάξεων ασφαλείας.

→ Τηρείτε τις συμβουλές καθαρισμού και φροντίδας που σας παρέχουμε.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

**Τήρηση της ασφάλειας**

→ Να ελέγχετε τακτικά τη λειτουργία των διατάξεων ασφαλείας.

→ Ανατρέξτε επίσης στο κεφάλαιο 6 «Πριν από κάθε μαγείρεμα»

## Λάστιχο στεγανοποίησης

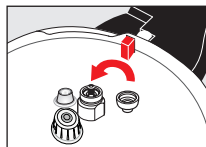
→ Αντικαθιστάτε το λάστιχο στεγανοποίησης αν έχει σκληρύνει (αποχρωματιστεί), αν θρυμματίζεται ή αν έχει υποστεί ζημιά.

→ Αλλάζετε το λάστιχο στεγανοποίησης έπειτα από περίπου 400 χρήσεις του σκεύους ή το αργότερο έπειτα από 2 χρόνια.

→ Το λάστιχο στεγανοποίησης πρέπει να φέρει οπωσδήποτε χαραγμένη την ένδειξη «Sicomatic®».

Με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζετε την ασφαλή λειτουργία του λάστιχου στεγανοποίησης.

## Αντικατάσταση του πώματος προστασίας αρώματος



→ Να αντικαθιστάτε αμέσως το πώμα προστασίας αρώματος αν αυτό υποστεί ζημιά.

→ Αλλάζετε το πώμα προστασίας αρώματος έπειτα από περίπου 400 χρήσεις του σκεύους ή το αργότερο έπειτα από 2 χρόνια.

→ Κατά την αντικατάσταση αφαιρέστε το πώμα προστασίας αρώματος που έχει υποστεί βλάβη.

→ Καθαρίστε πρώτα την περιοχή του δείκτη πίεσης.

→ Τοποθετήστε έπειτα το νέο πώμα προστασίας αρώματος.

→ Εφαρμόστε το χείλος του πώματος προστασίας αρώματος πλήρως πάνω από την υποδοχή.

→ Ελέγξτε το χείλος του πώματος προστασίας αρώματος. Αυτό πρέπει να εφάπτεται πλήρως στην εσοχή.

## Αντικατάσταση της βαλβίδας λειτουργίας

→ Αντικαθιστάτε την βαλβίδα λειτουργίας όταν αυτή έχει κάποιο ελάττωμα.

→ Αλλάζετε την βαλβίδα λειτουργίας έπειτα από περίπου 400 χρήσεις της χύτρας ή το αργότερο έπειτα από 2 χρόνια.

→ Για να το πραγματοποιήσετε, αφαιρέστε την ελαττωματική βαλβίδα λειτουργίας και τοποθετήστε στη θέση της την καινούρια βαλβίδα λειτουργίας, όπως περιγράφεται στο σημείο 10.2 Καθαρισμός του καπακιού και της βαλβίδας λειτουργίας.

## 12 | Εύκολη αντιμετώπιση προβλημάτων

### Τι πρόβλημα υπάρχει όταν...

### Μπορεί να υπάρχει μία από αυτές τις αιτίες

Το καπάκι κλείνει μόνο με δυσκολία.

→ Κακή εφαρμογή του λάστιχου στεγανοποίησης.

Μετά το κλείσιμο και με τη ρύθμιση ο συρόμενος διακόπτης δεν γυρίζει στην επιθυμητή θέση μαγειρέματος 0, 1 ή 2.

→ Ο βραχίονας του καπακιού και ο βραχίονας του σκεύους δεν εφαρμόζουν ακριβώς ο ένας με τον άλλο.  
→ Ο δείκτης πίεσης είναι ανεβασμένος και εξέχει περιμετρικά του βραχίονα.  
→ Ο βραχίονας έχει υποστεί ζημιά

Το αρχικό στάδιο του μαγειρέματος διαρκεί υπερβολικά πολύ

→ Η φωτιά είναι υπερβολικά χαμηλή.

Σταγονίδια ατμού και νερού διαφεύγουν καθ' όλη τη διάρκεια του αρχικού σταδίου μαγειρέματος από το χείλος του καπακιού (η μικρή διαφυγή για λίγη ώρα δεν αποτελεί δυσλειτουργία και δεν έχει καμία σημασία).

→ Υπάρχουν ξένα σώματα στο λάστιχο στεγανοποίησης, το χείλος του σκεύους ή στο εσωτερικό χείλος του καπακιού.  
→ Το λάστιχο στεγανοποίησης είναι σκληρό, θρυμματίζεται ή έχει υποστεί ζημιά.  
→ Το στεγανοποιητικό στο βραχίονα του καπακιού έχει υποστεί ζημιά.

Ο δείκτης πίεσης δεν ανεβαίνει ή δεν ανεβαίνει αρκετά

→ Ο συρόμενος διακόπτης βρίσκεται ακόμα στην αρχική θέση  
→ Η φωτιά είναι υπερβολικά χαμηλή.  
→ Λείπει υγρό για το σχηματισμό ατμού.  
→ Το λάστιχο στεγανοποίησης είναι σκληρό, θρυμματίζεται ή έχει υποστεί ζημιά.

Σταγόνες ατμού και νερού εξέρχονται συνεχώς από το δείκτη πίεσης.

→ Το πώμα προστασίας αρώματος είναι ελαττωματικό.

## Και διορθώνεται με αυτόν τον τρόπο

---

→ Περάστε το επάνω χείλος του σκεύους με ένα λεπτό στρώμα λαδιού μαγειρικής

---

→ Εφαρμόστε ακριβώς το βραχίονα του καπακιού με το βραχίονα του σκεύους.

→ Πατήστε το δείκτη πίεσης με το χέρι.

→ Ανοίξτε ξανά το καπάκι και ελέγξτε το πώμα προστασίας αρώματος και τον δείκτη πίεσης.

→ Απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο σας αντιπρόσωπο της Silit.

---

→ Ρυθμίστε την εστία σε πιο δυνατή φωτιά.

---

→ Ανοίξτε το σκεύος και σκουπίστε το λάστιχο στεγανοποίησης, το χείλος του σκεύους και το εσωτερικό χείλος του καπακιού.

→ Τοποθετήστε νέο γνήσιο λάστιχο στεγανοποίησης Sicomatic®.

---

→ Γυρίστε το συρόμενο διακόπτη στην επιθυμητή θέση μαγειρέματος.

→ Ρυθμίστε την εστία σε πιο δυνατή φωτιά.

→ Ανοίξτε το σκεύος και προσθέστε υγρό.

→ Τοποθετήστε νέο γνήσιο λάστιχο στεγανοποίησης Sicomatic®.

---

→ Τοποθετήστε νέο γνήσιο πώμα προστασίας αρώματος Sicomatic® t-plus (βλέπε κεφάλαιο 11 Συντήρηση)

---

## Τι πρόβλημα υπάρχει όταν...

## Μπορεί να υπάρχει μία από αυτές τις αιτίες

---

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος εξέρχεται συνεχώς από το βραχίονα του καπακιού μια ανεπιθύμητη ποσότητα ατμού.

- Η φωτιά είναι υπερβολικά δυνατή.
- Η βαλβίδα λειτουργίας είναι βρώμικη ή έχει κολλήσει.
- Η βαλβίδα υπερπίεσης είναι λερωμένη.

---

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος εξέρχεται ξαφνικά από το βραχίονα του καπακιού ένα έντονο σύννεφο ατμού.

- Η βαλβίδα λειτουργίας είναι βρώμικη ή έχει κολλήσει.
- Έχει τεθεί σε λειτουργία η βαλβίδα υπερπίεσης.

---

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος εξέρχεται νερό ή ατμός από το χείλος του καπακιού.

- Το λάστιχο στεγανοποίησης είναι σκληρό, θρυμματίζεται ή έχει υποστεί ζημιά.

---

Διαρροή ειδικά για τη θέση μαγειρέματος 1: Ο συρόμενος διακόπτης έχει γυρίσει στη θέση μαγειρέματος 1 και εξέρχεται ατμός.

- Η φωτιά είναι υπερβολικά δυνατή.
- Η βαλβίδα λειτουργίας είναι βρώμικη ή έχει κολλήσει.
- Η βαλβίδα λειτουργίας έχει υποστεί ζημιά.

---

Σφύριγμα κατά το μαγείρεμα.

- Το πώμα προστασίας αρώματος έχει ραγίσει ή έχει υποστεί ζημιά.

---

Η λαβή και ο συρόμενος διακόπτης είναι ζεστά.

- Το στεγανωτικό στη λαβή του καπακιού έχει υποστεί ζημιά ή έχει θρυμματιστεί.
  - Το πώμα προστασίας αρώματος είναι ελαττωματικό.
  - Το πώμα προστασίας αρώματος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.
-



## Και διορθώνεται με αυτόν τον τρόπο

---

- Χαμηλώστε τη φωτιά.
  - Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (βλ. σημείο 10.2 «Καθαρισμός του καπακιού και της βαλβίδας λειτουργίας»).
  - Καθαρίστε την περιοχή της βαλβίδας υπερπίεσης.  
Παρά το καθαρίσμα, εξακολουθεί να εξέρχεται ατμός:
  - Απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο σας αντιπρόσωπο της Silit.
- 

- Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (βλ. σημείο 10.2 «Καθαρισμός του καπακιού και της βαλβίδας λειτουργίας»).
  - Απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο σας αντιπρόσωπο της Silit.
- 

- Ρυθμίστε την εστία σε πιο δυνατή φωτιά.
- 

- Δοκιμάστε να τοποθετήσετε το συρόμενο διακόπτη στη θέση μαγειρέματος 2. Αν σταματήσει να εξέρχεται ατμός, η φωτιά ήταν υπερβολικά δυνατή για τη θέση μαγειρέματος 1.
  - Παρά τη ρύθμιση στη θέση μαγειρέματος 2, εξακολουθεί να εξέρχεται ατμός:
  - Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (βλ. σημείο 10.2 «Καθαρισμός του καπακιού και της βαλβίδας λειτουργίας»).
  - Τοποθετήστε νέα γνήσια βαλβίδα λειτουργίας Sicomatic® t-plus (βλ. σημείο 10.2 Καθαρισμός του καπακιού και της βαλβίδας λειτουργίας).
- 

- Τοποθετήστε νέο γνήσιο πώμα προστασίας αρώματος Sicomatic® t-plus (βλέπε κεφάλαιο 11 Συντήρηση).
- 

- Ζητήστε τοποθέτηση νέου γνήσιου βραχίονα καπακιού Sicomatic® t-plus.
  - Απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο σας αντιπρόσωπο της Silit.
  - Τοποθετήστε νέο γνήσιο πώμα προστασίας αρώματος Sicomatic® t-plus (βλέπε κεφάλαιο 11 Συντήρηση).
  - Τοποθετήστε σωστά το πώμα προστασίας αρώματος.
-

## Τι πρόβλημα υπάρχει όταν...

## Μπορεί να υπάρχει μία από αυτές τις αιτίες

Δεν ανοίγει το καπάκι

- Υπάρχει πίεση μέσα στο σκεύος.
- Ο αναστολέας υπολειπόμενης πίεσης (π.χ. με τον συρόμενο διακόπτη) έχει κολλήσει.

Δεν ανοίγει το καπάκι (δεν υπάρχει καθόλου πίεση μέσα στο σκεύος).

- Έχει αναποδογυρίσει το πώμα προστασίας αρώματος. Ο δείκτης πίεσης δεν βρίσκεται στην αρχική θέση.
- Το πώμα προστασίας αρώματος έχει είτε υποστεί ζημιά, είτε παραμορφωθεί.
- Υπάρχει υποπίεση στο σκεύος κατά τη μείωση της θερμοκρασίας. Έχει κολλήσει η βαλβίδα υπερπίεσης και η βαλβίδα λειτουργίας.
- Ο συρόμενος διακόπτης δεν μπορεί να ρυθμιστεί στη θέση «ΑΝΟΙΓΜΑ»

Ο δείκτης πίεσης παραμένει επάνω, παρότι δεν εξέρχεται πλέον ατμός.

- Έχει αναποδογυρίσει το πώμα προστασίας αρώματος.
- Έχει παραμορφωθεί το πώμα προστασίας αρώματος.
- Έχει κολλήσει ο δείκτης πίεσης.
- Σπασμένο ελατήριο στο δείκτη πίεσης.

Ο βραχίονας του καπακιού έχει υποστεί ζημιά.

- Εσφαλμένος χειρισμός.

Ο βραχίονας του σκεύους / η πλαϊνή λαβή του σκεύους έχει χαλαρώσει.

- Ένδειξη χρήσης

Ο βραχίονας του σκεύους / η πλαϊνή λαβή του σκεύους έχει υποστεί ζημιά.

- Εσφαλμένος χειρισμός.

## Και διορθώνεται με αυτόν τον τρόπο

---

- Πραγματοποιήστε αποπίεση ή αφήστε το σκεύος να κρυώσει. Μην ανοίξετε σε καμία περίπτωση με τη βία το σκεύος.
  - Ξεκολλήστε τον συρόμενο διακόπτη γυρνώντας τον ελαφρά προς τα μπρος-πίσω.
- 

- Αφήστε το σκεύος να κρυώσει. Πατήστε το δείκτη πίεσης με το χέρι.
  - Αφήστε το σκεύος να κρυώσει. Πατήστε το δείκτη πίεσης με το χέρι.
  - Τοποθετήστε νέο γνήσιο πώμα προστασίας αρώματος Sicomatic® t-plus (βλέπε κεφάλαιο 11 Συντήρηση).
  - Απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο σας αντιπρόσωπο της Silit.
  - Απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο σας αντιπρόσωπο της Silit.
- 

EL

- Αφήστε το σκεύος να κρυώσει. Πατήστε το δείκτη πίεσης με το χέρι.
  - Αφήστε το σκεύος να κρυώσει. Πατήστε το δείκτη πίεσης με το χέρι.
  - Τοποθετήστε νέο γνήσιο πώμα προστασίας αρώματος Sicomatic® t-plus (βλέπε κεφάλαιο 11 Συντήρηση).
  - Μετακινήστε απαλά μπρος-πίσω το συρόμενο διακόπτη.
  - Αφήστε το σκεύος να κρυώσει. Πατήστε το δείκτη πίεσης με το χέρι. Απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο σας αντιπρόσωπο της Silit.
- 
- Ζητήστε τοποθέτηση νέου γνήσιου βραχίονα καπακιού Sicomatic® t-plus.
  - Απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο σας αντιπρόσωπο της Silit.
- 
- Σφίξτε τις βίδες με ένα κατασβίδι.
  - Τοποθετήστε νέα γνήσια λαβή σκεύους Sicomatic® t-plus.
-

## 13 | Συμβουλές: Το μαγείρεμα με τη χύτρα ταχύτητας Sicomatic® t-plus / Πίνακες χρόνων μαγειρέματος



Ακολουθήστε τις οδηγίες στο *Κεφάλαιο 7*.

Τηρείτε επίσης αυστηρά τις συμβουλές ασφαλείας στο *Κεφάλαιο 2* και το *Κεφάλαιο 7*.



**Να πληρώνετε πάντοτε με επαρκή ποσότητα υγρού για τη δημιουργία ατμού.**

Με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζετε ότι το σκεύος δεν βράζει χωρίς υγρό. Έτσι αποτρέπετε την πρόκληση ζημιάς στο σκεύος ή στην ηλεκτρική κουζίνα.

→ Τηρείτε τις προβλεπόμενες ποσότητες πλήρωσης:

*βλ. Πίνακα στο σημείο 7.1*

### 13.1 Σούπες και μαγειρευτά φαγητά

**Ιδανικά, για σούπα και μαγειρευτά φαγητά με κρέας:**

Όταν οι χρόνοι μαγειρέματος του κρέατος και των λαχανικών δεν είναι υπερβολικά διαφορετικοί, το κρέας σωτάρεται και τα λαχανικά προστίθενται κατά το σβήσιμο.

Αν οι χρόνοι μαγειρέματος είναι πολύ διαφορετικοί, διακόπτεται η διαδικασία του μαγειρέματος του κρέατος και

προστίθενται τα λαχανικά κατά τα τελευταία λεπτά, ώστε στο τέλος να μαγειρευτούν όλα μαζί και να είναι έτοιμα ταυτόχρονα.

**Για τη σούπα και τα μαγειρευτά φαγητά πρέπει να τηρούνται οι ακόλουθοι κανόνες:**

→ Οι τροφές που αφρίζουν, όπως τα όσπρια και τα βραστά κρέατα, πρέπει να έρχονται σε βρασμό με ανοικτό το σκεύος και να ξαφρίζονται επιμελώς πριν από το σφράγισμά του.

→ Μετά την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος, αφήνετε το σκεύος να κρυώσει, *βλ. σημείο 7.7*

**Ενδεικτικοί χρόνοι μαγειρέματος**

Οι ακριβείς χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από το μέγεθος, τη φρεσκάδα και τη σύσταση του τροφίμου. Η πηγή ενέργειας, π.χ. επαγωγική ή κεραμική εστία ή εστία αερίου, επηρεάζει επίσης τους χρόνους μαγειρέματος. Οι χρόνοι μαγειρέματος ισχύουν κατά κανόνα για 500 g. Διαφορετικά θα χρειαστεί μεγαλύτερη ποσότητα υγρού απ' ό,τι συνήθως. Γ' αυτούς τους χρόνους μαγειρέματος δεν χρειάζεται μούλιασμα.

	Θέση μαγειρέματος	Χρόνοι μαγειρέματος σε λεπτά για μαγειρευτά φαγητά	Παρατηρήσεις
Φασόλια, λευκά	2	25	Σε 1,5 L υγρού
Φασόλια, κόκκινα, αποξηραμένα	2	65	Σε 1,5 L υγρού
Μπιζέλια, ολόκληρα, αποξηραμένα	2	45	Σε 2,0 L υγρού
Φακές	2	10	Μαγειρευτό φαγητό με 2,5 L, ποурές με 1,5 L υγρού

## 13.2 Λαχανικά

Οι παρεχόμενοι χρόνοι μαγειρέματος είναι ενδεικτικοί. Με τη βοήθειά τους θα διαμορφώσετε πολύ γρήγορα τους προσωπικούς σας χρόνους μαγειρέματος. Οι χρόνοι μαγειρέματος δεν εξαρτώνται μόνο από την ποιότητα του τροφίμου, αλλά και από τα ακόλουθα μεμονωμένα σημεία:

- Όσο πιο φιλοκομμένα είναι κομμένα τα λαχανικά, τόσο μικρότερος είναι και ο χρόνος μαγειρέματος.
- Όσο πιο τραγανό, ή αλλιώς «αλ ντέντε», πρέπει να είναι το λαχανικό, τόσο μικρότερος είναι και πάλι ο χρόνος μαγειρέματος. Παρέχουμε επιπλέον τον χρόνο για μαγείρεμα «αλ ντέντε» και για «πλήρως μαγειρεμένα» λαχανικά.

→ Όσο μεγαλύτερος είναι ο συνολικός όγκος του τροφίμου, τόσο μεγαλύτερος είναι ο χρόνος μαγειρέματος. Για μαγείρεμα «αλ ντέντε» ο όγκος δεν πρέπει να είναι υπερβολικά μεγάλος. Διαφορετικά το τρόφιμο θα είναι τραγανό στο εξωτερικό αλλά ακόμα ωμό στο εσωτερικό. Τις περισσότερες φορές, οι μικρές αποκλίσεις στους χρόνους δεν έχουν καμία ή έχουν περιορισμένη επίπτωση. Ωστόσο, στα λαχανικά ένα μόνο λεπτό μπορεί να κάνει τη διαφορά μεταξύ τραγανού και καλοψημένου.

Ο χρόνος του μαγειρέματος ξεκινά πάντα με την πρώτη ελαφριά απελευθέρωση ατμού.

Στους ακόλουθους χρόνους μαγειρέματος, τα λαχανικά βρίσκονται μέσα στο καλάθι. Με αυτόν τον τρόπο το λαχανικό δεν έρχεται σε καμία επαφή με το νερό και έτσι δεν μπορεί να λιώσει.



**Σε περίπτωση αμφιβολίας:** Καλύτερα να μαγειρέψετε τα λαχανικά λιγότερο απ' ό,τι περισσότερο, διότι μπορείτε πάντοτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα, ενώ τα υπερβολικά μαγειρεμένα λαχανικά δεν ξαναγίνονται τραγανά.

**Ενδεικτικοί χρόνοι μαγειρέματος:** Οι χρόνοι μαγειρέματος ισχύουν για 500 g έκαστος

Φρέσκα λαχανικά	Θέση μαγειρέματος	Χρόνοι μαγειρέματος σε λεπτά αλ ντέντε	πλήρως μαγειρεμένο	Παρατηρήσεις
Αγκινάρες	1	30	35	ολόκληρο
Σπανάκι	1	0.5	3.5	Σπανάκι
Κουνουπίδι	1	3	5	Μπουκετάκια
Κουνουπίδι	1	7	10	ολόκληρο
Φασολάκια, πράσινα	1	7	9	–
Μπρόκολο	1	4	6	Μπουκετάκια
Λευκά μανιτάρια	1	1	3	–
Μάραθος	1	13	17	κομμένους στη μέση
Μπιζέλια, φρέσκα	1	3	5	–

Φρέσκα λαχανικά	Θέση μαγειρέ- ματος	Χρόνοι μαγειρέ- ματος σε λεπτά αλ ντέντε	πλήρως μαγειρεμένο	Παρατηρήσεις
Καρότα	1	4	6	Φέτες
Πατάτες	1	8	9	σε τέταρτα (κυδωνάτες)
Γογγύλια	1	5	8	ζουλιέν
Πράσα	1	2	4	ροδέλες
Πιπεριές	1	2	4	ροδέλες
Λαχανάκια Βρυξελλών	1	7	9	ολόκληρο
Λαγόχορτα	1	4	7	ζουλιέν
Σέλινο	1	2	4	κύβι
Σπαράγγια, λευκά	1	2	5	ολόκληρο
Σπαράγγια, πράσινα	1	3	5	ολόκληρο
Ντομάτες	1	2	4	ολόκληρο
Λευκό λάχανο	1	10	13	κομμένο σε έκτα
Λάχανο Μιλάνου	1	6	9	κομμένο σε έκτα
Κολοκύθια	1	1	2	Μισοφέγγαρο (κυδω- νάτα)

Οι ακόλουθοι τύποι λαχανικών μαγειρεύονται καλύτερα και είναι κατάλληλοι για τη θέση μαγειρέματος 2:

Φρέσκα λαχανικά	Θέση μαγειρέ- ματος	Χρόν. μαγειρ. λεπτά, πλήρως μαγειρ.	Παρατηρήσεις
Λάχανο Βαυαρίας	2	4	-
Πατάτες βρασμένες με τη φλούδα	2	14	60 - 80g πατάτες
Κόκκινο λάχανο	2	4	λεπτές φέτες
Ξινολάχανο	2	10	-

## 13.3 Κρέας

- Το κρέας για το ψητό σωτάρεται στη χύτρα Sicomatic® t-plus. Η απαραίτητη ποσότητα υγρού προστίθεται με το σβήσιμο.
- Αν τα κομμάτια είναι υπερβολικά μεγάλα, πρέπει να τεμαχίζονται, να σωτάρονται μόνα τους και έπειτα να τοποθετούνται σε στρώσεις μέχρι να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.
- Το κρέας για βραστό και για στιφάδο μαγειρεύεται με 1-1,5 L υγρού στον πυθμένα του σκεύους.
- Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από

την ποιότητα, την ηλικία, την κατάσταση και το μέγεθος της μερίδας του κρέατος.

- Ο χρόνος μαγειρέματος ξεκινά αμέσως μόλις γίνει ορατός ο 2ος λευκός δακτύλιος στο δείκτη πίεσης και βασίζεται σε μια ποσότητα 500 g τη φορά.

**Σημαντικό: Να ξαφρίζετε πάντοτε το βραστό κρέας προτού σφραγίσετε το σκεύος. Πριν από το άνοιγμα, αφήνετε να κρυώσει ή πραγματοποιήστε προοδευτική και εξαιρετικά αργή αποπίεση.**

**Ενδεικτικοί χρόνοι μαγειρέματος:** Οι χρόνοι μαγειρέματος ισχύουν για 500 g έκαστος

	Θέση μαγειρέματος	Χρόν. μαγειρ. λεπτά, πλήρως μαγειρ.	Παρατηρήσεις, μαγειρευτά
<b>Βοδινό</b>			
Ψητό	2	30	ανά τεμάχιο
Φιλέτο	2	18	ανά τεμάχιο
Γκούλας/στιφάδο	2	20	μεγάλοι κύβοι
Ρολά	2	17	ανά τεμάχιο
Ζαουερμπράτεν (βοδινό μαριναρισμένο σε ξύδι)	2	25	ανά τεμάχιο
Βραστό	2	30	ανά τεμάχιο
<b>Μοσχάρι</b>			
Ψητό	2	25	ανά τεμάχιο
Φιλέτο	2	14	ανά τεμάχιο
<b>Αρνί</b>			
Ψητό	2	25	ανά τεμάχιο
Σπάλα	2	5	ανά τεμάχιο

	Θέση μαγειρέματος	Χρόν. μαγειρ. λεπτά, πλήρως μαγειρ.	Παρατηρήσεις, μαγειρευτά
<b>Χοιρινό</b>			
Στομάχι	2	15	ανά τεμάχιο
Ψητό	2	25	ανά τεμάχιο
Κότσι, νωπό	2	30	ανά τεμάχιο
Κότσι, καπνιστό	2	45	ανά τεμάχιο
Φιλέτο	2	17	ανά τεμάχιο
<b>Κιμάς</b>			
γεμιστές πιπεριές	2	15	στο καλάθι
Ρολό	2	15	
Λαχανοντολμάδες	2	15	
Γιουβαρλάκια	2	5	ø 2 cm
<b>Κοτόπουλο</b>			
Στήθος	2	8	ανά τεμάχιο
Μπούτι	2	10	ανά τεμάχιο
Κότα για βράσιμο	2	20	περ. 1 kg ανά τεμάχιο
<b>Γαλοπούλα</b>			
Στήθος	2	20	ανά τεμάχιο
Μπούτι	2	20	περ. 1 kg ανά τεμάχιο
<b>Χήνα</b>			
Στήθος/Μπούτι	2	30	ανά τεμάχιο
<b>Πάπια</b>			
Στήθος/Μπούτι	2	15	ανά τεμάχιο



	Θέση μαγειρέματος	Χρόν. μαγειρ. λεπτά, πλήρως μαγειρ.	Παρατηρήσεις, μαγειρευτά
<b>Λαγός</b>			
Ψητό	2	20	ανά τεμάχιο
Μπούτι	2	30	ανά τεμάχιο
Σπάλα	2	10	ανά τεμάχιο
<b>Ελάφι (κυνήγι)</b>			
Γκούλας/στιφάδο	2	15	μεγάλοι κύβοι
<b>Ζαρκάδι (κυνήγι)</b>			
Ψητό	2	20	ανά τεμάχιο
Μπούτι	2	25	ανά τεμάχιο
Σπάλα	2	20	ανά τεμάχιο
<b>Αγριογούρουνο (κυνήγι)</b>			
Ψητό	2	35	ανά τεμάχιο
Γκούλας/στιφάδο	2	20	μεγάλοι κύβοι
Μπούτι	2	25	ανά τεμάχιο
Σπάλα	2	35	ανά τεμάχιο

## 13.4 Ψάρι

Οι ζωμοί από το ψάρι κολλούν υπερβολικά. Γι' αυτό το λόγο, πραγματοποιείτε πάρα πολύ αργή αποποίηση. Μόλις ο δείκτης πίεσης επιστρέψει στο βραχίονα του καπακιού, αφαιρέστε αμέσως το καπάκι.

**Ενδεικτικοί χρόνοι μαγειρέματος:** Οι χρόνοι μαγειρέματος ισχύουν για 250 g έκαστος στο τρυπητό καλάθι.

Ψάρι	Θέση μαγειρέματος	Χρόν. μαγειρ. λεπτά, πλήρως μαγειρ.	Παρατηρήσεις
Μπακαλιάρος	1	4	ολόκληρο το φιλέτο
Κοκκινόψαρο	1	4	ολόκληρο το φιλέτο
Φιλέτο μαύρου μπακαλιάρου	1	11	σε μερίδες
Πεσκανδρίτσα	1	5	ολόκληρο το φιλέτο
Τόνος	1	10	σε μερίδες
Άγριος σολομός	1	11	σε μερίδες
Ποταμολαύρακο	1	5	ολόκληρο το φιλέτο

## 13.5 Γαρνιτούρες, φρούτα και επιδόρπια

**Ενδεικτικοί χρόνοι μαγειρέματος:** Οι χρόνοι μαγειρέματος ισχύουν για 500 g έκαστος.

Γαρνιτούρες	Θέση μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά	Παρατηρήσεις
Ριζότο	1	7	Μην κάνετε αποπίεση. Αφήστε το να φουσκώσει για 3 λεπτά με κλειστό το καπάκι.
Κροκέτες	1	7	Μην κάνετε αποπίεση. Αφήστε το να φουσκώσει για 12 λεπτά με κλειστό το καπάκι.
Ζυμαρικά	2	0	με την εμφάνιση του 2ου λευκού δακτυλίου του δείκτη πίεσης της χύτρας Sicomatic® t-plus απομακρύνετε από την εστία. Μην πραγματοποιείτε αποπίεση. Περιμένετε 6 λεπτά προτού ανοίξετε το σκεύος.
Ρύζι μπασμάτι (ινδικό)	1	2	1 μέρος ρύζι, 2 μέρη νερού. Μην κάνετε αποπίεση. Αφήστε το να φουσκώσει για άλλα 12 λεπτά με κλειστό το καπάκι.
Μακρύκοκκο ρύζι	1	10	1 μέρος ρύζι, 2 μέρη νερού

EL

Φρούτα και επιδόρπια	Θέση μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά	Παρατηρήσεις
Πουρές μήλου	1	5	σε όγδοα
Κομπόστα μήλο	1	4	κομμένο σε έκτα
Κομπόστα βερίκοκο	1	2	σε όγδοα
Κομπόστα αχλάδι	1	3	σε όγδοα
Κομπόστα κεράσι	1	2	–
Κομπόστα δαμάσκηνο	1	2	κομμένος στη μέση
Κομπόστα ραβέντι	1	3	κομμάτια
Κομπόστα φραγκοστάφυλο	1	3	–

## 13.6 Μαγείρεμα σε επίπεδα/ Ετοιμασία μενού

Στη χύτρα Sicomatic® t-plus μπορείτε να ετοιμάσετε ταυτόχρονα ένα ολόκληρο μενού από διαφορετικά φαγητά χρησιμοποιώντας τα συνοδευτικά εξαρτήματα.

### Ακολουθούν ορισμένες συμβουλές

→ Ο συνολικός χρόνος των μενού υπολογίζεται πάντοτε με βάση το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος. Το πιάτο με το μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος θα τοποθετηθεί πρώτο στο σκεύος. Αν έχετε να ετοιμάσετε στο ίδιο σκεύος ένα ψητό με χρόνο μαγειρέματος 25 λεπτών, βραστάς πατάτες με χρόνο μαγειρέματος 9 λεπτών και λαχανικά με χρόνο μαγειρέματος 5 λεπτών, διακόψετε το μαγείρεμα του ψητού έπειτα από 16 λεπτά, τοποθετείτε το τρίποδο στήριξης πάνω από το ψητό και στηρίζετε πάνω του το τρυπητό καλάθι με τις πατάτες για βράσιμο.

Έπειτα από άλλα 4 λεπτά μαγειρέματος, ανοίγετε τη χύτρα Sicomatic® t-plus και τοποθετείτε το καλάθι χωρίς τρύπες με τα λαχανικά στην κορυφή. Συνεχίστε το μαγείρεμα για άλλα 5 λεπτά και έχετε έτοιμο ολόκληρο το μενού.

- Ο χρόνος μαγειρέματος του κρέατος μπορεί να μειωθεί σημαντικά όταν το κρέας τεμαχίζεται σε μερίδες. Έπειτα το κρέας είναι έτοιμο σε περίπου 10-15 λεπτά, δηλαδή σε χρόνο περίπου ίδιο με αυτόν που απαιτείται για το ρύζι, τις πατάτες ή τα λαχανικά και δεν χρειάζεται να διακόψετε καθόλου τη διαδικασία του μαγειρέματος.
- Οι μυρωδιές ή οι γεύσεις των φαγητών δεν μεταδίδονται μεταξύ τους. Δεν δημιουργείται επίσης ούτε ένα ενιαίο μεικτό άρωμα των φαγητών.

**Ενδεικτικοί χρόνοι μαγειρέματος:** Οι χρόνοι μαγειρέματος ισχύουν για 500g έκαστος. Ρυθμίζετε τη θέση μαγειρέματος ανάλογα με το τρόφιμο.

Συμβουλή	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά	Πυθμένας του σκεύους	Τρίποδο στήριξης	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά	Τρυπητό καλάθι	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά	Καλάθι χωρίς τρύπες
Πρόταση μενού 1*	17	Ρολά μοσχαρίσια	x	4 - 6	Καρότα	10	Ρύζι
Πρόταση μενού 2*	25	Χοιρινό ψητό	x	9	Βραστάς πατάτες	5	Κουνουπίδι
Πρόταση μενού 3	11	Μαύρος μπακαλιάρος, 250g	x	9	Βραστάς πατάτες		-

\* Στις προτάσεις μενού 1 και 2 απαιτείται τουλάχιστον το κάτω σκεύος Sicomatic® t-plus των 6,5 L

## 13.7 Κατεψυγμένα τρόφιμα και τρόφιμα ολικής άλεσης

### Κατεψυγμένα τρόφιμα

Τα κατεψυγμένα τρόφιμα αποψύχονται γρήγορα και προσεκτικά στη χύτρα Sicomatic® t-plus διατηρώντας τις βιταμίνες, τα αρώματα και τα μεταλλικά τους στοιχεία.

Οι μικροί χρόνοι απόψυξης περιορίζονται σε μερικά λεπτά, εξαρτώνται ωστόσο κατ' αρχήν από το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.

### Ορισμένες ακόμα συμβουλές

- Για το κατεψυγμένο κρέας, οι χρόνοι βρασμού είναι κάπως μεγαλύτεροι, ενώ οι χρόνοι μαγειρέματος είναι κάπως μικρότεροι απ' ό,τι αυτοί του νωπού κρέατος.
- Τα μικρά, λεπτά κομμάτια κρέατος, όπως το σνίτσελ, οι κοτολέτες και τα παιδάκια, καθώς και τα κομμάτια για το γκούλας ή το στιφάδο, τα οποία έχουν καταψυχθεί κομμένα σε κύβους, δεν χρειάζεται να αποψύχονται, αλλά σωτάρονται σε καυτό λάδι και έπειτα να μαγειρεύονται ως συνήθως.
- Τα μεγάλα, χοντρά κομμάτια κρέατος πρέπει να αφήνονται να ξεπαγώσουν και έπειτα να σωτάρονται σε καυτό λάδι ή να μαγειρεύονται -όπως στις περιπτώσεις ζωμού κρέατος- σε βραστό νερό.
- Τα κατεψυγμένα πουλερικά, εφόσον είναι τεμαχισμένα και έχουν αφαιρεθεί τα σπλάχνα, πρέπει να ετοιμάζονται όπως τα αντίστοιχα νωπά.
- Τα κατεψυγμένα ψάρια πρέπει είτε να μαγειρεύονται μέσα στο καλάθι στη θέση μαγειρέματος 1, είτε να σιγοψήνονται απευθείας στον πυθμένα του σκεύους σε καυτό λάδι και έπειτα να μαγειρεύονται με την συνήθη ποσότητα υγρού στη θέση μαγειρέματος 1.
- Τοποθετείτε τα λαχανικά στο καλάθι χωρίς να τα αποψύξετε. Τοποθετήστε τη συνήθη ποσότητα νερού για τη δημιουργία ατμού απευθείας στον πυθμένα του σκεύους και μαγειρεύετε κανονικά.

### Τρόφιμα ολικής άλεσης

Τα διάφορα δημητριακά αποτελούν τη βάση μιας υγιεινής διατροφής και ως γνωστόν έχουν μεγάλο χρόνο μαγειρέματος, ενώ συχνά χρειάζονται και πολλές ώρες μούλιασμα. Στη χύτρα Sicomatic® t-plus αυτός ο μεγάλος χρόνος μαγειρέματος μπορεί να μειωθεί μέχρι και κατά τα 2/3. Συνήθως δεν απαιτείται ούτε το προηγούμενο μούλιασμα. Ένα ακόμα πλεονέκτημα του μαγειρέματος των τροφίμων ολικής άλεσης στη χύτρα Sicomatic® t-plus είναι ότι οι βιταμίνες και τα μεταλλικά στοιχεία των ολόκληρων σπόρων διατηρούνται πολύ καλά στη θέση μαγειρέματος 1, ενώ εξοικονομείται και μεγάλη ποσότητα ενέργειας. Για το μαγείρεμα των δημητριακών ισχύει κάτι κανόνα το εξής: χρησιμοποιούμε περίπου διπλάσια ποσότητα υγρού από αυτήν του δημητριακού (δηλαδή, για 100 g σπόρων του δημητριακού χρησιμοποιούνται 200 ml υγρού).

### Ενδεικτικοί χρόνοι μαγειρέματος:

Οι χρόνοι μαγειρέματος ισχύουν για 200 g έκαστος

Δημητριακό	Θέση μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Σιτάρι	1	30
Σίκαλη	1	20
Κριθάρι	1	23
Χλωρό αποξηραμένο σιτάρι	1	15
Όλυρα/αγριοσίταρο	1	15
Καστανό ρύζι	1	10
Γυμνόκοκκη βρώμη	1	5
Κεχρί	1	10
Φαγόπυρο	1	2

Επιπλέον, ορισμένα δημητριακά πρέπει να μουσκεύονται για 6 έως 10 ώρες ή να μουλιάζουν για 10 έως 30 λεπτά.

## 14 | Sicomatic® t-plus - Εξαρτήματα



**Καλάθι χωρίς τρύπες, χαμηλό**  
ø 22 cm  
για 4,5 | 6,5 L Sicomatic® t-plus  
8031.7011.01



**Ανταλλακτικό καλάθι, κεραμικό**  
Ø 21 cm  
1529.4001.01



**Καλάθι τρυπητό, χαμηλό**  
ø 18 cm  
για 2,5 L Sicomatic® t-plus  
8018.7011.01  
ø 22 cm  
για 4,5 | 6,5 L Sicomatic® t-plus  
8032.7011.01



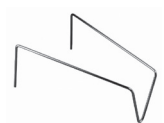
**Ανταλλακτικό καλάθι, ανοξείδωτο**  
Ø 19 cm  
1529.6022.01



**Καλάθι τρυπητό, ψηλό**  
ø 22 cm  
για 4,5 | 6,5 L Sicomatic® t-plus  
8033.7011.01



**Χρονόμετρο SicoControl**  
0068.0035.01



**Τρίποδο στήριξης**  
ø 22 cm  
για 4,5 | 6,5 L Sicomatic® t-plus  
0066.6000.01



**Προϊόν φροντίδας - υγρό**  
0051.8888.01



**Σουρωτήρι πιάτου**  
ø 22 cm  
για 4,5 | 6,5 L Sicomatic® t-plus  
7022.6022.01

**Προϊόν συντήρησης - σκόνη**  
0051.0010.01

## 15 | Sicomatic® t-plus - Ανταλλακτικά



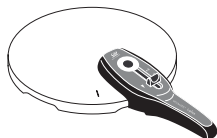
### Βραχίονας σκεύους

ø 18 cm, για 2,5 l  
9253.9002.01  
ø 22 cm, για 3,0 l  
9253.9003.01  
ø 22 cm, για 4,5-6,5 l  
9253.9004.01



### Πλαϊνή λαβή σκεύους με

Αντιπυρικό (βιδωτό σύστημα)  
ø 18 cm  
9252.9302.01  
ø 22 cm  
9252.9304.01



### Καπάκι

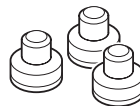
ø 18 cm  
8007.6021.11  
ø 22 cm  
8008.6021.11



### Βραχίονας καπακιού, πλήρης

9249.8902.01

### Φθειρόμενα μέρη



### Πώμα προστασίας αρώματος

3 τεμάχια  
9524.8020.01



### Λάστιχο στεγανοποίησης

Sicomatic®  
ø 18 cm  
9067.8900.01  
ø 22 cm  
9067.8901.01



### Βαλβίδα λειτουργίας

**H09F**  
9522.8802.01

EL

### Παροχή εγγύησης

Εγγυόμαστε (σε περίπτωση κανονικής, προβλεπόμενης χρήσης του μαγειρικού σκεύους σε οικιακό περιβάλλον) τη διάρκεια ζωής της κεραμικής επίστρωσης Silargan για 10 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Τα καπάκια (συμπερ. των εξαρτημάτων τους), οι λαβές, το λάστιχο στεγανοποίησης και το πώμα προστασίας αρώματος, καθώς και το χείλος ροής από χρώμιο δεν καλύπτονται από την εγγύηση, διότι αυτά τα μέρη δεν φέρουν κεραμική επίστρωση Silargan.

Η εγγύηση διασφαλίζει ότι τα εξαρτήματα με την ελαττωματική επίστρωση Silargan μπορούν να αλλαχθούν εντός της περιόδου εγγύησης και να αντικατασταθούν με καινούρια. Η επίστρωση Silargan δεν θεωρείται ελαττωματική σε περίπτωση ύπαρξης μόνο οπτικής φθοράς λόγω της φυσιολογικής χρήσης, όπως χαρακίες και γρατσουνιές, κ.λπ. Στην περίπτωση αυτή δεν ισχύει η εγγύηση.

Εφόσον το ίδιο μοντέλο εξακολουθεί να κυκλοφορεί, το ελαττωματικό εξάρτημα θα αντικαθίσταται με μέρος του ίδιου μοντέλου. Σε περίπτωση που το μοντέλο δεν κυκλοφορεί πλέον από την Silit, το ελαττωματικό εξάρτημα θα αντικαθίσταται από ένα παρόμοιο προϊόν το οποίο κυκλοφορεί από την Silit.

### Περιορισμοί εγγύησης

Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκαλούνται από τις ακόλουθες αιτίες: Μη τήρηση των οδηγιών χρήσης και φροντίδας που περιλαμβάνονται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης, υπερθέρμανση,

ακατάλληλη και μη προβλεπόμενη χρήση, εσφαλμένος ή απρόσεκτος χειρισμός (π.χ. καθαρισμός με λειαντικά μέσα), άσκηση δύναμης κάθε είδους (π.χ. πτώσεις, χτυπήματα), μηχανική, χημική ή φυσική επίδραση στην επιφάνεια του προϊόντος που προκύπτει από ακατάλληλη χρήση, μη εξουσιοδοτημένες επισκευές, τοποθέτηση μη γνήσιων ανταλλακτικών.

### Ισχύς εγγύησης

Η εγγύηση ισχύει μόνο με την προσκόμιση της χρονολογημένης απόδειξης αγοράς. Η εγγύηση τίθεται σε ισχύ από την ημερομηνία αγοράς.

### Εγγυητής

Silit-Werke GmbH & Co. KG  
Neufraer Str. 6  
D-88499 Riedlingen

### Στοιχεία αναφορικά με τα νομικά δικαιώματα του καταναλωτή

Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα δικαιώματα του καταναλωτή έναντι του πωλητή, τα οποία ισχύουν όταν το προϊόν δεν ήταν ελεύθερο ελαττωμάτων κατά την ημερομηνία μεταβίβασης του κινδύνου (π.χ. μεταγενέστερη εκπλήρωση, ακύρωση σύμβασης, μείωση τιμήματος, αποζημίωση).

Παρέχουμε 10ετή εγγύηση διάθεσης ανταλλακτικών μετά την απόσυρση του προϊόντος.



## 17 | Δηλώσεις συμμόρφωσης Sicomatic®

### 17.1 Δήλωση συμμόρφωσης EK

Silit Werke GmbH & Co.KG  
Postfach 1352  
D-88493 Riedlingen

Η ανωτέρω εταιρεία πιστοποιεί ότι οι χύτρες ταχύτητας με ατμό

**Sicomatic® econtrol**

**Sicomatic® t-plus**

**Sicomatic® classic**

**Biomatic® eco**

**Bio-Fadal®**

συμμορφώνονται με τις ακόλουθες εναρμονισμένες κατευθυντήριες οδηγίες της ΕΕ και πρότυπα:

Οδηγία EK:	97/23/EK
Έλεγχος σχεδιασμού:	Ενότητα Β (Εξέταση τύπου EK)
Έλεγχος παραγωγής:	Ενότητα Α (εσωτερική εξέταση τύπου)
Οργανισμός πιστοποίησης:	TÜV Rheinland LGA Products GmbH Tillystraße 2 D-90431 Nürnberg ID 0000044918
Πρότυπο:	DIN EN 12778 Χύτρες ταχύτητας με ατμό DIN EN 82079-1 Δημιουργία εγχειριδίων χρήσης

Τόπος και ημερομηνία της έκδοσης  
Riedlingen – 18.05.2015

Όνομα, αρμοδιότητα και υπογραφή εξουσιοδοτημένου ατόμου  
Dipl.-Ing. (FH), Josef Paukner  
Διευθυντής



EL

### 17.2 Δηλώσεις συμμόρφωσης για υλικά και αντικείμενα τα οποία έρχονται σε επαφή με τρόφιμα

Αυτές οι δηλώσεις συμμόρφωσης διατίθενται στον ακόλουθο σύνδεσμο:

<http://www.wmf.com/de/rechtliches/konformitaetserklaerungen.html>

# Sadržaj

<b>1   Prednosti vašeg novog Sicomatic® t-plus na jednom mjestu</b>	<b>4 - 5</b>
<b>2   Važne sigurnosne upute</b>	<b>6 - 8</b>
2.1 Namjenska uporaba i sigurno održavanje lonca	6
2.2 Sigurno kuhanje loncem Sicomatic® t-plus	8
<b>3   Prije prve uporabe</b>	<b>9</b>
<b>4   Detalji Sicomatic® t-plus</b>	<b>10</b>
<b>5   5-struka sigurnost Vašeg Sicomatic® t-plus</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6   Prije svakog kuhanja</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7   Kuhanje loncem Sicomatic® t-plus</b>	<b>15 - 22</b>
7.1 Punjenje lonca	15
7.2 Zatvaranje lonca	17
7.3 Uporaba tri fiksno podesiva stupnja kuhanja	17
7.4 Sigurno rukovanje vrućim loncem	18
7.5 Podešavanje stupnja kuhanja, odzračivanje i pretkuhanje	19
7.6 Kuhanje	19
7.7 Isparavanje/hlađenje	20
7.8 Otvaranje lonca Sicomatic® t-plus	21
<b>8   Kuhanje sa Sicomatic® t-plus priborom</b>	<b>23</b>
8.1 Pridržavajte se uputa za kuhanje	23
8.2 Kuhanje u rupičastom umetku (pribor)	23
8.3 Kuhanje u umetku bez rupica (pribor)	23
8.4 Kuhanje na dnu lonca (meso)	23

<b>9</b>	<b>Sterilizacija, ukuhavanje i cijedenje loncem Sicomatic® t-plus</b>	<b>24- 27</b>
9.1	Pridržavajte se uputa za kuhanje	24
9.2	Steriliziranje	24
9.3	Ukuhavanje	25
9.4	Cijedenje	26
<b>10</b>	<b>Njega i čišćenje</b>	<b>27 - 28</b>
10.1	Čišćenje lonca	27
10.2	Čišćenje poklopca i radnog ventila	27
10.3	Čuvanje	28
<b>11</b>	<b>Održavanje</b>	<b>29</b>
<b>12</b>	<b>Jednostavno otklanjanje smetnji</b>	<b>30 - 35</b>
<b>13</b>	<b>Savjeti: Kuhanje loncem Sicomatic® t-plus / Tablice s vremenima kuhanja</b>	<b>36 - 45</b>
13.1	Juhe i variva	36
13.2	Povrće	37
13.3	Meso	39
13.4	Riba	42
13.5	Prilozi, voće i deserti	43
13.6	Kuhanje u jednom loncu preko drugoga / kuhanje čitavog menija	44
13.7	Zamrznuta hrana i cjelovite namirnice	45
<b>14</b>	<b>Pribor Sicomatic® t-plus</b>	<b>46</b>
<b>15</b>	<b>Rezervni dijelovi Sicomatic® t-plus</b>	<b>47</b>
<b>16</b>	<b>Garancija</b>	<b>48</b>
<b>17</b>	<b>Sicomatic® Izjave o sukladnosti</b>	<b>49</b>
17.1	EU izjava o sukladnosti	49
17.2	Izjave o sukladnosti za predmete koji mogu doći u doticaj s hranom	49

# 1 | Prednosti vašeg novog Sicomatic® t-plus na jednom mjestu

## **1. Revolucionarno jednostavno rukovanje**

Sva tehnika u ergonomskoj ručki: Od zatvaranja preko podešavanja stupnja kuhanja do isparavanja. Svim se funkcijama može upravljati jednom rukom - dovoljan je lagani pritisak palca.

## **2. Nenadmašna sigurnost**

Najveća moguća sigurnost zahvaljujući neovisnim sigurnosnim napravama. Nenamjerno otvaranje pod tlakom nije moguće. Toplinski izolirane plastične ručke i tuljci za zaštitu od plamena na ručkama lonaca.

## **3. Jedinstveni 3-struko sigurni sustav ventila koji ne zahtijeva održavanje**

Najmodernija tehnika ventila jamči sigurno i zdravo kuhanje. Para se ispušta polako i ravnomjerno.

## **4. Hermetički sustav**

Transparentni radni ventil zajedno sa zabrtvljenim sustavom prikaza tlaka čini hermetički sustav. Hermetički sustav sprječava nepotrebno ispuštanje pare. Na taj je način potrebno manje vode za kuhanje – što lonac Sicomatic® čini bržim i štedljivijim pri parenju i kuhanju na laganoj vatri. Hermetički zatvorena metoda kuhanja sprječava gubitak aroma i čuva važne vitamine i minerale.

## 5. Tri fiksno podesiva stupnja kuhanja s automatičkom za temperaturu

→ **Stupanj 0 - Kuhanje bez tlaka.** Normalno kuhanje bez tlaka. Za razliku od uobičajenog kuhanja štedi vodu i energiju.

→ **Stupanj I – Lagano kuhanje.** Za parenje i dinstanje hrane s kratkim vremenom kuhanja kao što su riba i povrće. Temperatura se automatski ograničava na oko 109°C (0,4 bara = 40 kPa).

→ **Stupanj II – Brzo kuhanje.** Za kuhanje i pirjanje namirnica s dužim vremenom kuhanja kao što su meso i variva. Temperatura se automatski ograničava na oko 119°C (0,9 bara = 90 kPa).

## 6. Jednostavno čišćenje

Transparentni radni ventil koji ne zahtijeva održavanje u svrhu jednostavnog čišćenja ne treba niti skidati niti rastavlјati. Jednostavno properite i isperite pod tekućom vodom.

## 7. Veliki pregledan prikaz tlaka

## 8. Futurističan - atraktivan dizajn, optimalna ergonometrija i mnoštvo materijala za svaki ukus

- Silargan®: Površina zatvorena bez propuštanja. Ne sadrži nikal. Made in Germany.
- Nehrđajući plemeniti čelik: Prikladno i za indukcijske štednjake.

## 9. Mnogo veličina i izvedbi prilagođenih standardnim veličinama u kuhinji

### Praktični specijalni umetci

Prikladno uz Sicomatic® t-plus dobit ćete različite umetke za najbolje rezultate u kuhanju, npr. rupičasti umetak za ribu ili povrće, umetak bez rupica za odmrzavanje zamrznute hrane, za cijedenje ili ukuhavanje itd. te dodatni pribor.

## 10. Žig za sigurnost provjerenu od strane TÜV-a



## 11. 10-ogodišnje jamstvo isporuke rezervnih dijelova



## 12. Made in Germany

## 2 | Važne sigurnosne upute

Prije uporabe pažljivo pročitajte ove upute. Prepustite Sicomatic® t-plus samo osobama koje su prije uporabe proučile upute za uporabu.

Sačuvajte upute za uporabu za buduću primjenu.

### Legenda simbola



Opasnost

Ovaj simbol upozorava na neposredne opasnosti koje mogu prouzročiti ozbiljne ozljede (npr. od pare i vrućih površina).



Upozorenje

Ovaj simbol upozorava na moguće rizike koji mogu prouzročiti ozbiljne ozljede.



Warnung

Nepridržavanje uputa može dovesti do smetnji prilikom uporabe vašeg lonca Sicomatic® t-plus.



Reference u ovim uputama za rad označene su ovim simbolom ili *kurzivom*.



Savjet vam pruža dragocjene napomene za besprijekornu uporabu vašeg lonca Sicomatic® t-plus.

### 2.1 Koristite se loncem sukladno njegovoj namjeni i čuvajte ga



Opasnost

#### Namjenska uporaba

- Koristite se loncem Sicomatic® t-plus samo u skladu s njegovom namjenom za kuhanje namirnica.
- Lonac Sicomatic® t-plus nikada nemojte stavljati u vruću peč.
- Nemojte nikada fritirati namirnice s uljem pod tlakom.
- Koristite se loncem Sicomatic® t-plus samo za sterilizaciju u domaćinstvu. Sicomatic® t-plus nikada nemojte upotrebljavati za sterilizaciju u medicinske svrhe. Sicomatic® t-plus nije prikladan za potrebnu temperaturu prilikom sterilizacije u medicinske svrhe.
- Koristite se loncem Sicomatic® t-plus samo na prikladnim pločama za kuhanje čije su vrste zagrijavanja navedene u uputama za uporabu.

#### Nehrđajući plemeniti čelik



Glass ceramic



Electro



Gas



Induction

#### Silargan®



Glass ceramic



Electro



Gas



Induction

→ Nikada nemojte zagrijavati lonac na najjačem stupnju dok je prazan ili bez nadzora. Pridržavajte se uputa za uporabu proizvođača.

Na taj ćete način osigurati da se posuđe zaštiti od pre-grijavanja, posebice kod indukcijskih ploča.



Opasnost

### **Sigurnosne naprave sprječavaju opasne situacije.**

→ Nemojte vršiti izmjene i preinake na loncu i njegovim sigurnosnim napravama.

→ Koristite poklopac lonca Sicomatic® t-plus samo s odgovarajućim donjim dijelom lonca Sicomatic® t-plus.

→ Nikada ne kombinirajte dijelove lonca Sicomatic® t-plus s dijelovima drugih proizvođača.



Opasnost

### **Očuvajte sigurnost**

→ Kontrolirajte ventile prije svake uporabe na začepljenja.

→ Po potrebi očistite ventile prije korištenja loncem Sicomatic® t-plus.

→ Pridržavajte se naših uputa za čišćenje i njegu.

→ Ne koristite lonac Sicomatic® t-plus ako su lonac Sicomatic® t-plus ili njegovi dijelovi oštećeni ili deformirani, odnosno njihova funkcija ne odgovara opisu u uputama za uporabu.

→ U slučaju popravaka obratite se specijaliziranom trgovcu.

→ Pritegnite ručke lonca odvijačem ako su se vijci otpustili.

→ Zamijenite ručke koje su napukle ili ne dosjedaju ispravno.

→ Koristite se samo originalnim rezervnim dijelovima za lonac Sicomatic® t-plus.

→ Predajte lonac Sicomatic® t-plus najmanje svakih 10 godina autoriziranom servisu na pregled.

## 2.2 Sigurno kuhanje loncem Sicomatic® t-plus



Opasnost

**U loncu nastaje povećani tlak tijekom kuhanja.**

→ Provjerite je li lonac sigurno zatvoren.



Opasnost

**Vanjske površine lonca zagrijavaju se do 130 °C.**

→ Koristite se prikladnom zaštitom za ruke.

→ Tijekom zagrijavanja nikada nemojte dodirivati vruće vanjske površine lonca.

→ Pomičite ili nosite vrući lonac isključivo putem ručki i čvrsto ga držite.

→ Lonac Sicomatic® t-plus oprezno pomičite kad je pod tlakom.

→ Nemojte dodirivati druge osobe vrućim loncem.

→ Odložite vrući lonac Sicomatic® t-plus samo na površine otporne na toplinu (nikada na plastiku i sl.).

→ Otvarajte i zatvarajte lonac Sicomatic® t-plus isključivo pomoću ručki.

→ Lonac Sicomatic® t-plus tijekom uporabe nikada ne ostavljate bez nadzora.

→ Držite djecu tijekom uporabe podalje od lonca Sicomatic® t-plus.



Opasnost

**Na poklopcu izlazi vruća para.**

→ Nikada nemojte stavljati ruku u paru.

→ Držite ruke, glavu i tijelo uvijek izvan područja opasnosti iznad sredine poklopcu i sigurnosnog proreza na rubu poklopcu.



Opasnost

**Nikada nemojte prepuniti lonac.**

Ako prepunite lonac, vruća hrana može izlaziti kroz radni ventil.

→ Stoga lonac puniti maksimalno do 2/3 nazivnog volumena.

→ Napunite lonac do polovice nazivnog volumena ako kuhate hranu koja jako pjenu kao što su juhe, mahunarke, temeljci, variva, iznutrice i tjestenina.



Opasnost

**Nemojte lonac otvarati silom.**

Lonac se može lako otvoriti samo kad nije pod tlakom.

→ Nemojte mijenjati sigurnosne naprave.



Opasnost

**Vruća hrana može stvoriti mjehuriće i prilikom otvaranja lonca eksplodirati i kada je već ispuštena para iz lonca.**

→ Stoga lonac prije otvaranja lagano protresite.

Na taj ćete način spriječiti opekline i oparine zbog vrućeg sadržaja lonca koji štrca iz lonca.



Opasnost

**Nemojte bosti vruće meso kuhano s kožom (npr. jezik od vola).**

→ Ostavite meso prvo da se ohladi.

Na taj će se način smanjiti pritisak na napuhanu kožu i spriječit ćete opekline zbog vruće tekućine koja izlazi iz nje.



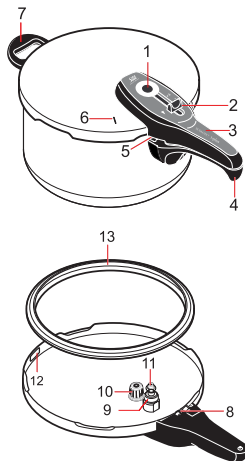
## 3 | Prije prve uporabe

- Uklonite sve naljepnice i privjeske.
- Napunite lonac do 2/3 vodom i dodajte 2 - 3 jušne žlice octa.
- Kuhajte lonac bez poklopac oko 5 - 10 minuta s vodom i octom.
- Nakon toga temeljito ručno isperite sve dijelove.
- Nakon čišćenja dobro osušite lonac.



Kod indukcijskih ploča može se čuti zvuk. On je tehnički uvjetovan i ne ukazuje na oštećenje vaše ploče ili lonca Sicomatic® t-plus.

## 4 | Detalji lonca Sicomatic® t-plus



### 1. Pokazivač tlaka

pregledan, velik, s integriranom blokadom pri preostalom tlaku.

### 2. Klizni regulator/jednoručni regulator kuhanja

vrlo velik i praktičan za jednostavno podešavanje stupnja kuhanja i lako otvaranje lonca.

### 3. Ručka poklopca

s kliznim regulatorom i indikatorom tlaka.

### 4. Ručka lonca

praktična sigurnosna ručka s tuljcem za zaštitu od plamena ergonomski je oblikovana i sprječava slučajno klizanje iz ruke.

### 5. Oznaka na ručki

za točno postavljanje poklopca.

### 6. Oznaka na poklopcu

za točno postavljanje poklopca.

### 7. Bočna ručka lonca

s tuljcem za zaštitu od plamena i otvorom za sigurno rukovanje.

### 8. Sigurnosni klin s oprugom

crveni sigurnosni klin prečeka nastanak tlaka kada ručke ne stoje točno jedna preko druge.

### 9. Poklopac za očuvanje aroma

za pokazivač tlaka sa zaštitom od gubitka aroma.

### 10. Transparentan radni ventil

regulira tlak prema postavkama stupnja kuhanja.

### 11. Osigurač od pretlaka

s integriranom automatikom za kuhanje i vakuumskom blokadom.

### 12. Sigurnosni prerez

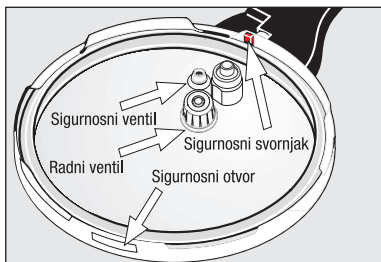
„izlaz u nuždi“ na rubu poklopca - služi kao dodatna zaštitna naprava.

### 13. Gumeni prsten

za brtvljenje lonca i poklopca.

## 5 | 5-erostruka sigurnost lonca Sicomatic® t-plus

Sicomatic® t-plus kojeg ste kupili tehnički je usavršeni proizvod. Izrađen je na temelju više desetljeća iskustva u proizvodnji i izradi ekspresnih lonaca.



### 1. Transparentan radni ventil

Ako se prekorači tlak predviđen za odabrani stupanj kuhanja, radni se ventil otvara i s prednje strane otvora ručke poklopca izlazi višak pare. Previsok se tlak dakle automatski smanjuje. Pazite da se iz funkcionalnih i sigurnosnih razloga koristi isključivo transparentni radni ventil s oznakom Sicomatic® H09F.

### 2. Osigurač od pretlaka s integriranom automatikom pretkuhanja

**a) Funkcija automatskog pretkuhanja** Ventil se može pomicati kada lonac nije pod tlakom. Nakon pretkuhanja zatvoreng lonca Sicomatic® t-plus stoga se automatski ispušta prekomjerni kisik štetan za namirnice (automatsko odzračivanje).

### b) Funkcija osiguranja od pretlaka

Osigurač od pretlaka u normalnom se radu ne aktivira. Aktivira se samo ako dođe do ispada transparentnog radnog ventila ili ako tlak naraste dalje. Nakon toga se ispušta veća količinu pare iz otvora za ispuštanje ručke poklopca.

### 3. Sigurnosni prorez

Samo ako transparentni radni ventil i osigurač od pretlaka prestanu raditi, takozvani „izlaz u nuždi“ na rubu poklopca služi kao dodatna sigurnosna naprava. Ako nastane previsok tlak, gumeni prsten gura se u sigurnosni utor toliko daleko prema vani da para može izaći.

### 4. Blokada preostalog tlaka

Već pri niskom tlaku podiže se blokada preostalog tlaka integrirana u pokazivaču tlaka. Pokazivač tlaka postaje vidljiv. Tek nakon što pokazivač tlaka uđe u potpunosti u ručku poklopca, lonac se može deblokirati i otvoriti. Na taj se način sprječava nenamjerno otvaranje pod tlakom.

### 5. Blokada zatvaranja

Ako ručke ne stoje ispravno jedna ponad druge, poklopac se ne može zaključati. Na taj način ne može nastati tlak. Dodatno crveni sigurnosni klin u ručki poklopca sprječava da u loncu s neispravno zatvorenim poklopcem nastane tlak i razvije se para.

## 6 | Prije svakog kuhanja

Lonac Sicomatic® t-plus ispunjava zahtjeve EU direktive 97/23/EZ. Zakonski propisane sigurnosne naprave djelomično se značajno nadmašuju.

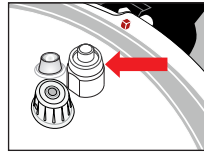


Upozoreenje

**Provjerite sigurnosne naprave prije korištenja lonca Sicomatic® t-plus.**

Na taj ćete način spriječiti opasne situacije prilikom uporabe.

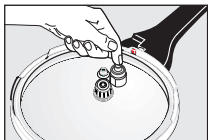
### Provjera poklopca za očuvanje aroma



Oštećenjem, odnosno pogrešnim dosjedom poklopca za očuvanje aroma može doći do istjecanja pare i isparavanja u mahovima. Na taj se način može oštetiti ručka poklopca.

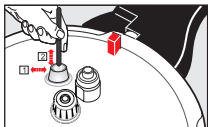
- Provjerite dosjeda li poklopac za očuvanje aroma ispravno (vidi sliku).
- Provjerite poklopac za očuvanje aroma na oštećenja (pukotine, rupe, deformacije, promjena boje).
- Ako je poklopac za očuvanje aroma oštećen, nemojte se koristiti loncem.
- Koristite se samo originalnim rezervnim dijelovima za lonac Sicomatic® t-plus.

### Provjera pokazivača tlaka



- Pritiskom prstom na poklopac za očuvanje aroma provjerite pomiče li se pokazivač tlaka.
- Pritom istovremeno klizni regulator gurnite nazad u položaj "ÖFFNEN" (OTVARANJE)

### Provjera osigurača od pretlaka

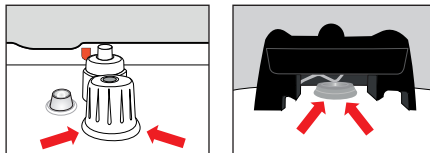


Onečišćen ili ulijepljen osigurač od pretlaka može prouzročiti iznenađan izlazak pare.

Pri korištenju na plinskim pločama para koja izlazi može prouzročiti gašenje plinskog plamena te nekontrolirani izlazak plina na mjestu kuhanja.

- Provjerite može li se osigurač od pretlaka (1) slobodno pomicati.
  - Provjerite laganim pritiskom, primjerice drvenim štapićem, može li se kuglica pomicati (2).
- Na taj ćete način izbjeći neželjeno istjecanje pare.

### Kontrola radnog ventila



Onečišćeni ili zalijepljeni radni ventil može aktivirati osigurač od pretlaka.

- Provjerite stanje radnog ventila na onečišćenja i ispravan položaj.

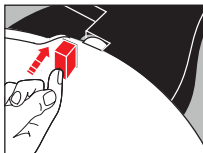
Rubovi radnog ventila moraju na donjoj i gornjoj strani poklopca ravnomjerno nasjedati cijelim obodom (vidi sliku).

- Po potrebi očistite radni ventil.

Na taj ćete način spriječiti iznenadni i povećani izlazak pare iz otvora za ispuštanje na ručki poklopca.

HR

### Provjerite sigurnosni klin



Crveni sigurnosni klin sprječava nastanak tlaka u loncu kada ručke ne stoje točno jedna preko druge.

- Provjerite lakoću hoda sigurnosnog klina.
- U tu svrhu lagano pritisnite sigurnosni klin.

### **Kontrola gumenog prstena**

- Provjerite gumeni prsten na oštećenja. Puknuće gumenog prstena može prouzročiti isparavanje na mahove i time izlazak vruće pare.
  - Zamijenite gumeni prsten kada je tvrd (smeđa boja), porozan ili oštećen.
  - Zamijenite gumeni prsten nakon oko 400 kuhanja, no najkasnije nakon 2 godine.
  - Koristite se samo originalnim rezervnim dijelovima za lonac Sicomatic® t-plus.
- Na gumenom prstenu obavezno se mora nalaziti oznaka „Sicomatic®“.
- Provjerite dosjeda li gumeni prsten na rub poklopca. Na taj ćete način očuvati sigurnost lonca.

### **Kontrola ručki**

- Kontrolirajte ručke na oštećenja.
- Zamijenite oštećene ručke prije uporabe.
- Koristite se samo originalnim rezervnim dijelovima za lonac Sicomatic® t-plus.
- Kontrolirajte jesu li ručke zategnute na loncu.
- Prema osjećaju dotegnite vijke za pričvršćivanje ručki. Na taj ćete način spriječiti pucanje ručke ili skidanje ručke i oštećenje ili deformaciju lonca prilikom pada.

## 7 | Kuhanje priborom lonca Sicomatic® t-plus



### Očuvanje posuđa za kuhanje i štednjaka

- Nemojte udarati kuhinjskim pomagalima o rub za izlivanje.
- Na taj ćete način spriječiti oštećenje ruba za izlivanje.
- Dodajte sol samo u već kipuću vodu i promiješajte vodu nakon dodavanja.
- Na taj ćete način spriječiti da sol nagriza dno lonca.
- Nikada nemojte povlačiti ili gurati lonac preko staklokeramičke ploče.
- Na taj ćete način spriječiti grebanje mjesta kuhanja uzrokovano ostacima prljavštine između dna posuđa za kuhanje i staklokeramičke ploče.



### Kod uporabe na plinskoj ploči:

- Nikada nemojte uključivati plamen veći od dna lonca.
- Na taj ćete način osigurati da se ne oštete ručke i brtve.

## 7.1 Punjenje lonca



Opasnost

### Pridržavajte se maksimalnog volumena punjenja i nikada nemojte prepuniti lonac.

- Kod prepunjenja lonca, voda, namirnice ili vruća hrana mogu izlaziti iz radnog ventila.
- Na plinskim pločama to može prouzročiti gašenje plinskog plamena te nekontrolirani izlazak plina na mjestu kuhanja.
- Stoga lonac puniti maksimalno do 2/3 nazivnog volumena.
- Napunite lonac do polovice nazivnog volumena ako kuhate hranu koja jako pjeni kao što su juhe, mahunarke, temeljci, variva, iznutrice i tjestenina.
- Na taj ćete se način zaštititi od opekline i oparina.



Upozorenje

### Spriječite štete nastale niskim volumenom punjenja.

- Prenizak volumen punjenja može prouzročiti pregrijavanje lonca i time oštećenje posuđa za kuhanje te ploče.
- Uvijek nalijte dovoljno tekućine za stvaranje pare.
- Pripazite prije svega kod guste hrane na dovoljnu količinu tekućine.
- Na taj ćete način osigurati da lonac ne „kuha na suho“ te ćete spriječiti oštećenja lonca ili ploče.

HR

## Propisani volumeni punjenja:

Sicomatic® veličina (nazivni volumen)	Minimalna količina punjenja za proizvodnju pare	Maksimalna količina punjenja (2/3 nazivnog volumena*)	Maks. količina punjenja za namirnice koje se jako pjene i bubre (1/2 nazivnog volumena*)
2,5 l	1/8 l Voda	1,7 l	1,3 l
3,0 l	1/4 l Voda	2,0 l	1,5 l
4,5 l	1/4 l Voda	3,0 l	2,3 l
6,5 l	3/8 l Voda	4,3 l	3,3 l

\* vidi skalu s unutarnje strane lonca

- Dodajte potrebnu količinu tekućine u lonac.
- U tu se svrhu koristite vodom, temeljcem, umakom i sl.
- Napunite hranu izravno u lonac ili umetnite umetak s hranom.
- Odaberite zonu kuhanja prikladnu za lonac.

Ovisno o receptu umetnuta hrana prvo se zagrijava te se nakon toga dodaje voda prije zatvaranja lonca.



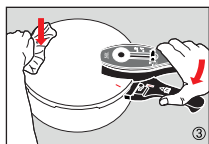
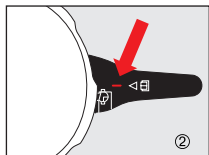
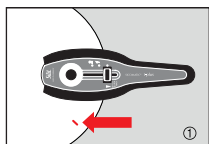
Opasnost

### Skidanje pjene / miješanje prilikom pretkuhanja

- Pretkuhajte hranu koja jako pjenu, bubre ili je gusta (npr. plodovi mahunarki, kuhano meso) u otvorenom loncu.
  - Po potrebi skinite pjenu prilikom pretkuhanja.
  - Promiješajte sadržaj lonca.
- Na taj ćete način osigurati da kroz radni ventil ne može izlaziti pjena. Tako ćete spriječiti opekline i oparina. Tek nakon toga smijete zatvoriti poklopac.



## 7.2 Zatvaranje lonca



→ Prebrišite rub lonca i gumeni prsten prije zatvaranja. Na taj ćete na način osigurati da nema čestica koje bi mogle spriječiti brtvljenje.

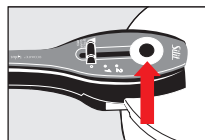
→ Postavite poklopac tako da oznaka na poklopcu sl. ① i na loncu sl. ② budu poravnate.

→ Povucite ručku na poklopcu ulijevo dok ne bude točno iznad ručke lonca sl. ③.

→ Blokada će ulegnuti uz glasan "klik".

## 7.3 Uporaba tri fiksno podesiva stupnja kuhanja

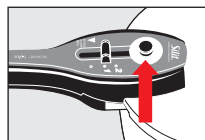
### Stupanj kuhanja 0 (kuhanje bez tlaka)



Svoj lonac Sicomatic® t-plus možete upotrijebiti i kao uobičajeni lonac za kuhanje. Bez tlaka kuha se tako da se štedi voda i energija. Čim izlazi lagana para, potrebno je smanjiti dovod energije. Previsok izlazak pare odnosno lagani porast pokazivača tlaka znak je previsokog dovoda energije.

HR

### Stupanj kuhanja 1 (oko 109°C / 1. bijeli prsten)

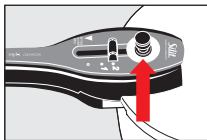


Ovim se stupnjem koristi za parenje i dinstanje osjetljivih namirnica s kratkim vremenom kuhanja. Pri tome je namirnica, npr. povrće ili riba, postavljena u umecima i nije u doticaju s vodom.

Vidljiv je 1. bijeli prsten pokazivača tlaka.

Čim izlazi lagana para, počinje navedeno vrijeme kuhanja. Položaj pokazivača tlaka prilikom puhanja reguliranjem dovoda energije ploče potrebno je držati tako da ne izlazi para, odnosno da izlazi vrlo malo pare.

## Stupanj kuhanja 2 (oko 119°C / 2. bijeli prsten)



Ovim se stupnjem koristi za kuhanje i pirjanje primjerice mesa, juha ili variva te za sterilizaciju, ukuhavanje i cijedenje.

Vidljiv je 2. bijeli prsten pokazivača tlaka.

Čim izlazi lagana para, počinje navedeno vrijeme kuhanja. Položaj pokazivača tlaka prilikom puhanja reguliranjem dovoda energije ploče potrebno je držati tako da ne izlazi para, odnosno da izlazi vrlo malo pare.

## 7.4 Sigurno rukovanje vrućim loncem



Opasnost **Na poklopcu izlazi vruća para.**

- Nikada nemojte stavljati ruku u paru.
- Držite ruke, glavu i tijelo uvijek izvan područja opasnosti iznad sredine poklopca i sigurnosnog proreza na rubu poklopca.



Opasnost **Vanjske površine lonca zagrijavaju se do 130 °C.**

- Koristite se prikladnom zaštitom za ruke.
- Tijekom zagrijavanja nikada nemojte dodirivati vruće vanjske površine lonca.
- Pomičite ili nosite vrući lonac isključivo putem ručki i čvrsto ga držite.
- Oprezno pomičite lonac Sicomatic® t-plus.
- Nemojte dodirivati druge osobe vrućim loncem.
- Odložite vrući lonac Sicomatic® t-plus samo na površine otporne na toplinu (nikada na plastiku i sl.).
- Otvarajte i zatvarajte lonac Sicomatic® t-plus isključivo pomoću ručki.
- Lonac Sicomatic® t-plus tijekom uporabe nikada ne ostavljate bez nadzora.
- Držite djecu tijekom uporabe podalje od lonca Sicomatic® t-plus.

## 7.5 Podešavanje stupnja kuhanja, odzračivanje i pretkuhanje

→ Podesite stupanj kuhanja 0, stupanj kuhanja 1 ili stupanj kuhanja 2 pomoću kliznog regulatora.

→ Pretkuhajte s visokim dovodom energije.

Odzračivanje vrši se automatski s pomoću integrirane automatike za pretkuhanja, tako da kod pretkuhanja nije potrebno ručno odzračivanje. Ako prolazi dovoljno pare kroz osigurač od pretlaka, automatika za pretkuhanje automatski se zatvara. Pokazivač tlaka počinje se penjati.

## 7.6 Kuhanje

Već pri niskom tlaku podiže se pokazivač tlaka. Stvaran radni tlak odnosno radna temperatura i time početak kuhanja, postignuti su kad pri podešenom stupnju kuhanja lagano izlazi para.

→ Držite taj položaj do kraja kuhanja.

→ U tu svrhu podesite dovod energije na ploči.

Ako lonac Sicomatic® t-plus primi previše energije, zvuk koji se lagano pojačava označava ispuštanje pare kroz otvor za ispuštanje na ručki poklopca (u sredini poklopca).

→ Smanjite dovod energije.

Položaj pokazivača tlaka prilikom puhanja reguliranjem dovoda energije ploče potrebno je držati tako da ne izlazi para, odnosno da izlazi vrlo malo pare.

Na taj ćete način spriječiti nepotrebni gubitak energije i opasnost od „kuhanja na suho“.

## 7.7 Isparavanje/hlađenje

Prije otvaranja lonca Sicomatic® t-plus potrebno je smanjiti tlak u loncu.

→ Stoga isključite dovod energije.

→ Uklonite lonac iz zone kuhanja.

Za smanjenje tlaka imate sljedeće tri mogućnosti:

### a) Brzo isparavanje



**Opasnost Na poklopcu izlazi vruća para.**

→ Nikada nemojte stavljati ruku u paru.

→ Držite ruke, glavu i tijelo uvijek izvan područja opasnosti iznad sredine poklopca i sigurnosnog proreza na rubu poklopca.

→ Pripazite na to posebice pri brzom isparavanju pomoću kliznog regulatora.



Opasnost

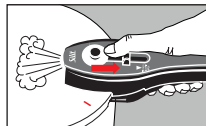
**Pri kuhanju juha, plodova mahunarki, variva, temeljaca, iznutrica i tjestenine povećava se volumen u loncu stvaranjem pjene.**

→ Nikada nemojte brzo isparavati lonac ako kuhati hranu koja stvara pjenu ili je gusta.

Takva bi hrana pri brzom isparavanju mogla izlaziti kroz ventil za ispuštanje.

→ Ostavite lonac da se ohladi.

Tako ćete spriječiti opekline i oparine.



→ Lagano povucite klizni regulator unazad sve dok para više ne izlazi.

→ Pričekajte da se pokazivač tlaka sam vrati u ručku poklopca.

### b) Samostalno hlađenje

→ Pričekajte da se pokazivač tlaka sam vrati u ručku poklopca.



Ovaj je postupak prikladan kod hrane koja pjeni ili je gusta. Smanjite vrijeme kuhanja za takvu hranu jer će prilikom sporog hlađenja još malo kuhati.

### c) Hlađenje vodom

→ Držite lonac toliko dugo pod mlazom hladne vode dok se osigurač tlaka ne vrati u ručku poklopca.

→ Nemojte usmjeriti vodu izravno na ručku poklopca.

Na taj ćete način osigurati da voda ne može ući kroz ventile u ručku poklopca u lonac.



Kod ovog postupka stvara se kondenzirana voda u loncu.

Ta voda kapa na hranu i može utjecati na boju i aromu namirnica.

Stoga se koristite ovim načinom samo u izvanrednim situacijama.

## 7.8 Otvaranje lonca Sicomatic® t-plus



Opasnost

**Vruća hrana može stvoriti mjehuriće i prilikom otvaranja lonca eksplodirati i kada je već ispuštena para iz lonca.**

→ Stoga lonac prije otvaranja lagano protresite.

Na taj ćete način spriječiti opekline i oparine zbog vrućeg sadržaja lonca koji štrca iz lonca.



Opasnost

**Nemojte lonac otvarati silom.**

Lonac se može lako otvoriti kad nije pod tlakom.

→ Nemojte mijenjati sigurnosne naprave.

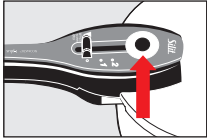


Opasnost

**Nemojte bosti vruće meso kuhano s kožom (npr. jezik od vola).**

→ Ostavite meso prvo da se ohladi.

Na taj će se način smanjiti pritisak na napuhanu kožu i spriječit ćete opekline zbog vruće tekućine koja izlazi iz nje.



- Provjerite je li se pokazivač tlaka vratio u potpunosti u ručku poklopca.
- Klizni regulator polako gurnite u položaj "ÖFFNEN" (OTVARANJE).
- Lagano protresite lonac.
- Pomaknite ručku poklopca udesno, sve dok oznake na poklopcu i oznaka na loncu ne budu točno jedna ispod druge.
- Skinite poklopac tako da para izlazi u suprotnom smjeru od vašeg tijela.



Ako je lonac još uvijek pod tlakom, vraćanjem kliznog regulatora u položaj "ÖFFNEN" (OTVARANJE) aktivira se blokada preostalog tlaka. Ona sprječava otvaranje pod tlakom.

- U tom slučaju klizni regulator još jednom kratko pomaknite u smjeru pokazivača tlaka i ponovno nazad. Na taj se način ispušta preostali tlak i prekida blokada preostalog tlaka. Zatim možete otvoriti lonac kako je opisano.

## 8 | Kuhanje priborom lonca Sicomatic® t-plus

Lonac Sicomatic® t-plus posebno je pogodan za pripremu dječje hrane.

### 8.1 Pridržavajte se uputa za kuhanje



Pridržavajte se i pri kuhanju priborom uputa u poglavlju 7.

Obavezno se pridržavajte i sigurnosnih napomena u poglavlju 2 i poglavlju 7.



**Uvijek nalijte dovoljno tekućine za stvaranje pare.**

Na taj ćete način spriječiti „kuhanje na suho“ lonca. Na taj ćete način spriječiti oštećenja lonca ili zone kuhanja.

→ Pridržavajte se propisanih volumena punjenja:  
vidi tablicu pod točkom 7.1

### 8.2 Kuhanje u rupičastom umetku (pribor)

- Povrće
- Riba
- Ukuhavanje
- Cijedenje
- Osjetljive namirnice

#### **Kuhanje povrća:**

→ Za kuhanje povrća dodajte potrebnu minimalnu količinu tekućine izravno u lonac.

Na taj ćete način spriječiti da se stvori para i lonac „kuha na suho“.

→ Po želji dodajte razne trave, začine i sl. za miris.

→ Umetnite rupičasti umetak s očišćenim povrćem u lonac.

Umetak sprječava doticaj povrća s vodom i tako se povrće pari.

→ Sada napunite lonac maks. do 2/3 volumena.

Na taj ćete način osigurati da ostaje dovoljno razmaka do poklopca, pokazivača taka i ventila.

### 8.3 Kuhanje u umetku bez rupica (pribor)

- Zamrznute namirnice
  - Prilozi, npr. riža
  - Cijedenje (kao posuda za prihvat tekućine)
- Vidi *Kuhanje u rupičastom umetku pod točkom 8.2.*

### 8.4 Kuhanje na dnu lonca (meso)



→ Zagrijte ulje/masnoću u otvorenom loncu Sicomatic® t-plus.

→ Propržite meso sa svih strana.

→ Dolijte (ovisno i receptu) vodu.



Razrežite veće komade mesa.

Na taj ćete način skratiti vrijeme kuhanja.

# 9 | Sterilizacija, ukuhavanje i cijedenje loncem Sicomatic® t-plus

## 9.1 Pridržavajte se uputa za kuhanje



Pridržavajte se i pri sterilizaciji, ukuhavanju i cijedenju uputa u *poglavlju 7*.

Obavezno se pridržavajte i sigurnosnih napomena u *poglavlju 2* i *poglavlju 7*.



Upozorenje

**Uvijek nalijte dovoljno tekućine za stvaranje pare.**

Na taj ćete način spriječiti „kuhanje na suho“ lonca. Na taj ćete način spriječiti oštećenja lonca ili mjesta kuhanja.

→ Pridržavajte se propisanih volumena punjenja: vidi tablicu pod točkom 7.1



Upozorenje

**Ostavljanje lonca da se polako hladi**

→ Nakon sterilizacije, ukuhavanja ili cijedenja lonac Sicomatic® t-plus nikada nemojte brzo isparavati.

→ Nikada nemojte hladiti lonac vodom.

Stakleni predmeti zbog jake razlike u temperaturi mogu napuknuti.

→ Isključite dovod energije.

→ Maknite lonac sa zone kuhanja i ostavite ga da se lagano ohladi.

→ Prije otvaranja lonca pričekajte da se pokazivač tlaka vrati u potpunosti u dugačku ručku poklopca.

Na taj ćete se način zaštititi od posjekotina uzrokovanih napuklim staklom.

## 9.2 Steriliziranje



Opasnost

**Namjenska uporaba**

→ Koristite se loncem Sicomatic® t-plus samo za sterilizaciju u domaćinstvu. Sicomatic® t-plus nemojte upotrebljavati za sterilizaciju u medicinske svrhe. Sicomatic® t-plus nije prikladan za potrebnu temperaturu prilikom sterilizacije u medicinske svrhe.



**Pripazite da su dijelovi koje želite sterilizirati otporni na temperaturu od do 120 °C.**

Lonac Sicomatic® t-plus prikladan je kao povoljan i idealan uređaj za sterilizaciju u domaćinstvu, jer nastaju samo troškovi energije.

**Mogućnosti primjene:**

- Sterilizacija boca za bebe, gumenih duda i plastičnih zatvarača
- Sterilizacija hrane za bebe u staklenkama s navojnim čepom
- Sterilizacija staklenki za ukuhavanje (vidi i *sljedeću točku 9.3 „Ukuhavanje“*)

→ Očistite bočice, gumene dude i plastične zatvarače od ostataka mlijeka i kaše.

→ Stavite dijelove s otvorom prema dolje u rupičasti umetak.

→ Rasporedite dijelove tako da para što bolje struja oko njih.



- Ulijte minimalnu količinu vode za stvaranje pare u lonac.
- Umetnite rupičasti umetak u lonac.
- Zatvorite lonac i kliznim regulatorom podesite stupanj kuhanja 2.
- Pretkuhajte s visokim dovodom energije.

Sterilizacija počinje tek kada je vidljiv 2. bijeli prsten na pokazivaču tlaka.

Sterilizacija traje oko 20 minuta.



#### Ispravna i efikasna sterilizacija

- Pripazite da tijekom čitavog postupka sterilizacije bude vidljiv 2. bijeli prsten.
- Obavezno se pridržavajte vremena sterilizacije.
- Nakon sterilizacije ostavite lonac da se ohladi.
- Pričekajte da se pokazivač tlaka sam vrati u ručku poklopca.
- Tek tada otvorite poklopac.

## 9.3 Ukuhavanje



Upozorenje

### Staklenke za ukuhavanje

**nikada nemojte prekomjerno napuniti**

Sadržaj staklenke se širi tijekom ukuhavanja.

Ako ste stavili previše sadržaja u zatvorenu staklenku za ukuhavanje, ona može puknuti.

→ Stoga puniti staklenke za ukuhavanje maksimalno do jednog prsta ispod ruba.

Na taj ćete se način zaštititi od posjekotina uzrokovanih napuklim staklom.

- Sterilizirajte staklenke za ukuhavanje prije ukuhavanja kako je opisano u točki 9.2.
- Napunite staklenke za ukuhavanje.
- Zatvorite staklenke prema propisima proizvođača.
- Ulijte minimalnu količinu vode za stvaranje pare u lonac.
- Umetnite staklenke na sito za dno ili rupičasti umetak.
- Zatvorite lonac i kliznim regulatorom podesite željeni stupanj kuhanja.
- Pretkuhajte s visokim dovodom energije.
- Obratite pozornost na sljedeću tablicu prilikom odabira stupnja kuhanja.

Vremena ukuhavanja(okvirne vrijednosti):

Ukuhavanje	Stupanj kuhanja	Vrijeme ukuhavanja u min
Bobice	1	5 – 8
Pekmez i džem	1	1 – 2
Voće sa sjemenkama	1	10
Voće s košticom	1	8 – 10
Ukiseljeno povrće	1	7 - 10
Povrće	2	20 - 25
Meso	2	25

- Ostavite lonac nakon ukuhavanja da se lagano ohladi.
- Pričekajte da se pokazivač tlaka sam vrati u ručku poklopcu.
- Tek tada otvorite poklopac.

## 9.4 Cijeđenje



Upozorenje

**Odaberite pravu veličinu lonca i nikada nemojte prepuniti lonac**

Za cijeđenje umetću se dva umetka u lonac.

Stoga se za cijeđenje može koristiti loncem Sicomatic® t-plus tek od volumena 4,5 l.

Ako prepunite lonac, hrana može izlaziti kroz radni ventil.

→ Napunite gornji rupičasti umetak maksimalno do njegova gornjeg ruba.

Na taj ćete se način zaštititi od opeklina i oparina.

→ Ulijte minimalnu količinu vode za stvaranje pare u lonac.

→ Umetnite pripremljeno voće (po potrebi zaslađeno ili zgnječeno) u rupičasti umetak.

→ Prvo umetnite umetak bez rupica u lonac, a zatim na njega rupičasti umetak s voćem.

→ Zatvorite lonac i kliznim regulatorom podesite stupanj kuhanja 2.

→ Pretkuhajte s visokim dovodom energije.

→ Obratite pozornost na sljedeću tablicu prilikom odabira stupnja kuhanja.

## 10 | Njega i čišćenje

**Vremena cijedenja** (okvirne vrijednosti):

Cijedenje	Stupanj kuhanja	Vrijeme cijedenja u min.
Bobice	2	12
Voće s košticom i rabarbara	2	18
Voće sa sjemenkama	2	25
Grožđe	2	25
Rajčice i krastavci	2	18
Mrkve	2	25
Cikle	2	25 - 35

- Ostavite lonac da se polako ohladi.
- Pričekajte da se pokazivač tlaka sam vrati u ručku poklopca.
- Tek tada otvorite poklopac.
- Polako izvadite vruće umetke.
- Ulijte vrući sok u oprane i zagrijane boce.
- Zatvorite boce čistim čepovima.

### 10.1 Čišćenje lonca

- Koristite se za čišćenje samo vrućom vodom i komercijalnim sredstvom za pranje.
  - Namočite dijelove sa zalijepljenim ostacima hrane.
  - Nemojte se koristiti abrazivnim sredstvima za čišćenje, čeličnom vunom ili grubom stranom spužvice.
  - Ako na loncu ima ostataka hrane koji su se čvrsto zalijepili, iskuhajte lonac s malo vode i sredstvom za njegu u obliku praha proizvođača Silit.
  - Uklonite tvrdokorne mrlje tekućim sredstvom za njegu proizvođača Silit.
  - Donji dio lonca i umetke možete oprati i u perilici posuda.
- To može prouzrokovati obojenje plastičnih ručki ili sloja Silargan®. No to ne utječe na funkciju lonca. Stoga preporučujemo ručno čišćenje.
- Nakon čišćenja dobro osušite lonac.

HR

### 10.2 Čišćenje poklopca i radnog ventila



Opasnost

**U svrhu čišćenja nikada nemojte rastavljati ručku poklopca**

Nikada sami ne rastavljajte ručku poklopca, čak ni u svrhu intenzivnog čišćenja.

- Ručku poklopca smije demontirati i montirati isključivo Silit stručni predstavnik.



### **Poklopac perite isključivo ručno**

Visoke temperature i kemikalije koje se koriste prilikom pranja u perilici posuđa oštećuju brtve ventila.

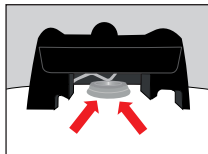
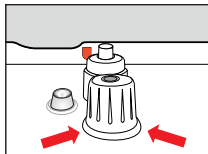
- Poklopac stoga uvijek perite ručno
- Izvadite gumeni prsten.
- Očistite gumeni prsten pod mlazom tople vode ili u vodi za ispiranje.
- Poklopac uvijek perite ručno.
- Otvor ventila i otvor za ispuštanje pare isperite pod tekućom vrućom vodom.
- Na taj ćete način osigurati da se ne oštete brtve.

### **Čišćenje radnog ventila kod jakog onečišćenja**

Ako hrana izlazi iz radnog ventila, ostaci hrane ostaju zalijepljeni na radnom ventilu. To dovodi do onečišćenja i lijepljenja. U tom je slučaju potrebno temeljito očistiti radni ventil.

U tu svrhu potrebno je izvaditi radni ventil.

### **Vađenje radnog ventila**



- Bočno pritisnite radni ventil i izvadite ga.
- Izvađeni ventil temeljito isperite toplom vodom.

### **Ponovno umetnite radni ventil**

- Na rub otvora ventila stavite malu količinu deterdženta za pranje posuđa.
- Na taj ćete način olakšati ponovno umetanje ventila.
- Radni ventil umetnite pod laganim kutom.
- Spojite radni ventil pritiskom i istovremenim okretanjem u otvoru ventila.
- Nakon toga okretanjem provjerite da radni ventil ispravno nasjeda.
- Rubovi radnog ventila moraju na donjoj i gornjoj strani poklopcu ravnomjerno nasjedati cijelim obodom (vidi slike).

## **10.3 Čuvanje**

- Očišćeni i osušeni lonac Sicomatic® t-plus čuvajte u čistoj, suhoj i zaštićenoj okolini.
- Ne zatvarajte lonac, već poklopac obrnuto postavite na lonac.

## 11 | Održavanje



Opasnost

**Koristite samo originalne Sicomatic® t-plus rezervne dijelove.**

- Obratite se specijaliziranom trgovcu marke Silit.
- Na taj ćete način očuvati sigurnost lonca.



Opasnost

**Sigurnosne naprave sprječavaju opasne situacije.**

- Nemojte mijenjati sigurnosne naprave.
- Pridržavajte se naših uputa za čišćenje i njegu.



Opasnost

**Očuvajte sigurnost**

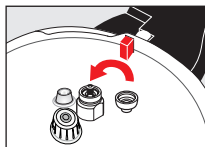
- Redovito kontrolirajte funkciju sigurnosnih naprava.
- Vidi i poglavlje 6 „Prije svakog kuhanja“

### Gumeni prsten

- Zamijenite gumeni prsten kada je tvrd (smeđa boja), porozan ili oštećen.
- Zamijenite gumeni prsten nakon oko 400 kuhanja, no najkasnije nakon 2 godine.
- Na gumenom prstenu obavezno se mora nalaziti oznaka „Sicomatic®“.

Na taj ćete način zajamčiti sigurnosnu funkciju gume-nog prstena.

### Zamjena poklopca za očuvanje aroma



- Odmah zamijenite poklopac za očuvanje aroma ako je oštećen.
- Zamijenite poklopac za očuvanje aroma nakon oko 400 kuhanja, no najkasnije nakon 2 godine.
- U tu svrhu skinite oštećeni poklopac za očuvanje aroma.
- Najprije očistite područje prikaza tlaka.
- Zatim stavite novi poklopac za očuvanje aroma.
- Pritom rub poklopca za očuvanje arome potpuno navucite preko prihvata.
- Provjerite rub poklopca za očuvanje arome. Isti mora cijelim obodom ležati u utoru.

### Zamjena radnog ventila

- Radni ventil zamijenite ako ispravno ne funkcionira.
- Radni ventil zamijenite nakon otprilike 400 ciklusa kuhanja, no najkasnije nakon 2 godine.
- U tu svrhu izvadite neispravni radni ventil i umetnite novi radni ventil kako je opisano pod *točkom 10.2 Čišćenje poklopca i radnog ventila.*

HR

## 12 | Jednostavno otklanjanje smetnji

### Što ako...

### Moguć je neki od sljedećih uzroka

---

Poklopac se može samo teško zatvoriti.

→ Gumeni prsten se ne može lako pomicati.

---

Klizni se regulator nakon zatvaranja ne može prebaciti na željeni stupanj kuhanja 0 odnosno 1 ili 2.

→ Ručka poklopca i ručka lonca nisu poravnati jedna ispod druge.

→ Pokazivač tlaka je podignut i viri iz konture ručke.

→ Ručka je oštećena

---

Vrijeme pretkuhanja predugo traje

→ Dovod energije je premalen.

---

Tijekom čitavog pretkuhanja kroz rub poklopca izlazi para i kapljice vode (kratkotrajni izlazak nije smetnja nego beznačajna pojava).

→ Strana tijela na gumenom prstenu, rubu lonca ili unutarnjem rubu poklopca.

→ Gumeni je prsten tvrd, puca ili je oštećen.

→ Brtva u ručku poklopca oštećena je.

---

Pokazivač tlaka se uopće ne podiže, odnosno ne podiže se dovoljno daleko

→ Klizni regulator je još u početnom položaju.

→ Dovod energije je premalen.

→ Nedostaje tekućine za stvaranje pare.

→ Gumeni je prsten tvrd, puca ili je oštećen.

---

Iz pokazivača tlaka stalno izlazi para i kapljice vode.

→ Poklopac za očuvanje aroma neispravan je.

---

## Ovako ćete otkloniti smetnje

---

→ Utrljajte vrlo tanak sloj jestivog ulja za domaćinstvo na gornji rub lonca.

---

→ Poravnajte ručku poklopca i ručku lonca točno jednu ispod druge.

→ Ručno upuštanje pokazivača tlaka.

→ Ponovno otvorite poklopac i poklopac za očuvanje arome te provjerite pokazivač tlaka.

→ Obratite se specijaliziranom trgovcu marke Silit.

---

→ Stavite ploču na veću snagu.

---

→ Otvorite lonac i prebrišite gumeni prsten, rub lonca i unutarnji rub poklopca.

→ Umetnite novi originalni gumeni prsten za Sicomatic®.

---

→ Okrenite klizni regulator na željeni stupanj kuhanja.

→ Stavite ploču na veću snagu.

→ Otvorite lonac i dolijte tekućinu.

→ Umetnite novi originalni gumeni prsten za Sicomatic®.

---

→ Umetnite novi originalni poklopac za očuvanje arome za Sicomatic® t-plus (*vidi poglavlje 11 "Održavanje"*).

---

## Što ako...

## Moguć je neki od sljedećih uzroka

---

Tijekom kuhanja s prednje strane ručke poklopca neprekidno izlazi neželjeni mlaz pare.

- Dovod energije je prevelik.
- Radni je ventil zaprljan ili zalijepljen.
- Osigurač od pretlaka zaprljan je.

---

Tijekom kuhanja s prednje strane dugačke ručke poklopca iznenadno izlazi snažan oblak pare.

- Radni je ventil zaprljan ili zalijepljen.
- Aktivirao se osigurač od pretlaka.

---

Tijekom kuhanja voda ili para izlaze kroz rub poklopca.

- Gumeni je prsten tvrd, puca ili je oštećen

---

Propuštanja posebice u stupnju kuhanja 1: Klizni se regulator okreće na stupanj kuhanja 1 i izlazi para.

- Dovod je energije prevelik.
- Radni je ventil zaprljan ili zalijepljen.
- Radni je ventil oštećen.

---

Zvuk zviždanja prilikom kuhanja.

- Poklopac za očuvanje aroma napuknut je ili oštećen.

---

Ručka i klizni regulator postaju vrući.

- Brtva na ručki poklopca oštećena je ili porozna.
- Poklopac za očuvanje aroma neispravan je.
- Poklopac za očuvanje aroma nije ispravno postavljen.



## Ovako ćete otkloniti smetnje

---

- Smanjite dovod energije.
  - Očistite radni ventil (vidi točku 10.2 "Čišćenje poklopca i radnog ventila").
  - Očistite područje osigurača pretlaka.  
Unatoč čišćenju i dalje izlazi para:
  - Obratite se specijaliziranom trgovcu marke Silit.
- 

- Očistite radni ventil (vidi točku 10.2 "Čišćenje poklopca i radnog ventila").
  - Obratite se specijaliziranom trgovcu marke Silit.
- 

- Stavite ploču na veću snagu.
- 

- Klizni regulator pokušajte postaviti na stupanj kuhanja 2. Ako više ne izlazi para, dovod energije bio je previše za stupanj kuhanja 1.

Ako svejedno i u stupnju kuhanja 2 i dalje izlazi para:

- Očistite radni ventil (vidi točku 10.2 "Čišćenje poklopca i radnog ventila").
  - Umetnite novi originalni Sicomatic® t-plus radni ventil (vidi točku 10.2 Čišćenje poklopca i radnog ventila).
- 

- Umetnite novi originalni poklopac za očuvanje arome za Sicomatic® t-plus(vidi poglavlje 11 "Održavanje").
- 

- Montirajte novu originalnu Sicomatic® t-plus ručku poklopca.
  - Obratite se specijaliziranom trgovcu marke Silit.
  - Umetnite novi originalni poklopac za očuvanje arome za Sicomatic® t-plus(vidi poglavlje 11 "Održavanje").
  - Ispravno postavite poklopac za očuvanje arome.
-

## Što ako...

## Moguć je neki od sljedećih uzroka

---

Poklopac se ne može otvoriti

- Lonac je pod tlakom.
- Blokira se blokada preostalog tlaka (npr. kliznim regulatorom).

---

Poklopac se ne može otvoriti (lonac nije pod tlakom).

- Poklopac za očuvanje aroma je prebačen. Pokazivač tlaka nije u početnom položaju.
- Poklopac za očuvanje aroma oštećen je ili deformiran.
  
- U loncu je prilikom hlađenja nastao podtlak. Osigurač od pretlaka i radni ventil su zalijepljeni.
- Klizni regulator se ne može postaviti u položaj "ÖF-FNEN" (OTVARANJE).

---

Pokazivač tlaka ostaje gore iako više ne izlazi para.

- Poklopac za očuvanje aroma je prebačen.
- Poklopac za očuvanje aroma je deformiran.
  
- Pokazivač tlaka je blokiran.
- Lom opruge na pokazivaču tlaka.

---

Ručka na poklopcu je oštećena.

- Pogrešna njega.

---

Dugačka ručka lonca / bočna ručka lonca je labava.

- Posljedica redovite uporabe

Dugačka ručka lonca / bočna ručka lonca je oštećena.

- Pogrešna njega.
-

## Ovako ćete otkloniti smetnje

---

- Isparite lonac ili ga ostavite da se ohladi. Nikako ga nemojte otvarati silom.
  - Laganim pomicanjem kliznog regulatora naprijed i nazad blokada se otpušta.
- 

- Ostavite lonac da se ohladi. Ručno upuštanje pokazivača tlaka.
  - Ostavite lonac da se ohladi. Ručno upuštanje pokazivača tlaka.
  - Umetnite novi originalni poklopac za očuvanje arome za Sicomatic® t-plus(vidi poglavlje 11 "Održavanje").
  - Obratite se specijaliziranom trgovcu marke Silit.
  - Obratite se specijaliziranom trgovcu marke Silit.
- 

HR

- Ostavite lonac da se ohladi. Ručno upuštanje pokazivača tlaka.
  - Ostavite lonac da se ohladi. Ručno upuštanje pokazivača tlaka.
  - Umetnite novi originalni poklopac za očuvanje arome za Sicomatic® t-plus(vidi poglavlje 11 "Održavanje").
  - Klizni regulator bez uporabe sile lagano pomičite naprijed i nazad.
  - Ostavite lonac da se ohladi. Ručno upuštanje pokazivača tlaka. Obratite se specijaliziranom trgovcu marke Silit.
- 

- Montirajte novu originalnu Sicomatic® t-plus ručku poklopca.
  - Obratite se specijaliziranom trgovcu marke Silit.
- 

- Zategnite vijak odvijačem.
  - Pričvrstite nove originalne ručke za lonac Sicomatic® t-plus.
-

## 13 | Savjeti: 13 | Kuhanje loncem Sicomatic® t-plus / Tablice s vremenima kuhanja



Pridržavajte se uputa u *poglavlju 7*.  
Obavezno se pridržavajte i sigurnosnih napomena u *poglavlju 2* i *poglavlju 7*.



Upozorenje

**Uvijek nalijte dovoljno tekućine za stvaranje pare.**

Na taj ćete način spriječiti „kuhanje na suho“ lonca. Na taj ćete način spriječiti oštećenja lonca ili zone kuhanja.  
→ Pridržavajte se propisanih volumena punjenja:  
*vidi tablicu pod točkom 7.1*

### 13.1 Juhe i variva

**Idealno za juhe i variva s pečenim mesom:** Ako se vremena pečenja mesa i povrća ne razlikuju previše, meso se zapeče i povrće se dodaje već pri deglaziranju.

Ako se vremena pečenja jako razlikuju, prekida se postupak kuhanja mesa, u posljednjim se minutama dodaje povrće kako bi se na kraju sve zajedno kuhalo i kako bi bilo gotovo u isto vrijeme.

**Pridržavajte se kod juha i variva sljedećih pravila:**

- Hrana koja jako pjeni kao što su mahunarke i kuhano meso pretkuhajte u loncu i temeljito uklonite pjenu prije zatvaranja.
- Nakon dovršetka vremena kuhanja ostavite lonac da se ohladi, *vidi točku 7.7*

**Okvirne vrijednosti kuhanja**

Točna vremena kuhanja ovisi o veličini, svježini i konzistenciji namirnice. Izvor energije, primjerice indukcijska, plinska ili staklokeramička ploča utječe na vremena kuhanja. Vremena kuhanja u načelu vrijede za 500 g. Potrebna je veća količina tekućine nego što je uobičajeno. Kod tih vremena kuhanja nije potrebno namakanje.

	Stupanj kuhanja	Vrijeme kuhanja u min za varivo	Napomene
Bijeli grah	2	25	U 1,5 l Kuhanje tekućine
Crveni grah, osušen	2	65	U 1,5 l Kuhanje tekućine
Cijeli grašak, osušen	2	45	U 2,0 l Kuhanje tekućine
Leća	2	10	Varivo s 2,5 l, pire s 1,5 l. Kuhanje tekućine

## 13.2 Povrće

Navedena vremena kuhanja okvirne su vrijednosti s pomoću kojih ćete brzo odrediti svoja osobna vremena. Naime, vremena kuhanja ne ovise samo o kvaliteti namirnice, nego i o sljedećim individualnim točkama:

→ Što se povrće sitnije reže, to je vrijeme kuhanja kraće.

→ Što se hrskavije, odnosno „al dente“ povrće treba kuhati, to je vrijeme kuhanja kraće. Posebno smo naveli vrijeme za „al dente“ i za „kuhano do kraja“.

→ Što je veća količina namirnica, to je vrijeme kuhanja duže. Za „al dente“ količina ne smije biti prevelika jer će izvana namirnica biti „al dente“, no iznutra i dalje sirova. Mala odstupanja u vremenu većinom ne igraju veliku ulogu.

Prilikom kuhanja povrća nekoliko minuta ipak može pretvoriti „al dente“ u „kuhano do kraja“.

Vrijeme kuhanja uvijek počinje prvim laganim ispuhivanjem.

Kod sljedećih vremena kuhanja povrće se nalazi u umetku. Na taj način povrće nije u doticaju s vodom i neće izgubiti svoju vlagu.



**U slučaju sumnje vrijedi:** Rađe kuhajte kraće nego predugo, jer je uvijek moguće dokuhati namirnicu, a namirnica kuhana do kraja ne može se pretvoriti u "hrskavu".

**Okvirne vrijednosti kuhanja:** Vremena kuhanja vrijede za 500 g

Svježe povrće	Stupanj kuhanja	Vrijeme kuhanja u min		Napomene
		al dente	kuhano do kraja	
Artičoke	1	30	35	cijela
Špinat	1	0.5	3.5	listovi
Cvjetača	1	3	5	cvjetovi
Cvjetača	1	7	10	cijela
Zelene mahune	1	7	9	–
Brokula	1	4	6	cvjetovi
Šampinjoni	1	1	3	–
Komorač	1	13	17	prepolovljen
Mladi grašak	1	3	5	–

<b>Svježe povrće</b>	<b>Stupanj kuhanja</b>	<b>Vrijeme kuhanja u</b>		<b>Napomene</b>
		<b>min al dente</b>	<b>kuhano do kraja</b>	
Mrkva	1	4	6	ploške
Krumpir	1	8	9	četvrtine
Korabica	1	5	8	prutići
Poriluk	1	2	4	kolutovi
Paprika	1	2	4	trake
Prokulica	1	7	9	cijela
Crni korijen	1	4	7	prutići
Celer	1	2	4	kockice
Bijela šparoga	1	2	5	cijela
Zelena šparoga	1	3	5	cijela
Rajčica	1	2	4	cijela
Kupus	1	10	13	šestine
Kelj	1	6	9	šestine
Tikvica	1	1	2	polumjeseci

**Bolje kuhano i za stupanj kuhanja 2 prikladne su sljedeće vrste povrća:**

<b>Svježe povrće</b>	<b>Stupanj kuhanja</b>	<b>Vrijeme kuhanja u min kuhano do kraja</b>		<b>Napomene</b>
Bavarsko varivo od kiselog kupusa	2	4		-
Oguljeni krumpir	2	14		60 - 80g /krumpira
Crveni kupus	2	4		tanki prutići
Kiseli kupus	2	10		-

## 13.3 Meso

- Pečenje se zapeče u loncu Sicomatic® t-plus. Potrebna količina tekućine dodaje se tek pri deglaziranju.
- Ako su komadi preveliki, režu se na pola i pojedinačno se proprže te stave jedan preko drugoga za kuhanje.
- Kuhano meso kuha se s 1 - 1,5 l tekućine na dnu lonca.
- Vrijeme kuhanja jako ovisi o kvaliteti, starosti, stanju i veličini mesa.

- Vrijeme kuhanja počinje čim 2. bijeli prsten postane vidljiv na pokazivaču tlaka i temelji se na količini od 500 g.

**Važno: U pravilu uklonite pjenu s kuhanog mesa prije zatvaranja lonca. Prije otvaranja ostavite lonac da se ohladi i postupno ga lagano isparite.**

**Okvirne vrijednosti kuhanja:** Vremena kuhanja vrijede za 500 g

	Stupanj kuhanja	Vrijeme kuhanja u min kuhano do kraja	Napomene, pečeno
<b>Govedina</b>			
pečenje	2	30	komad
File	2	18	komad
Gulaš	2	20	grube kockice
Rolada	2	17	komad
Kiselo pečenje	2	25	komad
Kuhano meso	2	30	komad
<b>Teletina</b>			
pečenje	2	25	komad
File	2	14	komad
<b>Janjetina</b>			
pečenje	2	25	komad
Leđa	2	5	komad

	Stupanj kuhanja	Vrijeme kuhanja u min kuhano do kraja	Napomene, pečeno
<b>Svinjetina</b>			
Potrbušna	2	15	komad
pečenje	2	25	komad
Svježa koljenica	2	30	komad
Dimljena koljenica	2	45	komad
File	2	17	komad
<b>Mljeveno meso</b>			
punjena paprika	2	15	s umetkom
Mesna štruca	2	15	
Sarma	2	15	
Mesne knedle	2	5	ø 2 cm
<b>Piletina</b>			
Prsa	2	8	komad
Batak	2	10	komad
Piletina za juhu	2	20	komad od cca 1 kg
<b>Puretina</b>			
Prsa	2	20	komad
Batak	2	20	komad od cca 1 kg
<b>Guščetina</b>			
Prsa/batak	2	30	komad
<b>Pačetina</b>			
Prsa/batak	2	15	komad



	Stupanj kuhanja	Vrijeme kuhanja u min kuhano do kraja	Napomene, pečeno
<b>Zečetina</b>			
pečenje	2	20	komad
Batak	2	30	komad
Leđa	2	10	komad
<b>Meso jelena</b>			
Gulaš	2	15	grube kockice
<b>Srnetina</b>			
pečenje	2	20	komad
Batak	2	25	komad
Leđa	2	20	komad
<b>Divlja svinja</b>			
pečenje	2	35	komad
Gulaš	2	20	grube kockice
Batak	2	25	komad
Leđa	2	35	komad

## 13.4 Riba

Riblja juha jako se lijepi. **Stoga samo vrlo sporo ispuštajte paru.** Čim se pokazivač tlaka vrati u dugačku ručku poklopca, odmah skinite poklopac.

**Okvirne vrijednosti kuhanja:** Vremena kuhanja vrijede za 250 g u rupičastom umetku

Riba	Stupanj kuhanja	Vrijeme kuhanja u min kuhano do kraja	Napomene
Bakalar	1	4	cijeli file
Crveni grgeč	1	4	cijeli file
File crnog bakalara	1	11	u porcijama
Grdobina	1	5	cijeli file
Tuna	1	10	u porcijama
Divlji losos	1	11	u porcijama
Smud	1	5	cijeli file

## 13.5 Prilozi, voće i deserti

**Okrvirne vrijednosti kuhanja:** Vremena kuhanja vrijede za 500 g.

Prilozi	Stupanj kuhanja	Vrijeme kuhanja u min	Napomene
Rižoto	1	7	ne ispustiti paru nego nakon toga ostaviti 3 min da kuha sa zatvorenim poklopcem
Bavarske knedle	1	7	ne ispuštajte paru već nakon kuhanja ostavite da miruje 12 min. sa zatvorenim poklopcem
Tjestenina	2	0	kad se pojavi 2. prsten pokazivača tlaka Sicomatic® t-plus skinite sa štednjaka. Ne ispuštajte paru, već pričekajte 6 minuta prije otvaranja
Basmati riža	1	2	1 udio riže, 2 udjela vode ne ispustiti paru nego nakon toga ostaviti 12 min da kuha sa zatvorenim poklopcem
Riža dugog zrna	1	10	1 udio riže, 2 udjela vode

HR

Voće, Deserti	Stupanj kuhanja	Vrijeme kuhanja u min	Napomene
Pire od jabuka	1	5	osmine
Kompot od jabuka	1	4	šestine
Kompot od marelica	1	2	osmine
Kompot od krušaka	1	3	osmine
Kompot od trešanja	1	2	–
Kompot od šljiva	1	2	prepolovljen
Kompot od rabarbare	1	3	komadi
Kompot od ogrozda	1	3	–

## 13.6 Kuhanje u jednom loncu preko drugoga / kuhanje čitavog menija

U loncu Sicomatic® t-plus s umecima moguće je istovremeno u jednom loncu kuhati čitavi meni od različitih jela.

### Evo nekoliko savjeta

→ Ukupno vrijeme kuhanja menija uvijek se prilagođava prema jelu s najdužim vremenom kuhanja. Jelo s najdužim vremenom kuhanja umeće se prvo. Ako u loncu želite pripremiti pečenje s vremenom kuhanja od 25 minuta, slani krumpir s vremenom kuhanja od 9 minuta i povrće s vremenom kuhanja od 5 minuta, prekinite kuhanje pečenja nakon 16 minuta i umetnite nosač umetka iznad pečenja te na njega rupičasti umetak sa slanim krumpirom.

Nakon dodatne 4 minute kuhanja otvorite lonac Sicomatic® i t-plus umetnite umetak bez rupica s povrćem na vrh. Sada kuhajte još 5 minuta i čitav je meni gotov.

→ Vrijeme kuhanja mesa može se znatno smanjiti ako narežete meso na porcije. Meso je tada skuhanu nakon 10 - 15 minuta, dakle gotovo istovremeno s rižom, krumpirom ili povrćem te u tom slučaju ne morati prekidati kuhanje.

→ Mirisi i okusi hrane pri tome se ne prenose jedni na druge. Što znači da ne nastaje mješavina više aroma.

**Okvirne vrijednosti kuhanja:** Vremena kuhanja vrijede za 500 g. Podesite stupanj kuhanja prema namirnici.

Savjet	Vrijeme kuhanja u min.	Dno lonca	Nosač umetka	Vrijeme kuhanja u min	Rupičasti umetak	Vrijeme kuhanja u min	Umetak bez rupica
Savjet jelovnika 1*	17	Goveđa rolada	x	4 - 6	Mrkva	10	Riža
Savjet jelovnika 2*	25	Svinjsko pečenje	x	9	Slani krumpir	5	Cvjetača
Savjet jelovnika 3	11	Crni bakalar u porcijama od 250 g	x	9	Slani krumpir	-	-

\*za savjet za meni 1 i 2 koristite Sicomatic® t-plus donji lonac od najmanje 6,5 litara

## 13.7 Zamrznuta hrana i cjelovite namirnice

### Zamrznute namirnice

Zamrznute namirnice u loncu Sicomatic® t-plus brzo se mogu odmrznuti i pri tome sačuvati vitamine, arome i minerale.

Duga vremena potpunog i djelomičnog odmrzavanja smanjuju se na minute, no u načelu ovise o veličini zamrznute hrane.

### Evo još nekoliko savjeta

- Vremena pretkuhanja zamrznutog mesa nešto su duža, a vremena kuhanja nešto kraća nego kod svježeg mesa.
- Mali, tanki komadi mesa kao što su odrezak, kotlet ili gulaš, zamrznuti u kockicama, ne odmrzavaju se, nego se zamrznuti stavljaju u vrelu masnoću te se kuhaju kao i svježe.
- Veliki, debeli komadi mesa mogu se djelomično odmrznuti te nakon toga pržiti u vreloj masnoći ili dodati - kao primjerice kod mesnih juha - u kipuću vodu.
- Očišćena i tranširana perad priprema se kao i svježa.
- Zamrznuta riba može se ili kuhati u umetku na stupnju kuhanja 1 ili izravno kratko zapržiti na dnu lonca u vreloj masnoći te nakon toga do kraja kuhati s uobičajenom količinom tekućine u stupnju kuhanja 1.
- Zamrznuto povrće umeće se bez odmrzavanja na umetak. Umetnite uobičajenu količinu vode za stvaranje pare izravno na dno lonca te kuhajte namirnice.

### Cjelovite namirnice

Temelj zdrave prehrane razne su vrste žitarica koje, kako je poznato, imaju vrlo dugo vrijeme kuhanja te ih je većinom prije kuhanja potrebno namakati satima. U loncu Sicomatic® t-plus to se vrijeme kuhanja može smanjiti za do 2/3. Većinom ni prethodno namakanje nije potrebno. Dodatna je prednost kuhanja cjelovitih namirnica u loncu Sicomatic® t-plus ta da vitamini i minerali cjelovitog zrna prilikom kuhanja na stupnju kuhanja 1 ostaju vrlo dobro očuvani te se pri tome štedi znatna količina energije. Za kuhanje žitarica vrijedi sljedeće pravilo: stavite dvostruku količinu tekućine od količine žitarica (dakle za 100 g žitarica 200 ml tekućine).

### Okvirne vrijednosti kuhanja:

Vremena kuhanja vrijede za 200 g

Vrsta žitarice	Stupanj kuhanja	Vrijeme kuhanja u min
Pšenica	1	30
Raž	1	20
Neolušteni ječam	1	23
Zeleni krupnik	1	15
Pir	1	15
Neoluštena riža	1	10
Neoluštena zob	1	5
Proso	1	10
Heljda	1	2

Kod nekih je žitarica potrebno dodatno vrijeme namakanja od 6 do 10 sati te naknadno vrijeme bubrenja od 10 do 30 min.

## 14 | Pribor lonca Sicomatic® t-plus



**Umetak bez rupica, niski**  
ø 22 cm  
za 4,5 | 6,5 l Sicomatic®t-plus  
8031.7011.01



**Košara za umetanje od porculana**  
Ø 21 cm  
1529.4001.01



**Rupičasti umetak, niski**  
ø 18 cm  
za 2,5 l Sicomatic®t-plus  
8018.7011.01  
ø 22 cm  
za 4,5 | 6,5 l Sicomatic®t-plus  
8032.7011.01



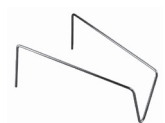
**Košara za umetanje od plemenitog čelika**  
Ø 19 cm  
1529.6022.01



**Rupičasti umetak, visoki**  
ø 22 cm  
za 4,5 | 6,5 l Sicomatic®t-plus  
8033.7011.01



**Kuhinjski sat SicoControl**  
0068.0035.01



**Nosač za umetak**  
ø 22 cm  
za 4,5 | 6,5 l Sicomatic®t-plus  
0066.6000.01



**Sredstvo za njegu – tekuće**  
0051.8888.01



**Sito za dno**  
ø 22 cm  
za 4,5 | 6,5 l Sicomatic®t-plus  
7022.6022.01



**Sredstvo za njegu – u prahu**  
0051.0010.01

## 15 | Rezervni dijelovi Sicomatic® t-plus



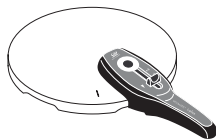
### Ručka lonca

ø 18 cm, za 2,5 l  
9253.9002.01  
ø 22 cm, za 3,0 l  
9253.9003.01  
ø 22 cm, za 4,5-6,5 l  
9253.9004.01



### Bočna ručka lonca s

Zaštita od plamena (vijčani  
sutav)  
ø 18 cm  
9252.9302.01  
ø 22 cm  
9252.9304.01



### Poklopac

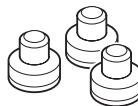
ø 18 cm  
8007.6021.11  
ø 22 cm  
8008.6021.11



### Ručka poklopca, komplet

9249.8902.01

### Potrošni dijelovi



### Poklopci za očuvanje aroma

3 komada  
9524.8020.01



### Sicomatic® gumeni prsten

ø 18 cm  
9067.8900.01  
ø 22 cm  
9067.8901.01



### Radni ventil

**H09F**  
9522.8802.01

HR

## 16 | Garancija

### Uvjeti garancije

Jamčimo (pri normalnoj, namjenskoj uporabi posuda za kuhanje u domaćinstvu) trajnost keramičke Silargan® čelične površine od 10 godina od datuma kupnje. Poklopac (zajedno s komponentama), ručke, gumeni prstenovi i poklopac za očuvanje arome kao i kromirani rub za izlivanje izuzeti su iz garancije, budući da ti dijelovi nemaju keramičku Silargan® čeličnu površinu.

Garancijom se jamči da ćemo u jamstvenom roku sve neispravne Silargan® čelične površine zamijeniti ispravnim dijelovima. Neispravnom Silit čeličnom površinom ne smatra se površina koja ukazuje na uobičajene tragove uporabe kao što su porezotine i ogrebotine isključivo optičke prirode; u tom slučaju garancija ne vrijedi.

Ako u prodaji još uvijek postoji model koji ste donijeli na zamjenu, isti ćemo vam odmah zamijeniti. Ako u prodaji više ne postoji model tvrtke Silit koji ste donijeli na zamjenu, isti ćemo vam zamijeniti sličnim modelom tvrtke Silit.

### Isključenje od garancije

Za oštećenja koja su nastala iz sljedećih razloga ne preuzimamo garanciju: Nepoštivanje napomena za uporabu i njegu iz ovih uputa za uporabu, pregrijavanje, neprikladna i nenamjenska primjena, neispravna ili zapostavljena

njega (npr. čišćenje abrazivnim sredstvima), bilo koja vrsta sile (npr. pad na pod, udarac), mehaničko, kemijsko ili fizikalno djelovanje na površinu uslijed nenamjenske uporabe, nestručni popravci, ugradnja rezervnih dijelova koji ne odgovaraju originalnoj izvedbi.

### Zahtjev za ispunjenje garancije

Zahtjev za ispunjenje garancije osnovan je samo uz predočenje računa na kojem je naveden datum kupnje. Garancija počinje s datumom kupnje.

### Davatelj garancije

Silit-Werke GmbH & Co. KG  
Neufraer Str. 6  
D-88499 Riedlingen

### Napomena o zakonskim pravima potrošača

Zakonska prava, koja su dostupna potrošaču protiv prodavatelja, ako predmet u trenutku prijelaza rizika nije bio bez nedostataka (npr. ispravak, povlačenje, smanjenje, naknada), nisu ograničena ovom garancijom.

Jamčimo isporuku rezervnih dijelova 10 godina nakon prestanka proizvodnje.



## 17 | Sicomatic® Izjave o sukladnosti

### 17.1 EU izjava o sukladnosti

Silit Werke GmbH & Co.KG  
Postfach 1352  
D-88493 Riedlingen

potvrđuje da su ekspresni lonci

**Sicomatic® econtrol**    **Sicomatic® t-plus**    **Sicomatic® classic**    **Biomatic® eco**    **Bio-Fadal®**  
usklađeni sa sljedećim EU direktivama i normama:

<b>EU direktiva:</b>	97/23/EZ
<b>Kontrola razvoja:</b>	Modul B (EZ ispitivanje tipa)
<b>Kontrola proizvodnje:</b>	Modul A (interno ispitivanje tipa)
<b>Ispitna ustanova:</b>	TÜV Rheinland LGA Products GmbH Tillystraße 2 D-90431 Nürnberg ID 0000044918
<b>Norm:</b>	DIN EN 12778 Ekspresni lonci DIN EN 82079-1 Izrada uputa za uporabu

Mjesto i datum izdavanja  
Riedlingen – 18.05.2015

Ime, položaj i potpis ovlaštene osobe  
**Dipl.-Ing. (FH), Josef Paukner**  
Direktor



HR

### 17.2 Izjave o sukladnosti za predmete koji mogu doći u doticaj s hranom

Ovu izjavu o sukladnosti možete pronaći na sljedećoj poveznici:

<http://www.wmf.com/de/rechtliches/konformitaetserklaerungen.html>

# İçindekiler

<b>1   Bir bakışta yeni Sicomatic® t-plus'ın avantajları</b>	<b>4 - 5</b>
<b>2   Önemli emniyet talimatları</b>	<b>6 - 8</b>
2.1 Tencere, amacına uygun olarak kullanılmalı ve emniyetli bir şekilde saklanmalıdır	6
2.2 Sicomatic® t-plus ile güvenli yemek pişirme	8
<b>3   İlk kullanımdan önce</b>	<b>9</b>
<b>4   Sicomatic® t-plus ile ilgili ayrıntılar</b>	<b>10</b>
<b>5   Sicomatic® t-plus tencerenizle 5 kat güvenlik</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6   Her pişirmeden önce</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7   Sicomatic® t-plus ile yemek pişirme</b>	<b>15 - 22</b>
7.1 Tencereyi doldurma	15
7.2 Tencereyi kapatma	17
7.3 Sabit olarak ayarlanabilen üç pişirme seviyesinin kullanımı	17
7.4 Sıcak tencerayla güvenli bir şekilde çalışma	18
7.5 Pişirme seviyesinin ayarlanması, havalandırma ve pişirme	19
7.6 Pişirme	19
7.7 Buhar atma / soğuma	20
7.8 Sicomatic® t-plus'ı açma	21
<b>8   Sicomatic® t-plus aksesuarlarıyla yemek pişirme</b>	<b>23</b>
8.1 Pişirme talimatlarına uyum	23
8.2 Delikli haznede pişirme (aksesuar)	23
8.3 Deliksiz haznede pişirme (aksesuar)	23
8.4 Tencere tabanında pişirme (et)	23

**Silit**

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

<b>9</b>	<b>Sicomatic® t-plus ile sterilizasyon, konserveleme, suyunu çıkarma</b>	<b>24 - 27</b>
9.1	Pişirme talimatlarına uyum	24
9.2	Sterilizasyon	24
9.3	Konserveleme	25
9.4	Suyunu çıkarma	26
<b>10</b>	<b>Bakım ve temizlik</b>	<b>27 - 28</b>
10.1	Tencere temizliği	27
10.2	Kapağın ve kapaktaki kulpun temizliği	27
10.3	Saklama	28
<b>11</b>	<b>Bakım</b>	<b>29</b>
<b>12</b>	<b>Arızaları nasıl kolayca giderebilirsiniz</b>	<b>30 - 35</b>
<b>13</b>	<b>Öneriler: Sicomatic® t-plus ile yemek pişirme / pişirme süresi tabloları</b>	<b>36 - 45</b>
13.1	Çorbalar ve türölüler	36
13.2	Sebze	37
13.3	Et	39
13.4	Balık	42
13.5	Garnitürler, meyveler ve tatlılar	43
13.6	Üst üste pişirme / menü hazırlama	44
13.7	Derin dondurulmuş gıdalar ve işlenmemiş gıdalar	45
<b>14</b>	<b>Sicomatic® t-plus aksesuarları</b>	<b>46</b>
<b>15</b>	<b>Sicomatic® t-plus yedek parçaları</b>	<b>47</b>
<b>16</b>	<b>Garanti</b>	<b>48</b>
<b>17</b>	<b>Sicomatic® uygunluk beyanları</b>	<b>49</b>
17.1	AT uygunluk beyanı	49
17.2	Gıda maddeleriyle temas halinde olan tüketici ürünleri için uygunluk beyanı	49

# 1 | Bir bakışta yeni Sicomatic® t-plus'ın avantajları

## 1. Devrim niteliğinde kolay kullanım

Bütün teknoloji, ergonomik sapta: kapatmaktan pişirme seviyesinin ayarlanmasına ve buhar atmaya varıncaya kadar. Bütün fonksiyonlara tek elle kumanda edilebilir - başparmakla hafifçe basmak yeterlidir.

## 2. Rakipsiz güvenlik

Birden fazla bağımsız emniyet tertibatı sayesinde mümkün olan maksimum güvenliği sağlar. Basınç altındayken yanlışlıkla açmak mümkün değildir. Tencere kulpları üzerinde aleve dayanıklı kenarlar ve ısıyı yalıtan plastik kulplar mevcuttur.

## 3. Benzersiz, bakım gerektirmeyen ve 3 kat emniyetli valf sistemi

En modern valf teknolojisi, emniyetli ve sağlıklı pişirmeyi garanti eder. Buhar hafifçe ve düzenli bir biçimde çıkar.

## 4. Hava geçirmez sistem

Saydam çalışma valfi, contalı basınç göstergesi sistemiyle birlikte hava geçirmez sistemi meydana getirir. Hava geçirmez sistem gereksiz buhar çıkışını önler. Böylece daha az pişirme suyuna ihtiyacınız olur. Bu sayede Sicomatic® daha hızlıdır ve pişirmeye başlayıp devam ederken enerjiden tasarruf sağlar. Sızdırmayan, tamamen kapalı pişirme yöntemi lezzet kaybını önler ve önemli vitamin ve minerallerin korunmasını sağlar.

**Silit**

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

## 5. Otomatik sıcaklık kontrollü, sabit olarak ayarlanabilen üç pişirme seviyesi

- **Seviye 0 - basıncsız pişirme** Tamamen basıncsız şekilde, normal pişirir. Geleneksel pişirmeye kıyasla su ve enerji tasarrufu sağlar.
- **Seviye I – Nazik pişirme seviyesi** Balık ve sebzeler gibi pişirme süresi kısa olan gıda maddelerinin benzeri usulünde (buharda) pişirilmesi ve buğulama yapmak içindir. Sıcaklık otomatik olarak yaklaşık 109°C (0,4 bar = 40 kPa) ile sınırlanır.

- **Seviye II – Hızlı pişirme seviyesi** Et ve yahniler gibi pişirme süresi daha uzun olan gıda maddelerinin pişirilmesinde ve buğulamalarda kullanılır. Sıcaklık otomatik olarak yaklaşık 119°C (0,9 bar = 90 kPa) ile sınırlanır.

## 6. Kolay temizlik

Bakım gerektirmeyen saydam çalışma valfi, çıkartmaya veya parçalarına ayırma gerek kalmaksızın kolayca temizlenir. Musluğun altında yıkayıp durulamanız yeterlidir.

## 7. Kolay görünebilen, büyük basınç göstergesi

## 8. Her ihtiyaca uygun, hoş tasarımı, optimum ergonomisi ve malzeme çeşitliliğiyle geleceğe dönüktür

- Silargan®: Gözeneksiz sızdırmaz yüzey. Nikel içermez. Almanya'da üretilmiştir.
- Paslanmaz çelik: İndüksiyonlu ocaklarda da kullanılabilir.

## 9. Her bütçeye uygun boyut ve modeller

### Pratik özel hazneler

Sicomatic® t-plus ürünümüze uygun olarak size en iyi pişirme sonuçları elde edebilmeniz için çeşitli hazneler sunuyoruz; örneğin balık veya sebzeler için delikli hazne, derin dondurulmuş gıdaları çözmek, suyunu çıkarmak veya konservelemek için deliksiz hazne ve diğer aksesuarlar.

## 10. TÜV güvenlik testi kalite mührü



## 11. 10 yıl yedek parça sağlama garantisi



## 12. Almanya'da üretilmiştir

## 2 | Önemli emniyet talimatları

**Kullanmadan önce bu talimatları dikkatle okuyun. Sicomatic® t-plus ürününü sadece daha önce kullanma talimatını okumuş kişilerin kullanmasına izin verin.**

**Kullanma talimatını, daha sonra tekrar okumak için saklayın.**

### Sembollerin açıklamaları



Tehlike

Bu sembol ciddi yaralanmalara sebep olabilecek doğrudan tehlikelere karşı (örneğin buhar veya sıcak yüzeyler) uyarır.



Uyarı

Bu sembol, ciddi yaralanmalara sebep olabilecek olası risklere karşı uyarır.



Talimatlara uyulmaması, Sicomatic® t-plus ürününüzü kullanırken arızalar oluşmasına yol açabilir.



Bu kullanma talimatındaki çapraz referanslar bu sembol *veya İtalic yazı ile belirtilmiştir.*



İpucu size Sicomatic® t-plus ürününüzü sorunsuz biçimde kullanabilmeniz için değerli bilgiler sunar.

## 2.1 Tencere, amacına uygun olarak kullanılmalı ve emniyetli şekilde saklanmalıdır



Tehlike

### Amaca uygun kullanım

- Sicomatic® t-plus ürününüzü, sadece gıda maddelerinin amaca uygun olarak pişirilmesi için kullanın.
- Sicomatic® t-plus ürününü asla sıcak bir fırında kullanmayın.
- Gıda maddelerini asla basınç altında, sıvı yağda kızartmayın.
- Sicomatic® t-plus ürününü sterilizasyon için sadece evinizde kullanın.  
Sicomatic® t-plus tıbbi alanda asla sterilizatör olarak kullanılmamalıdır.  
Sicomatic® t-plus tıbbi alanda ihtiyaç duyulan sterilizasyon sıcaklıkları için tasarlanmamıştır.
- Sicomatic® t-plus ürününü, sadece kullanma talimatındaki ısıtma türleriyle uyumlu ocaklarda kullanın.

### Paslanmaz çelikler



Glass ceramic



Electro



Gas



Induction

### Silargan®



Glass ceramic



Electro



Gas



Induction

→ Ürünü asla boşken ısıtmayın veya etrafta biri olmadığında yüksek seviyede çalıştırmayın. Üreticinin kullanma talimatına uyun.

Böylece özellikle de indüksiyonlu ocaklardaki aşırı ısınma yüzünden tencere zarar görmeyecektir.



### **Emniyet tertibatları tehlike oluşturabilecek durumları önler.**

- Tencere ve emniyet tertibatlarında üzerinde değişiklik yapmayın veya müdahalede bulunmayın.
- Sicomatic® t-plus kapağını sadece uygun Sicomatic® econtrol tencere altlığıyla birlikte kullanın.
- Sicomatic® t-plus tencerenizin parçalarını asla diğer marka ve modellerle kullanmayın.



### **Emniyetin korunması**

- Her kullanımdan önce valflarda tıkanma olup olmadığını kontrol edin.
- Sicomatic® t-plus tencerenizi kullanmadan önce gerekliyorsa valfları temizleyin.
- Temizlik ve bakım talimatlarımıza uyun.
- Sicomatic® t-plus ürününüz veya ürünün parçaları zarar görmüş veya deforme olmuş ya da fonksiyonları kullanma talimatında tanımlandığı şekilde çalışmıyorsa, Sicomatic® t-plus tencerenizi kesinlikle kullanmayın.
- Böyle bir durumda onarım için yetkili servisle iletişime geçin.
- Tencerenin kulpları gevşemişse, bir tornavidayla sıkın.

→ Kulplarda çatlak varsa veya kulplar yerine düzgün oturmuyorsa kulpları değiştirin.

→ Sadece orijinal Sicomatic® t-plus yedek parçalarını kullanın.

→ Sicomatic® t-plus tencerenizi en az 10 yılda bir yetkili bir servise kontrol ettirin.

## 2.2 Sicomatic® t-plus ile güvenli yemek pişirme



**Piştirme sırasında tencerede yüksek basınç oluşur.**

→ Tencerenin sıkıca kapandığından emin olun.



**Tencerenin dış yüzeyi 130°C'ye kadar ısınır.**

→ Uygun eldiven kullanın.

→ Kullanım sırasında asla tencerenin sıcak dış yüzeylerine dokunmayın.

→ Sıcak tencereyi sadece kulplarından güvenli bir biçimde tutarak çekin veya taşıyın.

→ Sicomatic® t-plus tencerenizi basınç altındayken dik-katli bir şekilde hareket ettirin.

→ Sıcak tencereyi başka bir kişiye deşdirmeyin.

→ Sıcak Sicomatic® t-plus tencerenizi sadece ısıya dayanıklı (plastik vb. olmayan) altlıklar üzerine yerleştirin.

→ Sicomatic® t-plus tencerenizi sadece saplarından açıp kapatın.

→ Sicomatic® t-plus tencerenizi kullanım sırasında asla gözetimsiz bırakmayın.

→ Sicomatic® t-plus tencerenizi kullanırken çocukları uzak tutun.



**Kapakta sıcak buhar çıkışı olur.**

→ Asla buhara elinizi tutmayın.

→ Ellerinizi, kafanızı ve vücudunuzu, kapağın orta kısmının üzerindeki ve kapağın kenarındaki emniyet oluşunun önündeki tehlikeli bölgelerden daima uzak tutun.



**Tencereyi asla fazla doldurmayın.**

Tencere fazla doldurulduğunda sıcak yemek çalışma vafından dışarı çıkabilir.

→ Bu yüzden, tencereyi en fazla nominal içeriğinin 2/3'üne kadar doldurun.

→ Çorbalar, baklagiller, sulu yemekler, et suları, saka-tatlar ve hamur işleri gibi şişen veya çok köpüren yemekler pişirirken tencereyi en fazla nominal içeriğinin yarısına kadar doldurun.



**Tencereyi asla zorla açmayın.**

Tencere, sadece basıncız durumdayken kolaylıkla açılabilir.

→ Emniyet tertibatlarında deęişiklik yapmayın.



**Sıcak malzeme köpürebilir ve önceden buharı alınmış olsa bile tencere açıldığında patlayarak dışarı fışkırlabilir.**

→ Bu yüzden, tencereyi açmadan önce her defasında hafifçe sallayın.

Böylece tencereden dışarı fışkıran sıcak yemek yüzünden yanmaktan ve haşlanmaktan korunmuş olursunuz.



**Derisiyle birlikte pişirdiğiniz sıcak ete (örneğin sığır dili) bir şey batırmayın.**

→ Önce eti soğumaya bırakın.

Böylece basınç nedeniyle şişen deri iner ve dışarı fışkıran sıcak sıvı yüzünden oluşabilecek yanıklardan korunmuş olursunuz.



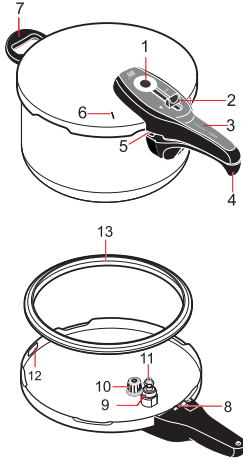
### 3 | İlk kullanımdan önce

- Tüm çıkartmaları ve etiketleri çıkarın.
- Tencerenin 2/3'ünü suyla doldurun ve 2 - 3 yemek kaşığı ev sirkesi ekleyin.
- Tencerenin kapağını kapatmadan, yaklaşık 5 - 10 dakika boyunca tencerede sirkeli su kaynatın.
- Daha sonra tüm parçaları elde iyice yıkayın.
- Ardından tencereyi iyice kurulayın.



İndüksiyonlu ocaklar ses çıkartabilir. Bu ses, teknik nedenlerden dolayı çıkar ve bu durum ocağınızda veya Sicomatic® t-plus tencerenizde arıza olduğunu göstermez.

## 4 | Sicomatic® t-plus ile ilgili ayrıntılar



### 1. Basınç Göstergesi

Kolay görünür ve büyüktür; üzerinde entegre bir kalan basınç kilidi mevcuttur.

### 2. Ayar sürgüsü / tek elle pişirme ayarı

İstenen pişirme seviyesinin rahatça ayarlanabilmesi ve tencerenin kolayca açılabilmesi için çok büyük ve kullanışlıdır.

### 3. Kapak sapı

(ayar sürgülü ve basınç göstergeli)

### 4. Tencere sapı

Aleve dayanıklı kenarları olan pratik emniyet kulpu kolayca kavranarak tencerenin kazayla kaymasını önler.

### 5. Kulptaki işaret

Kapağın doğru oturması içindir.

### 6. Kapaktaki işaret

Kapağın doğru oturması içindir.

### 7. Tencere yan kulpu

Aleve karşı koruyucusu ve tutma açıklığı sayesinde güvenli kullanım sağlar.

### 8. Yaylı emniyet pimi

Kırmızı emniyet pimi, alt ve üst sap tam olarak üst üste gelmediğinde tencerede basınç oluşmasını önler.

### 9. Aroma koruyucu kapak

Basınç göstergesi içindir, aroma koruyucudur.

### 10. Saydam çalışma valfi

Pişirme seviyesi ayarına göre basıncı ayarlar.

### 11. Aşırı basınç koruması

Entegre otomatik havalandırma ve vakum önleme sistemi vardır.

### 12. Emniyet oluğu

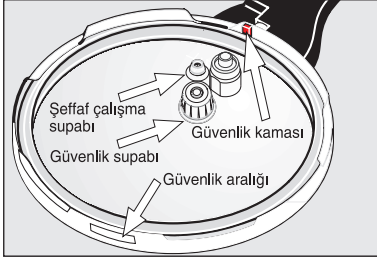
Kapağın kenarındaki "acil çıkış" ekstra emniyet tertibatı olarak görev yapar.

### 13. Lastik conta

Tencerenin ve kapağın sızdırmamasını sağlar.

# 5 | Sicomatic® t-plus tencerenizle 5 kat güvenlik

Satın aldığınız Sicomatic® t-plus, teknolojik açıdan modern bir cihazdır. Düdüklü tencere üretimi ve geliştirilmesi konusunda uzun yıllara dayanan deneyimle üretilmiştir.



## 1. Saydam çalışma valfi

Seçilen pişirme seviyesi için öngörülen basınç aşılsa, saydam çalışma valfi açılır ve fazla buhar kapak kulpunun ön açıklığından dışarıya verilir. Çok yüksek basınç otomatik olarak düşürülür. Fonksiyon ve emniyet açısından, sadece Sicomatic® H09F saydam çalışma valfi kullanmaya dikkat edin.

## 2. Entegre otomatik havalandırmalı aşırı basınç koruması

**a) Otomatik havalandırma olarak i levi** Valf, basınç altında olmadığına hareket ettirilebilir. Bu nedenle, kapalı Sicomatic® t-plus ile pişirmeye başladıktan sonra pişirilecek malzeme için zararlı olan fazla oksijen otomatik olarak dışarı verilir (otomatik havalandırma).

## b) Aşırı basınç koruması olarak işlevi

Aşırı basınç koruması normal çalışma sırasında devreye girmez. Sadece saydam çalışma valfi devre dışı kalıp basınç yükselmeye devam ettiği takdirde devreye girer. Bu durumda kapak sapının tahliye deliğinden yoğun buhar çıkışı olur.

## 3. Emniyet oluğu

Sadece saydam çalışma valfi ve aşırı basınç koruması devre dışı kalırsa, kapağın kenarındaki "acil çıkış", ek güvenlik tertibatı olarak görev yapar. Aşırı fazla bir basınç oluştuğu anda lastik conta, buharın arasından sızarak çıkabileceği şekilde emniyet oluğuna doğru dışarı yöne kuvvetli bir biçimde bastırılır.

## 4. Kalan basınç kilidi

Basınç göstergesine entegre edilen kalan basınç kilidi, düşük basınçta bile yukarı çıkar: Basınç göstergesi görünür hale gelir. Basınç göstergesi tekrar kapak sapının içine tamamen girdiğinde, tencerenin kilidi ve tencere açılabilir. Böylece basınç altındayken yanlışlıkla açılması önlenmiş olur.

## 5. Kilit

Alt ve üst sap tam olarak üst üste gelmediğinde kapak kilitlenmez. Bu durumda basınç oluşmaz. Ek olarak kapak sapındaki kırmızı emniyet pimi, kapak düzgün olarak kapanmadığında basınç oluşmasını önler ve buhar dışarı kaçmaz.

## 6 | Her pişirmeden önce

Sicomatic® t-plus 97/23/AT sayılı AT direktifinin talimatlarına uygundur. Emniyet tertibatları hakkında yasal olarak öngörülen standartların kısmen büyük ölçüde üzerine çıkmıştır.

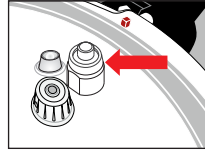


Uyarı

**Sicomatic® t-plus tencerenizi kullanmadan önce emniyet tertibatlarını kontrol edin.**

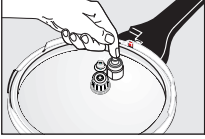
Böylece kullanım sırasında oluşabilecek tehlikeli durumları önlemiş olursunuz.

### Aroma koruyucu kapağın kontrol edilmesi



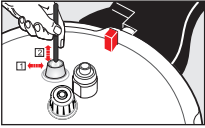
- Aroma koruyucu kapakta oluşan bir hasar veya kapağın tam olarak oturmaması sıcak veya ani buhar çıkışına neden olabilir. Bu durumda kapak sapı zarar görebilir.
- Aroma koruyucu kapağın tam olarak oturup oturmadığını kontrol edin (bkz. Resim).
  - Aroma koruyucu kapağı hasarlara karşı kontrol edin (yırtılma, delik, şekil bozukluğu, renginin kahverengiye dönmüş olması).
  - Aroma koruyucu kapak hasarlı ise, tencereyi kullanmamalısınız.
  - Sadece orijinal Sicomatic® t-plus yedek parçalarını kullanın.

### Basınç göstergesinin kontrol edilmesi



- Aroma koruyucu kapağa parmağınızla bastırarak basınç göstergesinin hareketini test edin.
- Bunun için aynı zamanda ayar sürgüsünü "AÇ" konumuna geri çekin

### Aşırı basınç korumasının kontrol edilmesi

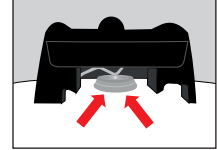
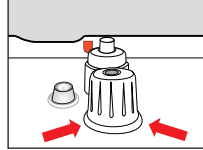


Kirlenmiş veya yapışkan bir aşırı basınç koruması, emniyet olduğundan ani buhar çıkışına sebep olabilir.

Gazlı ocak kullanıldığında çıkan buhar, alevin sönmesine ve ocaktan kontrolsüz bir gaz yayılmasına sebep olabilir.

- Aşırı basınç korumasının (1) serbestçe hareket edip etmediğini kontrol edin.
  - Hafif bir basınç uygulayarak, örneğin bir kürdanla, bilyenin hareket edip etmediğini kontrol edin (2).
- Böylece istenmeyen buhar çıkışını önlemiş olursunuz.

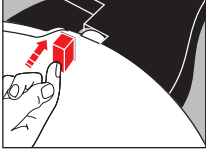
### Çalışma valfinin kontrol edilmesi



Aşırı basınç koruması, kirlenmiş veya yapışkan çalışma valfinda işlevini yapamayabilir.

- Çalışma valfinin kirliliği olup olmadığını ve doğru konumda olup olmadığını kontrol edin.
  - Çalışma valfinin kenarları kapağın alt ve üst tarafında çepeçevre eşit bir şekilde oturmuş olmalıdır (bkz. resim).
  - Gerekliyse çalışma valfini temizleyin.
- Böylece kapak sapının tahliye deliğinden beklenmeyen yoğun buhar çıkışını önlemiş olursunuz.

### Emniyet piminin kontrol edilmesi



Saplar gerektiği gibi tam üst üste gelmezse kırmızı emniyet pimi, tencerede buhar oluşmasını önler.

- Yaylı emniyet piminin rahat bir şekilde hareket edip etmediğini kontrol edin.
- Bunun için, emniyet pimine hafifçe bastırın.

### Lastik contanın kontrol edilmesi

- Lastik contada hasar olup olmadığını kontrol edin. Lastik contadaki bir çatlak yüzünden ani buhar çıkışı olabilir ve dışarıya sıcak buhar atılabilir.
- Lastik conta sertse (rengi kahverengiye dönmüşse), kırılırsa veya zarar görmüşse yenisiyle değiştirin.
- Lastik contayı, en geç 2 yılda bir olmak üzere, yaklaşık 400 pişirme işleminden sonra değiştirin.
- Sadece orijinal Sicomatic® t-plus yedek parçalarını kullanın.

Lastik conta kesinlikle "Sicomatic®" baskılı olmalıdır.

- Lastik contanın kapağın iç tarafına yerleşip yerleşmediğini kontrol edin.

Böylece tencerenizin işlevini korumuş ve emniyetini sağlamış olursunuz.

### Kulpların kontrol edilmesi

- Kulplarda hasar olup olmadığını kontrol edin.
  - Kullanımdan önce, hasar görmüş kulpları değiştirin.
  - Sadece orijinal Sicomatic® t-plus yedek parçalarını kullanın.
  - Kulpların tencere üzerine tam olarak yerleşmiş olup olmadığını kontrol edin.
  - Sabitleme vidalarını nazikçe sıkın.
- Böylece kulpun kırılmasını veya sökülmesini, tencerenin düşerek zarar görmesini ve deforme olmasını önlemiş olursunuz.

## 7 | Sicomatic® t-plus aksesuarlarıyla yemek pişirme



### Tencere ve ocağın korunması

→ Mutfak aletlerini (kaşık, kepçe vb.) tencerenin kenarına vurmayın.

Böylece tencerenin kenarının zarar görmemesini sağlarsınız.

→ Tuzu sadece kaynayan suya ekleyin ve karıştırın.

Bu şekilde tencere tabanı tuzdan etkilenmez.

→ Tencerenizi cam seramik alanlar üzerinde asla çekmeyin veya itmeyin.

Bu şekilde tencere tabanı ve cam seramik alanlar arasında kalan kir kalıntılarının pişirme bölmesini çizmesini engellemiş olursunuz.



### Gaz ocağı üzerinde kullanıldığında:

→ Gaz alevini asla tencere tabanının kenarını aşacak kadar çok açmayın.

Böylece kulpların ve contanın zarar görmesini önlemiş olursunuz.

## 7.1 Tencereyi doldurma



Tehlike

### Tencerenin maksimum dolum miktarlarına uyun, tencereyi asla fazla doldurmayın.

Tencere fazla doldurulduğunda, çalışma valfindan su, yemek veya sıcak gıda maddesi çıkabilir.

Bu durum, gazlı ocaklarda alevin sönmesine ve ocaktan kontrolsüz bir gaz yayılmasına neden olabilir.

→ Bu yüzden, tencereyi en fazla nominal içeriğinin 2/3'üne kadar doldurun.

→ Çorbalar, baklagiller, sulu yemekler, et suları, sakatatlar ve hamur işleri gibi şişen veya çok köpüren yemekler pişirirken tencereyi en fazla nominal içeriğinin yarısına kadar doldurun.

Bu şekilde, yanmaktan ve haşlanmaktan korunmuş olursunuz.



Uyarı

### Tencerenin doluluk miktarının az olmasından dolayı oluşabilecek hasarları önleyin.

Doluluk miktarının gereğinden az olması, tencerenin aşırı ısınmasına ve tencere ile ocağın zarar görmesine yol açabilir.

→ Buhar oluşumu için tencereyi daima yeterli sıvıyla doldurun.

→ Özellikle koyu kıvamlı yemeklerde yeterli miktarda sıvı eklemeye özen gösterin.

Bu şekilde, yemeğin dibinin tutması, tencerenin "yanması" ve tencerede veya kaplamada meydana gelebilecek zararlar önlenmiş olur.

TR

### Belirlenen doluluk miktarları:

Sicomatic® boyutu (nominal içerik)	Buhar oluşması için gerekli olan en az doluluk miktarı	Maksimum doluluk miktarı (nominal içeriğin 2/3'ü*)	Şişen ve fazla köpüren gıdalar için maksimum doluluk miktarı (nominal içeriğin 1/2'si*)
2,5 l	1/8 l Su	1,7 l	1,3 l
3,0 l	1/4 l Su	2,0 l	1,5 l
4,5 l	1/4 l Su	3,0 l	2,3 l
6,5 l	3/8 l Su	4,3 l	3,3 l

\* Tencerenin iç kısmında bulunan ölçüğe bakın

- Tencereye gereken miktarda sıvı ekleyin.
- Sıvı olarak su, sos, et suyu vb. kullanabilirsiniz.
- Yemekleri tencereye ister doğrudan ister hazne içeriğinde koyabilirsiniz.
- Tencereye uygun bir pişirme bölmesi seçin.

Tarife uygun olarak doldurulan yemekler tencerenin kapağı kapatılmadan önce ısıtılıp kaynatılabilir.

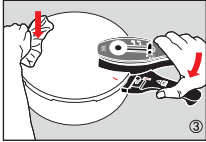
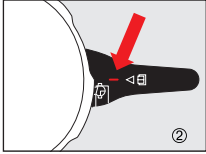
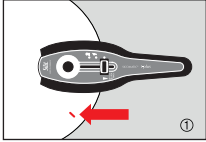


### **Pişirme başladığında köpüğün alınması / karıştırma**

- Çok köpüren, şişen veya koyu kıvamlı gıda maddelerini (örneğin baklagiller, haşlanmış et) önce tencerenin kapağını kapatmadan kaynatın.
  - Kaynamaya başladığında varsa köpüğünü alın.
  - Tenceredeki malzemeyi karıştırın.
- Böylece sıcak köpüğün çalışma valfinden çıkmayacağından emin olursunuz. Bu şekilde, yanmaktan ve haşlanmaktan korunmuş olursunuz.
- Bu işlemlerden sonra tencereyi kapatabilirsiniz.



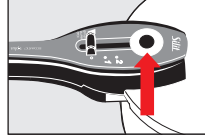
## 7.2 Tencereyi kapatma



- Kapatmadan önce tencerenin kenarını ve lastik contayı silin. Böylece herhangi bir parça, sızdırmazlık özelliğine engel olmaz.
- Kapağı, kapaktaki işaret (Resim 1) ile tencere sapındaki işaret (Resim 2) tam olarak üst üste gelecek şekilde kapatın.
- Kapak sapını, tencere sapıyla tam üst üste gelene kadar sola doğru çevirin (Resim 3).
- Tencerenin kilidi, tıklayarak yerine oturur.

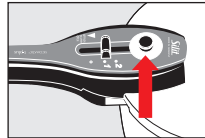
## 7.3 Sabit olarak ayarlanabilen üç pişirme seviyesinin kullanımı

### Pişirme seviyesi 0 (basıncsız pişirme)



Sicomatic® t-plus düdüklü tencereniz normal bir tencere olarak da kullanılabilir. Basınc olmadan, su ve enerji tasarrufu sağlayarak yemek pişirir. Hafif bir buhar çıkışı olduğunda, ocağın altını kısın. Kuvvetli buhar çıkışı veya buhar göstergesinin hafifçe yukarıya çıkması, ocağın altının çok açık olduğunu gösterir.

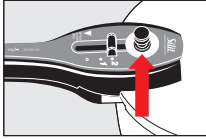
### Pişirme seviyesi 1 (yaklaşık 109°C / 1. beyaz halka)



Pişirme süresi kısa olan hassas gıda maddelerinin ben-mari usulünde (buharda) pişirilmesinde ve buğulama-larda kullanılır. Bunun için pişirilecek malzeme, örneğin sebze veya balık, hazneye yerleştirilir ve bu şekilde kaynama suyuyla temas ettirilmez. Basınc göstergesinin 1. beyaz halkası görünür durumdadır.

Hafif bir buhar çıkışı olduğunda, belirtilen pişirme süresi başlar. Buhar çıkışı olduğunda basınç göstergesinin konumu, ocağın ateşi kontrol edilerek hiç buhar çıkmayacak veya çok hafif buhar çıkışı olacak şekilde ayarlanmalıdır.

#### **Piştirme seviyesi 2 (yaklaşık 119°C / 2. beyaz halka)**



Örneğin et yemekleri, çorbalar ve türülülerin bu seviyede ve ağır ateşte pişirilmesinde, buğulamalarda, yiyeceklerin suyunun çıkarılması ve sterilizasyonunda kullanılır. Basınç göstergesinin 2. beyaz halkası görünür durumdadır.

Hafif bir buhar çıkışı olduğunda, belirtilen pişirme süresi başlar. Buhar çıkışı olduğunda basınç göstergesinin konumu, ocağın ateşi kontrol edilerek hiç buhar çıkmayacak veya çok hafif buhar çıkışı olacak şekilde ayarlanmalıdır.

#### **7.4 Sıcak tencereyle güvenli bir şekilde çalışma**



Tehlike

#### **Kapakta sıcak buhar çıkışı olur.**

- Asla buhara elinizi tutmayın.
- Ellerinizi, kafanızı ve vücudunuzu, kapağın orta kısmının üzerindeki ve kapağın kenarındaki emniyet oluğunun önündeki tehlikeli bölgelerden daima uzak tutun.



Tehlike

#### **Tencerenin dış yüzeyi**

**130°C'ye kadar ısınır.**

- Uygun eldiven kullanın.
- Kullanım sırasında asla tencerenin sıcak dış yüzeylerine dokunmayın.
- Sıcak tencereyi sadece kulplarından güvenli bir biçimde tutarak çekin veya taşıyın.
- Sicomatic® t-plus tencerenizi dikkatli bir şekilde hareket ettirin.
- Sıcak tencereyi başka bir kişiye deşdirmeyin.
- Sıcak Sicomatic® t-plus tencerenizi sadece ısıya dayanıklı (plastik vb. olmayan) altlıklar üzerine yerleştirin.
- Sicomatic® t-plus tencerenizi sadece saplarından açıp kapatın.
- Sicomatic® t-plus tencerenizi kullanım sırasında asla gözetimsiz bırakmayın.
- Sicomatic® t-plus tencerenizi kullanırken çocukları uzak tutun.

## 7.5 Pişirme seviyesinin ayarlanması, havalandırma ve pişirme

→ Ayar sürgüsü yardımıyla pişirme seviyesini, pişirme seviyesi 0, pişirme seviyesi 1 veya pişirme seviyesi 2 olarak ayarlayın.

→ Yüksek ateşte pişirmeye başlayın.

Havalandırma, entegre otomatik havalandırma fonksiyonuyla çalışır, bu sayede pişirme sırasında manuel havalandırma yapmak gerekmez. Aşırı basınç korumasıyla yeterli miktarda buhar verildiğinde, otomatik havalandırma kendiliğinden kapanır. Basınç göstergesi yükselmeye başlar.

## 7.6 Pişirme

Basınç göstergesi çok düşük basınçlarda bile yukarıya kalkar. Seçilen pişirme seviyesinde hafifçe buhar çıkmaya başladığında, seviyenin çalışma basıncına veya çalışma sıcaklığına ulaşılmış olur ve pişirme süresi başlar.

→ Pişirme süresinin sonuna kadar bu konumu koruyun.

→ Ocağın ısısını uygun şekilde ayarlayarak bunu sağlayabilirsiniz.

Bu aşamadan itibaren Sicomatic® t-plus tencereye gereğinden fazla ısı girişi olursa, yavaşça güçlenen bir sesle kapak sapında bulunan tahliye deliğinden (kapağın ortasında yer alır) dışarı buhar atılır.

→ Böyle bir durumda ocağın altını kısın.

Buhar çıkışı olduğunda basınç göstergesinin konumu, ocağın ateşi kontrol edilerek hiç buhar çıkmayacak veya çok hafif buhar çıkışı olacak şekilde ayarlanmalıdır.

Böylece gereksiz enerji kaybını ve yemeğin dibinin tutması veya tencerenin "yanması" tehlikesini önlemiş olursunuz.

## 7.7 Buhar atma / soğuma

Sicomatic® t-plus tencerenin kapağı açılmadan önce tencerenin basıncı düşürülmelidir.

→ O yüzden ocağın altını kapatın.

→ Tencereyi pişirme bölmesinden alın.

Basınç, aşağıdaki üç seçenekte boşaltılabilir:

### a) Hızlı buhar atma



Tehlike

#### Kapaktan sıcak buhar çıkışı olur.

→ Asla buhara elinizi tutmayın.

→ Ellerinizi, kafanızı ve vücudunuzu, kapağın orta kısmının üzerindeki ve kapağın kenarındaki emniyet oluğunun önündeki tehlikeli bölgelerden daima uzak tutun.

→ Özellikle ayar sürgüsü aracılığıyla hızlı buhar atma sırasında buna dikkat edin.



Tehlike

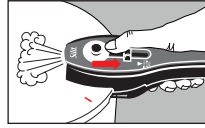
#### Çorbarların, baklagillerin, türülürin, et sularının, sakatatların ve makarnaların pişirilmesinde tencerede köpük oluşumu nedeniyle doluluk hacmi yükselir.

→ Köpüren veya püre halindeki yemekleri pişirirken tencerenin buharını hızlı bir şekilde salmayın.

Bu durumda yemekler hızlı buhar atma sırasında çalışma valfinden çıkabilir.

→ Tencereyi soğumaya bırakın.

Bu şekilde, yanmaktan ve haşlanmaktan korunmuş olursunuz.



→ Ayar sürgüsünü, artık buhar çıkmaz oluncaya kadar yavaş yavaş geri çekin.

→ Basınç göstergesi kendiliğinden kapak sapının içine tamamen girinceye kadar bekleyin.

### Soğumasını bekleme

→ Basınç göstergesi kendiliğinden kapak sapının içine tamamen girinceye kadar bekleyin.



Bu yöntem köpüren veya püre halindeki yemekler için uygundur. Yemek yavaş soğuma nedeniyle bir miktar daha pişeceği için pişirme süresini biraz daha kısa tutun.

### Suyla soğutma

→ Tencereyi, basınç göstergesi kendiliğinden kapak sapının içine tamamen girinceye kadar, akan soğuk suyun altında tutun.

→ Suyu direkt olarak kapak sapı üzerine akıtmayın.

Böylece kapak sapından tencerenin içine soğuk su girmediğinden emin olabilirsiniz.



Bu yöntem tencerede yoğuşma suyu oluşturur. Yoğuşma suyu yemek üzerine damlayarak yemeğin rengini ve aromasını değiştirebilir. Dolayısıyla, bu yöntemi sadece istisnai durumlarda kullanın.

## 7.8 Sicomatic® t-plus'ı açma



Tehlike

**Sıcak malzeme köpürebilir ve önceden buharı alınmış olsa bile tencere açıldığında patlayarak dışarı fıskırabilir.**

→ Bu yüzden, tencereyi açmadan önce her defasından hafifçe sallayın.

Böylece tencereden dışarı fıskıran sıcak yemek yüzünden yanmaktan ve haşlanmaktan korunmuş olursunuz.



Tehlike

**Tencereyi asla zorla açmayın.**

Tencere, basınçsız durumdayken kolaylıkla açılabilir.

→ Emniyet tertibatlarında değişiklik yapmayın.

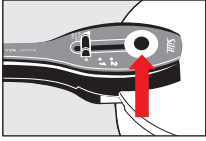


Tehlike

**Derisiyle birlikte pişirdiğiniz sıcak ete (örneğin sığır dili) bir şey batırmayın.**

→ Önce eti soğumaya bırakın.

Böylece basınç nedeniyle şişen deri iner ve dışarı fıskıran sıcak sıvı yüzünden oluşabilecek yanıklardan korunmuş olursunuz.



- Basınç göstergesinin kendiliğinden kapak sapının içine tamamen girdiğinden emin olun.
- Ayar sürgüsünü yavaşça, "AÇ" konumuna kadar geri çekin.
- Tencereyi hafifçe sallayın.
- Kapak sapını sağa doğru, kapaktaki işaretle tencere sapındaki işaret tam olarak üst üste gelene kadar çevirin.
- Kapağı, buhar vücudun aksi yönünde boşalacak şekilde açın.



Tencerede hâlâ basınç varsa, ayar sürgüsü "AÇ" konumuna geri çekildiğinde, kalan basınç kilidi devreye girer. Bu işlem kapağın basınç altında açılmasını önler.

- Bu durumda ayar sürgüsünü bir anlığına tekrar basınç göstergesi tarafına itip geri çekin.

Tencerede basınç yoksa, kalan basınç kilidi kendiliğinden açılacaktır. Tencere anlatıldığı gibi açılabilir.

## 8 | Sicomatic® t-plus aksesuarlarıyla yemek pişirme

Sicomatic® t-plus özellikle bebek mamalarının hazırlanması için çok uygundur.

### 8.1 Pişirme talimatlarına uyun



Aksesuarlarla yemek pişirirken de 7. Bölüm'deki talimatlara göre çalışın.  
2. Bölüm'deki ve 7. Bölüm'deki emniyet talimatlarına mutlaka uyun.



Uyarı

**Buhar oluşumu için tencereyi daima yeterli sıvıyla doldurun.**

Böylece yemeğin dibinin tutmamasını ve tencerenin "yanmamasını" sağlamış olursunuz. Tencere ve pişirme bölmesindeki hasarları da önlemiş olursunuz.

→ Belirtilen dolum miktarlarına uyun:

*bkz. 7.1 başlığı altındaki tablo*

### 8.2 Delikli haznede pişirme (aksesuar)

- Sebze
- Balık
- Konserveleme
- Suyunu çıkarma
- Hassas gıda maddeleri

#### Sebzelerin pişirilmesi:

→ Sebzelerin pişirilmesi için öngörülen en az dolum miktarında sıvıyı tencereye doğrudan ekleyin.

Böylece buharın oluşmasını, yemeğin dibinin tutmamasını veya tencerenin "yanmamasını" sağlamış olursunuz.

→ Aroma vermek için arzuya göre baharatlar, bitkiler vb. eklenebilir.

→ Temizlenen sebzelerle birlikte delikli hazneyi tencere içine yerleştirin.

Hazne sebzelerin suyla temas etmemesini, sadece buharda pişmesini sağlar.

→ Tencereyi en fazla 2/3'üne kadar doldurun.

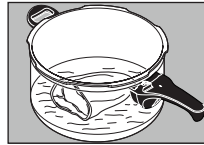
Böylece kapak, basınç göstergesi ve valfler için yeterince alan sağlarsınız.

### 8.3 Deliksiz haznede pişirme (aksesuar)

- Derin dondurulmuş gıdalar
- Garnitürler, örneğin pilav
- Suyunu çıkarma (damlama kabı)

*Bkz. 8.2 Delikli haznede pişirme.*

### 8.4 Tencere tabanında pişirme (et)



→ Açık Sicomatic® t-plus tencerenizde katı veya sıvı yağı kızdırın.

→ Etin her tarafını kavurun.

→ (Tarife göre) su ekleyin.



Büyük et parçalarını doğrayın.  
Böylece pişirme süresi azalır.

# 9 | Sicomatic® t-plus ile sterilizasyon, konserveleme, suyunu çıkarma

## 9.1 Pişirme talimatlarına uyun



Sterilizasyon, konserveleme ve suyunu çıkarma işlemlerinde de tencerenizi 7. Bölüm'deki talimatlara göre kullanın.

2. Bölüm'deki ve 7. Bölüm'deki emniyet talimatlarına mutlaka uyun.



Uyarı

**Buhar oluşumu için tencereyi daima yeterli sıvıyla doldurun.**

Böylece yemeğin dibinin tutmamasını ve tencerenin "yanmamasını" sağlamış olursunuz. Tencere ve pişirme bölümesindeki hasarları da önlemiş olursunuz.

→ Belirtilen dolum miktarlarına uyun:

*bkz. 7.1 başlığı altındaki tablo*



Uyarı

**Tencerenin yavaşça soğumaya bırakılması**

→ Sterilizasyon, konserveleme veya suyunu çıkarma sonrasında Sicomatic® t-plus içindeki buharı asla hızlı çıkarmayın.

→ Tencereyi asla suyla soğutmayın.

Cam nesnelere ani sıcaklık farkı sebebiyle patlayabilir.

→ Ocağın altını kapatın.

→ Tencereyi pişirme bölümünden alın ve yavaşça soğumaya bırakın.

→ Tencereyi açmadan önce basınç göstergesi kendiliğinden kapak sapının içine tamamen girinceye kadar bekleyin.

Bu sayede, patlayan camlar sebebiyle oluşabilecek kesiklerden korunmuş olursunuz.

## 9.2 Sterilizasyon



Tehlike

**Amaca uygun kullanım**

→ Sicomatic® t-plus ürünü sterilizasyon için sadece evinizde kullanın. Sicomatic® t-plus tıbbi alanda sterilizatör olarak kullanılmamalıdır. Sicomatic® t-plus tıbbi alanda ihtiyaç duyulan sterilizasyon sıcaklıkları için tasarlanmamıştır.



**Sterilize etmek istediğiniz parçaların, 120° C'ye kadar ısıya ve buhara dayanıklı olmasına dikkat edin.**

Sicomatic® t-plus sadece enerji masrafı getirdiği için düşük maliyetli ve ideal bir ev sterilizatörü olarak işlev görür.

**Kullanım seçenekleri:**

- Biberonların, kauçuk biberon emziklerinin, plastik kapakların sterilizasyonu
- Vidalı kapaklı kavanozlardaki mamaların sterilizasyonu
- Konserve kavanozlarının sterilizasyonu (*ayrıca bkz. 9.3 "Konserveleme"*)

→ Biberonları, kauçuk biberon emziklerini ve plastik kapakları süt ve püre kalıntılarını temizleyin.

→ Parçaları, delikli hazneye açıklık alt tarafına gelecek şekilde yerleştirin.

→ Parçaları hazne içine, buharın mümkün olduğunca bütün parçalara ulaşabileceği şekilde yerleştirin.



- Tencere tabanına, buhar oluşması için gereken minimum miktarda suyu ekleyin.
- Delikli hazneyi tencere içine yerleştirin.
- Tencerenin kapağını kapatın ve ayar sürgüsüyle pişirme seviyesi 2'yi seçin.
- Yüksek ateşte pişirmeye başlayın.

Sterilizasyon, basınç göstergesinde 2. beyaz halka görünür görünmez başlar.

Sterilizasyon yaklaşık 20 dakika sürer.



### **Doğru ve etkili sterilize etme**

- Sterilizasyon işlemi boyunca 2. beyaz halkanın görünür olmasına dikkat edin.
- Mutlaka sterilizasyon süresini takip edin.
- Sterilizasyon süresi bittikten sonra tencereyi soğutmaya bırakın.
- Basınç göstergesi kendiliğinden kapak sapının içine tamamen girinceye kadar bekleyin.
- Sonra tencereyi açın.

## 9.3 **Konserveleme**



Uyarı

### **Konserve kavanozlarını hiçbir zaman aşırı doldurmayın**

Malzemeler, konserveleme sırasında genleşir.

Kapalı konserve kavanozunda çok fazla malzeme varsa, patlayabilir.

- Konserve kavanozlarını en fazla kenara bir parmak kalacak şekilde doldurun.

Bu sayede, patlayan camlar sebebiyle oluşabilecek kesiklerden korunmuş olursunuz.

- Konserveleme işleminden önce konserve kavanozlarını 9.2. bölümde tarif edildiği gibi sterilize edin.
- Konserve kavanozlarını doldurun.
- Üreticinin talimatına göre kavanozları kapatın.
- Tencere tabanına, buhar oluşması için gereken minimum miktarda suyu ekleyin.
- Kavanozları, taban süzgecinin üzerine veya delikli hazneye yerleştirin.
- Tencerenin kapağını kapatın ve ayar sürgüsüyle istenen pişirme seviyesini seçin.
- Yüksek ateşte pişirmeye başlayın.
- Pişirme seviyesi seçimi ve konserveleme süresi için aşağıdaki tabloya uyun.

TR

### Konserveleme süreleri (yalnızca referans değerler):

Konserve	Piştirme seviyesi	Piştirme süresi (dakika)
Bakkalar (çilek, böğürtlen, ahududu vb.)	1	5 – 8
Marmelatlar ve reçeller	1	1 – 2
Yumuşak çekirdekli meyveler	1	10
Sert çekirdekli meyveler	1	8 – 10
Sebzeler	1	7 – 10
Sebzeler	2	20 – 25
Et	2	25

- Konserveleme süresinin bitmesinin ardından tencereyi yavaşça soğumaya bırakın.
- Basınç göstergesi kendiliğinden kapak sapının içine tamamen girinceye kadar bekleyin.
- Sonra tencereyi açın.

## 9.4 Suyunu çıkarma



### Doğru tencere boyutunu seçin ve tencereyi asla aşırı doldurmayın

Suyunu çıkarma işlemi için tencereye iki hazne yerleştirilir.

Bu nedenle Sicomatic® t-plus ancak 4,5 litrelik hacimden itibaren suyunu çıkarma amacıyla kullanılabilir.

Tencere aşırı doldurulduğunda, sıcak yemek çalışma valfindan çıkabilir.

→ Üstteki delikli hazneyi en fazla üst kenarına kadar doldurun.

Bu şekilde, yanmaktan ve haşlanmaktan korunmuş olursunuz.

→ Tencere tabanına, buhar oluşması için gereken minimum miktarda suyu ekleyin.

→ Hazırlanmış meyveleri (gerektiğinde tatlandırılmış, kesilmiş veya ezilmiş olarak) delikli hazneye doldurun.

→ İlk önce deliksiz hazneyi tencerenin içine yerleştirin ve üzerine meyve dolu delikli hazneyi yerleştirin.

→ Tencerenin kapağını kapatın ve ayar sürgüsüyle piştirme seviyesi 2'yi seçin.

→ Yüksek ateşte piştirmeye başlayın.

→ Piştirme seviyesi seçimi ve konserveleme süresi için aşağıdaki tabloya uyun.

## 10 | Bakım ve temizlik

**Suyunu çıkarma süreleri** (sadece referans değerler):

Suyunu çıkarma	Pişirme seviyesi	Suyunu çıkarma süresi (dakika)
Bakkalar (çilek, böğürtlen, ahududu vb.)	2	12
Sert çekirdekli meyveler ve ravent	2	18
Yumuşak çekirdekli meyveler	2	25
Üzüm	2	25
Domates ve salatalık	2	18
Havuç	2	25
Pancar	2	25 - 35

- Tencereyi yavaşça soğumaya bırakın.
- Basınç göstergesi kendiliğinden kapak sapının içine tamamen girinceye kadar bekleyin.
- Sonra tencereyi açın.
- Sıcak hazneleri dikkatle çıkarın.
- Sıcak suyu, iyi temizlenmiş ve ısıtılmış şişelere doldurun.
- Şişeleri temiz kapaklarla kapatın.

### 10.1 Tencere temizliği

- Temizlik için sıcak su ve piyasada bulunan deterjanlardan kullanın.
  - Yapışan yemek artıklarını yumuşatın.
  - Kumlu temizlik maddelerini, çelik telli fırçaları veya süngerlerin sert taraflarını kullanmayın.
  - Çok kurumuş yemek artıkları için tencereyi biraz su ve Silit'in toz bakım malzemesiyle kaynatın.
  - Inatçı lekeleri Silit'in sıvı bakım malzemesiyle çıkarın.
  - Tencerenin alt kısmını ve hazneleri bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.
- Ancak, bulaşık makinesi plastik kulplarda veya Silargan® yüzeylerde renk değişikliklerine neden olabilir. Yine de işlevleri olumsuz yönde etkilenmeyecektir. O yüzden elde yıkamanızı öneririz.
- Temizleme işleminden sonra tencereyi iyice kurulayın.

### 10.2 Kapağın ve çalışma valfinin temizliği



#### **Temizlemek için kapaktaki sapı asla sökmeyin**

- Ciddi bir temizlik yaparken bile olsa, kapaktaki sapı asla kendiniz çıkartmayın.
- Kapaktaki sapın montajını ve demontajını Silit yetkili satıcınıza yaptırın.



### Kapağı sadece elde yıkayın

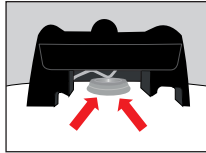
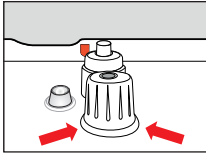
Bulaşık makinesindeki yüksek ısı ve kullanılan kimyasallar yüzünden valfler ve contalar zarar görür.

- Bu nedenle kapağı daima elde yıkayın.
- Lastik contayı çıkarın.
- Lastik contayı akan ılık suyun altında veya bulaşık suyunda yıkayın.
- Kapağı elde yıkayın.
- Valf ve buhar çıkış deliklerini akan sıcak su altında yıkayın.
- Böylece contanın zarar görmediğinden emin olursunuz.

### Çok kirlenmesi durumunda çalışma valfinin temizlenmesi

Yemeğin çalışma valfinden çıkması durumunda, çalışma valfinda yemek artıkları kalır. Bu da çalışma valfinin kirlenmesine ve yapış yapış olmasına neden olur. Bu durumda çalışma valfi iyice temizlenmelidir. Bunun için, çalışma valfini çıkartmanız gerekir.

### Çalışma valfinin çıkartılması



- Çalışma valfine yandan bastırıp yerinden çıkartın.
- Çıkarttığınız valfi sıcak suyla iyice yıkayın.

### Çalışma valfinin yerine geri takılması

- Valf deliğinin kenarına biraz bulaşık deterjanı veya sabun sürün.
- Böylece valfi yerine daha kolay takarsınız.
- Çalışma valfini biraz eğik şekilde yerine yerleştirin.
- Çalışma valfini aynı anda hem döndürüp hem bastırarak valf deliğine oturtun.
- Ardından çalışma valfini döndürerek yerine düzgün oturup oturmadığını kontrol edin.
- Çalışma valfinin kenarları kapağın alt ve üst tarafında çepeçevre eşit bir şekilde oturmuş olmalıdır (bkz. resimler).

## 10.3 Saklama

- Temizlenmiş ve kurutulmuş Sicomatic® t-plus tencerenizi temiz, kuru ve güvenli bir yerde saklayın.
- Saklarken tencerenin kapağını normal şekilde kapatmak yerine ters çevirip tencerenin üzerine koyun.



Tehlike

### **Sadece orijinal Sicomatic® t-plus yedek parçalarını kullanın.**

→ Silit yetkili satıcısına başvurun.

Böylece tencerenizin işlevini korumuş ve emniyetini sağlamış olursunuz.



Tehlike

### **Emniyet tertibatları tehlike oluşturabilecek durumları önler.**

→ Emniyet tertibatlarında değişiklik yapmayın.

→ Temizlik ve bakım talimatlarımıza uyun.



Tehlike

### **Emniyetin korunması**

→ Düzenli olarak emniyet tertibatlarını işlevsel açıdan kontrol edin.

→ Ayrıca bkz. 6. Bölüm "Her pişirmeden önce"

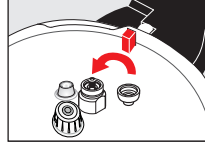
### **Lastik conta**

→ Lastik conta sertse (rengi kahverengiye dönmüşse), kırılırsa veya zarar görmüşse yenisiyle değiştirin.

→ Lastik contayı, en geç 2 yılda bir olmak üzere, yaklaşık 400 pişirme işleminden sonra değiştirin.

→ Lastik conta kesinlikle "Sicomatic®" baskılı olmalıdır. Böylece lastik contanın emniyet işlevini korumuş olursunuz.

### **Aroma koruyucu kapağın değiştirilmesi**



→ Aroma koruyucu kapak bozulursa, derhal yenisiyle değiştirin.

→ Aroma koruyucu kapağı, en geç 2 yılda bir olmak üzere, yaklaşık 400 pişirme işleminden sonra değiştirin.

→ Bunun için bozuk aroma koruyucu kapağı sökün.

→ İlk önce basınç göstergesini temizleyin.

→ Sonra yeni aroma koruyucu kapağını yerleştirin.

→ Aroma koruyucu kapağın kenarını tam olarak deliğin üzerine geçirin.

→ Aroma koruyucu kapağın kenarını kontrol edin. Kapak, çepeçevre deliğe oturmuş olmalıdır.

### **Çalışma valfinin yenisiyle değiştirilmesi**

→ Çalışma valfi bozulduğunda yenisiyle değiştirin.

→ Çalışma valfini, en geç 2 yılda bir olmak üzere, yaklaşık 400 pişirme işleminden sonra değiştirin.

→ Bunun için, 10.2 Kapağın ve çalışma valfinin temizliği başlığı altında anlatıldığı gibi, bozuk çalışma valfini çıkartın ve yeni çalışma valfini takın.

## 12 | Arızaları nasıl kolayca giderebilirsiniz

### Sorun

### Muhtemel nedeni

Kapak çok zor kapanıyor.

→ Lastik conta işlevini tam yerine getirmiyordur.

Ayar sürgüsü kapandıktan sonra istenen 0, 1 veya 2 pişirme seviyesine ayarlanamıyor.

→ Kapaktaki ve tenceredeki saplar tam üst üste hizalanmamıştır.  
→ Basınç göstergesi yükselmiş ve kulpun kenarından dışarı çıkmış durumdadır.  
→ Kulp zarar görmüştür.

Pişirme süresi aşırı uzun.

→ Ocağın altı aşırı kısıktır.

Tüm pişirme boyunca kapak kenarından buhar ve su damlacıkları çıkıyor (kısa süreli sızıntı arıza değildir, önemsizdir).

→ Lastik contada, tencere kenarında veya iç kapak kenarında yabancı bir madde vardır.  
→ Lastik conta sert, kırılğan veya hasar görmüştür.  
→ Kapaktaki sapın contası hasar görmüştür.

Basınç göstergesi yeterince yükselmiyor veya hiç yükselmiyor.

→ Ayar sürgüsü çıkış konumunda değildir.  
→ Ocağın altı aşırı kısıktır.  
→ Buhar oluşumu için yeterli sıvı yoktur.  
→ Lastik conta sert, kırılğan veya hasar görmüştür.

Basınç göstergesinden daima buhar ve su damlacıkları çıkıyor.

→ Aroma koruyucu kapak arızalıdır.

## Çözümü

---

→ Tencerenin üst kenarına, ince bir tabaka halinde yemeklik sıvı yağ sürün.

---

→ Kapaktaki ve tenceredeki sapı tam olarak üst üste getirin.

→ Basınç göstergesine elle bastırın.

→ Kapağı tekrar açıp aroma koruyucu kapağı ve basınç göstergesini kontrol edin.

→ Silit yetkili satıcısına başvurun.

---

→ Ocağı daha yüksek bir güç seviyesine ayarlayın.

---

→ Tencereyi açın ve lastik conta, tencere kenarı veya iç kapak kenarını silin.

→ Yeni orijinal Sicomatic® lastik contayı yerine takın.

---

→ Ayar sürgüsünü istenen pişirme seviyesine getirin.

→ Ocağı daha yüksek bir güç seviyesine ayarlayın.

→ Tencereyi açın ve sıvı ekleyin.

→ Yeni orijinal Sicomatic® lastik contayı yerine takın.

---

→ Yeni bir orijinal Sicomatic® t-plus aroma koruyucu kapak takın (*bkz. bölüm 11 "Bakım"*)

---

## Sorun

## Muhtemel nedeni

Piřirme sırasında kapaktaki saptan daimi olarak istenmeyen buhar çıkışı oluyor.

- Ocağın altı çok açıktır.
- Çalışma valfı kirli veya yapışkandır.
- Aşırı basınç koruması kirlenmiştir.

Piřirme sırasında kapaktaki saptan ani, kuvvetli bir buhar bulutu çıkıyor.

- Çalışma valfı kirli veya yapışkandır.
- Aşırı basınç koruması devreye girmiştir.

Piřirme sırasında kapağın kenarından su veya buhar kaçıyor.

- Lastik conta sert, kırılğan veya hasar görmüştür.

Özellikle piřirme seviyesi 1 sırasında sızdırma. Ayar sürgüsü piřirme seviyesi 1'e getirildiğinde buhar çıkışı oluyor.

- Ocağın altı çok açıktır.
- Çalışma valfı kirli veya yapışkandır.
- Çalışma valfı zarar görmüştür.

Piřirme sırasında düdük sesi geliyor.

- Aroma koruyucu kapak çatlak veya hasar görmüştür.

Kulp ve ayar sürgüsü ısınıyor.

- Kapaktaki sapta bulunan conta hasar görmüş veya kırılmıştır.
- Aroma koruyucu kapak arızalıdır.
- Aroma koruyucu kapak doğru yerleştirilmemiştir.



## Çözümü

---

- Ocağın altını kısın.
  - Çalışma valfini temizleyin (bkz. 10.2 "Kapağın ve çalışma valfinin temizliği").
  - Aşırı basınç koruması kısmını temizleyin.  
Temizlemeye rağmen buhar çıkışı devam ediyor.
  - Silit yetkili satıcısına başvurun.
- 

- Çalışma valfini temizleyin (bkz. 10.2 "Kapağın ve çalışma valfinin temizliği").
  - Silit yetkili satıcısına başvurun.
- 

- Ocağı daha yüksek bir güç seviyesine ayarlayın.
- 

- Denemek için ayar sürgüsünü pişirme seviyesi 2'ye getirin. Buhar çıkışı sona ererse ateş, pişirme seviyesi 1 için aşırı yüksek demektir.
  - Çalışma valfini temizleyin (bkz. 10.2 "Kapağın ve çalışma valfinin temizliği").
  - Yeni orijinal Sicomatic® t-plus çalışma valfi takın (bkz. 10.2 Kapağın ve çalışma valfinin temizliği).
- 

- Yeni bir orijinal Sicomatic® t-plus aroma koruyucu kapak takın (bkz. bölüm 11 "Bakım")
- 

- Yeni orijinal Sicomatic® t-plus kapak sapı taktırın.
  - Silit yetkili satıcısına başvurun.
  - Yeni bir orijinal Sicomatic® t-plus aroma koruyucu kapak takın (bkz. bölüm 11 "Bakım")
  - Aroma koruyucu kapağı doğru oturtun.
-

## Sorun

## Muhtemel nedeni

Kapak açılmıyor.

- Tencerede basınç vardır.
- Kalan basınç kilidi (örneğin ayar sürgüsüyle) sıkışmıştır.

Kapak açılmıyor (tencerede basınç yok).

- Aroma koruyucu kapak dışı doğru eğiktir. Basınç göstergesi çıkış konumunda değildir.
- Aroma koruyucu kapak hasarlı veya deforme olmuştur.
- Tencerede soğuma sırasında düşük basınç oluşuyor. Aşırı basınç korumasıyla çalışma valfi yapışmış.
- Ayar sürgüsü "AÇ" konumuna getirilemiyor.

Buhar çıkışı olmamasına rağmen, basınç göstergesi üstte kalıyor.

- Aroma koruyucu kapak dışı doğru eğiktir.
- Aroma koruyucu kapak deforme olmuştur.
- Basınç göstergesi yapışmıştır.
- Basınç göstergesinin yayı kırılmıştır.

Kapaktaki sap zarar görmüş.

- Yanlış kullanım.

Tenceredeki sap / tencere kenarındaki kulp gevşemiş.

- Eskime belirtisidir.

Tenceredeki sap / tencere kenarındaki kulp hasarlı.

- Yanlış kullanım.

## Çözümü

---

- Buharı boşaltın veya soğumaya bırakın. Asla zorla açmayın.
  - Ayar sürgüsünü hafifçe ileri geri hareket ettirerek kilidi açın.
- 

- Tencereyi soğumaya bırakın. Basınç göstergesine elle bastırın.
  - Tencereyi soğumaya bırakın. Basınç göstergesine elle bastırın.
  - Yeni bir orijinal Sicomatic® t-plus aroma koruyucu kapak takın (bkz. bölüm 11 "Bakım")
  - Silit yetkili satıcısına başvurun.
  - Silit yetkili satıcısına başvurun.
- 

- Tencereyi soğumaya bırakın. Basınç göstergesine elle bastırın.
  - Tencereyi soğumaya bırakın. Basınç göstergesine elle bastırın.
  - Yeni bir orijinal Sicomatic® t-plus aroma koruyucu kapak takın (bkz. bölüm 11 "Bakım")
  - Ayar sürgüsünü zorlamadan hafifçe ileri geri hareket ettirin.
  - Tencereyi soğumaya bırakın. Basınç göstergesine elle bastırın. Silit yetkili satıcısına başvurun.
- 

- Yeni orijinal Sicomatic® t-plus kapak sapı taktırın.
  - Silit yetkili satıcısına başvurun.
- 

- Vidasını tornavidayla sıkın.
  - Yeni orijinal Sicomatic® t-plus tencere kulpları takın.
-

## 13 | Öneriler: Sicomatic® t-plus aksesuarlarıyla yemek pişirme / pişirme süresi tabloları



Tencerenizi 7. Bölüm'deki talimatlara göre kullanın.

2. Bölüm'deki ve 7. Bölüm'deki emniyet talimatlarına mutlaka uyun.



**Buhar oluşumu için tencereyi daima yeterli sıvıyla doldurun.**

Böylece yemeğin dibinin tutmamasını ve tencerenin "yanmamasını" sağlamış olursunuz. Tencere ve pişirme bölmesindeki hasarları da önlemiş olursunuz.

→ Belirtilen dolum miktarlarına uyun:

*bkz. 7.1 başlığı altındaki tablo*

### 13.1 Çorbalar ve türülür

**Çorbalarda ve kavrulmuş etli türülürde ideal durum:**

Etin ve sebzenin pişme süreleri çok farklı değilse, et bir miktar kavrulur ve sebze sıvıyla birlikte eklenir.

Pişme süreleri çok farklı ise, etin pişirilmesine biraz ara verilir, son dakikalarda sebze eklenir, böylece her şey birlikte pişmiş olur ve aynı zamanda hazır olur.

**Çorbalarda ve türülürde aşağıdaki kurallara uymalısınız:**

→ Örneğin baklagiller ve haşlama et gibi köpüren yemeklerde lütfen önce tencerenin kapağını kapatmadan pişirmeye başlayın ve kapağı kapatmadan önce köpüğü alın.

→ Pişirme süresi tamamlandıktan sonra tencereyi soğumaya bırakın, *bkz. 7.7*

**Pişirme süreleri - referans değerler**

Tam pişme süreleri pişirilecek malzemenin büyüklüğüne, tazeliğine ve yapısına bağlıdır. Ayrıca enerji kaynağının indüksiyon, gaz veya cam seramik olması da pişirme süresini etkiler. Pişirme süreleri genel olarak 500 g için geçerlidir.

Normalde daha fazla miktarda sıvı gereklidir. Bu pişirme sürelerinde bir yumuşatma işlemine gerek yoktur.

	Pişirme seviyesi	Türlü için pişirme süresi (dakika)	Açıklamalar
Kuru fasulye	2	25	1,5 l sıvıda pişirin
Barbunya fasulyesi	2	65	1,5 l sıvıda pişirin
Kurutulmuş bütün bezelye	2	45	1,5 l sıvıda pişirin
Mercimek	2	10	Türlüyü 2,5 litre, püreyi 1,5 litre sıvıda pişirin

## 13.2 Sebze

Verilen pişirme süreleri referans değerlerdir. Bunlar yardımıyla kendi kişisel sürelerinizi elde edebilirsiniz. Çünkü pişirme süreleri sadece pişirilecek malzemenin kalitesine bağlı değildir, aksine aşağıdaki noktalardan da etkilenir:

- Sebze ne kadar küçük kesilirse, pişirme süresi o kadar kısaldır.
- Sebze ne kadar diri, yani "al dente" olacaksa, pişirme süresi o kadar kısaldır. "Al dente" ve "iyi pişmiş" besinler için pişirme sürelerini ayrıca belirttik.

→ Pişirilecek toplam malzeme miktarı ne kadar çoksa, pişirme süresi o kadar uzun olur. "Al dente" için miktar çok fazla olmamalıdır, aksi takdirde dışı "al dente" olur, fakat içi çiğ kalır. Çoğunlukla pişirme süresindeki küçük zaman değişikliklerinin pek etkisi olmaz.

Fakat sebzelerde tek bir dakika bile "al denteyi" "iyi pişmişe" dönüştürebilir.

Pişirme süresi daima ilk hafif buhar çıkışıyla başlar. Aşağıdaki pişirme süreleri sebzelerin hazne içinde olduğu durumlar içindir. Sebzenin suyla teması yoktur, dolayısıyla içindeki besin maddeleri korunur.



**Emin olmadığınız durumlarda:** Pişirme süresinin kısa olması uzun olmasından daha iyidir, çünkü çok pişmiş bir sebze tekrar "gevrek" hale gelemezken az pişmiş bir sebze pişmeye devam edebilir.

**Pişirme süreleri - referans değerler:** Pişirme süreleri 500 g için verilmiştir.

TR

Sebze/balık	Pişirme seviyesi	Al dente pişirme süresi (dakika)	İyi pişmiş	Açıklamalar
Enginar	1	30	35	Bütün
İspanak yaprakları	1	0,5	3,5	Yaprak halinde
Karnabahar	1	3	5	Brüksel lahanası
Karnabahar	1	7	10	Bütün
Taze fasulye	1	7	9	-
Brokoli	1	4	6	Brüksel lahanası
Mantar	1	1	3	-
Rezene	1	13	17	İkiye bölünmüş
Taze bezelye	1	3	5	-

<b>Sebzeli balık</b>	<b>Piştirme seviyesi</b>	<b>Al dente piştirme süresi (dakika)</b>	<b>İyi pişmiş</b>	<b>Açıklamalar</b>
Havuç	1	4	6	Dilim halinde
Patates	1	8	9	Dörde bölünmüş
Yerlahanası	1	5	8	Çubuk halinde
Pırasa	1	2	4	Halka halka
Biber	1	2	4	Şeritler halinde
Brüksel lahanası	1	7	9	Bütün
Kara iskorçına	1	4	7	Çubuk halinde
Kereviz	1	2	4	Küp küp
Beyaz kuşkonmaz	1	2	5	Bütün
Yeşil kuşkonmaz	1	3	5	Bütün
Domates	1	2	4	Bütün
Beyaz lahana	1	10	13	Altiya bölünmüş
Kıvırcık lahana	1	6	9	Altiya bölünmüş
Kabak	1	1	2	Yarım ay şeklinde

**Aşağıdaki sebze türlerinin iyi pişirilmesi ve piştirme seviyesinin 2 olması uygundur:**

<b>Taze sebze</b>	<b>Piştirme seviyesi</b>	<b>İyice piştirme süresi (dakika)</b>	<b>Açıklamalar</b>
Bavyera otu	2	4	-
Haşlanmış patates	2	14	60 - 80 g. patates
Kırmızı lahana	2	4	İnce şeritler halinde
Lahana turşusu	2	10	-

## 13.3 Et

- Et kavurması Sicomatic® t-plus tencerede kavrulur. Kavurma işlemi tamamlandıktan sonra gerekli miktarda sıvı ilave edilir.
- Parçalar aşırı büyükse doğranır, tek tek kavrulur ve son pişirme için üst üste konur.
- Pişirme ve haşlama et 1-1,5 l sıvıyla tencere tabanında pişirilir.
- Pişirme süresi, büyük ölçüde etin kalitesine, yaşına, yapısına ve büyüklüğüne bağlıdır.

→ Pişirme süresi, basınç göstergesinde 2. beyaz halka görüldüğünde başlar ve 500 g'lık bir miktar esas alınmıştır.

**Önemli: Pişirilecek ve haşlanacak etin köpüğü tencerenin kapağı kapatılmadan alınmalıdır. Tencerenin kapağı açılmadan önce soğumaya bırakılmalı veya buhar kademeli olarak yavaşça boşaltılmalıdır.**

**Pişirme süreleri - referans değerler:** Pişirme süreleri 500 g için verilmiştir.

	Pişirme seviyesi	İyice pişirme süresi (dakika)	Açıklamalar, kızarmış
<b>Dana</b>			
Kavurma	2	30	Bütün olarak
Fileto	2	18	Bütün olarak
Gulaş	2	20	İri küpler halinde
Et sarması	2	17	Bütün olarak
Sirkeli siğir kavurması	2	25	Bütün olarak
Haşlama et	2	30	Bütün olarak
<b>Dana</b>			
Kavurma	2	25	Bütün olarak
Fileto	2	14	Bütün olarak
<b>Kuzu</b>			
Kavurma	2	25	Bütün olarak
Sırt	2	5	Bütün olarak

	<b>Piřirme seviyesi</b>	<b>İyice piřirme süresi (dakika)</b>	<b>Açıklamalar, kızarmış</b>
<b>Domuz</b>			
Karın	2	15	Bütün olarak
Kavurma	2	25	Bütün olarak
Hařlanmıř domuz paçası	2	30	Bütün olarak
Tütsülenmiř domuz paçası	2	45	Bütün olarak
Fileto	2	17	Bütün olarak
<b>Kıyma</b>			
Biber dolması	2	15	Hazneyle
Köfte	2	15	
Lahana sarması	2	15	
Ekřili köfte	2	5	ø 2 cm
<b>Tavuk</b>			
Göğüs	2	8	Bütün olarak
But	2	10	Bütün olarak
Tavuk çorbası	2	20	Yaklařık 1 kg'lık bütün olarak
<b>Hindi</b>			
Göğüs	2	20	Bütün olarak
But	2	20	Yaklařık 1 kg'lık bütün olarak
<b>Kaz</b>			
Göğüs/but	2	30	Bütün olarak
<b>Ördek</b>			
Göğüs/but	2	15	Bütün olarak



	Piřirme seviyesi	İyice piřirme süresi (dakika)	Açıklamalar, kızarmış
<b>Tavřan</b>			
Kavurma	2	20	Bütün olarak
But	2	30	Bütün olarak
Sirt	2	10	Bütün olarak
<b>Geyik</b>			
Gulař	2	15	İri küpler halinde
<b>Karaca</b>			
Kavurma	2	20	Bütün olarak
But	2	25	Bütün olarak
Sirt	2	20	Bütün olarak
<b>Yaban domuzu</b>			
Kavurma	2	35	Bütün olarak
Gulař	2	20	İri küpler halinde
But	2	25	Bütün olarak
Sirt	2	35	Bütün olarak

## 13.4 Balık

Balık suyu çok yapışkandır. **O yüzden lütfen buhar atma işlemini çok yavaş bir şekilde gerçekleştirin.** Basınç göstergesi kapak sapının içine tamamen girer girmez, tencerenin kapağı derhal açın.

**Pişirme süreleri - referans değerler:** Pişirme süreleri sadece delikli haznelerde 250 g için baz alınmıştır

Balık	Pişirme seviyesi	İyice pişirme süresi (dakika)	Açıklamalar
Morina balığı	1	4	Bütün fileto
Levrek	1	4	Bütün fileto
Somon fileto	1	11	Porsiyon olarak
Fener balığı	1	5	Bütün fileto
Ton balığı	1	10	Porsiyon olarak
Yabani somon	1	11	Porsiyon olarak
Uzun levrek	1	5	Bütün fileto

## 13.5 Garnitürler, meyveler ve tatlılar

**Piştirme süreleri - referans değerler:** Piştirme süreleri 500 g için verilmiştir.

Garnitürler	Piştirme seviyesi	Piştirme süresi (dakika)	Açıklamalar
İtalyan pilavı	1	7	Buharını boşaltmadan, kapağı kapalı durumda 3 dakika demlendirin
Hamur köftesi	1	7	Buharını boşaltmadan, kapağı kapalı durumda 12 dakika demlendirin
Hamur işi	2	0	Basınç göstergesinin 2. halkası görüldüğünde Sicomatic® t-plus tencereyi ocaktan alın. Buharını boşaltmayın, açmak için 6 dakika bekleyin.
Basmati pirinci	1	2	1 ölçek pirinç, 2 ölçek su Buharını boşaltmadan, kapağı kapalı durumda 12 dakika demlendirin.
Uzun taneli sivri pirinç	1	10	1 ölçek pirinç, 2 ölçek su

TR

Meyve, tatlı	Piştirme seviyesi	Piştirme süresi (dakika)	Açıklamalar
Elma ezmesi	1	5	Sekize bölünmüş
Elma kompostosu	1	4	Altiya bölünmüş
Kayısı kompostosu	1	2	Sekize bölünmüş
Armut kompostosu	1	3	Sekize bölünmüş
Kiraz kompostosu	1	2	-
Erik kompostosu	1	2	İkiye bölünmüş
İşkin kompostosu	1	3	Parçalar halinde
Frenküzümü kompostosu	1	3	-

## 13.6 Üst üste pişirme / menü hazırlama

Sicomatic® t-plus düdüklü tencerede haznelere, farklı yemeklerden oluşan tüm bir menüyü bir tencere içinde birlikte pişirmek mümkündür.

### Öneriler

→ Menünün toplam pişirme süresini daima en uzun pişirme süresine sahip yemek belirler. En uzun süreli yemek ilk önce doldurulur. 25 dakika pişirme süreli kavurma, 9 dakika pişirme süreli kabuklu patates ve 5 dakika pişirme süreli sebze bir tencerede hazırlayacaksanız, kavurmanın pişmesine 16 dakika sonra ara verin ve kavurma üzerine hazne taşıyıcısını yerleştirin, bunun üzerine de delikli hazneyle kabuklu patatesi yerleştirin.

Sonraki 4 dakikalık pişirme süresinden sonra Sicomatic® t-plus tencereyi açın ve sebze dolu delikli hazneyi üzerine yerleştirin. 5 dakika daha pişirin, böylece menü hazır olacak.

- Et porsiyonluk dilimlere ayrılırsa, pişirme süresi kısaltılabilir. Bu şekilde et yaklaşık 10-15 dakikada, yani pilav, patates veya sebzelerle yaklaşık aynı sürede pişer ve pişme işlemine ara vermenize gerek kalmaz.
- Yemeklerin kokusu ve lezzeti birbirine karışmaz. Haznelerde karışık bir aroma oluşmaz.

**Pişirme süreleri - referans değerler:** Pişirme süreleri 500 g için baz alınmıştır. Pişirilecek malzemeye uygun pişirme seviyesini ayarlayın.

Öneri	Pişirme süresi (dakika)	Tencere tabanı	Hazne desteği	Pişirme süresi (dakika)	Hazne delikli	Pişirme süresi (dakika)	Hazne deliksiz
Menü önerisi 1*	17	Dana sarması	x	4 – 6	Havuç	10	Pilav
Menü önerisi 2*	25	Domuz rosto	x	9	Tuzlu patates haşlaması	5	Karnabahar
Menü önerisi 3	11	250 gr'lık porsiyonlarda deniz somonu	x	9	Tuzlu patates haşlaması	-	-

\*Menü önerisi 1 ve 2 için en az 6,5 litre Sicomatic® t-plus altlık kullanın

## 13.7 Derin dondurulmuş gıdalar ve işlenmemiş gıdalar

### Derin dondurulmuş gıdalar

Derin dondurulmuş gıda maddeleri Sicomatic® t-plus tencerede hızlı bir şekilde, içerdiği vitamin, aroma ve mineraller korunmuş olarak çözülür.

Uzun erime ve çözülme süreleri dakikalara dönüşür, bu durum derin dondurulmuş gıda maddelerinin boyutuna da bağlıdır.

### Öneriler

- Derin dondurulmuş etin pişmeye başlama süresi biraz daha uzun, pişirme süresi ise taze ete göre daha kısadır.
- Şnitzel, pırzola gibi küçük, ince et parçaları ve küpler halinde derin dondurulmuş gıdalar eritilmez, aksine derin dondurulmuş şekilde kızgın yağda kavrulup çıkartılır ve normal şekilde pişirilir.
- Büyük, kalın et parçaları kolayca eritilerek kızgın yağda kavrulur veya et suyu gibi kaynayan su içinde pişer.
- Kümes hayvanları, önceden kesilmiş ve parçalanmışsa, taze gibi hazırlanır.
- Derin dondurulmuş balık hem pişirme seviyesi 1'de hazne içinde, hem de doğrudan tencere tabanındaki kızgın yağda biraz sotelenir ve son olarak kalan miktarda sıvıyla pişirme seviyesi 1'de pişirilir.
- Sebze erirmeden hazneye yerleştirilir. Buhar oluşumu için kalan miktarda su tencere tabanına eklenerek pişirilir.

### İşlenmemiş gıdalar

Sağlıklı beslenmenin temel prensibi, çok uzun süre pişirilmesi ve çoğunlukla saatler önceden yumuşatılması gerektiği bilinen çeşitli tahıl türlerini tüketmektir. Sicomatic® t-plus tencerede pişirme süresi 2/3'üne kadar kısaltılabilir. Çoğu zaman, önceden ıslatmak da gerekmez. Sicomatic® t-plus tencerede işlenmemiş gıdaların pişirilmesinin bir diğer avantajı da, pişirme seviyesi 1'deyken pişirme sırasında tüm tahılların vitamin ve minerallerini çok iyi şekilde koruması ve ayrıca bir miktar enerji tasarrufu sağlamasıdır. Tahılların pişirilmesi için şu kurala uyulması gereklidir: Tahıl miktarının iki katı kadar sıvı kullanılmalıdır (100 g tahıl tanesi için 200 ml sıvı).

### Pişirme süreleri - referans değerler:

Pişirme süreleri 200 g için verilmiştir.

Tahıl	Pişirme seviyesi	Pişirme süresi (dakika)
Buğday	1	30
Çavdar	1	20
Soyulmuş arpa	1	23
Yeşil buğday	1	15
Kızıl buğday	1	15
Kahverengi pirinç	1	10
Soyulmuş yulaf	1	5
Darı	1	10
Esmer buğday	1	2

Bazı tahıl türlerinde 6 ilâ 10 saatlik yumuşatma süreleri, 10 ilâ 30 dakikalık tekrar kaynatma süreleri ilave edilecektir.

## 14 | Sicomatic® t-plus aksesuarları



### Deliksiz hazne, alçak

ø 22 cm  
4,5 | 6,5 l için Sicomatic® t-plus  
8031.7011.01



### Porselen hazne sepeti

ø 21 cm  
1529.4001.01



### Delikli hazne, alçak

ø 18 cm  
2,5 l Sicomatic® t-plus  
8018.7011.01  
ø 22 cm  
4,5 | 6,5 l için Sicomatic® t-plus  
8032.7011.01



### Paslanmaz çelik hazne sepeti

ø 19 cm  
1529.6022.01



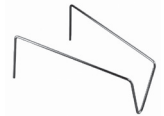
### Delikli hazne, yüksek

ø 22 cm  
4,5 | 6,5 l için Sicomatic® t-plus  
8033.7011.01



### Kronometre SicoControl

0068.0035.01



### Hazne desteği

ø 22 cm  
4,5 | 6,5 l için Sicomatic® t-plus  
0066.6000.01



### Temizleyici – sıvı (1)

0051.8888.01



### Alt sepet

ø 22 cm  
4,5 | 6,5 l için Sicomatic® t-plus  
7022.6022.01

### Temizleyici – toz (2)

0051.0010.01

## 15 | Sicomatic® t-plus yedek parçaları

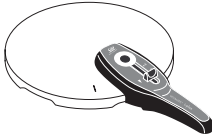


### Tencere sapı

ø 18 cm, 2,5 l için  
9253.9002.01  
ø 22 cm, 3,0 l için  
9253.9003.01  
ø 22 cm, 4,5-6,5 l için  
9253.9004.01



Aleve dayanıklı kenarlı  
tencere yan kulpu (vidalı  
sistem)  
ø 18 cm  
9252.9302.01  
ø 22 cm  
9252.9304.01



### Kapak

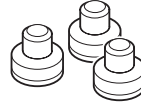
ø 18 cm  
8007.6021.11  
ø 22 cm  
8008.6021.11



### Kapak sapı, komple

9249.8902.01

### Aşınma parçaları



Aroma koruyucu kapaklar  
3 adet  
9524.8020.01



Sicomatic® lastik conta  
ø 18 cm  
9067.8900.01  
ø 22 cm  
9067.8901.01



Çalışma valfi  
**H09F**  
9522.8802.01

TR

## 16 | Garanti

### Garanti kapsamı

(Tencerenin evde normal, amaca uygun kullanımı sırasın-da) seramik Silargan® yüzeyin dayanıklılığını satın alınan tarihten itibaren 10 yıl garantilidir. Kapak (parçaları dâhil), kulplar, lastik conta ve aroma koruyucu kapakla krom kenarlar, seramik Silargan® yüzeye sahip olmadıkları için, garanti kapsamında değildir.

Garanti kapsamında, garanti süresi içinde kusurlu olan Silargan® yüzeyli parçaları çıkartarak yeni parçalarla değiştiririz. Kusurlu bir Silargan® yüzeyinin, yalnızca kesik, çizik izleri vb. gibi tamamen görsel nitelikteki, kesme ve çizik gibi kullanım izlerini içermesi, garanti kapsamına dâhil değildir.

Aynı modelin teslimatına devam ediliyorsa, kusurlu parça aynı modelin parçasıyla değiştirilir. Model artık Silit'in teslimat programından çıkmışsa, kusurlu parça Silit'in teslimat programındaki benzer bir ürünle değiştirilir.

### Garanti dışı durumlar

Aşağıdaki sebeplerden dolayı oluşan hasarlar garanti kapsamında değildir: Bu kullanım talimatında yer alan kullanım ve bakım önerilerine uyulmaması, aşırı ısıtma, uygunsuz ve amaca uygun olmayan kullanım, hatalı veya ihmalkar kullanım (örneğin kumlu maddelerle temizleme),

her türlü zorlama (örneğin yere düşme, çarpma), amaca uygun olmayan kullanımın dolaylı bir sonucu olarak yüzeye mekanik, kimyasal veya fiziksel etkiler, usulüne uygun olmayan tamirler, orijinal tasarıma uygun olmayan yedek parçaların takılması.

### Garanti talebi

Garanti talebi sadece üzerinde tarih bulunan satış belgesinin gösterilmesi suretiyle yapılabilir. Garanti, satış tarihinden itibaren başlar.

### Garantör

Silit-Werke GmbH & Co. KG  
Neufraer Str. 6  
D-88499 Riedlingen

### Tüketicinin yasal haklarının bildirim

Risk transferiyle aynı zamanda satın alınan ürün hatasız olmaması durumunda (örneğin sonradan ifa, çayma, indirgeme, tazminat), tüketicinin satıcıya karşı sahip olduğu yasal haklar bu garanti ile kısıtlanamaz.

Üretim süresinin sonrasında yedek parçalar için 10 yıl boyunca teslimat garantisi verilir.



# 17 | Sicomatic® uygunluk beyanları

## 17.1 AT uygunluk beyanı

Silit Werke GmbH & Co.KG  
Postfach 1352  
D-88493 Riedlingen

aşağıdaki düdüklü tencerelerin,

**Sicomatic® econtrol**

**Sicomatic® t-plus**

**Sicomatic® classic**

**Biomatic® eco**

**Bio-Fadal®**

aşağıdaki AT direktifleri ve standartlarıyla uyumlu olduğunu onaylar:

<b>AT Direktifi:</b>	97/23/EG
<b>Tasarım kontrolü:</b>	Modül B (AT tip onay testi)
<b>Ürün kontrolü:</b>	Modül A (dâhili tip onay testi)
<b>Sertifikayı veren kurum:</b>	TÜV Rheinland LGA Products GmbH Tillystraße 2 D-90431 Nürnberg ID 0000044918
<b>Norm:</b>	DIN EN 12778 buhar basınçlı tencereler DIN EN 82079-1 kullanma talimatlarının oluşturulması

Düzenleme yeri ve tarihi  
Riedlingen – 18.05.2015

Yetkilinin adı, görevi ve imzası  
**Dipl.-Ing. (FH), Josef Paukner**  
Şirket Müdürü



TR

## 17.2 Besin maddelerine temas eden araç gereçler için uygunluk beyanı

Bu uygunluk beyanına şu bağlantıdan erişebilirsiniz:

<http://www.wmf.com/de/rechtliches/konformitaetserklaerungen.html>

# 목차

<b>1   한눈에 살펴보는 새로운 Sicomatic® t-plus의 장점</b>	<b>4 - 5</b>
<b>2   주요 안전지침</b>	<b>6 - 8</b>
2.1 술을 규정에 따라 사용하고 안전하게 유지하기	6
2.2 Sicomatic® t-plus로 안전하게 조리하기	8
<b>3   최초 사용 전</b>	<b>9</b>
<b>4   Sicomatic® t-plus 세부사항</b>	<b>10</b>
<b>5   Sicomatic® t-plus의 5종 안전장치</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6   조리하기 전</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7   Sicomatic® t-plus을 사용한 조리</b>	<b>15 - 22</b>
7.1 술 채우기	15
7.2 술 달기	17
7.3 고정 설정 가능한 세 가지 조리 단계의 사용	17
7.4 뜨거운 압력술의 안전한 조리	18
7.5 조리 단계 설정, 공기 빼기 및 끓이기	19
7.6 조리	19
7.7 증기 배출/냉각	20
7.8 Sicomatic® t-plus 열기	21
<b>8   Sicomatic® t-plus 추가품목을 사용하여 조리하기</b>	<b>23</b>
8.1 조리 지침에 유의하기	23
8.2 구멍이 뚫린 내부 술에서의 조리(추가품목)	23
8.3 구멍이 뚫리지 않은 내부 술에서의 조리(추가품목)	23
8.4 술 바닥에서의 조리(육류)	23

<b>9</b>	<b>Sicomatic® t-plus를 사용한 소독 및 줄이기, 달이기</b>	<b>24 - 27</b>
9.1	조리 지침에 유의하기	24
9.2	소독	24
9.3	줄이기	25
9.4	달이기	26
<b>10</b>	<b>관리 및 세척</b>	<b>27 - 28</b>
10.1	솔 세척	27
10.2	뚜껑 및 압력조절 밸브 세척	27
10.3	보관	28
<b>11</b>	<b>관리</b>	<b>29</b>
<b>12</b>	<b>장애를 손쉽게 해결하는 방법</b>	<b>30 - 35</b>
<b>13</b>	<b>팁: Sicomatic® t-plus를 사용한 조리 / 조리 시간 도표</b>	<b>36 - 45</b>
13.1	수프와 스투	36
13.2	채소	37
13.3	육류	39
13.4	생선	42
13.5	결들이는 음식, 과일 및 디저트	43
13.6	동시 조리 / 메뉴 조리	44
13.7	냉동식품 및 통곡물	45
<b>14</b>	<b>Sicomatic® t-plus 추가품목</b>	<b>46</b>
<b>15</b>	<b>Sicomatic® t-plus 예비부품</b>	<b>47</b>
<b>16</b>	<b>품질보증</b>	<b>48</b>
<b>17</b>	<b>Sicomatic® 적합성 선언서</b>	<b>49</b>
17.1	EC 적합성 선언서	49
17.2	식품과 접촉하는 생필품 적합성 선언서	49

# 1 | 한눈에 살펴보는 새로운 Sicomatic® t-plus 의 장점

## 1. 혁신적으로 간단한 사용법

인체 공학적 손잡이의 모든 기술: 달기, 조리 단계의 설정, 증기 배출. 한 손으로 조작 가능한 모든 기능 - 엄지 손가락을 약간 누르는 것만으로도 충분합니다.

## 2. 뛰어난 안전성

여러 가지 독립적인 안전장치로 최대한의 안전을 보장합니다. 가압 상태에서 우발적으로 열리지 않습니다. 열차단 손잡이로 데일 위험이 없습니다.

## 3. 독창적이고 정비가 필요없는 3중 안전밸브 시스템

첨단 밸브 기술로 안전하고 건강한 요리를 보장합니다. 증기가 부드럽고 일정하게 배출됩니다.

## 4. 밀폐형 시스템

밀폐형 시스템은 투명한 압력조절 밸브와 밀폐 압력 표시기로 구성됩니다. 이 시스템은 불필요한 증기 배출을 막아줍니다. 따라서 요리에 필요한 물의 양이 줄어들며, Sicomatic®을 사용하면 데치거나 끓일 때 시간이 적게 걸려 에너지를 절감합니다. 완전 밀폐 상태에서 조리하므로 풍미가 그대로 살아있고 비타민과 미네랄이 보존됩니다.

**Silit**

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

## 5. 자동 온도 조절기를 사용한 3단계 조리

→ **조리 단계 0 - 압력 없이 조리** 압력 없이 일반적으로 조리하기 기존의 방법보다 물을 적게 사용하고 에너지 효율이 높습니다.

→ **조리 단계 I - gentle cooking level.** 생선이나 채소 등을 짧은 시간 동안 찌거나 끓일 때 사용합니다. 온도는 자동으로 약 109°C(0.4bar = 40kPa)로 제한됩니다.

→ **조리 단계 II - fast cooking level.** 생선이나 스투 등을 다소 긴 시간 동안 조리하거나 끓일 때 사용합니다. 온도는 자동으로 약 119°C(0.9bar = 90kPa)로 제한됩니다.

## 6. 간편한 세척

정비가 필요없는 투명한 압력조절 밸브는 간편한 세척을 위해 제거하거나 분해할 필요가 없습니다. 간단하게 흐르는 물에 헹구십시오.

## 7. 알아보기 쉬운 조리 단계 표시기

## 8. 미래 지향적입니다 - 세련된 디자인, 최적의 인체 공학적 설계와 다양한 소재로 모든 요구 조건을 충족합니다.

→ Silargan®: 구멍이 없는 매끈한 표면. 니켈이 들어있지 않습니다. 독일에서 제조.

→ 스테인레스 스틸: 인덕션에도 사용할 수 있습니다.

## 9. 다양한 크기와 디자인의 실용적인 내부 솥 실용적인 특수 사용

Sicomatic® t-plus를 위한 다양한 내부 솥을 사용하여 최상의 조리 결과를 얻을 수 있습니다. 예를 들어 구멍이 뚫린 생선 또는 채소용 내부 솥, 구멍이 없는 해동용 내부 솥, 달이기 또는 졸이기를 위한 내부 솥을 사용할 수 있으며, 그 외 부속품도 구매할 수 있습니다.

## 10. TÜV 안전성 인증마크



## 11. 10년간 부품 공급 보증



## 12. Made in Germany

## 2 | 주요 안전지침

사용 전에 지침을 주의 깊게 읽으십시오. Sicomatic® t-plus는 사전에 사용 설명서를 숙지한 사람에게만 맡기십시오.

나중에 다시 읽을 수 있도록 사용 설명서를 잘 보관하십시오.

### 기호 범례



위험

이 기호는 심각한 상해를 초래할 수 있는 직접적인 위험을 경고합니다(예를 들어 증기 및 뜨거운 표면에 의한 상해).



경고

이 기호는 심각한 상해를 초래할 수 있는 잠재 위험을 경고합니다.



지침을 무시하면 Sicomatic® t-plus를 사용할 때 장애가 생길 수 있습니다.



이 사용 설명서에 포함된 참조 사항은 이 기호로 표시되거나 이탤릭체로 표시됩니다.



이 정보는 Sicomatic® t-plus를 아무 문제 없이 사용하는 데 필요한 중요한 지침입니다.

## 2.1 술을 규정에 따라 사용하고 안전하게 유지하기



위험

### 규정에 따라 사용하기

- Sicomatic® t-plus를 규정에 따라 식재료 조리용으로만 사용하십시오.
- Sicomatic® t-plus를 절대 뜨거운 오븐에 넣지 마십시오.
- 음식물을 가압 상태에서 기름으로 튀기지 마십시오.
- Sicomatic® t-plus는 가정용 집기의 소독을 위해서만 사용하십시오.  
Sicomatic® t-plus를 의료 기관에서 소독기로 사용하면 안 됩니다.  
Sicomatic® t-plus는 의료 부문에서 요구되는 소독 온도에 맞게 설계되지 않았습니다.
- Sicomatic® t-plus는 사용 설명서에 설명된 가열 유형에 적합한 레인지에만 사용하십시오.

### 스테인레스 스틸



Glass ceramic



Electro



Gas



Induction

### Silargan®



Glass ceramic



Electro



Gas



Induction

→ 음식물 없이 빈 상태 또는 자리를 비웠을 때 최고 단계로 가열하지 마십시오. 제조사의 사용 설명서에 유의하십시오.

특히 인덕션에서 사용할 때에 과열로 인하여 조리 기구가 손상되지 않도록 유의하십시오.

→ 균열이 있거나 정확하게 꼭 맞지 않은 경우 손잡이를 교체하십시오.

→ Sicomatic® t-plus 순정 부품만 사용하십시오.

→ 적어도 10년마다 Sicomatic® t-plus를 인증 기관에서 검사를 받도록 하십시오.



위험

### 안전장치가 위험한 상황을 방지합니다.

→ 솔 자체나 솔의 안전장치를 절대 변경하거나 함부로 조작하지 마십시오.

→ 짝이 맞는 Sicomatic® t-plus 본체와 Sicomatic® t-plus 뚜껑을 함께 사용하십시오.

→ Sicomatic® t-plus 구성 부품을 절대 다른 브랜드와 조합하여 사용하지 마십시오.



위험

### 안전 준수

→ 사용하기 전에 항상 밸브가 막히지 않았는지 점검하십시오.

→ Sicomatic® t-plus를 사용하기 전에 필요한 경우 밸브를 세척하십시오.

→ 당사의 세척 및 관리 지침에 유의하십시오.

→ Sicomatic® t-plus 본체 또는 부품이 손상되었거나 변형된 경우 또는 그 기능이 사용 설명서의 설명과 일치하지 않는 경우 Sicomatic® t-plus를 사용하지 마십시오.

→ 이러한 경우 전문 판매점에 수리를 문의하십시오.

→ 손잡이가 헐거운 경우 손잡이를 드라이버로 조이십시오.

## 2.2 Sicomatic® t-plus로 안전하게 조리하기



위험

**조리하는 동안 솥 내부의 압력은 매우 높습니다.**

→ 솥이 확실하게 닫혀있는지 점검하십시오.



위험

**솥의 외부면 온도는 130°C까지 뜨거워질 수 있습니다.**

- 적합한 보호 장갑을 착용하십시오.
- 사용하는 동안 절대 뜨거운 솥의 표면을 만지지 마십시오.
- 솥을 옮기거나 들 때에는 반드시 안전한 발판 위에서 솥의 손잡이를 잡으십시오.
- 솥이 가압 상태일 때에는 Sicomatic® t-plus를 조심스럽게 움직이십시오.
- 뜨거운 솥을 절대 다른 사람에게 대지 마십시오.
- 뜨거운 솥을 절대 다른 사람에게 대지 마십시오.
- 뜨거운 솥을 절대 다른 사람에게 대지 마십시오.
- 뜨거운 솥을 절대 다른 사람에게 대지 마십시오.
- Sicomatic® t-plus를 여닫을 때에 손잡이를 잡으십시오.
- 조리 중에 Sicomatic® t-plus를 방치하지 마십시오.
- Sicomatic® t-plus 사용 중에는 어린이가 가까이 오지 못하게 하십시오.



위험

**뚜껑으로 뜨거운 증기가 배출됩니다.**

- 절대 증기에 손을 대지 마십시오.
- 손, 머리, 신체는 항상 뚜껑 중앙부 및 뚜껑 테두리의 안전 슬롯과 거리를 유지하십시오.



위험

**재료를 과다하게 채우지 마십시오.**

- 재료를 과다하게 채우면 뜨거운 국물이 압력조절 밸브로 새어 나옵니다.
- 따라서 용량의 2/3까지만 채우십시오.
- 부풀어 오르거나 거품이 많이 생기는 요리, 예를 들어 수프, 콩과 식물, 스투, 끓이기, 내장 및 면류 등을 조리할 때에는 용량의 절반까지만 채우십시오.



위험

**절대 억지로 솥을 열지 마십시오.**

- 솥은 압력이 없으면 쉽게 열립니다.
- 안전장치를 변경하지 마십시오.



위험

**뜨거운 재료는 기포를 만들 수 있으며, 이미 증기를 뺐다고 하더라도 솥을 열 때에 폭발 하듯 분출할 수 있습니다.**

- 따라서 뚜껑을 열기 전에 항상 솥을 가볍게 흔들어 주십시오.
- 위와 같이 하면 뜨거운 내용물이 분출하여 발생하는 화상 및 부상을 방지할 수 있습니다.



위험

**표면을 익힌 뜨거운 고기를 찢어보지 마십시오 (예: 소의 혀).**

- 고기를 먼저 식히십시오.
- 그렇게 하면 압력으로 팽창한 표면이 가라앉고 분출하는 뜨거운 육즙으로 인한 화상을 막을 수 있습니다.



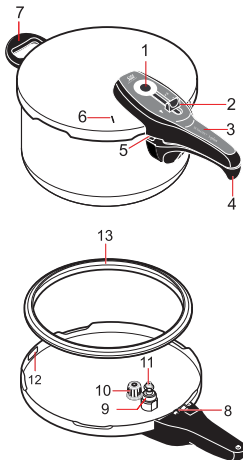
### 3 | 최초 사용 전

- 모든 스티커와 부착물을 제거하십시오.
- 솔의 2/3를 물로 채우고 식초 2-3숟가락을 첨가하십시오.
- 뚜껑을 덮지 말고 약 5-10분 정도 솔을 끓이십시오.
- 모든 부품을 꼼꼼히 헹구십시오.
- 씻은 후 솔을 잘 말리십시오.



인덕선에 사용하는 경우 소리가 날 수 있습니다. 이는 기술적인 문제이며 인덕선이나 Sicomatic® t-plus의 결함을 나타내는 것은 아닙니다.

## 4 | Sicomatic® t-plus 세부사항



### 1. 압력 표시기

한눈에 들어오는 대형 크기, 잔류 압력 잠금장치가 있습니다.

### 2. 슬라이드식 스위치/한 손 조리 스위치

매우 크고 손에 잘 잡혀서 원하는 조리 단계를 편안하게 조절할 수 있으며 솔이 쉽게 열립니다.

### 3. 뚜껑 손잡이

(슬라이드식 스위치 및 압력 표시기 장착)

### 4. 본체 손잡이

내화성 돌출부를 채용한 실용적인 안전 손잡이가 손안에 꼭 맞아, 미끄러워 떨어뜨리는 사고를 방지합니다.

### 5. 손잡이 눈금

뚜껑을 올바르게 맞추는 데에 사용됩니다.

### 6. 뚜껑 눈금

뚜껑을 올바르게 맞추는 데에 사용됩니다.

### 7. 보조 손잡이

내화성 돌출부와 관통 구멍이 있어서 안전하게 취급할 수 있습니다.

### 8. 스프링식 안전핀

손잡이가 제대로 포개어지지 않은 경우 적색 안전핀이 압력의 형성을 방지합니다.

### 9. 아로마 실링 캡

압력 표시와 아로마 보존 기능이 있습니다.

### 10. 투명 압력조절 밸브

조리 단계에 따라 압력을 조절합니다.

### 11. 과압 안전장치

자동 공기 배출장치와 진공 방지장치가 달려 있습니다.

### 12. 안전 슬롯

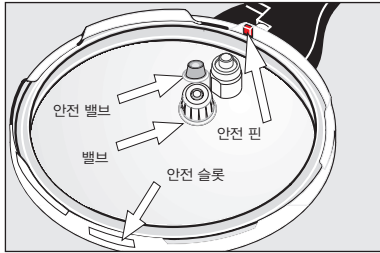
뚜껑 테두리에 있는 "비상 배출구"로 보조적인 안전장치의 역할을 합니다.

### 13. 고무 패킹

솔과 뚜껑을 밀봉합니다.

## 5 | Sicomatic® t-plus 의 5중 안전장치

구입하신 Sicomatic® t-plus는 기술적으로 완전한 조리 기구입니다. 압력솥 제조 분야에서 수십 년에 걸쳐 쌓은 경험과 기술을 바탕으로 개발 생산합니다.



### 1. 투명 압력조절 밸브

선택한 조리 단계에 대해 지정된 압력을 넘어서면 투명한 압력조절 밸브가 열리고 과다 증기가 뚜껑 손잡이 앞쪽의 구멍을 통해 배출됩니다. 압력이 너무 높으면 자동으로 배출됩니다. 기능 및 안전상의 이유로 Sicomatic® H09F 표시된 투명 압력조절 밸브만을 사용해야 함에 유의하십시오.

### 2. 자동 공기 배출장치가 달린 과압 안전장치

a) 자동 공기 배출장치 기능 밸브는 압력이 없는 상태에서 움직일 수 있습니다. 뚜껑을 닫고 Sicomatic® t-plus를 가열하면 과도하고, 요리 재료에 해로운 산소가 자동으로 배출됩니다(자동 공기 배출).

### b) 과압 안전장치 기능

과압 안전장치는 정상적인 조건에서는 작동하지 않습니다. 투명 압력조절 밸브가 고장이 나고 압력이 계속 올라갈 경우에만 효력을 발휘합니다. 그러면

뚜껑 손잡이에 있는 구멍에서 많은 양의 증기가 배출됩니다.

### 3. 안전 슬롯

투명 압력조절 밸브와 과압 안전장치가 고장난 경우 뚜껑 테두리에 있는 “비상 배출구”가 보조적인 안전장치의 역할을 합니다. 너무 심한 압력이 형성되는 즉시 증기가 빠져나갈 수 있을 만큼 안전 슬롯의 고무 패키지가 바깥쪽으로 밀립니다.

### 4. 잔류 압력 잠금장치

압력솥 안에 아주 작은 압력만 남아있어도 압력 표시기 안에 내장된 잔류 압력 잠금장치가 올라갑니다. 그러면 압력 표시기가 올라와서 눈으로 확인할 수 있습니다. 압력 표시기가 뚜껑 손잡이 안으로 다시 완전히 들어 가면 솥의 잠금 태를 풀고 여십시오. 이렇게 하여 가압 상태에서 실수로 솥을 여는 일을 방지합니다.

### 5. 잠금 방지장치

손잡이가 제대로 포개어지지 않았다면 뚜껑이 잠기지 않습니다. 따라서 가압이 되지 않습니다. 추가적으로 뚜껑 손잡이에 있는 적색 안전핀이 뚜껑이 올바르게 닫히지 않은 경우에 압력의 형성을 방지하고 증기가 배출됩니다.

KO

## 6 | 조리하기 전

Sicomatic® t-plus는 EC 지침 97/23/EC의 요건을 충족합니다. 안전장치는 부분적으로는 법적 규정을 훨씬 능가하는 기준을 충족합니다.

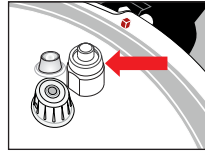


경고

**Sicomatic® t-plus를 사용하기 전에 안전장치를 점검하십시오.**

사용 전의 점검은 사용할 때에 위험한 상황이 발생하지 않도록 방지합니다.

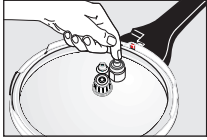
### 아로마 실링 캡 점검



아로마 실링 캡이 손상되거나 잘못 장착되어 있으면 뜨거운 증기가 새거나 순간적으로 증기가 빠질 수 있습니다. 그로 인해 뚜껑 손잡이가 손상될 수 있습니다.

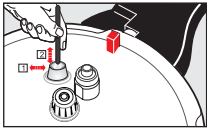
- 아로마 실링 캡이 정확하게 장착되어 있는지 점검하십시오(그림 참조).
- 아로마 실링 캡이 손상(균열, 구멍, 변형, 색깔 변화)되었는지 점검하십시오.
- 아로마 실링 캡이 손상된 경우 뚜껑을 사용하면 안 됩니다.
- Sicomatic® t-plus 순정 부품만 사용하십시오.

### 압력 표시기 점검



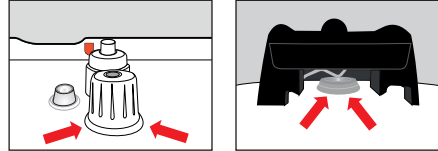
- 압력 표시기를 손가락으로 눌러 아로마 실링 캡이 움직이는지 테스트하십시오.
- 이를 위해 슬라이드식 스위치를 “열기” 위치로 당기십시오.

### 과압 안전장치 점검



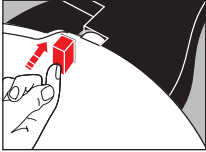
- 과압 안전장치가 오염되거나 늘어붙어 있는 경우 안전 슬롯에서 증기가 갑작스럽게 배출될 수 있습니다. 가스레인지를 사용하는 경우 배출된 증기가 가스 불을 끄고, 그로 인해 가스가 누출될 수 있습니다.
- 과압 안전장치(1)가 원활하게 움직이는지 점검하십시오.
  - 이쑤시개 등으로 살짝 눌러서 불이 움직이는지(2) 테스트하십시오.
- 이렇게 해서 예기치 않은 증기 배출을 방지하십시오.

### 압력조절 밸브 점검



- 압력조절 밸브가 오염되어 있거나 늘어붙어 있는 경우 과압 안전장치가 반응할 수 있습니다.
- 압력조절 밸브가 오염되었는지, 위치가 올바른지 상태를 점검하십시오.
- 압력조절 밸브의 가장자리는 뚜껑 상단 및 하단에서 그 둘레가 균등하게 밀착되어야 합니다(그림 참조).
- 필요한 경우 압력조절 밸브를 세척하십시오.
- 위의 사항을 점검해야 뚜껑 손잡이의 배출구에서 증기가 갑자기 심하게 빠지는 것을 방지합니다.

## 안전핀 점검



손잡이가 제대로 포개어지지 않은 경우, 적색 안전핀이 솔의 압력 형성을 방지합니다.

- 스프링식 안전핀의 원활한 작동을 점검하십시오.
- 이를 위해 안전핀을 가볍게 누릅니다.

## 고무 패킹 점검

- 고무 패킹의 손상 여부를 점검하십시오.
- 고무 패킹에 균열이 있으면 갑자기 증기가 빠지고 그로 인해 뜨거운 증기가 배출될 수 있습니다.
- 고무 패킹이 단단하거나("갈색으로 변색"), 취화되거나 손상된 경우 고무 패킹을 교체하십시오.
- 약 400회 조리 후에, 늦어도 2년마다 고무 패킹을 교체하십시오.
- Sicomatic® t-plus 순정 부품만 사용하십시오.
- 고무 패킹에 반드시 "Sicomatic®" 로고가 새겨져 있어야 합니다.
- 고무 패킹이 뚜껑 안쪽 테두리에 밀착되는지 점검하십시오.
- 고무 패킹이 밀착되어야 압력솔의 기능과 안전이 유지됩니다.

## 손잡이 점검

- 손잡이의 손상 여부를 점검하십시오.
- 손상된 손잡이는 사용 전에 교체하십시오.
- Sicomatic® t-plus 순정 부품만 사용하십시오.
- 손잡이가 솔에 단단히 체결되어 있는지 점검하십시오.
- 고정 나사를 더욱 확실하게 조이십시오.
- 위의 사항을 점검해야 손잡이가 부러지거나 풀어짐으로 인해 솔이 떨어져 손상 및 변형되는 것을 방지합니다.

# 기 | Sicomatic® t-plus 로 조리하기



## 조리 도구 및 레인지 관리

- 푸어링 림을 제거하지 마십시오. 푸어링 림이 손상되면 안 됩니다.
- 소금은 물이 끓을 때 넣고 잘 저으십시오. 그렇게 해야 소금에 의해 솔 바닥이 부식되지 않습니다.
- 압력솔을 유리 세라믹 위에서 끌거나 밀지 마십시오. 조리 도구 바닥과 유리 세라믹 사이에 남아있는 오염물에 의해 흠집이 생길 수 있습니다.



## 가스레인지에서 사용할 때:

- 불꽃이 솔바닥보다 크지 않도록 조절하십시오. 불꽃이 솔바닥보다 크면 손잡이와 패킹이 손상될 수 있습니다.

## 7.1 솔 채우기



위험

### 최대 주입량에 유의하고, 솔을 너무 많이 채우지 마십시오.

- 솔을 너무 많이 채우면 물, 요리 재료 또는 뜨거운 국물이 압력조절 밸브로 흘러나올 수 있습니다. 가스레인지를 사용하는 경우 가스 불이 꺼지고 그로 인해 가스가 누출될 수 있습니다.
- 따라서 용량의 2/3까지만 채우십시오.
- 부풀어 오르거나 거품이 많이 생기는 요리, 예를 들어 수프, 콩과 식물, 스투, 끓이기, 내장 및 면류 등을 조리할 때에는 용량의 절반까지만 채우십시오. 위의 사항을 지켜야 화재 및 부상을 방지합니다.



경고

### 재료의 양이 너무 적음으로 인한 손상을 방지하십시오.

- 재료의 양이 너무 적으면 솔이 과열되고, 조리 도구와 레인지가 손상될 수 있습니다.
  - 증기가 형성되도록 충분한 양의 물을 채우십시오.
  - 특히 음식이 걸쭉한 경우에는 물의 양이 충분해야 합니다.
- “마른 요리”에 솔을 사용하지 않도록 하여 솔과 레인지의 손상을 방지하십시오.

KO

**규정된 재료 주입량:**

증기 생성을 위한 Sicomatic® 사이즈	최소 주입량 (공칭 용량)	최대 주입량 (공칭 용량의 2/3*)	부풀거나 거품이 많이 생기는 음식을 위한 최대 주입량(공칭 용량의 1/2*)
2.5리터	1/8리터 물	1.7리터	1.3리터
3.0리터	1/4리터 물	2.0리터	1.5리터
4.5리터	1/4리터 물	3.0리터	2.3리터
6.5리터	3/8리터 물	4.3리터	3.3리터

\* 스푼 안쪽의 눈금에 유의

- 필요한 양의 물을 스푼에 부으십시오.
- 죽, 물, 육수, 소스 등을 사용하십시오.
- 식재료를 바로 넣거나 내부 스푼에 식재료를 올린 후 스푼에 넣으십시오.
- 적합한 조리 범위를 선택하십시오.

조리법에 따라 스푼을 잠그기 전에 식재료를 먼저 가열하여 끓입니다.

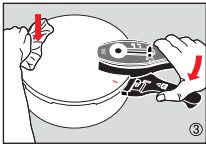
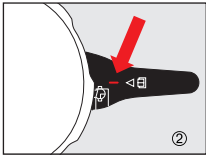
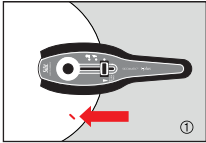


**끓일 때 찌꺼기 걷어내기 /  
젓기**

- 거품이 심하게 생기거나, 부풀어 오르거나 걸쭉한 경우 (예: 콩과 식물, 육수용 고기)는 뚜껑을 열고 끓이십시오.
- 필요한 경우 끓인 후에 거품을 걷어 내십시오.
- 내용물을 저으십시오.
- 뜨거운 거품이 압력조절 밸브로 새어 나오지 않도록 주의하여 화상 및 부상을 방지하십시오.
- 그런 다음 스푼을 닫으십시오.



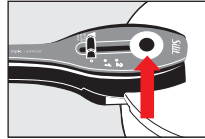
## 7.2 슢 달기



- 달기 전에 슢 가장자리와 고무 패킹을 닦으십시오. 그러면 밀봉을 방해하는 이물질이 제거됩니다.
- 그림 ①의 뚜껑에 있는 마크와 그림 ②의 뚜껑 손잡이에 있는 마크가 정확하게 일치하도록 뚜껑을 놓습니다.
- 뚜껑 손잡이가 그림 ③과 같이 정확하게 본체 손잡이 위에 오도록 뚜껑 손잡이를 왼쪽으로 미십시오.
- 잠금장치가 "철컱"하는 소리와 함께 맞물려 고정됩니다.

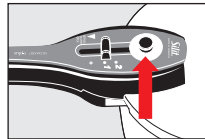
## 7.3 고정 설정 가능한 세 가지 조리 단계의 사용

### 조리 단계 0 (압력 없이 조리)



Sicomatic® t-plus는 일상적인 냄비로도 사용할 수 있습니다. 압력이 없는 상태로 조리할 때 다른 조리 도구보다 물과 에너지를 절감합니다. 증기가 살짝 배출되는 즉시 불을 약하게 줄여야 합니다. 증기가 많이 배출되거나 압력 표시기가 살짝 올라가는 것은 에너지가 너무 많이 공급되고 있다는 표시입니다.

### 조리 단계 1 (약 109°C / 1단 흰색 링)

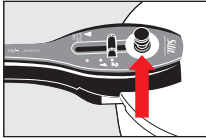


부드러운 재료를 썰거나 익힐 때에는 조리 시간을 짧게 하십시오. 이때 채소 또는 생선 등의 재료를 내부 슢을 사용하여 조리하면 수분 때문에 영양분이 손실되는 것을 막을 수 있습니다.

KO

압력 표시기의 1단 흰색 링이 보입니다. 증기가 살짝 배출되면서 지정된 조리 시간이 시작됩니다. 증기가 오를 때 압력 표시기 위치는 증기가 부드럽게 배출되거나 전혀 배출되지 않도록 레인지의 불을 조절하여 유지해야 합니다.

### 조리 단계 2 (약 119°C / 2단 흰색 링)



생선, 수프 또는 스투를 조리하거나 끓일 때 그리고 소독, 졸이기 및 달이기에 사용합니다.

압력 표시기의 2단 흰색 링이 보입니다. 증기가 살짝 배출되면서 지정된 조리 시간이 시작됩니다. 증기가 오를 때 압력 표시기 위치는 증기가 부드럽게 배출되거나 전혀 배출되지 않도록 레인지의 불을 조절하여 유지해야 합니다.

## 7.4 뜨거운 압력솥의 안전한 조리



위험

**뚜껑으로 뜨거운 증기가 배출됩니다.**

- 절대 증기에 손을 대지 마십시오.
- 손, 머리, 신체는 항상 뚜껑 중앙부 및 뚜껑 테두리의 안전 슬롯과 거리를 유지하십시오.



위험

**솥의 외부면 온도는 130°C까지 뜨거워집니다.**

- 적합한 보호 장갑을 착용하십시오.
- 사용하는 동안 절대 뜨거운 솥의 표면을 만지지 마십시오.
- 솥을 옮기거나 들 때에는 반드시 안전한 발판 위에서 솥의 손잡이를 잡으십시오.
- Sicomatic® t-plus를 조심스럽게 움직이십시오.
- 뜨거운 솥을 절대 다른 사람에게 대지 마십시오.
- 뜨거운 Sicomatic® t-plus는 내열성 받침(플라스틱 등은 안 됨) 위에 놓으십시오.
- Sicomatic® t-plus를 여닫을 때에 손잡이를 잡으십시오.
- 조리 중에 Sicomatic® t-plus를 방치하지 마십시오.
- Sicomatic® t-plus 사용 중에는 어린이가 가까이 오지 못하게 하십시오.

## 7.5 조리 단계 설정, 공기 빼기 및 끓이기

→ 조리 단계 0, 조리 단계 1 또는 조리 단계 2를 슬라이드식 스위치로 설정하십시오.  
→ 강한 불로 끓이십시오.  
내장된 자동 공기 배출장치를 통하여 자동으로 공기가 빠지므로 강한 불로 끓일 때에 수동으로 공기를 뺄 필요가 없습니다. 증기가 충분히 과압 안전장치로 빠지면 자동 공기 배출장치가 자동으로 닫힙니다. 압력 표시기가 올라가기 시작합니다.

## 7.6 조리

압력이 조금만 있어도 압력 표시기가 올라갑니다. 설정된 조리 단계에서 증기가 살짝 빠져나오면, 실제 작동 압력 또는 작동 온도에 도달한 것이며 그와 더불어 조리 시간이 시작됩니다.

→ 조리 시간이 끝날 때까지 이 위치를 유지하십시오.

→ 레인지의 불을 적절하게 조절하십시오.

Sicomatic® t-plus에 너무 많은 에너지가 공급되면 증기가 서서히 소리가 커지면서 뚜껑 손잡이의 배출구(뚜껑 중앙)로 빠져나옵니다.

→ 불을 약하게 줄이십시오.

증기가 오를 때 압력 표시기 위치는 증기가 부드럽게 배출되거나 전혀 배출되지 않도록 레인지의 불을 조절하여 유지해야 합니다.

그렇게 하여 불필요한 에너지 손실을 줄이고 수분이 부족하여 타버릴 위험을 방지하십시오.

## 7.7 증기 배출/냉각

Sicomatic® t-plus를 열기 전에 솥 안의 압력을 낮추어야 합니다.

→ 레인지의 불을 끄십시오.

→ 솥을 화구에서 들어내십시오.

압력을 낮추는 방법은 다음과 같습니다.

### a) 신속한 증기 배출



**위험** 뚜껑으로 뜨거운 증기가 배출됩니다.

→ 절대 증기에 손을 대지 마십시오.

→ 손, 머리, 신체는 항상 뚜껑 중앙부 및 뚜껑 테두리의 안전 슬롯과 거리를 유지하십시오.

→ 슬라이드식 스위치를 사용하여 신속하게 증기를 배출할 때에 뚜껑으로 증기가 배출된다는 점에 특히 유의하십시오.



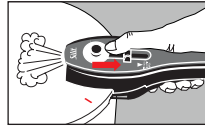
**위험** 수프, 콩과 식물, 스투, 달이기, 내장 및 면류를 조리하는 경우 거품으로 솥 안의 음식물 부피가 증가합니다.

→ 거품이 있거나 푸레 같은 요리를 조리하는 경우 솥의 증기를 절대 급하게 빼지 마십시오.

급하게 증기를 뺄 때 음식물이 압력조절 밸브로 쉴 수 있습니다.

→ 솥을 식하십시오.

위와 같이 하여 화상 및 부상을 방지하십시오.



→ 증기가 더는 나오지 않을 때까지 슬라이드식 스위치를 천천히 제자리로 당기십시오.

→ 압력 표시기가 스스로 뚜껑 손잡이 안으로 들어갈 때까지 기다리십시오.

### b) 식히기

→ 압력 표시기가 스스로 뚜껑 손잡이 안으로 들어갈 때까지 기다리십시오.



이 방법은 거품이 있는 요리나 푸레 같은 요리에 적합합니다. 음식물을 천천히 식힌 후 다시 조금 더 조리해야 하므로 조리 시간을 약간 짧게 잡으십시오.

### c) 물로 식히기

→ 압력 표시기가 저절로 뚜껑 손잡이 안으로 완전히 들어갈 때까지 흐르는 차가운 물에 솥을 두십시오.

→ 물 흐름이 뚜껑 손잡이 방향을 향하면 안 됩니다.

차가운 물이 뚜껑 손잡이의 밸브를 통해 솥 안으로 들어가면 안 됩니다.



이 방법을 사용하는 경우 솥 안에 응축수가 형성됩니다.

이러한 응축수가 음식물에 떨어져서 색과 향을 저하할 수 있습니다.

따라서 이 방법은 예외적인 경우에만 사용하십시오.

## 7.8 Sicomatic® t-plus 열기



위험

**뜨거운 재료는 기포를 만들 수 있으며, 이미 증기를 뿜었다고 하더라도 솥을 열 때에 폭발 하듯 분출할 수 있습니다.**

→ 따라서 뚜껑을 열기 전에 항상 솥을 가볍게 흔들어 주십시오.

위와 같이 하면 뜨거운 내용물이 분출하여 발생하는 화상 및 부상을 방지할 수 있습니다.



위험

**절대 억지로 솥을 열지 마십시오.**

솥은 압력이 없으면 쉽게 열립니다.

→ 안전장치를 변경하지 마십시오.

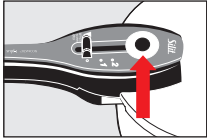


위험

**표면을 익힌 뜨거운 고기를 찢어보지 마십시오(예: 소의 혀).**

→ 고기를 먼저 식히십시오.

그렇게 하면 압력으로 팽창한 표면이 가라앉고 분출하는 뜨거운 육즙으로 인한 화상을 막을 수 있습니다.



- 압력 표시기가 뚜껑 손잡이 안으로 완전히 들어갔는지 확인하십시오.
- 슬라이드식 스위치를 천천히 "열기" 위치까지 당기십시오.
- 솔을 가볍게 흔드십시오.
- 뚜껑 손잡이를 오른쪽으로 밀어 뚜껑에 있는 마크와 본체 손잡이의 마크가 정확히 일치하도록 하십시오.
- 증기가 솔에서 빠져나갈 수 있도록 뚜껑을 들어 올리십시오.



솔에 아직 압력이 있으면 슬라이드식 스위치가 "열기" 위치로 다시 돌아가 잔류 압력 잠금장치가 작동합니다. 이로 인해 가압 상태에서 솔을 여는 것이 방지됩니다.

- 이러한 경우 슬라이드식 스위치를 한번 더 짧게 압력 표시기 방향으로 이동시켰다가 원상태로 돌립니다. 그렇게 하면 솔에 압력이 없을 때 잔류 압력 잠금장치가 풀립니다. 그런 다음 설명한 방법대로 솔을 열 수 있습니다.

## 8 | Sicomatic® t-plus 추가품목을 사용하여 조리하기

Sicomatic® t-plus는 특히  
이유식 조리에 아주 적합합니다.

### 8.1 조리 지침에 유의하기



추가품목으로 조리할 경우에도 7장의 지침을  
준수하십시오.

2장 및 7장의 안전 지침에도 반드시 유의하  
십시오.



**증기가 형성되도록 충분한 양의 물을 채우  
십시오.**

경고  
술의 수분이 완전히 마르지 않도록 주의하여 술의 손상  
과 화구의 손상을 방지하십시오.

→ 지정된 식재료 주입량에 유의하십시오.  
항목 7.1의 표 참조

### 8.2 구멍이 뚫린 내부 술에서의 조리(추가품목)

- 채소
- 생선
- 줄이기
- 달이기
- 부드러운 식재료

#### 채소 조리:

→ 채소를 조리하기 위하여 지정된 최소량의 물을 바로  
술에 부으십시오.  
증기가 형성되고 술이 타지 않도록 유의하십시오

→ 풍미를 위하여 기호에 맞는 향신료, 양념 등을 넣  
으십시오.

→ 채소가 담긴 구멍이 있는 내부 술을 술에 넣으십  
시오.

내부 술을 사용하면 채소가 물과 직접 닿지 않고 증기  
로 조리됩니다.

→ 술 용량의 최대 2/3까지만 채우십시오.

뚜껑, 압력 표시기 그리고 밸브와 충분한 거리가 유지  
되도록 유의하십시오.

### 8.3 구멍이 뚫리지 않은 내부 술에서의 조리(추가 품목)

- 냉동식품
  - 결들이는 음식(예: 쌀)
  - 줄이기(좁받이 용기)
- 항목 8.2의 구멍이 있는 내부 술으로 조리 참조.

### 8.4 술 바닥에서의 조리(육류)



→ Sicomatic® t-plus의 뚜껑을 열고 기름/지방을 데우  
십시오.

→ 육류를 골고루 구우십시오.

→ (조리법에 따라) 물을 부으십시오.



큰 육류 덩어리는 자른 후 넣으십시오.  
그렇게 하면 조리 시간이 단축됩니다.

## 9 | Sicomatic® t-plus 를 사용한 소독 및 줄이기, 달이기

### 9.1 조리 지침에 유의하기



소독, 줄이기 및 달이기를 할 때에도 7장의 지침에 따르십시오.

2장 및 7장의 안전 지침에도 반드시 유의하십시오.



경고

**증기가 형성되도록 충분한 양의 물을 채워십시오.**

술의 수분이 완전히 마르지 않도록 주의하여 술의 손상과 화구의 손상을 방지하십시오.

→ 지정된 식재료 주입량에 유의하십시오.

항목 7.1의 표 참조



경고

**술 천천히 식히기**

→ 소독, 줄이기 또는 달이기 후에 Sicomatic® t-plus의 증기를 절대 급하게 빼지 마십시오.

→ 물로 술을 식히지 마십시오.

급격한 온도 변화로 유리 부분에 금이 갈 수 있습니다.

→ 레인지의 불을 끄십시오.

→ 술을 화구에서 들어내고 천천히 식히십시오.

→ 술을 열기 전에 압력 표시기가 스스로 뚜껑 손잡이 안으로 들어갈 때까지 기다리십시오.

금이 간 유리에 상처를 입지 않게 하십시오.

### 9.2 소독



위험

**규정에 따라 사용하기**

→ Sicomatic® t-plus는 가정용 집기의 소독을 위해서만 사용하십시오. Sicomatic® t-plus를 의료 기관에서 소독기로 사용해서는 안 됩니다. Sicomatic® t-plus는 의료 부문에서 요구되는 소독 온도에 맞게 설계되지 않았습니다.



**소독해야 할 집기는 120°C까지 고온을 견뎌야 합니다.**

Sicomatic® t-plus는 에너지 효율이 높아 비용면에서 경제적이고 이상적인 가정용 소독기 역할을 합니다.

**사용 방법:**

- 젓병, 고무 젓꼭지, 플라스틱 마개 소독
  - 유리병에 담은 이유식 멸균
  - 통조림 유리병 멸균(9.3항 “줄이기” 참조)
- 병, 고무 젓꼭지, 플라스틱 마개에서 유유 찌꺼기와 음식물 찌꺼기를 세척하십시오.
- 집기들의 입구가 아래로 향하도록 구멍이 있는 내부 술에 두십시오.
- 증기가 최대한 잘 흐를 수 있도록 집기들을 배치하십시오.



- 증기 생성을 위한 최소량의 물을 솔에 부으십시오.
- 구멍이 있는 내부 솔을 솔에 넣으십시오.
- 솔을 닫고 슬라이드식 스위치로 조리 단계 2를 설정하십시오.
- 강한 불로 끓이십시오.

2단 흰색 링이 압력 표시기에 나타나면 소독이 시작됩니다.  
소독은 약 20여 분 소요됩니다.



#### **올바르고 효과적인 소독**

- 소독하는 내내 2단 흰색 링이 보여야 합니다.
- 반드시 소독 시간을 지키십시오.
- 소독 시간이 끝나면 솔을 식히십시오.
- 압력 표시기가 스스로 뚜껑 손잡이 안으로 들어갈 때까지 기다리십시오.
- 이제 뚜껑을 여십시오.

## 9.3 줄이기



경고

### **저장 병에 절대로 과주입하지 마십시오.**

졸일 때에 식재료가 팽창합니다.

밀봉한 저장 병에 주입량이 너무 많으면 병에 금이 갈 수 있습니다.

→ 따라서 병 입구에서 손가락 굵기 정도의 간격을 두고 병을 채우십시오.

금이 간 유리에 상처를 입지 않게 하십시오.

- 줄이기 전에 저장 병을 9.2항의 설명대로 소독하십시오.
- 저장 병에 재료를 채우십시오.
- 제조사 규정에 따라 유리병을 밀봉하십시오.
- 증기 생성을 위한 최소량의 물을 솔에 부으십시오.
- 유리병을 바닥망 위에 올리거나 구멍이 있는 내부 솔에 두십시오.
- 솔을 닫고 슬라이드식 스위치로 원하는 조리 단계를 설정하십시오.
- 강한 불로 끓이십시오.
- 조리 단계 및 졸임 시간을 선택할 때에는 아래 표를 참조하십시오.

**KO**

졸임 시간(기준값으로 사용):

졸이기	조리 단계	졸임 시간 (분)
베리류	1	5 ~ 8
마말레이드 및 잼	1	1 ~ 2
이과(사과, 배 등)	1	10
핵과(살구, 체리, 복숭아 등)	1	8 ~ 10
채소, 초절임	1	7 ~ 10
채소	2	20 ~ 25
육류	2	25

- 절임 시간이 끝나면 천천히 술을 식히십시오.
- 압력 표시기가 스스로 뚜껑 손잡이 안으로 들어갈 때까지 기다리십시오.
- 이제 뚜껑을 여십시오.

## 9.4 달이기



경고

**술 크기를 올바르게 선택하고 절대 식재료를 과하게 채우지 마십시오.**

달이기를 할 때에는 내부 술 2개를 술에 넣습니다. 따라서 달이기 용으로는 4.5리터 이상의 Sicomatic® t-plus를 사용해야 합니다.

재료를 과다하게 채우면 음식물이 압력조절 밸브로 새어 나옵니다.

→ 구멍이 있는 상층 내부 술의 위쪽 테두리까지만 식재료를 채우십시오.

위의 사항을 지켜야 화상 및 부상을 방지합니다.

→ 증기 생성을 위한 최소량의 물을 술에 부으십시오.

→ (필요한 경우 설탕에 담그거나, 자르거나 으깨어) 준비한 과일을 구멍이 있는 내부 술에 채우십시오.

→ 먼저 구멍이 없는 내부 술을 술에 넣고 그 위에 과일이 담긴 구멍이 있는 내부 술을 넣으십시오.

→ 술을 닫고 슬라이드식 스위치로 조리 단계 2를 설정하십시오.

→ 강한 불로 끓이십시오.

→ 조리 단계 및 졸임 시간을 선택할 때에는 아래 표를 참조하십시오.

## 10 | 관리 및 세척

달임 시간(기준값으로 사용):

달이기	조리 단계	달이기 시간 (분)
베리류	2	12
핵과 및 대황	2	18
이과(사과, 배 등)	2	25
포도	2	25
토마토와 오이	2	18
당근	2	25
비트	2	25 ~ 35

- 술을 천천히 식히십시오.
- 압력 표시기가 스스로 뚜껑 손잡이 안으로 들어갈 때까지 기다리십시오.
- 이제 뚜껑을 여십시오.
- 뜨거운 내부 술을 조심해서 꺼내십시오.
- 깨끗하게 세척하여 가열 소독한 병에 뜨거운 즙을 채우십시오.
- 병을 깨끗한 마개로 닫으십시오.

### 10.1 술 세척

- 뜨거운 물과 일반 세제로 세척하십시오.
- 눌러붙은 음식 찌꺼기를 물로 분리하십시오.
- 연마용 모래가 있는 세제, 쇠세미 또는 스펀지의 단단한 면을 사용하지 마십시오.
- 음식 찌꺼기가 심하게 눌러붙은 경우에는 물과 Silit 말 세제를 넣고 술을 끓이십시오.
- 강하게 달라붙은 얼룩은 Silit 액상 세제로 제거하십시오.
- 술 본체와 내부 술은 식기 세척기로 세척할 수 있습니다.
- 식기 세척기로 세척하면 플라스틱 손잡이 부분이나 Silargan® 표면이 변색될 수 있습니다. 기능에는 변화가 없습니다. 따라서 손으로 세척할 것을 권장합니다.
- 씻은 후 술을 잘 말리십시오.

### 10.2 뚜껑 및 압력조절 밸브 세척하기



**세척을 위해 절대 뚜껑 손잡이를 분해하지 마십시오.**

**KO**

- 심지어 집중 청소를 위해서도 절대 뚜껑 손잡이를 제거하지 마십시오.
- Silit 전문 판매점에 의해서만 뚜껑 손잡이가 분해 및 조립되도록 하십시오.



### 뚜껑을 손으로만 행구십시오.

식기 세척기에서 세척 시 높은 온도와 사용된 화학 물질로 인해 밸브 및 씰이 손상됩니다.

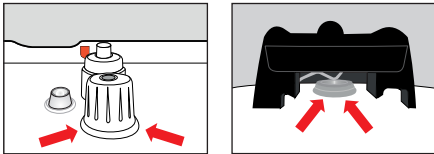
- 그러므로 뚜껑은 항상 손으로 세척하십시오.
- 고무 패킹을 빼십시오.
- 고무 패킹을 흐르는 온수나 행굼물에 세척하십시오.
- 뚜껑은 항상 손으로만 세척하십시오.
- 밸브 및 증기 배출구는 흐르는 뜨거운 물 아래에서 씻어 내십시오.
- 패킹이 손상되지 않도록 유의하십시오.

### 심하게 오염된 압력조절 밸브 세척

음식물이 압력조절 밸브로 새어나온 경우 음식물 찌꺼기가 압력조절 밸브에 눌러붙어있습니다. 이로 인해 오염되거나 달라붙을 수 있습니다. 이런 경우 압력조절 밸브를 철저히 세척해야 합니다.

이를 위해 압력조절 밸브를 분리해야 합니다.

### 압력조절 밸브 분리하기



- 압력조절 밸브의 측면을 누른 후 압력조절 밸브를 떼어냅니다.
- 분리된 밸브를 따뜻한 물로 꼼꼼히 세척합니다.

### 압력조절 밸브 다시 장착하기

- 뚜껑의 밸브 구멍 가장자리를 약간의 세제로 적시니다.
- 이는 밸브의 재 장착을 용이하게 합니다.
- 압력조절 밸브를 약간 기울여 댁니다.
- 압력조절 밸브를 누름과 동시에 돌리며 밸브 구멍으로 끼워 넣습니다.
- 이어서 압력조절 밸브를 돌려봄으로써 올바른 장착 상태를 점검합니다.
- 압력조절 밸브의 가장자리는 뚜껑 상단 및 하단에서 그 둘레가 균등하게 밀착되어야 합니다(그림 참조).

## 10.3 보관

- 세척하고 건조한 Sicomatic® t-plus를 깨끗하고 건조하며 외부 환경으로부터 보호되는 조건에서 보관하십시오.
- 솔을 잠그지 마시고, 예를 들어 뚜껑을 솔 위에 거꾸로 두십시오.

## 11 | 관리



위험

### Sicomatic® t-plus 순정 부품만 사용하십시오.

→ Silit 전문 판매점에 문의하십시오.

고무 패킹이 밀착되어야 압력솔의 기능과 안전이 유지됩니다.



위험

### 안전장치가 위험한 상황을 방지합니다.

→ 안전장치를 변경하지 마십시오.

→ 당사의 세척 및 관리 지침에 유의하십시오.



위험

### 안전 준수

→ 안전장치가 기능하는지 정기적으로 점검하십시오.

→ 6장 “조리하기 전”을 참조하십시오.

### 고무 패킹

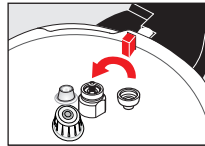
→ 고무 패킹이 단단하거나(“갈색으로 변색”), 취화되거나 손상된 경우 고무 패킹을 교체하십시오.

→ 약 400회 조리 후에, 늦어도 2년마다 고무 패킹을 교체하십시오.

→ 고무 패킹에 반드시 “Sicomatic®” 로고가 새겨져 있어야 합니다.

이렇게 하여 고무 패킹의 안전 기능을 유지하십시오.

### 아로마 실링 캡 교체



→ 아로마 실링 캡이 손상되었으면 즉각 교체하십시오.

→ 약 400회 조리 후에, 늦어도 2년마다 아로마 실링 캡을 교체하십시오.

→ 교체를 위하여 손상된 아로마 실링 캡을 빼십시오.

→ 먼저 압력 표시 영역을 청소하십시오.

→ 그런 다음 새 아로마 실링 캡을 끼우십시오.

→ 아로마 실링 캡의 가장자리를 홈에 완전히 씌우십시오.

→ 아로마 실링 캡의 가장자리를 점검하십시오. 이는 홈 안에 빙 둘러 놓아야 합니다.

### 압력조절 밸브 교체하기

→ 압력조절 밸브가 손상되었으면 이를 교체하십시오.

→ 약 400회 조리 후에, 늦어도 2년마다 압력조절 밸브를 교체하십시오.

→ 이를 위해 결함이 있는 압력조절 밸브를 제거하고, 새 압력조절 밸브를 삽입합니다. 이때 10.2 두경 및 압력조절 밸브 세척하기 항목의 설명을 따릅니다.

KO

## 12 | 장애를 손쉽게 해결하는 방법

**이럴 땐 어떻게 해야 하나요?**

**이러한 원인이 있을 수 있습니다.**

뚜껑이 잘 닫히지 않습니다.

→ 고무 패킹의 활주 특성이 불량입니다.

뚜껑을 잠근 후 슬라이드식 스위치가 원하는 조리 단계 0, 1 또는 2로 오지 않습니다.

→ 뚜껑 손잡이와 본체 손잡이가 정확하게 겹치지 않습니다.  
→ 압력 표기기가 들어올려져 있으며 손잡이 윤곽에서 보입니다.  
→ 손잡이가 손상되었습니다.

강한 불로 처음 온도를 올릴 때에 시간이 너무 오래 걸립니다.

→ 화력이 너무 약합니다.

강한 불로 조리하는 내내 증기 물방울이 뚜껑 테두리에서 떨어집니다(일시적으로 배출되는 것은 장애가 아니며 상관없음).

→ 고무 패킹, 솔 가장자리 또는 뚜껑 안쪽 테두리에 이물질이 있습니다.  
→ 고무 패킹이 단단하거나, 취화되었거나 손상되었습니다.  
→ 뚜껑 손잡이의 셀이 손상되었습니다.

압력 표시기가 올라가지 않거나 충분히 올라가지 않습니다.

→ 슬라이드식 스위치가 처음 위치에 있지 않습니다.  
→ 화력이 너무 약합니다.  
→ 증기를 형성하기에 물이 부족합니다.  
→ 고무 패킹이 단단하거나, 취화되었거나 손상되었습니다.

수증기 물방울이 지속해서 압력 표시기에서 새어 나옵니다.

→ 아로마 실링 캡에 결함이 있습니다.

## 이렇게 해결하십시오.

---

→ 솔 테두리 위쪽에 가정에서 사용하는 식용유를 살짝 바르십시오.

---

→ 뚜껑 손잡이와 본체 손잡이를 정확하게 겹치십시오.

→ 손으로 압력 표시기를 누르십시오.

→ 뚜껑을 다시 열고 아로마 실링 캡 및 압력 표시기를 점검합니다.

→ Silit 전문 판매점에 문의하십시오.

---

→ 레인지 화력을 강하게 조절하십시오.

---

→ 압력솔을 열고 고무 패킹, 솔 가장자리 그리고 뚜껑 안쪽 테두리를 닦으십시오.

→ 새 순정 Sicomatic® 고무 패킹으로 교체하십시오.

---

KO

→ 슬라이드식 스위치를 원하는 조리 단계로 돌리십시오.

→ 레인지 화력을 강하게 조절하십시오.

→ 솔을 열고 물을 더 부으십시오.

→ 새 순정 Sicomatic® 고무 패킹으로 교체하십시오.

---

→ 새 순정 Sicomatic® t-plus 아로마 보호캡을 사용하십시오(11장 “관리” 참조).

---

## 이럴 땐 어떻게 해야 하나요?

## 이러한 원인이 있을 수 있습니다.

---

조리하는 동안 뚜껑 손잡이 앞쪽에서 지속해서 원하지 않게 증기가 새어 나옵니다.

- 화력이 너무 강합니다.
- 압력조절 밸브가 오염되어 있거나 달라붙었습니다.
- 과압 안전장치가 오염되었습니다.

---

조리하는 동안 뚜껑 손잡이 앞쪽에서 갑자기 강력하게 증기가 새어 나옵니다.

- 압력조절 밸브가 오염되어 있거나 달라붙었습니다.
- 과압 안전장치가 작동했습니다.

---

물 또는 증기가 조리 과정 중에 뚜껑 테두리에서 새어 나옵니다.

- 고무 패킹이 단단하거나, 취화되었거나 손상되었습니다.

---

특별히 조리 단계 1에서 누출: 슬라이드식 스위치를 조리 단계 1로 돌리면 증기가 셉니다.

- 화력이 너무 강합니다.
- 압력조절 밸브가 오염되어 있거나 달라붙었습니다.
- 압력조절 밸브가 손상되었습니다.

---

조리할 때 새는 소리가 들립니다.

- 아로마 실링 캡이 찢어졌거나 손상되었습니다.

---

손잡이와 슬라이드식 스위치가 뜨거워집니다.

- 뚜껑 손잡이의 씬이 손상되었거나 취화되었습니다.
  - 아로마 실링 캡에 결함이 있습니다.
  - 아로마 실링 캡이 바르게 끼워지지 않았습니다.
-



## 이렇게 해결하십시오.

---

- 화력을 줄이십시오.
  - 압력조절 밸브를 세척합니다(10.2 "뚜껑 및 압력조절 밸브 세척하기" 항목 참조).
  - 과압 안전장치 부위를 세척하십시오.  
세척 후에도 여전히 증기가 썩니다.
  - Silit 전문 판매점에 문의하십시오.
- 

- 압력조절 밸브를 세척합니다(10.2 "뚜껑 및 압력조절 밸브 세척하기" 항목 참조).
  - Silit 전문 판매점에 문의하십시오.
- 

- 레인지 화력을 강하게 조절하십시오.
- 

- 슬라이드식 스위치를 시험삼아 조리 단계 2로 설정하십시오. 증기가 새어 나오지 않으면, 조리 단계 1에 대해 화력이 너무 강했던 것입니다.  
조리 단계 2로 조절해도 여전히 증기가 새어 나옵니다.
  - 압력조절 밸브를 세척합니다(10.2 "뚜껑 및 압력조절 밸브 세척하기" 항목 참조).
  - 새 순정 Sicomatic® t-plus 압력조절 밸브를 사용하십시오(10.2 뚜껑 및 압력조절 밸브 세척하기 항목 참조).
- 

- 새 순정 Sicomatic® t-plus 아로마 보호캡을 사용하십시오(11장 "관리" 참조).
- 

- 새 순정 Sicomatic® t-plus 뚜껑 손잡이를 장착하도록 하십시오.
  - Silit 전문 판매점에 문의하십시오.
  - 새 순정 Sicomatic® t-plus 아로마 보호캡을 사용하십시오(11장 "관리" 참조).
  - 아로마 실링 캡을 바르게 끼우십시오.
-

**이럴 땐 어떻게 해야 하나요?**

**이러한 원인이 있을 수 있습니다.**

---

뚜껑이 열리지 않습니다.

- 술 안에 압력이 있습니다.
- 잔류 압력 잠금장치가 (예를 들어 슬라이드식 스위치에) 걸렸습니니다.

---

뚜껑이 열리지 않습니다(술에 압력이 없음).

- 아로마 실링 캡이 뒤집어져 있습니다. 압력 표시기가 처음 상태가 아닙니다.
- 아로마 실링 캡이 손상되거나 변형되었습니다.
- 술을 식힐 때에 술 내부에 진공이 형성되었습니다. 과압 안전장치와 압력조절 밸브가 달라붙었습니다.
- 슬라이드식 스위치가 "열기" 위치로 오지 않습니다.

---

더는 압력이 나오지 않음에도 불구하고 압력 표시기가 위에 머물러 있습니다.

- 아로마 실링 캡이 뒤집어져 있습니다.
- 아로마 실링 캡이 변형되었습니다.
- 압력 표시기가 걸려서 움직이지 않습니다.
- 압력 표시기의 스프링이 파손되었습니다.

---

뚜껑 손잡이가 손상되었습니다.

- 잘못 취급하였습니다.

---

본체 손잡이/보조 손잡이가 헐겁습니다.

- 사용으로 인한 증상.

본체 손잡이/보조 손잡이가 손상되었습니다.

- 잘못 취급하였습니다.
-

## 이렇게 해결하십시오.

---

- 증기를 빼거나 식히십시오. 절대로 억지로 열지 마십시오.
  - 슬라이드식 스위치를 가볍게 앞으로 밀어 록을 푸십시오.
- 

- 술을 천천히 식히십시오. 손으로 압력 표시기를 누르십시오.
  - 술을 천천히 식히십시오. 손으로 압력 표시기를 누르십시오.
  - 새 순정 Sicomatic® t-plus 아로마 보호캡을 사용하십시오(11장 “관리” 참조).
  - Silit 전문 판매점에 문의하십시오.
- 

- Silit 전문 판매점에 문의하십시오.
- 

- 술을 천천히 식히십시오. 손으로 압력 표시기를 누르십시오.
  - 술을 천천히 식히십시오. 손으로 압력 표시기를 누르십시오.
  - 새 순정 Sicomatic® t-plus 아로마 보호캡을 사용하십시오(11장 “관리” 참조).
  - 슬라이드식 스위치가 힘을 주지 않아도 쉽게 앞으로 움직입니다.
  - 술을 천천히 식히십시오. 손으로 압력 표시기를 누르십시오. Silit 전문 판매점에 문의하십시오.
- 

KO

- 새 순정 Sicomatic® t-plus 뚜껑 손잡이를 장착하도록 하십시오.
  - Silit 전문 판매점에 문의하십시오.
- 

- 스크류 드라이버로 나사를 조이십시오.
  - 새 순정 Sicomatic® t-plus 본체 손잡이로 교체하십시오.
-

## 13 | 팁: Sicomatic® t-plus를 사용한 조리 / 조리 시간 도표



7장의 지침에 따라 조리하십시오.  
2장 및 7장의 안전 지침에도 반드시 유의하십시오.



**증기가 형성되도록 충분한 양의 물을 채우십시오.**

술의 수분이 완전히 마르지 않도록 주의하여 술의 손상과 화구의 손상을 방지하십시오.

→ 지정된 식재료 주입량에 유의하십시오.

항목 7.1의 표 참조

조리 시간이 다르면 육류 조리 과정을 중단한 후 채소를 마지막 몇 분 동안 추가하여 마지막에 모든 재료가 동시에 준비되도록 합니다.

**수프와 스투를 조리하는 경우 다음 규칙에 유의하십시오.**

→ 콩과 같이 부피가 많이 늘어나는 음식이나 고기를 삶을 때에는 끓을 때까지 술을 열어 두고 거품을 걷어낸 후 술을 달아야 합니다.

→ 조리 시간이 끝나면 술을 식히십시오.

7.7항 참조

### 13.1 수프와 스투

**구운 고기와 함께 수프 또는 스투를 조리할 때 이상적:** 육류와 야채의 조리 시간이 크게 다르지 않다면 고기를 굽고 채소는 디글레이징할 때 추가합니다.

#### 조리 시간 기준값

정확한 조리 시간은 식재료의 크기, 신선도, 밀도에 따라 다릅니다. 인덕션, 가스레인지, 유리 세라믹 레인지와 같은 가열기구의 차이도 조리 시간에 영향을 끼칩니다. 조리 시간은 원칙적으로 500g을 기준으로 합니다. 그 이상을 초과하면 더 많은 양의 물이 필요합니다. 지정된 조리 시간의 경우 불리기가 필요 없습니다.

	조리 단계	스투 조리 시간(분)	비고
하얀 콩	2	25	1.5리터 액체 조리
말린 강낭콩	2	65	1.5리터 액체 조리
말린 완두콩알	2	45	2.0리터 액체 조리
렌즈콩	2	10	2.5리터로 스투, 1.5리터로 푸레, 액체 조리

## 13.2 채소

제시된 조리 시간은 기준값이며, 이를 사용하여 직접 시간을 계산합니다. 조리 시간은 식재료의 품질뿐만 아니라 다음 사항에도 좌우됩니다.

- 채소는 잘게 자를수록 조리 시간이 짧아집니다.
- 채소를 아삭하게 또는 “씹는 맛이 있게”하려면 조리 시간이 더욱 짧아집니다. “씹는 맛이 있도록”하는 시간과 “완전히 익히는” 시간을 별도로 기재했습니다.
- 조리하는 재료의 전체량이 많을수록 조리 시간은 길어집니다. “씹히는 맛이 있도록”하기 위해서는 분량이

너무 많으면 안 됩니다. 그렇게 되면 같은 “씹히는 맛이”있지만 안은 아직 덜 익게 됩니다. 대부분 약간의 시간 오차는 거의 영향을 끼치지 않거나 근소한 영향을 끼칩니다. 그러나 채소인 경우 몇 분 만에 “씹히는 맛이 있는” 식감이 “완전히 익은” 식감으로 바뀝니다. 조리 시간은 항상 증기가 살짝 빠져나오면서부터 시작합니다. 다음 조리 시간의 경우는 내부 솥을 사용한 채소 조리입니다. 채소는 물과 접촉하지 않기 때문에 영양분이 손실되는 것을 막을 수 있습니다.



**의심스러운 경우:** 너무 오래 조리하기보다는 오히려 짧게 조리하는 편이 낫습니다. 다시 조리하는 것은 언제든지 가능하지만 흐물흐물해진 것을 다시 “아삭하게” 만들 수는 없기 때문입니다.

조리 시간 기준값: 조리 시간은 각각 500g을 기준으로 합니다.

신선한 채소	조리 단계	조리 시간(분), 씹히는 맛이 있음 완전히 익힘		비고
아티초크	1	30	35	통째
시금치	1	0.5	3.5	잎사귀
콜리플라워	1	3	5	플로렛
콜리플라워	1	7	10	통째
콩, 녹색	1	7	9	-
브로콜리	1	4	6	플로렛
양송이 버섯	1	1	3	-
펜넬	1	13	17	2등분함
어린 완두콩	1	3	5	-

KO

신선한 채소	조리 단계	조리 시간(분), 씹히는 맛이 있음	완전히 익힘	비고
당근	1	4	6	슬라이스
감자	1	8	9	4등분함
콜라비	1	5	8	채
대파	1	2	4	링
파프리카	1	2	4	길쭉한 채
미니양배추	1	7	9	통째
서양 우엉	1	4	7	채
샐러리	1	2	4	각둑썰기
아스파라거스, 흰색	1	2	5	통째
아스파라거스, 녹색	1	3	5	통째
토마토	1	2	4	통째
양배추	1	10	13	6등분함
사보이 양배추	1	6	9	6등분함
호박	1	1	2	반달모양

다음 채소는 조리 단계 2에 적합하고 조리가 더 잘됩니다.

신선한 채소	조리 단계	조리 시간(분), 완전히 익힘	비고
바이에른 양배추	2	4	-
삶은 감자	2	14	60 ~ 80g 감자
붉은 양배추	2	4	길고 얇은 채
자우어 크라우트	2	10	-

### 13.3 육류

- 구이용 고기를 Sicomatic® t-plus로 굽습니다. 필요한 물은 디글레이징 할 때 추가합니다.
- 덩어리가 너무 크면 잘라서 개별적으로 굽고 완성한 후 겹쳐 놓습니다.
- 찜 또는 수육은 1~1.5리터 의 물과 함께 솥에 직접 넣고 조리합니다.
- 조리 시간 자체는 육류의 품질, 연령, 상태 및 크기에 좌우됩니다.
- 조리 시간은 압력 표시기의 2단 흰색 링이 보이면 시작되고 각각 500g의 양을 기준으로 합니다.

**중요:** 찜 및 수육은 원칙적으로 뚜껑을 닫기 전에 거품을 제거합니다. 열기 전에 솥을 식히거나 단계적으로 서서히 증기를 빼십시오.

**조리 시간 기준값:** 조리 시간은 각각 500g을 기준으로 합니다.

	조리 단계	조리 시간(분), 완전히 익힘	비고, 굽기
<b>소고기</b>			
굽기	2	30	덩어리
필레	2	18	덩어리
굴라쉬	2	20	큰 조각
롤라드	2	17	덩어리
자우어브라텐	2	25	덩어리
삶은 고기	2	30	덩어리
<b>송아지</b>			
굽기	2	25	덩어리
필레	2	14	덩어리
<b>양고기</b>			
굽기	2	25	덩어리
등	2	5	덩어리

	조리 단계	조리 시간(분), 완전히 익힘	비고, 굵기
<b>돼지고기</b>			
삼겹살	2	15	덩어리
곱기	2	25	덩어리
생 돼지족발	2	30	덩어리
훈제 돼지족발	2	45	덩어리
필레	2	17	덩어리
<b>저민 고기</b>			
속을 채운 파프리카	2	15	인서트 포함
미트로프	2	15	
캐비지 롤	2	15	
수프용 고기경단	2	5	지름 2 cm
<b>닭고기</b>			
가슴살	2	8	덩어리
복채	2	10	덩어리
수프용 닭	2	20	약 1kg 덩어리
<b>칠면조</b>			
가슴살	2	20	덩어리
복채	2	20	약 1kg 덩어리
<b>거위</b>			
가슴살/복채	2	30	덩어리
<b>오리</b>			
가슴살/복채	2	15	덩어리



	조리 단계	조리 시간(분), 완전히 익힘	비고, 굽기
<b>토끼</b>			
굽기	2	20	덩어리
복채	2	30	덩어리
등	2	10	덩어리
<b>사슴</b>			
굴라쉬	2	15	큰 조각
<b>노루</b>			
굽기	2	20	덩어리
복채	2	25	덩어리
등	2	20	덩어리
<b>멧돼지</b>			
굽기	2	35	덩어리
굴라쉬	2	20	큰 조각
복채	2	25	덩어리
등	2	35	덩어리

## 13.4 생선

생선 국물은 심하게 끓어붙습니다. **따라서 매우 천천히 증기를 빼야 합니다.** 압력 표시기가 뚜껑 손잡이 안으로 들어가자마자 뚜껑을 여십시오.

**조리 시간 기준값:** 조리 시간은 구멍이 있는 내부 솥을 사용하여 각각 250g을 기준으로 합니다.

생선	조리 단계	조리 시간(분), 완전히 익힘	비고
대구	1	4	필레
레드피쉬	1	4	필레
바다연어	1	11	1인분 크기로
아귀	1	5	필레
참치	1	10	1인분 크기로
연어	1	11	1인분 크기로
송어 필레	1	5	필레

## 13.5 곁들이는 음식, 과일 및 디저트

**조리 시간 기준값:** 조리 시간은 각각 500g을 기준으로 합니다.

곁들이는 음식	조리 단계	조리 시간(분)	비고
리조또	1	7	증기를 배출하지 않고 뚜껑을 닫은 채로 3분간 뜸들이기
브레드 덩플링	1	7	증기를 배출하지 않고 뚜껑을 닫은 채로 12분간 뜸들이기
밀가루 음식	2	0	압력 표시기의 2단 링이 나타나면 Sicomatic® t-plus를 레인지에서 내려 놓으십시오. 증기를 빼지 말고 열기 전까지 6분 뜸들입니다.
바스마티 쌀	1	2	쌀 1, 물 2, 증기를 배출하지 않고 12분간 더 뚜껑을 닫은 채로 뜸들이십시오.
월남 쌀	1	10	쌀 1, 물 2

과일 및 디저트	조리 단계	조리 시간(분)	비고
사과 소스	1	5	8등분함
사과 조림	1	4	6등분함
살구 조림	1	2	8등분함
배 조림	1	3	8등분함
체리 조림	1	2	-
자두 조림	1	2	2등분함
루바브 조림	1	3	작게 썰기
구즈베리 조림	1	3	-

KO

## 13.6 동시 조리/메뉴 조리

Sicomatic® t-plus에 내부 솥을 사용하면 다양한 음식으로 이루어진 하나의 메뉴를 솥 하나로 한 번에 조리할 수 있습니다.

### 몇 가지 팁

→ 메뉴의 전체 조리 시간은 조리 시간이 가장 긴 음식을 기준으로 합니다. 조리 시간이 가장 긴 요리를 먼저 넣습니다. 조리 시간 25분인 로스트와 9분인 삶은 감자 그리고 조리 시간이 5분인 채소를 솥 하나로 조리할 때, 로스트 조리를 16분 후에 중단한 다음 로스트 위에 내부 솥 지지대를 올리고 그 위에 구멍이 있는 내부 솥을 사용하여 삶은 감자를 조리합니다.

그런 다음 4분 후에 Sicomatic® t-plus를 열고 채소가 담긴 구멍이 없는 내부 솥을 그 위에 올리십시오. 이제 5분 더 조리하면 메뉴 전체가 완성됩니다.

→ 고기를 슬라이스로 자르면 조리 시간을 더욱 단축할 수 있습니다. 그렇게 하면 육류 조리 시간이 10~15분이 되어, 쌀, 감자 또는 채소와 조리 시간이 비슷해지고, 조리 과정을 중단하지 않아도 됩니다.

→ 음식의 풍미와 맛이 섞이지 않습니다. 향이 섞이지 않습니다.

**조리 시간 기준값:** 조리 시간은 각각 500g을 기준으로 합니다. 조리 단계는 식재료에 맞추어 설정합니다.

팁	조리 시간(분)	솥 바닥	내부 솥 지지대	조리 시간(분)	내부 솥, 구멍이 있음	조리 시간(분)	내부 솥, 구멍이 없음
메뉴 팁 1*	17	소고기 롤라드	x	4~6	당근	10	쌀
메뉴 팁 2*	25	돼지고기 로스트	x	9	삶은 감자	5	폴리플라워
메뉴 팁 3	11	바다연어 250 gr, 1인분 크기로 자름	x	9	삶은 감자	-	-

\*메뉴 팁 1 및 2에는 적어도 6.5리터의 Sicomatic® t-plus 솥을 사용하십시오.

## 13.7 냉동식품 및 통곡물

### 냉동식품

Sicomatic® t-plus로 비타민, 미네랄 그리고 향을 지키면서 신속하게 냉동식품을 해동할 수 있습니다.

긴 해동 시간이 몇 분으로 단축되나, 기본적으로 해동 시간은 냉동식품의 크기에 좌우됩니다.

#### 몇 가지 팁

- 냉동 육류를 강한 불로 처음에 끓이는 데에는 시간이 다소 오래 걸리지만 조리 시간은 신선육보다 더 짧습니다.
- 커틀릿, 촉과 같은 작고 얇은 육류 조각이나 조각으로 썰어 냉동한 굴라쉬는 해동하지 않고 냉동 상태로 뜨거운 기름에 구운 다음 평상시대로 조리합니다.
- 크고 두꺼운 육류 조각은 살짝 녹인 후 뜨거운 기름에 굽거나 고기 수프 등의 경우에는 끓는 물에 넣습니다.
- 가금류는 미리 내장을 손질하고 잘라둔 경우 신선육과 마찬가지로 조리합니다.
- 냉동 생선은 내부 술에 넣어 조리 단계 1로 조리하거나 바로 술 안에 넣어 뜨거운 기름으로 잠깐 튀긴 후 일반적인 양의 물을 첨가하여 조리 단계 1로 조리를 완성합니다.
- 채소는 해동하지 말고 내부 술에 넣으십시오. 증기를 형성할 정도의 물을 바로 술에 붓고 조리하십시오.

### 통곡물

다양한 곡류는 건강한 식품의 기본입니다. 곡류는 알려진 바와 같이 조리 시간이 매우 길어 사전에 몇 시간 물에 불려야 하는 경우도 자주 있습니다. 그러나 Sicomatic® t-plus를 사용하면 이러한 긴 조리 시간을 2/3까지 줄일 수 있습니다. 사전에 불리는 시간도 거의 필요하지 않습니다. Sicomatic® t-plus로 통곡물을 조리하는 또 다른 장점은 조리 단계 1로 조리할 때 통곡물의 비타민과 미네랄이 특히 잘 보존되고 에너지도 절감된다는 점입니다. 곡류 조리의 단위는 어림으로 합니다. 대략 곡물량의 2배의 물이 필요합니다(곡류 100g에 물 200ml).

#### 조리 시간 기준값:

조리 시간은 각각 200g을 기준으로 합니다.

곡물 종류	조리 단계	조리 시간(분)
밀	1	30
호밀	1	20
칸보리	1	23
프리카	1	15
스펠트 밀	1	15
현미	1	10
깐 귀리	1	5
기장	1	10
메밀	1	2

몇몇 종류의 곡류는 6~10시간 불려야 하고, 10~30분 톱을 들입니다.

## 14 | Sicomatic® t-plus 추가품목



**구멍이 없는 내부 스푼, 얇음**  
 지름 22 cm  
 4.5 | 6.5리터용 Sicomatic®t-plus  
 8031.7011.01



**도자기 내부 스푼망**  
 Ø 21 cm  
 1529.4001.01



**구멍이 있는 내부 스푼, 얇음**  
 지름 18 cm  
 2.5리터용 Sicomatic®t-plus  
 8018.7011.01  
 지름 22 cm  
 4.5 | 6.5리터용 Sicomatic®t-plus  
 8032.7011.01



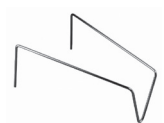
**스테인레스 스틸 내부 스푼망**  
 Ø 19 cm  
 1529.6022.01



**구멍이 있는 내부 스푼, 깊음**  
 지름 22 cm  
 4.5 | 6.5리터용 Sicomatic®t-plus  
 8033.7011.01



**타이머 SicoControl**  
 0068.0035.01



**내부 스푼 지지대**  
 지름 22 cm  
 4.5 | 6.5리터용 Sicomatic®t-plus  
 0066.6000.01



**세제 - 액상**  
 0051.8888.01



**망**  
 지름 22 cm  
 4.5 | 6.5리터용 Sicomatic®t-plus  
 7022.6022.01

**세제 - 분말**  
 0051.0010.01

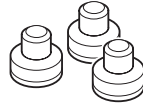
## 15 | Sicomatic® t-plus 예비부품



### 본체 손잡이

ø 18 cm, 2.5 l용  
9253.9002.01  
ø 22 cm, 3.0 l용  
9253.9003.01  
ø 22 cm, 4.5~6.5 l용  
9253.9004.01

### 마모 부품



아로마 실링 캡  
3개  
9524.8020.01

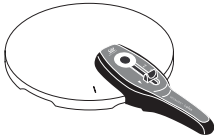


### 보조 손잡이

내화성 (나사 체결 시스템)  
지름 18 cm  
9252.9302.01  
지름 22 cm  
9252.9304.01



Sicomatic® 고무 패킹  
지름 18 cm  
9067.8900.01  
지름 22 cm  
9067.8901.01



### 뚜껑

지름 18 cm  
8007.6021.11  
지름 22 cm  
8008.6021.11



압력조절 밸브  
**H09F**  
9522.8802.01



### 뚜껑 손잡이, 일체형

9249.8902.01

## 16 | 품질보증

### 보증

당사는 (가정에서 조리 도구를 정상적으로 규정에 맞게 사용한 경우) 세라믹 Silargan® 표면의 내구성을 구매일로부터 30년간 보증합니다. (구성 부품 포함) 뚜껑, 손잡이, 고무 패킹 및 아로마 실링 캡과 크롬 푸어링 링은 품질 보증에서 제외됩니다. 이 부품들은 세라믹 Silargan® 표면을 포함하지 않기 때문입니다.

품질 보증 서비스로 당사에서는 보증 기간 내에 Silargan® 표면에 결함이 있는 부품을 교환해 드리고 문제 없는 부품으로 교체해 드립니다. Silargan® 표면에 하자가 없고, 흠집과 같은 일반적인 사용 흔적만 있는 경우에는 보증이 적용되지 않습니다.

동일한 모델이 있는 경우 하자가 있는 부품은 동일한 모델의 부품으로 교체합니다. 더는 생산되지 않는 모델의 경우 하자가 있는 부품은 유사한 제품으로 교체해 드립니다.

### 보증 제외

다음의 이유로 발생한 손상에 대해서는 보증을 받을 수 없습니다. 본 사용 설명서에 포함된 사용 및 관리지침 무시 및 과열, 적합하지 않은 사용, 부주의한 취급(예: 연마용 모래를 함유한 세제로 세척), 모든 유형의 충격(예: 바닥에 떨어뜨림, 타격), 부적절한 사용으로 인한 표면에 기계적 화학적 또는 물리적 영향, 부적절한 수리, 정품 버전에 맞지 않는 부품 사용.

### 보증 청구

보증은 날짜가 기록된 구매 증명을 제시하는 경우에만 청구할 수 있습니다. 보증은 구매일로부터 시작합니다.

### 보증인

Silit-Werke GmbH & Co. KG  
Neufraer Str. 6  
D-88499 Riedlingen

### 사용자에 대한 법률적 권한에 대한 지침

판매 물품이 위험 인도 시점에 결함이 없었던 경우 사용자가 판매자에 대해 갖는 법률적 권한은(예: 구제책, 해제, 감형, 배상) 품질 보증에 의해 제한되지 않습니다.

당사는 부품에 대하여 생산 기간 만료 후 10년간 납품을 보증합니다.



# 17 | Sicomatic® 적합성 선언서

## 17.1 EC 적합성 선언서

Silit Werke GmbH & Co.KG  
Postfach 1352  
D-88493 Riedlingen

당사는 아래의 압력솔이

**Sicomatic® econtrol**

**Sicomatic® t-plus**

**Sicomatic® classic**

**Biomatic® eco**

**Bio-Fadal®**

다음의 통합된 EC 지침과 규격을 충족함을 증명합니다.

EC 지침:	97/23/EC
디자인 점검:	모듈 B(EC 형식 승인 테스트)
제조 점검:	모듈 A(내부 형식 승인 테스트)
인증 기관:	TÜV Rheinland LGA Products GmbH Tillystraße 2 D-90431 Nürnberg ID 0000044918
규격:	DIN EN 12778 압력솔 DIN EN 82079-1 사용 설명서 작성

교부 장소 및 일시  
Riedlingen - 2015.05.18

권한자 성명, 직함, 서명  
Josef Paukner 공학 석사  
CEO



KO

## 17.2 식품과 접촉하는 생필품 적합성 선언서

이 적합성 선언서는 아래 링크에서 확인할 수 있습니다.

<http://www.wmf.com/de/rechtliches/konformitaetserklaerungen.html>

# Inhoud

<b>1   De voordelen van uw nieuwe Sicomatic® t-plus in één oogopslag</b>	<b>4 - 5</b>
<b>2   Belangrijke veiligheidsinstructies</b>	<b>6 - 8</b>
2.1 De pan gebruiken voor de bedoelde toepassing en het behouden van de veiligheid	6
2.2 Veilig koken met de Sicomatic® t-plus	8
<b>3   Vóór het eerste gebruik</b>	<b>9</b>
<b>4   De details van de Sicomatic® t-plus</b>	<b>10</b>
<b>5   De vijfvoudige beveiliging van uw Sicomatic® t-plus</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6   Elke keer vóór het koken</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7   Koken met de Sicomatic® t-plus</b>	<b>15 - 22</b>
7.1 Pan vullen	15
7.2 Pan sluiten	17
7.3 Gebruik van de drie vast instelbare kookstanden	17
7.4 Veilig werken met een hete pan	18
7.5 Kookstand instellen, ontlichten en voorkoken	19
7.6 Koken	19
7.7 Uitdampen/Afkoelen	20
7.8 Sicomatic® t-plus openen	21
<b>8   Koken met de accessoires van de Sicomatic® t-plus</b>	<b>23</b>
8.1 De aanwijzingen voor het koken opvolgen	23
8.2 Koken in inzetstukken met perforaties (accessoires)	23
8.3 Koken in inzetstukken zonder perforaties (accessoires)	23
8.4 Koken op de bodem van de pan (vlees)	23

<b>9</b>	<b>Steriliseren, inkoken en centrifugeren met de Sicomatic® t-plus</b>	<b>24 - 27</b>
9.1	De aanwijzingen voor het koken opvolgen	24
9.2	Steriliseren	24
9.3	Inkoken	25
9.4	Centrifugeren	26
<b>10</b>	<b>Verzorgen en reinigen</b>	<b>27 - 28</b>
10.1	Pan reinigen	27
10.2	Deksel en ontlastklep reinigen	27
10.3	Opbergen	28
<b>11</b>	<b>Onderhoud</b>	<b>29</b>
<b>12</b>	<b>Zo gemakkelijk kunt u storingen oplossen</b>	<b>30 - 35</b>
<b>13</b>	<b>Tips: Koken met de Sicomatic® t-plus / Kooktijdtabelen</b>	<b>36 - 45</b>
13.1	Soepen en eenpansgerechten	36
13.2	Groenten	37
13.3	Vlees	39
13.4	Vis	42
13.5	Bijgerechten, vruchten en desserts	43
13.6	Gestapeld koken / Menu-koken	44
13.7	Diepgevroren voedingsmiddelen en volwaardige voeding	45
<b>14</b>	<b>Accessoires, Sicomatic® t-plus</b>	<b>46</b>
<b>15</b>	<b>Reserveonderdelen, Sicomatic® t-plus</b>	<b>47</b>
<b>16</b>	<b>Garantie</b>	<b>48</b>
<b>17</b>	<b>Sicomatic® - Conformiteitsverklaringen</b>	<b>49</b>
17.1	EU-conformiteitsverklaring	49
17.2	Conformiteitsverklaringen voor voorwerpen die in contact komen met voedingsmiddelen	49

# 1 | De voordelen van uw nieuwe Sicomatic® t-plus in één oogopslag

## **1. Revolutionair eenvoudig in gebruik**

Alle techniek geïntegreerd in de ergonomische handgreep: Van het sluiten tot het instellen van de kookstand en het uitstomen. Alle functies kunnen met slechts één hand worden bediend - een geringe druk met de duim is voldoende.

## **2. Ongeëvenaarde veiligheid**

De grootste mogelijke veiligheid op basis van meerdere onafhankelijke veiligheidsvoorzieningen. Het per ongeluk openen onder druk, is onmogelijk. Hitte-isolerende kunststof handgrepen en brandwerende elementen op de handgrepen van de pan.

## **3. Uniek, onderhoudsvrij en 3-drievoudig veilig ventielsysteem**

De meest moderne ventieltechniek garandeert veilig en gezond koken. De stoom wordt zacht en geleidelijk afgeblazen.

## **4. Hermetic-systeem**

De transparante ontlastklep vormt, samen met het afgesloten drukindicatorsysteem, het Hermetic-systeem. Het Hermetic-systeem voorkomt onnodige stoomuitstoot. Dat is de reden waarom u minder kookwater nodig hebt en waarom de Sicomatic® sneller is en meer energie bespaart bij het voor- en doorkoken. De hermetisch volledig afgesloten kookmethode voorkomt aromaverlies en spaart de belangrijke vitamines en mineralen.

## 5. Drie vast instelbare kookstanden met automatische instelling van de temperatuur

- **Stand 0 - Koken zonder druk.** Normaal koken zonder druk. Vergeleken met traditioneel koken nog zuiniger met water en energie.
- **Stand I – De gezonde stand.** Voor het stomen en stoven van voedingsmiddelen met een korte kooktijd, zoals vis en groenten. De temperatuur wordt automatisch begrensd op ca. 109°C (0,4 bar = 40 kPa).
- **Stand II – Snelkookstand.** Voor het koken en smoren van voedingsmiddelen met een langere kooktijd, zoals vlees en eenpansgerechten. De temperatuur wordt automatisch begrensd op ca. 119 °C (0,9 bar = 90 kPa).

## 6. Eenvoudige reiniging

De transparante, onderhoudsvrije ontlastklep hoeft voor een gemakkelijke reiniging niet afgenomen noch uit elkaar gehaald te worden. Gewoon onder stromend water doorspoelen en afspoelen.

## 7. Grote, goed zichtbare drukindicator

## 8. Toekomstgericht - Aantrekkelijk design, optimale ergonomie en vele materialen, voor elke wens of eis

- Silargan®: porieloos gesloten oppervlak. nikkelvrij. Made in Germany
- Roestvrij staal: ook voor het koken op inductie.

## 9. Vele praktische maten en uitvoeringen

### Praktische speciale-inzetstukken

Passend bij onze Sicomatic® t-plus, ontvangt u diverse inzetstukken voor de beste kookresultaten, bijv. een inzetstuk voor vis of groenten, een inzetstuk zonder perforaties voor het ontdooven van diepgevroren producten, voor het centrifugeren of het inkoken, enz. en overige accessoires.

## 10. Kwaliteitsmerk voor TÜV-gecertificeerde veiligheid



## 11. 10 jaar leveringsgarantie op de onderdelen



## 12. Made in Germany

## 2 | Belangrijke veiligheidsinstructies

Vóór het gebruik dient u de instructies aandachtig door te lezen en te begrijpen. Laat derden uitsluitend met de Sicomatic® t-plus werken nadat zij zich vertrouwd hebben gemaakt met de gebruiksaanwijzing.

Bewaar de gebruiksaanwijzing goed, zodat deze later nogmaals ingezien kan worden.

### Legenda - Symbolen



Gevaar

Dit symbool waarschuwt tegen direct gevaar dat tot ernstige verwondingen kan leiden (bijv. stoom en hete oppervlakken).



Waarschuwing

Dit symbool waarschuwt tegen mogelijke risico's die tot ernstige verwondingen kunnen leiden.



Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot storingen bij het gebruik van uw Sicomatic® t-plus.



Dwarsverwijzingen in deze gebruiksaanwijzing zijn voorzien van een symbool of worden door *cursief gedrukte tekst* gemarkeerd.



De 'tip' geeft u waardevolle aanwijzingen voor een probleemloos gebruik van uw Sicomatic® t-plus.

### 2.1 De pan gebruiken voor de bedoelde toepassing en het behouden van de veiligheid



Gevaar

#### Gebruiken voor de bedoelde toepassing

- Gebruik de Sicomatic® t-plus uitsluitend voor de bedoelde toepassing voor het bereiden van voedingsmiddelen.
- Plaats de Sicomatic® t-plus nooit in een hete oven.
- Nooit voedingsmiddelen onder druk met olie frituren.
- Gebruik de Sicomatic® t-plus uitsluitend voor sterilisatie voor privé-doelinden thuis.  
Zet de Sicomatic® t-plus nooit in als een sterilisator voor medische doeleinden.  
De Sicomatic® t-plus is niet ontworpen voor de in het medische toepassingsgebied vereiste sterilisatietemperatuur.
- Gebruik de Sicomatic® t-plus uitsluitend voor daarvoor geschikte fornuizen, waarvan het type verwarming of verhitting in de gebruiksaanwijzing is beschreven.

#### Roestvrij staal



Class ceramic



Electro



Gas



Induction

#### Silargan®



Class ceramic



Electro



Gas



Induction

→ Nooit leeg of zonder toezicht op de hoogste stand verwarmen. Volg de gebruiksaanwijzing van de fabrikant op.

Op deze manier kunt u zeker stellen dat het kookgerei niet door oververhitting wordt beschadigd, met name bij inductie.



Gevaar

### **Veiligheidsvoorzieningen voorkomen gevaarlijke situaties.**

- Geen enkele vorm van wijzigingen aanbrengen aan de pan of de veiligheidsvoorzieningen daarvan.
- Gebruik het deksel van de Sicomatic® t-plus uitsluitend in combinatie met het passende onderdeel van Sicomatic® t-plus.
- Nooit de bestanddelen van de Sicomatic® t-plus met andere merken combineren.



Gevaar

### **Veiligheid behouden**

- Vóór elk gebruik de ventielen op verstopping controleren.
- Vóór het gebruik van de Sicomatic® t-plus eerst de ventielen reinigen.
- Onze reinigings- en onderhoudsinstructies dienen opgevolgd te worden.
- Gebruik uw Sicomatic® t-plus niet als uw Sicomatic® t-plus of delen daarvan beschadigd of vervormd zijn, of als de functies van de betreffende delen niet overeenkomen met de beschrijving in de gebruiksaanwijzing.
- Neem contact op met uw vakhandelaar in geval van reparaties.

→ Draai de handgrepen van de pannen met een schroevendraaier vast, als deze iets zijn losgeraakt.

→ Vervang de handgrepen die iets gescheurd zijn of niet correct aansluiten.

→ Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen van Sicomatic® t-plus.

→ Laat uw Sicomatic® t-plus minimaal elke 10 jaar bij een erkende vestiging controleren.

## 2.2 Veilig koken met de Sicomatic® t-plus



**Tijdens het koken ontstaat een verhoogde druk in de pan.**

→ Controleer of de pan veilig is afgesloten.



**De buitenkant van de pan kan tot 130 °C heet worden.**

→ Gebruik daarvoor geschikte handbescherming.

→ Tijdens het gebruik nooit de hete buitenkant van de pan aanraken.

→ De hete pan uitsluitend via de handgrepen, met een zekere en veilige grip, vasthouden.

→ De Sicomatic® t-plus voorzichtig verplaatsen als de pan onder druk staat.

→ Geen andere personen met de hete pan aanraken.

→ De hete Sicomatic® t-plus uitsluitend op hittebestendige oppervlakken plaatsen (nooit op kunststof, enz.).

→ De Sicomatic® t-plus uitsluitend openen en sluiten via de handgrepen (steelgreep).

→ De Sicomatic® t-plus tijdens het gebruik nooit zonder toezicht laten staan.

→ Kinderen uit de buurt houden tijdens het gebruik van de Sicomatic® t-plus.



**De hete stoom wordt via het deksel afgevoerd.**

→ Nooit de handen in de (richting van de) stoom houden.

→ De handen, het hoofd en het lichaam altijd buiten de gevaarlijke zone, boven het midden van het deksel en de veiligheidsopening in de dekselrand, houden.



**De pan nooit te vol doen.**

Bij het overvullen van de pan kan het hete gerecht via de ontlastklep uittreden.

→ Nooit meer dan 2/3 van de nominale inhoud van de pan vullen.

→ Vul de pan maximaal tot de betreffende nominale inhoud als u uitzettende of sterk schuimende gerechten kookt, zoals soep, peulvruchten, eenpansgerechten, bouillon, orgaanvlees en deegwaren.



**De pan nooit met geweld openen.**

De pan kan alleen gemakkelijk worden geopend als er geen druk meer op de pan staat.

→ De veiligheidsvoorzieningen mogen onder geen enkele voorwaarde worden gewijzigd of aangepast.



**Het hete gerecht kan belletjes vormen of bij het openen van de pan als een explosie uitspuiten, ook als de stoom al is afgevoerd.**

→ U dient daarom, elke keer voordat u de pan opent, de pan iets te schudden.

Zo voorkomt u verbrandingen en brandwonden als gevolg van de uitspuitende hete inhoud van de pan.



**Nooit in heet vlees prikken dat u met de huid hebt bereid (bijv. ossentong).**

→ Laat het vlees eerst afkoelen.

Daardoor zal de door de druk opgeblazen huid tot rust komen en voorkomt u verbrandingen als gevolg van uitspuitende vloeistoffen.



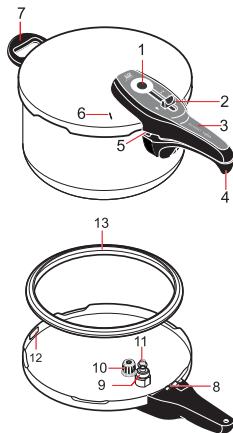
### 3 | Vóór het eerste gebruik

- Alle stickers en labels verwijderen.
- Vul de pan 2/3 met water en voeg daar 2 – 3 eetlepels schoonmaakazijn aan toe.
- Het kookgerei zonder deksel gedurende ca. 5 – 10 minuten lang met dit azijnwater uitkoken.
- Aansluitend alle onderdelen met de hand grondig afspoelen.
- Het kookgerei vervolgens goed afdrogen.



Bij het koken op inductie kan een geluid ontstaan. Dat is een technische voorwaarde en is geen teken dat uw fornuis of de Sicomatic® t-plus een defect heeft.

## 4 | De details van de Sicomatic® t-plus



### 1. Drukindicator

Overzichtelijk, groot, met geïntegreerd mechanisme ter voorkoming van resterende druk.

### 2. Schuifregelaar/Kookregelaar- met één hand te bedienen

Extra groot, goed in de hand liggend, zodat de gewenste kookstand gemakkelijk kan worden ingesteld en de pan eenvoudig geopend kan worden.

### 3. Dekselschroef

Met schuifregelaar en drukindicator.

### 4. Pan ondergreep

De praktische veiligheidsgreep met brandwerende elementen op de handgrepen ligt goed in de hand en voorkomt het per ongeluk afglijden.

### 5. Greepmarkering

Markering voor het op de juiste manier plaatsen van het deksel.

### 6. Dekselschroef

Markering voor het op de juiste manier plaatsen van het deksel.

### 7. Pangreep

Met brandwerende elementen op de open handgrepen, voor een veilig gebruik.

### 8. Geveerde borgbouten

De rode borgbouten voorkomen drukopbouw op het moment dat de steelgrepen of handvaten niet volgens de voorschriften boven elkaar staan.

### 9. Kap-aromabehoud

Voor de drukindicator, met aromabehoud.

### 10. Transparante ontlastklep

Regelt de druk in overeenstemming met de ingestelde kookstand.

### 11. Overdrukbeveiliging

Met een geïntegreerde automatische functie voor het kookmechanisme en het voorkomen van vacuüm.

### 12. Veiligheidsopening

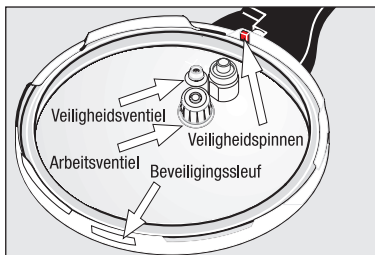
De 'nooduitgang' aan de dekselrand dient als een extra veiligheidsvoorziening.

### 13. Rubberen ring

Voor een goede afdichting tussen de pan en het deksel.

## 5 | De vijfvoudige beveiliging van uw Sicomatic® t-plus

De Sicomatic® t-plus die u in uw bezit heeft, is een technisch geavanceerd toestel. De pan omvat tientallen jaren ervaring op het gebied van fabricage en ontwikkeling van snelkookpannen.



### 1. Transparante ontlastklep

Als de voor de kookstand geselecteerde druk wordt overschreden, opent de transparante ontlastklep en aan de voorzijde van de opening in de dekselgreep wordt de overtollige stoom afgevoerd. Te grote druk wordt derhalve automatisch afgebouwd. Let op dat omwille van de functie en veiligheid, uitsluitend de transparante ontlastklep met de markering Sicomatic® H09F wordt gebruikt.

### 2. Overdrukbeveiliging met geïntegreerd kookmechanisme

**a) Functie als kookmechanisme** Als de status drukloos is, kan de klep worden bewogen. Na het koken in de gesloten Sicomatic® t-plus wordt derhalve automatisch overtollige en voor het gerecht schadelijke zuurstof in de lucht afgevoerd (automatische ontluchting).

### b) Functie als overdrukbeveiliging

Tijdens een normale werking wordt de overdrukbeveiliging niet geactiveerd. Alleen als de transparante ontlastklep uitvalt en de druk verder moet stijgen, treedt deze in werking. Dan wordt de stoom versterkt door de afblaasopening van de dekselgreep afgevoerd.

### 3. Veiligheidsopening

Alleen als de transparante ontlastklep en de overdrukbeveiliging uitvallen, dient de zogenaamde 'hoeduitgang' op de dekselrand als een extra veiligheidsvoorziening. Zodra een te sterke druk ontstaat, wordt de rubberen ring in de veiligheidsopening zo ver naar buiten gedrukt, dat de stoom kan ontwijken.

### 4. Blokkering van de resterende druk

De in de drukindicator geïntegreerde blokkering van de resterende druk activeert al als een geringe druk ontstaat. De drukindicator wordt zichtbaar. Pas als de drukindicator weer geheel in de dekselgreep is verzonken, kan de pan worden ontgrendeld en geopend. Hiermee wordt voorkomen dat het per ongeluk openen van de pan onder druk, niet mogelijk is.

### 5. Vergrendelingsblokkering

Als de steelgrepen c.q. handvaten niet volgens de voorschriften direct boven elkaar staan, wordt het deksel niet vergrendeld. Daardoor kan er geen druk worden opgebouwd. Als het deksel niet correct werd gesloten zullen de rode borgbouten in de dekselgreep bovendien voorkomen dat druk wordt opgebouwd. Tevens wordt stoom afgevoerd.

NL

## 6 | Elke keer vóór het koken

De Sicomatic® t-plus voldoet aan de vereisten van de Europese richtlijn 97/23/EG. De wettelijk voorgeschreven veiligheidsvoorzieningen worden deels aanzienlijk overtroffen.

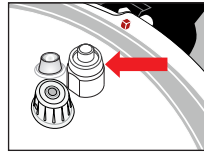


Waarschuwing

**Voordat u uw Sicomatic® t-plus gebruikt, dient u eerst de veiligheidsvoorzieningen te controleren.**

Zo voorkomt u gevaarlijke situaties tijdens het gebruik.

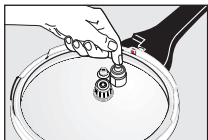
### Kap-aromabehoud controleren



Als gevolg van een beschadiging of het onjuist plaatsen van de kap-aromabehoud, kan hete stoom ontstaan of het plotseling uittreden van stoom. Hierdoor kan de dekselgreep worden beschadigd.

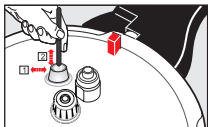
- Controleer of de kap-aromabehoud op de juiste manier is geplaatst.
- Controleer de kap-aromabehoud op beschadigingen (scheuren, perforatie, vervorming, bruine verkleuring).
- Als de kap beschadigd is, mag u de pan niet gebruiken.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen van Sicomatic® t-plus.

## Drukindicator controleren



- Test de drukindicator op beweeglijkheid, door met de vinger op de kap-aromabehoud te drukken.
- Daarvoor dient u tegelijkertijd de schuifregelaar terug te schuiven naar de stand 'OPENEN'.

## Overdrukbeveiliging controleren

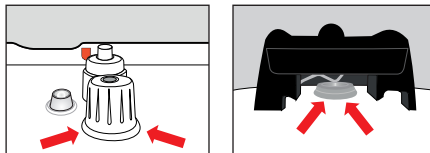


Een vervuilde of verkleefde overdrukbeveiliging kan leiden tot plotselinge stoomuitstoot bij de veiligheidsopening.

Bij het gebruik op gasfornuizen kan de uittredende stoom tot het activeren van de gasvlam leiden en als gevolg daarvan kan gas over de kookplaat stromen.

- Controleer of de overdrukbeveiliging (1) vrij kan bewegen.
  - Test met een geringe druk, bijv. met een houten staafje, of de kogel kan worden bewogen (2).
- Hiermee voorkomt u ongewenste stoomuitstoot.

## Ontlastklep controleren



Bij een verontreinigde of verkleefde ontlastklep kan de overdrukbeveiliging activeren.

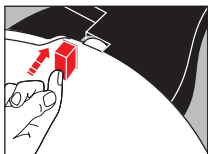
- Controleer de status van de ontlastklep op verontreinigingen en een juiste positie.

De randen van de ontlastklep moeten aan de onder- en bovenkant van het deksel gelijkmatig langs de ring liggen (zie afbeelding).

- Eventueel de ontlastklep reinigen.

Zo voorkomt u een onverwachte, versterkte stoomuitstoot via de afblaasopening in de dekselgreep.

## Borgbouten controleren



Als de steelgrepen of handvaten niet volgens de voorschriften recht boven elkaar staan, voorkomen de rode borgbouten dat in de pan druk wordt opgebouwd.

- Controleer de geveerde borgbouten op een soepele beweegbaarheid.
- U dient daarvoor een geringe druk op de borgbouten uit te oefenen.

## Rubberen ringen controleren

→ Controleer de rubberen ring op beschadigingen. Door een scheur in de rubberen ring kan het tot een plotselinge uitstoot leiden en daardoor tot het uit treden van hete stoom.

- Vervang de rubberen ring als deze hard ('bruine verkleuring') of bros is, of een beschadiging heeft.
- Vervang de rubberen na ca. 400 keer koken, maar uiterlijk na 2 jaar.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen van Sicomatic® t-plus.

Het is een vereiste dat in de rubberen ring, de naam 'Sicomatic®' is gedrukt.

- Controleer of de rubberen ring aansluit aan de binnenkant van de dekselrand.

Op deze manier kunt u de functie en de veiligheid van de pan behouden.

## Grepen controleren

- Controleer de grepen op beschadigingen.
- Beschadigde handgrepen vóór het gebruik vervangen.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen van Sicomatic® t-plus.
- Controleer of de grepen van de pan vast zijn aangedraaid.
- De bevestigingsschroeven op gevoel vastdraaien. Zo voorkomt u dat een handgreep breekt of loskomt en de pan als gevolg van het vallen, beschadigd of vervormd.

## 7 | Veilig koken met de accessoires van de Sicomatic® t-plus



### Kookgerei en fornuis behouden

- Keukenhulpjes niet op de gietrand af slaan. Op deze manier kunt u ervoor zorgen dat de gietrand geen beschadigingen krijgt.
- Zout uitsluitend aan het reeds kokende water toevoegen en omroeren.
- Op deze manier wordt de bodem van de pan niet door het zout aangetast.
- Nooit uw kookgerei trekken of schuiven over een glaskeramische kookplaat.
- Zo voorkomt u dat resten van verontreinigingen tussen de bodem van het kookgerei en de glaskeramische kookplaat, krassen veroorzaken.



### Bij gebruik op een gasfornuis:

- Controleer of de gasvlam nooit groter is dan de bodem van de pan.
- Op deze manier kunt u ervoor zorgen dat de handgrepen en afsluitingen niet worden beschadigd.

### 7.1 Pan vullen



#### De maximale vulhoeveelheid opvolgen, nooit de pan overvullen.

- Bij het overvullen van de pan kan water, het gerecht of kunnen hete voedingsmiddelen uit treden uit de ontlastklep.
- Bij gasfornuizen kan dit leiden tot het doven van de gasvlam, waarbij wel gas naar de kookplaat blijft stromen.
- Nooit meer dan 2/3 van de nominale inhoud van de pan vullen.
- Vul de pan maximaal tot de betreffende nominale inhoud als u uitzettende of sterk schuimende gerechten kookt, zoals soep, peulvruchten, eenpansgerechten, bouillon, orgaanvlees en deegwaren.
- Hierdoor voorkomt u verbrandingen en brandwonden.



#### Voorkom beschadigingen als gevolg van een te geringe vulhoeveelheid.

- Een te geringe vulhoeveelheid kan leiden tot oververhitting van de pan. Als gevolg hiervan kunnen beschadigingen van het kookgerei en de kookplaat ontstaan.
- Altijd voldoende vloeistoffen voor stoomvorming toevoegen.
- Vooral bij dikvloeibare gerechten letten op voldoende vloeistofhoeveelheden.
- Op deze manier zorgt u ervoor dat de pan niet 'droogkookt' en voorkomt u beschadigingen aan de pan of kookplaat.

NL

### Voorgescreven vulhoeveelheden:

Sicomatic®-formaat (nominale inhoud)	Minimale vulhoeveelheid voor de stoomontwikkeling	Maximale vulhoeveelheid (2/3 van de nominale inhoud*)	Maximale hoeveelheid bij uitzettende of sterk schuimende gerechten (1/2 van de nominale inhoud*)
2,5 liter	1/8 liter water	1,7 liter	1,3 liter
3,0 liter	1/4 liter water	2,0 liter	1,5 liter
4,5 liter	1/4 liter water	3,0 liter	2,3 liter
6,5 liter	3/8 liter water	4,3 liter	3,3 liter

\* zie de schaalverdeling aan de binnenkant van de pan

- Voldoende vloeistofhoeveelheden op de bodem van de pan gieten.
- U kunt hiervoor water, fonds, saus, enz. gebruiken.
- Daarna het gerecht direct toevoegen, of het inzetstuk met het gerecht plaatsen.
- Selecteer een pan die geschikt is voor de kookzone.

Afhankelijk van het recept worden de in de pan geplaatste gerechten eerst verwarmd en afgegoten, voordat de pan wordt gesloten.

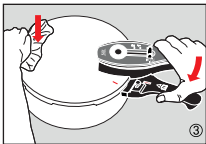
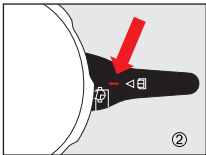
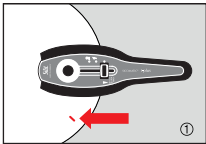


### **Afschuimen / omroeren bij het voorkoken**

- Sterk schuimende gerechten of voedingsmiddelen die sterk uitzetten of dikvloeibaar zijn (zoals peulvruchten, soeplvles) in een open pan voorkoken.
  - Indien gewenst kunt u na het voorkoken, afschuimen.
  - De inhoud van de pan omroeren.
- Hiermee voorkomt u dat heet schuim door de ontlastklep kan uittreden. U voorkomt zo verbrandingen en brandwonden.
- Pas daarna mag de pan worden afgesloten.



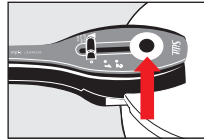
## 7.2 Pan sluiten



- Vóór het afsluiten, eerst de rand van de pan en de rubberen ring schoonvegen.
- Op deze manier zullen kleine achtergebleven deeltjes het goed afdichten niet kunnen verhinderen.
- Plaats het deksel zo op de pan dat de markeringen op het deksel (afb. ①) en op de handgreep van de pan (afb. ②) exact tegenover elkaar staan.
- Schuif de dekselgreep naar links, tot deze exact boven de greep van de pan staat, zie afb. ③.
- De vergrendeling klikt vast met een hoorbare 'klik'.

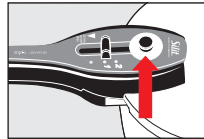
## 7.3 Gebruiken van de drie vast instelbare kookstanden

### Kookstand 0 (koken zonder druk)



Uw Sicomatic® t-plus kan als een gewoon kookpan worden gebruikt. Zonder druk, wordt op een water- en energiezuinige manier gekookt. Zodra geringe stoom ontsnapt, dient de energietoevoer lager ingesteld te worden. Een te hoge stoomuitstoot of een te geringe stijging van de drukindicator is een teken van een te hoge energietoevoer.

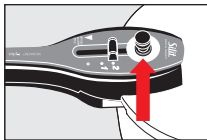
### Kookstand 1 (ca. 109 °C / 1e witte ring)



Deze stand wordt voor het stomen en stoven van gevoelige voedingsmiddelen met een korte kooktijd gebruikt. Daarbij ligt het te koken product, bijv. groenten of vis in het inzetstuk en wordt het niet door het kookwater 'uitgeput'. De 1e witte ring van de drukindicator wordt zichtbaar.

Zodra slechts een geringe hoeveelheid stoom wordt afgeblazen, start de ingestelde kooktijd. De positie van de drukindicator bij het initiële verwarmen dient door de regeling van de energietoevoer van het fornuis zo ingesteld te blijven dat geen of slechts een geringe hoeveelheid stoom wordt uitgestoten.

### Kookstand 2 (ca. 119 °C / 2e witte ring)



Deze stand wordt gebruikt voor het koken en smoren van bijv. vlees, soep of eenpansgerechten, evenals voor het steriliseren, inkoken en centrifugeren. De 2e witte ring van de drukindicator wordt zichtbaar. Zodra slechts een geringe hoeveelheid stoom wordt afgeblazen, start de ingestelde kooktijd. De positie van de drukindicator bij het initiële verwarmen dient door de regeling van de energietoevoer van het fornuis zo ingesteld te blijven dat geen of slechts een geringe hoeveelheid stoom wordt uitgestoten.

## 7.4 Veilig werken met een hete pan



Gevaar

### De hete stoom wordt via het deksel afgevoerd.

- Nooit de handen in de (richting van de) stoom houden.
- De handen, het hoofd en het lichaam altijd buiten de gevaarlijke zone, boven het midden van het deksel en de veiligheidsopening in de dekselrand, houden.



Gevaar

### De buitenkant van de pan kan tot 130 °C heet worden.

- Gebruik daarvoor geschikte handbescherming.
- Tijdens het gebruik nooit de hete buitenkant van de pan aanraken.
- De hete pan uitsluitend via de handgrepen, met een zekere en veilige grip, vasthouden.
- De Sicomatic® t-plus voorzichtig verplaatsen.
- Geen andere personen met de hete pan aanraken.
- De hete Sicomatic® t-plus uitsluitend op hittebestendige oppervlakken plaatsen (nooit op kunststof, enz.).
- De Sicomatic® t-plus uitsluitend openen en sluiten via de handgrepen (steelgreep).
- De Sicomatic® t-plus tijdens het gebruik nooit zonder toezicht laten staan.
- Kinderen uit de buurt houden tijdens het gebruik van de Sicomatic® t-plus.

## 7.5 Kookstand instellen, ontlichten en voorkoken

- Kookstand 0, kookstand 1 of kookstand 2 met de schuifregelaar instellen.
- Voorkoken op basis van een hogere energietoevoer. Het ontlichten wordt automatisch gerealiseerd, op basis van het geïntegreerde kookmechanisme, zodat het nu niet meer noodzakelijk is om bij het voorkoken handmatig te ontlichten. Als voldoende stoom door de overdrukbeveiliging stroomt, dan sluit het kookmechanisme automatisch. De drukindicator geeft een hogere waarde aan.

## 7.6 Koken

De drukindicator begint al te stijgen als een geringe druk ontstaat. De daadwerkelijke werkdruk of temperatuur en daarmee het begin van de kooktijd, is bereikt als bij de ingestelde kookstand een geringe stoom ontsnapt.

- Deze positie dient tot het einde van de kooktijd behouden te blijven.
- De energietoevoer van het fornuis dient daarvoor handmatig ingesteld te worden.

Als de Sicomatic® t-plus nu echter een te hoge energietoevoer krijgt, zal met een gestaag sterker wordend geluid, stoom via de afblaasopening van de dekselgreep (in het midden van het deksel) worden afgeblazen.

- De energietoevoer verlagen.

De positie van de drukindicator bij het initiële verwarmen dient door de regeling van de energietoevoer van het fornuis zo ingesteld te blijven dat geen of slechts een geringe hoeveelheid stoom wordt uitgestoten. Daardoor voorkomt u onnodige energieverbruik en het risico op 'droogkoken'.

## 7.7 Uitdampen/Afkoelen

Vóór het openen van de Sicomatic® t-plus moet de druk in de pan verlaagd worden.

- Daarom dient u de energietoevoer uit te schakelen.
- Neem de pan van de kookzone.

Voor het afbouwen van de druk zijn er drie mogelijkheden:

### a) Snel uitdampen



Gevaar

**De hete stoom wordt via het deksel afgevoerd.**

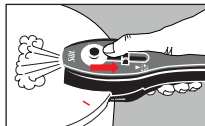
- Nooit de handen in de (richting van de) stoom houden.
- De handen, het hoofd en het lichaam altijd buiten de gevaarlijke zone, boven het midden van het deksel en de veiligheidsopening in de dekselrand, houden.
- Dit is vooral van toepassing bij een snelle stoomuitstoot via de schuifregelaar.



Gevaar

**Bij het koken van soepen, peulvruchten, eenpansgerechten, bouillon, orgaanvlees en deegwaren wordt het volume in de pan hoger als gevolg van schuimvorming.**

- Als u schuimende of dikvloeibare gerechten kookt, mag de stoom nooit te snel uit de pan worden uitgestoten.
- Omdat anders een deel van het gerecht via de ontlastklep kan uit treden.
- Laat de pan afkoelen.
- U voorkomt zo verbrandingen en brandwonden.



- Schuif de schuifregelaar geleidelijk terug, tot geen stoom meer wordt uitgestoten.
- Wacht tot de drukindicator automatisch weer in de dekselgreep verzonken is.

### b) Laten afkoelen

- Wacht tot de drukindicator automatisch weer in de dekselgreep verzonken is.



Deze methode is geschikt voor schuimende of dikvloeibare/brijachtige gerechten. Stel de kooktijd iets korter in, omdat het gerecht als gevolg van het langzaam afkoelen nog iets nagaart.

### c) Afkoelen met water

- De pan zo lang onder koud stromend water houden tot de drukindicator automatisch verzinkt in de dekselgreep.
  - De waterstraal niet op de dekselgreep richten.
- Controleer of geen koelwater via de ventielen of kleppen van de dekselgreep in de pan komt



Bij deze methode ontstaat condensvorming in de pan.

Condens druppelt op het gerecht en dit kan van invloed zijn op de kleur en het aroma.

U dient deze methode derhalve slechts bij uitzondering te gebruiken.

## 7.8 Sicomatic® t-plus openen



Gevaar

**Het hete gerecht kan belletjes vormen of bij het openen van de pan als een explosie uitspuiten, ook als de stoom al is afgevoerd.**

→ U dient daarom, elke keer voordat u de pan opent, de pan iets te schudden.

Zo voorkomt u verbrandingen en brandwonden als gevolg van de uitsluitende hete inhoud van de pan.



Gevaar

**De pan nooit met geweld openen.**

De pan kan gemakkelijk worden geopend als er geen druk meer op de pan staat.

→ De veiligheidsvoorzieningen mogen onder geen enkele voorwaarde worden gewijzigd of aangepast.

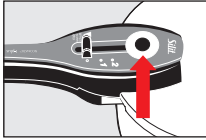


Gevaar

**Nooit in heet vlees prikken dat u met de huid hebt bereid (bijv. ossentong).**

→ Laat het vlees eerst afkoelen.

Daardoor zal de door de druk opgeblazen huid tot rust komen en voorkomt u verbrandingen als gevolg van uitsluitende vloeistoffen.



- Controleer of de drukindicator geheel verzonken is in de dekselgreep.
- De schuifregelaar geleidelijk terugschuiven naar de stand 'OPENEN'.
- De pan iets schudden.
- Schuif de dekselgreep naar rechts, tot de markeringen op het deksel en de handgrepen van de pan exact tegenover elkaar staan.
- Neem het deksel af, zodat de stoom kan ontwijken.



Als de pan onder druk staat, activeert het terugschuiven van de schuifregelaar naar de stand 'OPENEN' de blokkering van de resterende druk. Dit voorkomt het openen onder druk.

- Als dit van toepassing is, dient u de schuifregelaar nogmaals kort in de richting van de drukindicator en vervolgens weer terug te schuiven.

Hierdoor kan, als de pan geen druk meer heeft, de blokkering van de resterende druk ontgrendelen. Vervolgens kan de pan zoals beschreven, worden geopend.

## 8 | Koken met de accessoires van de Sicomatic® t-plus

Sicomatic® t-plus is bij uitstek geschikt voor het bereiden van babyvoeding.

### 8.1 De aanwijzingen voor het koken opvolgen



Bij het koken met accessoires de aanwijzingen opvolgen die beschreven staan in *Hoofdstuk 7*. Te allen tijde de veiligheidsvoorschriften opvolgen, zoals beschreven in *Hoofdstuk 2* en *Hoofdstuk 7*.



Waarschuwing

**Altijd voldoende vloeistoffen voor stoomvorming toevoegen.**

Op deze manier kunt u ervoor zorgen dat de pan niet 'droogkookt'. Zo voorkomt u beschadigingen van de pan of kookzone.

→ De voorgeschreven vulhoeveelheden in acht nemen: zie de tabel bij punt 7.1

### 8.2 Koken in inzetstukken met perforaties (accessoires)

- Groenten
- Vis
- Inkoken
- Centrifugeren
- Gevoelige voedingsmiddelen

#### Het koken van groenten:

→ Voor het koken van groenten dient de voorgeschreven vulhoeveelheid v.w.b. de vloeistof, direct op de bodem ingegoten te worden.

Hiermee garandeert u dat stoom ontstaat en de pan derhalve niet 'droogkookt'.

→ Naar eigen keuze specerijen, kruiden, enz. voor het aromatiseren toevoegen.

→ Plaats het geperforeerde inzetstuk met de schoongemaakte groenten in de pan.

Het inzetstuk zorgt ervoor dat de groenten niet in contact komt met het water, maar op basis van de stoom gaar wordt.

→ De pan maximaal tot 2/3 vullen.

Op deze manier weet u zeker dat er voldoende afstand is tussen het deksel, de drukindicator en het ventiel.

### 8.3 Koken in inzetstukken zonder perforaties (accessoires)

- Diepgevroren producten
- Bijgerechten, bijv. rijst
- Centrifugeren (als opvangschaal)

Zie *Koken in inzetstukken met perforaties bij Punt 8.2*.

### 8.4 Koken op de bodem van de pan (vlees)



→ Olie/vet in een open Sicomatic® t-plus verwarmen.

→ Het vlees aan alle kanten aanbraden.

→ Water toevoegen (afhankelijk van het recept).



Grote stukken vlees in stukjes snijden. U kunt daardoor de kooktijd verkorten.

# 9 | Steriliseren, inkoken en centrifugeren met de Sicomatic® t-plus

## 9.1 De aanwijzingen voor het koken opvolgen



Bij het steriliseren, inkoken en centrifugeren ook de aanwijzingen opvolgen die beschreven staan in *Hoofdstuk 7*.

Te allen tijde de veiligheidsvoorschriften opvolgen, zoals beschreven in *Hoofdstuk 2* en *Hoofdstuk 7*.



Waarschuwing

### **Altijd voldoende vloeistoffen voor stoomvorming toevoegen.**

Op deze manier kunt u ervoor zorgen dat de pan niet 'droogkookt'. Zo voorkomt u beschadigingen van de pan of kookplaat.

→ De voorgeschreven vulhoeveelheden in acht nemen: zie de tabel bij punt 7.1



Waarschuwing

### **De pan langzaam laten afkoelen**

→ Na het steriliseren, inkoken of centrifugeren, de Sicomatic® t-plus nooit te snel laten afkoelen.

→ De pan nooit met water afkoelen.

Glazen voorwerpen kunnen barsten als gevolg van snelle temperatuurverschillen.

→ Schakel de energietoevoer uit.

→ De pan van de kookzone nemen en langzaam laten afkoelen.

→ Wacht tot de drukindicator automatisch weer volledig in de dekselgreep is verzonken, voordat u de pan opent.

Hierdoor voorkomt u snijwonden als gevolg van gebarsten glas.

## 9.2 Steriliseren



Gevaar

### **Gebruiken voor de bedoelde toepassing**

→ Gebruik de Sicomatic® t-plus uitsluitend voor sterilisatie voor privé-doeleinden thuis. Zet de Sicomatic® t-plus nooit in als een sterilisator voor medische doeleinden. De Sicomatic® t-plus is niet ontworpen voor de in het medische toepassingsgebied vereiste sterilisatietemperatuur.



### **Let op dat de componenten die u wilt steriliseren, tot 120 °C stoombestendig zijn.**

De Sicomatic® t-plus biedt zich aan als een kostprijstech-nisch aantrekkelijke sterilisator voor thuisgebruik, omdat hiervoor alleen energiekosten van toepassing zijn.

### **Inzetmogelijkheden:**

- Sterilisatie van babyflessen, rubberen onderdelen en spenen en kunststof afsluitingen
- Sterilisatie van babyvoeding in glazen potten met schroefdeksel
- Sterilisatie van inmaakglazen (zie ook *het navolgende punt 9.3 'Inkoken'*)

→ Reinig de glazen of flessen, rubberen onderdelen en kunststof afsluitingen van melk en resten van pap of gepureerde producten.

→ De onderdelen met de opening omlaag gericht op het geperforeerde inzetstuk plaatsen.

→ De stukken zo over het inzetstuk verdelen dat deze zo goed mogelijk, aan alle kanten in contact komen met de stoom.



- Giet de minimale hoeveelheid water voor het genereren van stoom op de bodem van de pan.
- Plaats het geperforeerde inzetstuk in de pan.
- Sluit de pan, vervolgens kookstand 2 met de schuifregelaar instellen.
- Voorkoken op basis van een hogere energietoevoer.

De sterilisatie start pas als de 2e witte ring op de drukindicator zichtbaar wordt.

De sterilisatietijd heeft een duur van ca. 20 minuten.



### Op de juiste manier en effectief steriliseren

- Let op dat tijdens de gehele sterilisatie, de 2e witte ring op de drukindicator zichtbaar dient te zijn.
- Het is van groot belang dat de sterilisatietijd wordt aangehouden.
- Laat de pan na afloop van de sterilisatietijd afkoelen.
- Wacht tot de drukindicator automatisch weer in de dekselgreep verzonken is.
- U kunt daarna de pan openen.

## 9.3 Inkoken



Waarschuwing

### Inmaakglazen nooit overvullen

Het gevulde product zal tijdens de sterilisatie uitzetten. Als het afgesloten inmaakglas te veel product bevat, is het mogelijk dat het glas barst.

- U dient het inmaakglas daarom maximaal tot een vingerbreedte onder de rand te vullen. Hierdoor voorkomt u snijwonden als gevolg van gebarsten glas.

- Steriliseer de inmaakglazen vóór het inkoken, zoals beschreven onder *punt 9.2*.
- Vul de inmaakglazen.
- Sluit de inmaakglazen af volgens de instructies van de fabrikant.
- Giet de minimale hoeveelheid water voor het genereren van stoom op de bodem van de pan.
- Plaats de glazen op de bodemzeef, of in het geperforeerde inzetstuk.
- Sluit de pan, vervolgens via de schuifregelaar, de gewenste kookstand instellen.
- Voorkoken op basis van een hogere energietoevoer.
- Bij het selecteren van de kookstand en inkooktijd, dient u de gegevens in de onderstaande tabel te volgen

NL

**Inkooktijden** (dit zijn slechts richtwaarden):

Inkoken	Kookstand	Inkooktijd in min.
Bessen	1	5 - 8
Marmelade en confituren	1	1 - 2
Pitvruchten	1	10
Steenvruchten	1	8 - 10
Groenten, schoon ingelegd	1	7 - 10
Groenten	2	20 - 25
Vlees	2	25

- Laat de pan na afloop van de inkooktijd langzaam afkoelen.
- Wacht tot de drukindicator automatisch weer in de dekselgreep verzonken is.
- U kunt daarna de pan openen.

## 9.4 Centrifugeren



Waarschuwing

**Het juiste formaat pan selecteren en deze nooit overvullen**

Voor het centrifugeren worden twee inzetstukken in de pan geplaatst.

De Sicomatic® t-plus kan daarom pas vanaf een pan met een inhoud van 4,5 liter voor het centrifugeren worden gebruikt.

Bij het overvullen kan het gerecht via de ontlastklep uittreden.

→ U dient derhalve het bovenste, geperforeerde inzetstuk maximaal tot de bovenkant daarvan te vullen  
Hierdoor voorkomt u verbrandingen en brandwonden.

- Giet de minimale hoeveelheid water voor het genereren van stoom op de bodem van de pan.
- Plaats de vruchten die u hebt voorbereid in het geperforeerde inzetstuk (indien van toepassing, gezoet, gesneden of geplet).
- Plaats eerst het inzetstuk zonder perforaties in de pan en daarop plaats u het geperforeerde inzetstuk met de vruchten.
- Sluit de pan, vervolgens kookstand 2 met de schuifregelaar instellen.
- Voorkoken op basis van een hogere energietoevoer.
- Bij het selecteren van de kookstand en inkooktijd, dient u de gegevens in de onderstaande tabel te volgen

## 10 | Verzorgen en reinigen

**Centrifugeertijden** (dit zijn slechts richtwaarden):

Centrifugeren	Kookstand	Kooktijd centrifugeren in min.
Bessen	2	12
Steenvruchten en rabarber	2	18
Pitvruchten	2	25
Druiven	2	25
Tomaten en komkommer	2	18
Oranje waspeen	2	25
Rode bieten	2	25 - 35

- Laat de pan langzaam afkoelen.
- Wacht tot de drukindicator automatisch weer in de dekselgreep verzonken is.
- U kunt daarna de pan openen.
- De hete inzetstukken voorzichtig uitheffen.
- Het hete sap in de goed gereinigde en verwarmde glazen gieten.
- Vervolgens de flessen afsluiten met schone afsluitingen.

### 10.1 Pan reinigen

- Voor het reinigen uitsluitend heet water en een regelmatig afwasmiddel gebruiken.
  - Achtergebleven productresten inweken.
  - Geen schurende reinigingsmiddelen, staalwol of de harde kant van een spons gebruiken.
  - Bij sterk aanhechtende voedingsmiddelen de pan met een weinig water en een poedervormig onderhoudsmiddel van Silit uitkoken.
  - Hardnekkige vlekken met een vloeibaar reinigingsmiddel van Silit verwijderen.
  - U kunt het onderdeel van de pan en de inzetstukken ook in afwasmachine reinigen.
- Dit kan echter tot gevolg hebben dat de kunststof handgreep of het Silargan®-oppervlak een andere kleur krijgt. Het heeft echter geen enkele invloed op de werking. Omwille van de kleurverandering, adviseren wij het met de hand reinigen.
- Na het reinigen het kookgerei goed afdrogen.

### 10.2 Deksel en ontlastklep reinigen



**De dekselgreep voor het reinigen nooit demonteren**

- Nooit zelf de dekselgreep demonteren, ook niet voor een intensieve reiniging.
- De dekselgreep mag uitsluitend door uw Silit-vakhandel gedemonteerd en gemonteerd worden.

NL



### Het deksel alleen handmatig reinigen.

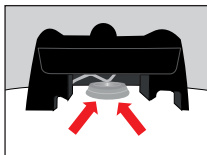
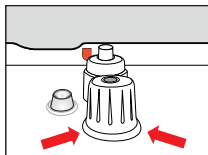
Door de hoge temperatuur en de gebruikte chemicaliën tijdens het reinigen in de vaatwasmachine, worden de ventielen en afdichtingen beschadigd.

- Het deksel derhalve uitsluitend handmatig reinigen.
- Daarna verwijdert u de rubberen ring.
- De rubberen ring reinigen onder warm stromend water of in afwaswater.
- Het deksel uitsluitend handmatig reinigen.
- Spoel de ventielopeningen en de openingen waar de stoom uitkomt, onder heet stromend water af.
- Op deze manier kunt u ervoor zorgen dat de afsluitingen niet worden beschadigd.

### Ontlastklep reinigen - bij sterke verontreinigingen

Als gerechten van de ontlastklep uittreden, blijven restanten van het gerecht op de ontlastklep achter. Dat heeft verontreinigingen en klevende restanten tot gevolg. In dat geval dient de ontlastklep grondig gereinigd te worden. Daarvoor moet u de ontlastklep uitnemen.

### Ontlastklep uitnemen



- De ontlastklep aan de zijkant indrukken en vervolgens uitnemen.
- De uitgenomen klep grondig met warm water doorspoelen.

### De ontlastklep weer terugplaatsen.

- De rand van de ventielopening in het deksel, met afwasmiddel iets bevochtigen.
- Hierdoor kan de klep/het ventiel makkelijker worden teruggeplaatst.
- De ontlastklep iets scheef aanzetten.
- De ontlastklep door het drukken en gelijktijdig draaien in de ventielopening plaatsen.
- Daarna d.m.v. draaien controleren of de ontlastklep correct werd geplaatst.
- De randen van de ontlastklep moeten aan de onder- en bovenkant van het deksel gelijkmatig langs de ring liggen (zie afbeeldingen).

## 10.3 Opbergen

- De gereinigde en gedroogde Sicomatic® t-plus in een schone, droge en afgeschermd omgeving bewaren.
- De pan niet afsluiten, maar bijv. het deksel omgekeerd op de pan leggen



Gevaar

### Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen van Sicomatic® t-plus.

→ Neem contact op met uw Silit-vakhandelaar.  
Op deze manier kunt u de functie en de veiligheid van de pan behouden.



Gevaar

### Veiligheidsvoorzieningen voorkomen gevaarlijke situaties.

→ De veiligheidsvoorzieningen mogen onder geen enkele voorwaarde worden gewijzigd of aangepast.  
→ Onze reinigings- en onderhoudsinstructies dienen opgevolgd te worden.



Gevaar

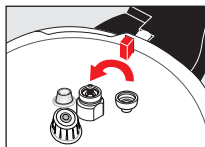
### Veiligheid behouden

→ Controleer regelmatig de veiligheidsvoorzieningen op hun functie.  
→ Zie ook *Hoofdstuk 6 'Elke keer vóór het koken'*

### Rubberen ring

→ Vervang de rubberen ring als deze hard ('bruine verkleuring') of bros is, of een beschadiging heeft.  
→ Vervang de rubberen ring na ca. 400 keer koken, maar uiterlijk na 2 jaar.  
→ Het is een vereiste dat in de rubberen ring, de naam 'Sicomatic®' is gedrukt.  
Op deze manier kunt de veiligheidsfunctie van de rubberen ring behouden.

### Kap-aromabehoud vervangen



→ De kap-aromabehoud dient direct vervangen te worden als deze een beschadiging heeft.  
→ Vervang de kap-aromabehoud na ca. 400 keer koken, maar uiterlijk na 2 jaar.  
→ U dient daarvoor de beschadigde kap-aromabehoud te verwijderen.  
→ Eerst de zone van de drukindicator reinigen.  
→ Plaats vervolgens de nieuwe kap-aromabehoud.  
→ De rand van de kap-aromabehoud dient daarvoor geheel over de houder te vallen.  
→ Controleer de rand van de kap-aromabehoud. Deze moet langs de gehele ring in de groef liggen.

### Ontlastklep vervangen

→ Vervang de ontlastklep als deze versleten is.  
→ Vervang de ontlastklep na ca. 400 keer koken, maar uiterlijk na 2 jaar.  
→ Hiervoor dient u de defecte/versleten ontlastklep uit te nemen en door een nieuwe ontlastklep te vervangen, zoals beschreven bij *punt 10.2 Deksel en ontlastklep reinigen*.

## 12 | Zo gemakkelijk kunt u storingen oplossen

### **Wat u kunt doen als...**

### **Dat kan door een van deze oorzaken veroorzaakt zijn**

---

Het deksel sluit moeilijk.

→ Slechte loopeigenschap van de rubberen ring.

---

De schuifregelaar kan na het afsluiten niet vanuit in de gewenste kookstand 0 of 1 of 2 worden ingesteld.

→ Het deksel en de dekselgreep staan niet exact boven elkaar.  
→ De drukindicator is omhoog gekomen en steekt uit de contouren van de greep.  
→ De greep heeft een beschadiging.

---

De voorkooktijd duurt te lang.

→ De energietoevoer is te gering.

---

Gedurende gehele voorkooktijd ontstaan er condens - en waterdruppels aan de rand van het deksel (kortstondig ontwijken betreft geen storing en is niet van belang).

→ Vreemde substanties op de rubberen ring, op de rand of aan de binnenkant van het deksel.  
→ De rubberen ring is hard, bros of beschadigd.  
→ De afdichting in de dekselgreep is beschadigd.

---

De drukindicator komt niet meer, of onvoldoende, omhoog.

→ De schuifregelaar staat nog in de uitgangspositie.  
→ De energietoevoer is te gering.  
→ Vloeistof voor stoomvorming ontbreekt.  
→ De rubberen ring is hard, bros of beschadigd.

---

Bij de drukindicator treden voortdurend condens - en waterdruppels uit.

→ De kap-aromabehoud is defect.

---

## En zo kunt u het oplossen

---

→ De bovenkant van de rand van de pan voorzien van een flinterdunne laag standaard spijsolie voor huishoudelijk gebruik.

---

→ Het deksel en de dekselgreep exact boven elkaar plaatsen.

→ De drukindicator handmatig indrukken.

→ Het deksel weer openen en de kap-aromabehoud en drukindicator controleren.

→ Neem contact op met uw Silit-vakhandelaar.

---

→ Het fornuis op een hogere stand instellen.

---

→ De pan openen en de rubberen ring, rand en binnenkant van het deksel reinigen.

→ Nieuwe originele rubberen ring van Sicomatic® aanbrengen.

---

→ De schuifregelaar op de gewenste kookstand instellen.

→ Het fornuis op een hogere stand instellen.

→ De pan openen en vloeistof bijvullen.

→ Nieuwe originele rubberen ring van Sicomatic® aanbrengen.

---

→ Nieuwe originele kap-aromabehoud van Sicomatic® t-plus aanbrengen (*zie Hoofdstuk 11 'Onderhoud'*)

---

## Wat u kunt doen als...

## Dat kan door een van deze oorzaken veroorzaakt zijn

---

Tijdens het koken, ontsnapt aan de voorkant van de dekselgreep voortdurend een ongewenste stoomwolk.

- De energietoevoer is te hoog.
- De ontlastklep is verontreinigd of vastgekleefd.
- De overdrukbeveiliging is verontreinigd.

---

Tijdens het koken, ontwijkt aan de voorkant van de dekselgreep plotseling een krachtige stoomwolk uit

- De ontlastklep is verontreinigd of vastgekleefd.
- De overdrukbeveiliging werd geactiveerd.

---

Tijdens het koken komt water of stoom langs de rand van het deksel naar buiten.

- De rubberen ring is hard, bros of beschadigd.

---

Lekkage, met name bij kookstand 1: De schuifregelaar werd op kookstand 1 ingesteld en stoom ontwijkt.

- De energietoevoer is te hoog.
- De ontlastklep is verontreinigd of vastgekleefd.
- De ontlastklep heeft een beschadiging.

---

Fluitend geluid bij het koken

- De kap-aromabehoud is gescheurd of beschadigd.

---

De handgreep en schuifregelaar worden heet.

- De afdichting op de dekselgreep is beschadigd of bros.
  - De kap-aromabehoud is defect.
  - De kap-aromabehoud is niet juist geplaatst.
-



## En zo kunt u het oplossen

---

- De energietoevoer lager instellen.
  - Ontlastklep reinigen (zie punt 10.2 'Deksel en ontlastklep reinigen').
  - Het gebied rond de overdrukbeveiliging reinigen.  
Ondanks de reiniging blijft stoom uittreden.
  - Neem contact op met uw Silit-vakhandelaar.
- 

- Ontlastklep reinigen (zie punt 10.2 'Deksel en ontlastklep reinigen').
  - Neem contact op met uw Silit-vakhandelaar.
- 

- Het fornuis op een hogere stand instellen.
- 

- Als test de schuifregelaar op kookstand 2 instellen. Als daardoor het uittreden van stoom wordt beëindigd, dan was de energietoevoer voor kookstand 1 te hoog.  
Ondanks het instellen op kookstand 2 blijft stoom uittreden:
  - Ontlastklep reinigen (zie punt 10.2 'Deksel en ontlastklep reinigen').
  - Nieuwe originele Sicomatic® t-plus ontlastklep inzetten (zie punt 10.2 'Deksel en ontlastklep reinigen').
- 

- Nieuwe originele kap-aromabehoud van Sicomatic® t-plus aanbrengen (zie Hoofdstuk 11 'Onderhoud')
- 

- Laat nieuwe originele Sicomatic® t-plus dekselgreep monteren.
  - Neem contact op met uw Silit-vakhandelaar.
  - Nieuwe originele kap-aromabehoud van Sicomatic® t-plus aanbrengen.(zie Hoofdstuk 11 'Onderhoud')
  - De kap-aromabehoud correct plaatsen.
-

## Wat u kunt doen als...

## Dat kan door een van deze oorzaken veroorzaakt zijn

---

Het deksel kan niet worden geopend

- Er staat druk op de pan
- De blokkering van de resterende druk wordt vastgeklemd (bijv. door de schuifregelaar).

---

Het deksel kan niet worden geopend. (er staat geen druk op de pan).

- De kap-aromabehoud is omgekeerd. De drukindicator staat niet in de uitgangspositie.
- De kap-aromabehoud is beschadigd of vervormd.
  
- Tijdens het afkoelen is onderdruk in de pan ontstaan. De overdrukvergrendeling en de ontlastklep zijn verkleefd.
- Het is niet mogelijk om de schuifregelaar op 'OPENEN' in te stellen.

---

De drukindicator blijft omhoog staan, terwijl er geen stoom meer uitkomt.

- De kap-aromabehoud is omgekeerd.
- De kap-aromabehoud is vervormd.
  
- De drukindicator is vastgeklemd.
- Veerbreek van de drukindicator.

---

De dekselgreep heeft een beschadiging.

- Onjuiste bediening

---

Dekselgreep/handgrepen van de pan zit/zitten los.  
Dekselgreep/handgrepen van de pan heeft/hebben een beschadiging.

- Als gevolg van het gebruik.
  
- Onjuiste bediening

## En zo kunt u het oplossen

---

- Laten uitstomen of afkoelen. Nooit met geweld openen.
  - Als gevolg van het gering heen en weer bewegen van de schuifregelaar kan de vergrendeling los komen.
- 

- De pan laten afkoelen. De drukindicator handmatig indrukken.
  - De pan laten afkoelen. De drukindicator handmatig indrukken.
  - Nieuwe originele kap-aromabehoud van Sicomatic® t-plus aanbrengen (zie Hoofdstuk 11 'Onderhoud')
  - Neem contact op met uw Silit-vakhandelaar.
- 
- Neem contact op met uw Silit-vakhandelaar.
- 

- De pan laten afkoelen. De drukindicator handmatig indrukken.
  - De pan laten afkoelen. De drukindicator handmatig indrukken.
  - Nieuwe originele kap-aromabehoud van Sicomatic® t-plus aanbrengen (zie Hoofdstuk 11 'Onderhoud')
  - De schuifregelaar zonder kracht iets heen en weer bewegen.
  - De pan laten afkoelen. De drukindicator handmatig indrukken. Neem contact op met uw Silit-vakhandelaar.
- 

- Laat nieuwe originele Sicomatic® t-plus dekselgreep monteren.
  - Neem contact op met uw Silit-vakhandelaar.
- 

- De schroef m.b.v. een schroevendraaier aandraaien.
  - Nieuwe originele dekselgreep van Sicomatic® t-plus aanbrengen.
-

## 13 | Tips: Koken met de Sicomatic® t-plus/Kooktijdtabellen



Volg bij het koken de aanwijzingen op die beschreven zijn in *Hoofdstuk 7*.

Te allen tijde de veiligheidsvoorschriften opvolgen, zoals beschreven in *Hoofdstuk 2* en *Hoofdstuk 7*.



Waarschuwing

### **Altijd voldoende vloeistoffen voor stoomvorming toevoegen.**

Op deze manier kunt u ervoor zorgen dat de pan niet 'droogkookt'. Zo voorkomt u beschadigingen van de pan of kookzone.

→ De voorgeschreven vulhoeveelheden in acht nemen: zie de tabel bij punt 7.1

## 13.1 Soepen en eenpansgerechten

**Ideaal bij soepen en eenpansgerechten met gebraden vlees:** Als de kooktijden voor vlees en groenten niet te veel van elkaar afwijken, wordt het vlees aangebraden en wordt de groente al bij het blussen toegevoegd.

Als de kooktijden te veel van elkaar afwijken, wordt de bereidingstijd voor het vlees onderbroken en wordt tijdens de laatste minuten de groente toegevoegd, zodat uiteindelijk alles op hetzelfde moment wordt bereid en gereed is.

### **Bij soepen en eenpansgerechten dienen de volgende regels opgevolgd te worden:**

- Schuimende gerechten, zoals bijv. peulvruchten en soepvlees in een pan zonder deksel voorkoken en vóór het sluiten de pan grondig afschuimen.
- Na beëindiging van de kooktijd, de pan laten afkoelen, zie punt 7.7

### **Kooktijden - Richtwaarden**

De exacte kooktijden zijn afhankelijk van grootte, versheid en consistentie van de te bereiden producten. Ook de energiebron zoals inductie, gas of glaskeramiek is van invloed op de kooktijden. De kooktijden gelden in principe per 500 g. Er is wel meer vocht nodig dan anders. Bij deze kooktijden is het inweken niet noodzakelijk.

	Kookstand	Kooktijd voor eenpansgerecht in min.	Opmerkingen
Bonen, witte	2	25	In 1,5 liter Vloeibaar voedsel koken
Kidneybonen, gedroogd	2	65	In 1,5 liter Vloeibaar voedsel koken
Erwten, heel, gedroogd	2	45	In 2,0 liter Vloeibaar voedsel koken
Linzen	2	10	Eenpansgerecht met 2,5 liter, puree met 1,5 liter Vloeibaar voedsel koken

## 13.2 Groenten

De aangegeven kooktijden zijn richtwaarden, met behulp waarvan u snel de door u persoonlijk te gebruiken tijden kunt bepalen. Want de kooktijden zijn niet alleen afhankelijk van het te bereiden gerecht, maar ook van de volgende afzonderlijke punten:

- Hoe kleiner de groente is gesneden, hoe korter de kooktijd.
- Hoe knapperiger, oftewel hoe meer 'al dente' de groente moet zijn, hoe korter - ook nu - de kooktijd. Wij hebben speciaal de tijd voor 'al dente' en voor 'doorgekookt' aangegeven.

→ Hoe groter de totaal hoeveelheid te koken product, hoe langer de kooktijd. Voor 'al dente' mag de hoeveelheid niet te groot zijn, omdat anders de buitenkant wel 'al dente' is, maar de binnenkant nog hard of rauw. Meestal spelen kleine tijdafwijkingen geen of slechts een beperkte rol.

Maar bij groenten kunnen enkele minuten 'al dente' snel veranderen in 'doorgekookt'.

De kooktijd begint altijd met een eerste licht vorm van 'afblazen'.

Bij de volgende kooktijden zijn de groenten in een inzetstuk geplaatst. De groente komt op deze manier niet in contact met water en wordt niet door het water 'uitgeput'.



**In geval van twijfel is het volgende van toepassing:** Liever te kort dan te lang koken, want nagaren is altijd mogelijk, terwijl doorgekookte groenten nooit meer 'knapperig' kunnen worden.

**Kooktijden - Richtwaarden:** Kooktijden zijn steeds van toepassing op 500 g.

Verse groenten	Kookstand	Kooktijd in min. 'al dente'	Goed gaar laten worden	Opmerkingen
Artisjokken	1	30	35	heel
Bladspinazie	1	0,5	3,5	Bladeren
Bloemkool	1	3	5	Roosjes
Bloemkool	1	7	10	heel
Bonen, groene	1	7	9	-
Broccoli	1	4	6	Roosjes
Champignons	1	1	3	-
Venkel	1	13	17	gehalveerd
Erwten, jong, klein	1	3	5	-

<b>Verse groenten</b>	<b>Kookstand</b>	<b>Kooktijd in min. 'al dente'</b>	<b>Goed gaar laten worden</b>	<b>Opmerkingen</b>
Wortels	1	4	6	Schijfjes
Aardappels	1	8	9	gevierendeeld
Koolrabi	1	5	8	Julienne
Prei	1	2	4	Ringen
Paprika	1	2	4	Reepjes
Bloemkool	1	7	9	heel
Schorseneren	1	4	7	Julienne
Selderij	1	2	4	Blokjes
Asperges, wit	1	2	5	heel
Asperges, groen	1	3	5	heel
Tomaten	1	2	4	heel
Witte kool	1	10	13	in zesden
Savooiekool	1	6	9	in zesden
Courgette	1	1	2	halve maan

**De volgende groentesoorten worden langer gekookt en zijn geschikt voor kookstand 2:**

<b>Verse groenten</b>	<b>Kookstand</b>	<b>Kooktijd in min. goed doorgekookt</b>	<b>Opmerkingen</b>
Bayrisch Kraut	2	4	-
In de schil gekookte aardappelen	2	14	60 - 80 g / aardappelen
Rode kool	2	4	dunne reepjes
Zuurkool	2	10	-

## 13.3 Vlees

- Vlees wordt in de Sicomatic® t-plus aangebraden. De noodzakelijke hoeveelheid vocht wordt pas bij het blussen toegevoegd.
- Als de stukken te groot zijn, wordt het vlees doorgesneden, afzonderlijk aangebraden en voor het verder braden op elkaar gelegd.
- Kook- en soepvlees wordt met 1-1,5 liter vloeistof op de bodem van de pan gekookt.
- De kooktijd zelf hangt in hoge mate af van de kwaliteit, versheid, toestand en grootte van het vlees.

→ De kooktijd start zodra de 2e witte ring op de drukindicator zichtbaar wordt en is gebaseerd op een hoeveelheid van 500 g.

**Belangrijk: Kook- en soepvlees in principe afschiumen, voordat u de pan sluit. Vóór het openen eerst laten afkoelen of stapsgewijze zeer langzaam laten uitstomen.**

**Kooktijden - Richtwaarden:** Kooktijden zijn steeds van toepassing op 500 g.

	Kookstand	Kooktijd in min. goed doorgekookt	Opmerkingen, gebraden vleesgerechten
<b>Rund</b>			
Braadstuk	2	30	geheel
Filet	2	18	geheel
Goulash	2	20	grote blokjes
Rollade	2	17	geheel
Gemarineerd gebraden rundvlees	2	25	geheel
Soepvlees	2	30	geheel
<b>Kalfsvlees</b>			
Braadstuk	2	25	geheel
Filet	2	14	geheel
<b>Lam</b>			
Braadstuk	2	25	geheel
Rug	2	5	geheel

	Kookstand	Kooktijd in min. goed doorgekookt	Opmerkingen, gebraden vleesgerechten
<b>Varkensvlees</b>			
Buikstuk	2	15	geheel
Braadstuk	2	25	geheel
Ijsbeen, vers	2	30	geheel
Ijsbeen, gerookt	2	45	geheel
Filet	2	17	geheel
<b>Gehakt</b>			
Gevulde paprika	2	15	met inzetstuk
Gebraden gehakt	2	15	
Savooiekoolrolletje met gehakt	2	15	
Soepballetjes	2	5	ø 2 cm
<b>Kip</b>			
Borst	2	8	geheel
Bout	2	10	geheel
Soepkip	2	20	ca. 1 kg
<b>Hen</b>			
Borst	2	20	geheel
Bout	2	20	ca. 1 kg
<b>Gans</b>			
Borst/bout	2	30	geheel
<b>End</b>			
Borst/bout	2	15	geheel



	Kookstand	Kooktijd in min. goed doorgekookt	Opmerkingen, gebraden vleesgerechten
<b>Haas</b>			
Braadstuk	2	20	geheel
Bout	2	30	geheel
Rug	2	10	geheel
<b>Hert</b>			
Goulash	2	15	grote blokjes
<b>Ree</b>			
Braadstuk	2	20	geheel
Bout	2	25	geheel
Rug	2	20	geheel
<b>Wild zwijn</b>			
Braadstuk	2	35	geheel
Goulash	2	20	grote blokjes
Bout	2	25	geheel
Rug	2	35	geheel

## 13.4 Vis

Kookvocht van vis is sterk klevend. **Daarom adviseren wij het langzaam uitstomen.** Zodra de drukindicator in de dekselgreep is verzonken, het deksel a.u.b. direct verwijderen.

**Kooktijden - Richtwaarden:** Kooktijden steeds per 250 g, in inzetstuk met perforaties

Vis	Kookstand	Kooktijd in min. goed doorgekookt	Opmerkingen
Kabeljauw	1	4	geheel filet
Roodbaars	1	4	geheel filet
Koolvis	1	11	in porties
Zeeduivel	1	5	geheel filet
Tonijn	1	10	in porties
Wilde zalm	1	11	in porties
Snoekbaars	1	5	geheel filet

## 13.5 Bijgerechten, vruchten en desserts

**Kooktijden - Richtwaarden:** Bereidingstijden zijn steeds van toepassing op 500 g.

Bijgerechten	Kookstand	Kooktijd in min.	Opmerkingen
Risotto	1	7	Niet uitstomen, maar na 3 min. met gesloten deksel laten nagaren
Semmelknödel	1	7	Niet uitstomen, maar na 3 min. met gesloten deksel laten nagaren
Deegwaren	2	0	Bij het zichtbaar worden van de 2e ring van de drukindicator, de Sicomatic® t-plus van de kookplaat nemen. Niet uitstomen, maar 6 min. wachten met het openen.
Rijst, Basmati	1	2	1 deel rijst, 2 delen water, niet laten uitstomen, maar nog 12 min. met gesloten deksel laten nagaren
Goede kwaliteit klas langkorrelige rijst	1	10	1 deel rijst, 2 delen water

Fruit, desserts	Kookstand	Kooktijd in min.	Opmerkingen
Appelmoes	1	5	in achten
Appelcompote	1	4	in zesden
Abrikozencompote	1	2	in achten
Perencompote	1	3	in achten
Kersencompote	1	2	-
Pruimencompote	1	2	gehalveerd
Rabarbercompote	1	3	stukjes
Kruisbescompote	1	3	-

NL

## 13.6 Gestapeld koken / Menu-koken

In de Sicomatic® t-plus met inzetstukken is het mogelijk om een heel menu bestaande uit verschillende gerechten tegelijkertijd in één pan te bereiden.

### Hier een aantal tips

→ De totale kooktijd van het menu dient altijd gericht te zijn op het gerecht met de langste kooktijd. Het gerecht met de langste kooktijd wordt het eerst gevuld. Als u een braadstuk hebt met een bereidingstijd van 25 minuten, aardappelen met een kooktijd van 9 minuten en groenten met een kooktijd van 5 minuten en als u deze in één pan wilt bereiden, dan kunt u het bereiden van het vlees na 16 minuten onderbreken en de houder voor inzetstukken op het braadstuk plaatsen en daarop een geperforeerd inzetstuk met de aardappelen.

Na weer 4 minuten opent u de Sicomatic® t-plus en plaats u het inzetstuk zonder perforaties met de groenten er bovenop. Nu nog 5 minuten extra koken en het gehele menu is gereed.

- De kooktijd voor vlees kan aanzienlijk worden verkort als het vlees in schijfjes per portie wordt gesneden. Het vlees is dan in ca. 10-15 minuten, d.w.z. ongeveer in dezelfde tijd als rijst, aardappelen of groente, gekookt, en u hoeft het kookproces niet te onderbreken.
- Reuk of smaak worden niet van het ene gerecht naar het andere overgedragen. Er wordt derhalve geen eenheidsaroma gevormd.

**Kooktijden - Richtwaarden:** De kooktijden gelden steeds voor 500 g. Kookstand volgens het te bereiden product instellen.

Tip	Kooktijd in min.	Bodem van de pan	Houder voor inzetstuk	Kooktijd in min.	Inzetstuk geperforeerd	Kooktijd in min.	Inzetbke dicht
Menutip 1*	17	Runderrollade	x	4 - 6	Wortels	10	Rijst
Menutip 2*	25	Gebraden varkensvlees	x	9	Aardappelen	5	Bloemkool
Menutip 3	11	Koolvis 250 gr in porties	x	9	Aardappelen		–

\*bij menutip 1 en 2 ten minste het onderdeel van Sicomatic® t-plus met een inhoud van 6,5 liter gebruiken

## 13.7 Diepgevroren voedingsmiddelen en volwaardige voeding

### Diepgevroren producten

Diepgevroren voedingsmiddelen kunnen in de Sicomatic® t-plus snel en duurzaam t.a.v. vitaminen, aroma's en mineralen ontdooien.

De lange ontdooitijden worden minuten korter, maar zijn in principe afhankelijk van de grootte van het diepgevroren voedingsmiddel.

### Hier nog een aantal tips

- De voorkooktijden van diepgevroren vlees zijn iets langer, de kooktijden iets korter dan bij vers vlees.
- Kleine, dunne stukjes vlees, zoals bijv. schnitzels, koteletten, maar ook goulash, dat als kleine blokjes werd ingevroren, worden niet ontdooit, maar diepgevroren in het hete vet aangebraden en dan zoals normaal gebakken.
- Grote, dikke stukken vlees laat men iets ontdooien, waarna het in heet vet wordt aangebraden. Als bijv. vleesbouillon wordt gemaakt, wordt het vlees daarna aan het kokende water toegevoegd.
- Gevogelte wordt, als deze reeds werd uitgebeend en verdeeld, als vers gevogelte bereid.
- Diepgevroren vis wordt ofwel in het inzetstuk op kookstand 1 bereid, of direct op de bodem van de pan in het hete vet kort aangebraden en dan met de normale hoeveelheid vocht op kookstand 1 bereid tot het gereed is.
- Groente kan zonder ontdooien in het inzetstuk worden geplaatst. De normale hoeveelheid water voor de stoomontwikkeling direct op de bodem van de pan gieten en vervolgens bereiden.

### Volwaardig voeding

De basis van een gezonde voeding wordt gevormd door de diverse graansoorten die zoals bekend een langere kooktijd nodig hebben en vaak vooraf urenlang moeten inweken. In de Sicomatic® t-plus kan deze kooktijd tot maar liefst 2/3 van de tijd worden verkort. Meestal is ook de voorafgaande inweektijd niet nodig. Een andere voordeel van het koken van volwaardige voeding in de Sicomatic® t-plus is dat de vitaminen en mineralen van de volle korrel bij het koken op kookstand 1 uiterst goed behouden blijven en dat er bovendien veel energie wordt bespaard. Voor het koken van graan geldt als vuistregel: dubbel zoveel vocht als de hoeveelheid graan (d.w.z. voor 100 g graankorrels, 200 ml vocht).

### Kooktijden - Richtwaarden:

Kooktijden zijn steeds van toepassing op 200 g.

Graansoort	Kookstand	Kooktijd in min.
Tarwe	1	30
Rogge	1	20
Naakte gerst	1	23
Spelt	1	15
Spelt	1	15
Ongepelde rijst	1	10
Naakte haver	1	5
Gierst	1	10
Boekweit	1	2

Daarbij dienen voor een aantal graansoorten, inweektijden opgesteld te worden van 6 - 10 uur en/of 'nazweltijden' van 10 - 30 min.

## 14 | Accessoires - Sicomatic® t-plus



**Inzetstuk zonder perforatie, laag**  
ø 22 cm  
voor 4,5 | 6,5 liter Sicomatic®t-plus  
8031.7011.01



**Inzetstuk met perforatie, laag**  
ø 18 cm  
voor 2,5 liter Sicomatic®t-plus  
8018.7011.01  
ø 22 cm  
voor 4,5 | 6,5 liter Sicomatic®t-plus  
8032.7011.01



**Inzetstuk met perforatie, hoog**  
ø 22 cm  
voor 4,5 | 6,5 liter Sicomatic®t-plus  
8033.7011.01



**Houder voor inzetstuk**  
ø 22 cm  
voor 4,5 | 6,5 liter Sicomatic®t-plus  
0066.6000.01



**Bodemzeef**  
ø 22 cm  
voor 4,5 | 6,5 liter Sicomatic®t-plus  
7022.6022.01



**Inzetmand - porselein**  
Ø 21 cm  
1529.4001.01



**Inzetmand - roestvrij staal**  
Ø 19 cm  
1529.6022.01



**Kookwekker SicoControl**  
0068.0035.01



**Onderhoudsmiddel - vloeibaar**  
0051.8888.01

**Onderhoudsmiddel - poeder**  
0051.0010.01

## 15 | Reserveonderdelen - Sicomatic® t-plus



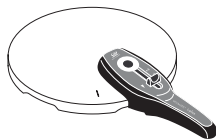
### Pan ondergreep

ø 18 cm, voor 2,5 l  
9253.9002.01  
ø 22 cm, voor 3,0 l  
9253.9003.01  
ø 22 cm, voor 4,5-6,5 l  
9253.9004.01



### Handgreep van de pan

met vlambescherming  
(schroefstelsel)  
ø 18 cm  
9252.9302.01  
ø 22 cm  
9252.9304.01



### Deksel

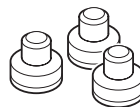
ø 18 cm  
8007.6021.11  
ø 22 cm  
8008.6021.11



### Dekselgreep (steel) compleet

9249.8902.01

### Slijtagedelen



Beschermkappen van de  
aroma  
3 stuks  
9524.8020.01



Sicomatic® - Rubberen ring  
ø 18 cm  
9067.8900.01  
ø 22 cm  
9067.8901.01



Ontlastklep  
**H09F**  
9522.8802.01

## 16 | Garantie

### De garantie

Wij garanderen (bij een normaal, voor het doel bestemde gebruik van het kookgerei in de huishouding) de houdbaarheid van de glaskeramische Silargan®-oppervlakken voor een periode van 30 jaar na de aankoopdatum. Deksel (incl. componenten), handgrepen, rubberen ring en kap-aromabehoud, evenals de beschermrand (chrom) zijn uitgesloten van de garantie, omdat deze delen geen keramische Silargan®-oppervlakken hebben.

Wij geven de garantie dat wij binnen de garantietermijn onderdelen met defecte Silargan®-oppervlakken, vervangen door onderdelen zonder gebreken. Er is geen sprake van een defect Silargan®-oppervlak in het geval van normale gebruikssporen zoals snij- en krassporen etc. van puur optische aard, in dat geval wordt geen garantie verstrekt.

Zolang hetzelfde model nog in het leveringsprogramma is opgenomen, wordt het defecte onderdeel vervangen door een onderdeel van hetzelfde model. Wanneer het model niet meer in het leveringsprogramma van Silit is opgenomen, dan wordt het defecte onderdeel vervangen door een vergelijkbaar, wel in het leveringsprogramma van Silit opgenomen product.

### De uitsluiting van garantie

Voor beschadigingen die door de volgende oorzaken zijn ontstaan, geven wij geen garantie: Het niet in acht nemen van de in deze gebruiksaanwijzing opgenomen instructies voor gebruik en onderhoud, oververhitting,

ongepast en ondeskundig gebruik, onjuiste of nalatige omgang (bijv. reiniging met schurende middelen), inwerking van iedere vorm van geweld (bijv. op de grond vallen, stoten), mechanische, chemische of fysieke invloeden op het oppervlak als gevolg van niet voor het doel bestemde gebruik, ondeskundig uitgevoerde reparaties, inbouw van reserveonderdelen die niet overeenkomen met de originele uitvoering.

### Aanspraak op garantie

De garantieaanspraak bestaat uit het overleggen van het garantiebewijs en het aankoopbewijs voorzien van de datum. De garantietermijn gaat in op de aankoopdatum.

### Garantiegever

Silit-Werke GmbH & Co. KG  
Neufraer Str. 6  
D-88499 Riedlingen

### Informatie over de wettelijke rechten van de consument

De wettelijke garantierechten van een consument tegenover een verkoper wanneer een artikel op het moment van risico-overdracht niet zonder gebreken was (bijv. nalevering, annulering, prijsreductie, schadevergoeding) worden door deze garantie niet beperkt.

Wij garanderen een garantie van 10 jaar op het leveren van reserveonderdelen, na het beëindigen van de productie.



# 17 | Sicomatic® - Conformiteitsverklaringen

## 17.1 EU-conformiteitsverklaring

Silit Werke GmbH & Co.KG  
Postfach 1352  
D-88493 Riedlingen

bevestigen dat de stoomdrukpannen

**Sicomatic® econtrol**   **Sicomatic® t-plus**   **Sicomatic® classic**   **Biomatic® eco**   **Bio-Fadal®**  
met de volgende geharmoniseerde Europese richtlijnen en normen overeenstemmen:

<b>Europese richtlijn:</b>	97/23/EG
<b>Ontwerponderzoek:</b>	Module B (EU-typeonderzoek)
<b>Productieonderzoek:</b>	Module A (intern typeonderzoek)
<b>Locatie van de certificatie:</b>	TÜV Rheinland LGA Products GmbH Tillystraße 2 D-90431 Nürnberg ID 0000044918
<b>Norm:</b>	DIN EN 12778 Stoomdrukpannen DIN EN 82079-1 Opstellen van gebruiksaanwijzingen

Plaats en datum van opmaak  
Riedlingen – 18.05.2015

Naam, functie en handtekening van de bevoegde persoon  
**Dipl.-Ing. (FH), Josef Paukner**  
Bedrijfsleider



NL

## 17.2 Conformiteitsverklaringen voor voorwerpen die in contact komen met voedingsmiddelen

Deze conformiteitsverklaringen kunt u vinden via de volgende link:

<http://www.wmf.com/de/rechtliches/konformitaetserklaerungen.html>

# Índice

<b>1   As vantagens da sua nova Sicomatic® t-plus em foco</b>	<b>4 - 5</b>
<b>2   Instruções de segurança importantes</b>	<b>6 - 8</b>
2.1 Utilizar corretamente a panela e preservar a segurança	6
2.2 Cozinhar em segurança com a Sicomatic® t-plus	8
<b>3   Antes do primeiro uso</b>	<b>9</b>
<b>4   Detalhes da Sicomatic® t-plus</b>	<b>10</b>
<b>5   Cinco dispositivos de segurança na sua Sicomatic® t-plus</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6   Antes de cada utilização</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7   Cozinhar com a Sicomatic® t-plus</b>	<b>15 - 22</b>
7.1 Encher a panela	15
7.2 Fechar a panela	17
7.3 Utilização dos três níveis de cozadura predefinidos	17
7.4 Manusear a panela quente em segurança	18
7.5 Regular o nível de cozadura, purgar o ar e levar à fervura	19
7.6 Cozinhar	19
7.7 Libertar vapor/arrefecer	20
7.8 Abrir a Sicomatic® t-plus	21
<b>8   Cozinhar com os acessórios Sicomatic® t-plus</b>	<b>23</b>
8.1 Ter em atenção as instruções para cozinhar	23
8.2 Cozinhar no cesto perfurado (acessório)	23
8.3 Cozinhar no cesto sem furos (acessório)	23
8.4 Cozinhar no fundo da panela (carne)	23

<b>9</b>	<b>Esterilizar, preparar conservas e extrair sumos com a Sicomatic® t-plus</b>	<b>24 - 27</b>
9.1	Ter em atenção as instruções para cozinhar	24
9.2	Esterilizar	24
9.3	Preparar conservas	25
9.4	Extrair sumos	26
<b>10</b>	<b>Cuidados e limpeza</b>	<b>27 - 28</b>
10.1	Limpeza da panela	27
10.2	Limpeza da tampa e da válvula de funcionamento	27
10.3	Conservação	28
<b>11</b>	<b>Manutenção</b>	<b>29</b>
<b>12</b>	<b>Como eliminar falhas facilmente</b>	<b>30 - 35</b>
<b>13</b>	<b>Sugestões: cozinhar com a Sicomatic® t-plus / Tabelas dos tempos de cozedura</b>	<b>36 - 45</b>
13.1	Sopas e guisados	36
13.2	Legumes	37
13.3	Carne	39
13.4	Peixe	42
13.5	Acompanhamentos, fruta e sobremesas	43
13.6	Cozinhar em torre / cozinhar menu	44
13.7	Alimentos congelados e integrais	45
<b>14</b>	<b>Acessórios Sicomatic® t-plus</b>	<b>46</b>
<b>15</b>	<b>Peças de reposição Sicomatic® t-plus</b>	<b>47</b>
<b>16</b>	<b>Garantia</b>	<b>48</b>
<b>17</b>	<b>Declarações de conformidade Sicomatic®</b>	<b>49</b>
17.1	Declaração CE de conformidade	49
17.2	Declarações de conformidade para bens de consumo que entram em contacto com alimentos	49

# 1 | As vantagens da sua nova Sicomatic® t-plus em foco

## **1. Manuseamento simples revolucionário**

Máxima tecnologia no cabo ergonómico: desde o fecho, passando pelo ajuste do nível de cozedura, até à libertação do vapor. Todas as funções podem ser comandadas com uma mão - basta pressionar ligeiramente com o polegar.

## **2. Segurança insuperável**

Segurança máxima proporcionada por diversos dispositivos independentes. Uma abertura acidental da panela sob pressão é impossível. Cabos em plástico termoisolante com revestimento protetor antichamas.

## **3. Sistema de válvulas único, isento de manutenção e com segurança triplicada**

A mais moderna tecnologia de válvulas permite cozinhar de forma segura e saudável. O vapor é libertado de forma suave e uniforme.

## **4. Sistema hermético**

A válvula de funcionamento transparente forma um sistema hermético juntamente com o sistema indicador de pressão vedado. O sistema hermético evita a saída desnecessária de vapor. Esta característica permite cozinhar com menos água, fazendo com que a Sicomatic® seja mais rápida e economize energia ao levar à fervura e cozinhar. O método de cozedura totalmente hermético previne a perda do aroma e preserva as vitaminas e os minerais essenciais.

### 5. Três níveis de cozedura predefinidos com sistema automático de ajuste da temperatura

→ **Nível 0 – cozinhar sem pressão.** Cozedura normal, sem qualquer pressão. Gasta menos água e energia do que o método convencional de cozedura.

→ **Nível I – cozedura suave.** Para cozinhar a vapor e guisar alimentos em pouco tempo, como por ex. peixes e legumes. A temperatura é automaticamente limitada a aprox. 109°C (0,4 bar = 40 kPa).

→ **Nível II – cozedura rápida.** Para cozer e estufar alimentos que necessitam de mais tempo de cozedura, como por ex. carnes e guisados. A temperatura é automaticamente limitada a aprox. 119°C (0,9 bar = 90 kPa).

### 6. Fácil limpeza

Para uma limpeza fácil, não é necessário remover nem desmontar a válvula de funcionamento transparente, isenta de manutenção. Basta lavar e enxaguar com água corrente.

### 7. Indicação de pressão grande e bem visível

### 8. Sistema avançado - Design atrativo, ótima ergonomia e utilização de diversos materiais para atender a todas as exigências

→ Silargan®: superfície fechada não porosa. Sem níquel. Made in Germany.

→ Aço inoxidável: também adequado para fogões de indução.

### 9. Disponível em diversos tamanhos e modelos adequados para o lar

#### Cestos especiais práticos

Com a nossa Sicomatic® t-plus são fornecidos diversos cestos adequados para obter os melhores resultados, como por ex. um cesto perfurado para peixes ou legumes, um cesto sem furos para descongelar alimentos congelados, extrair sumos ou preparar conservas, etc., e outros acessórios.

### 10. Selo de qualidade por segurança testada pela TÜV



### 11. 10 anos de garantia de abastecimento de peças de reposição



### 12. Made in Germany

## 2 | Instruções de segurança importantes

Leia atentamente estas instruções antes da utilização do seu acessório de cozinha. Disponibilize a Sicomatic® t-plus apenas a pessoas que se tenham previamente familiarizado com o manual de instruções.

Conserve bem o manual de instruções para consultas posteriores.

### Legenda dos símbolos



Perigo

Este símbolo alerta sobre perigos imediatos que podem causar ferimentos graves (por exemplo, devido a vapor e superfícies quentes).



Aviso

Este símbolo alerta sobre possíveis perigos que podem causar ferimentos graves.



A não observação de avisos pode causar falhas na utilização da sua Sicomatic® t-plus.



As referências cruzadas neste manual de instruções estão identificadas com este símbolo ou através de *escrita em itálico*.



As sugestões fornecem informações úteis para uma ótima utilização da sua Sicomatic® t-plus.

### 2.1 Utilizar corretamente a panela e preservar a segurança



Perigo

#### Utilizar corretamente

- Utilize a Sicomatic® t-plus apenas corretamente para cozinhar alimentos.
- Nunca coloque a Sicomatic® t-plus num forno quente.
- Nunca frite alimentos em óleo sob pressão.
- Utilize a Sicomatic® t-plus apenas para esterilização doméstica.
  - Nunca utilize a Sicomatic® t-plus como esterilizador para fins médicos.
  - A Sicomatic® t-plus não foi concebida para atingir a temperatura necessária para a esterilização para fins médicos.
- Utilize a Sicomatic® t-plus somente em fogões adequados, cujo tipo de aquecimento está listado no manual de instruções.

#### Aço inoxidável



Class ceramic



Electro



Gas



Induction

#### Silargan®



Class ceramic



Electro



Gas



Induction

→ Nunca aqueça a panela vazia ou sem vigilância no nível mais alto. Observe o manual de instruções do fabricante.

Assim, evita a danificação deste utensílio de cozinha devido a sobreaquecimento, principalmente em placas de indução.



Perigo

### **Os dispositivos de segurança evitam situações perigosas.**

- Não realize alterações ou intervenções na panela e nos seus dispositivos de segurança.
- Utilize a tampa da Sicomatic® t-plus somente junto com a parte inferior correspondente da Sicomatic® t-plus.
- Nunca combine os componentes da Sicomatic® t-plus com outros produtos.



Perigo

### **Preservar a segurança**

- Antes de cada utilização, verifique se as válvulas apresentam obstruções.
- Se necessário, limpe as válvulas antes de utilizar a Sicomatic® t-plus.
- Observe as nossas instruções de limpeza e cuidados.
- Não utilize a sua Sicomatic® t-plus se esta ou partes desta estiverem danificadas ou deformadas, ou o seu funcionamento não corresponder à descrição do manual de instruções.
- Em caso de reparações, dirija-se ao seu revendedor especializado.
- Aperte os cabos da panela com uma chave de fendas, se estes se soltarem.

→ Substitua os cabos se estes apresentarem fissuras ou não assentarem corretamente.

→ Utilize apenas peças de reposição Sicomatic® t-plus originais.

→ A Sicomatic® t-plus deve ser inspecionada, no mínimo, de 10 em 10 anos por um serviço de assistência autorizado.

## 2.2 Cozinhar em segurança com a Sicomatic® t-plus



Perigo

**Durante a cozedura, gera-se na panela uma elevada pressão.**

→ Verifique se a panela está fechada de forma segura.



Perigo

**As superfícies externas da panela podem atingir 130 °C.**

→ Utilize uma proteção para as mãos adequada.

→ Durante a utilização, nunca toque nas superfícies externas quentes da panela.

→ Desloque ou pegue na panela quente apenas pelos cabos e segure com firmeza.

→ Mova a Sicomatic® t-plus com cuidado quando esta está sob pressão.

→ Não toque noutras pessoas com a panela quente.

→ Pouse a Sicomatic® t-plus quente apenas sobre bases resistentes ao calor (nunca sobre plástico, etc.).

→ Abra e feche a Sicomatic® t-plus apenas através dos cabos.

→ Nunca deixe a Sicomatic® t-plus sem vigilância durante a sua utilização.

→ Mantenha as crianças afastadas da Sicomatic® t-plus durante a sua utilização.



Perigo

**A tampa expele vapor quente.**

→ Nunca coloque as mãos no vapor.

→ Mantenha sempre as mãos, a cabeça e o corpo afastados da zona de risco sobre o centro da tampa e da ranhura de segurança na borda da tampa.



Perigo

**Nunca encha excessivamente a panela.**

Em caso de enchimento excessivo da panela, os alimentos quentes podem sair pela válvula de funcionamento.

→ Por isso, encha a panela no máximo até 2/3 do seu volume nominal.

→ Encha a panela no máximo até metade do seu volume nominal quando cozinhar alimentos com tendência a inchar ou fazer muita espuma, como por ex. sopas, leguminosas, guisados, caldos, miúdos e massas.



Perigo

**Nunca abra a panela à força.**

Uma abertura fácil da panela só é possível quando esta se encontra despressurizada.

→ Não modifique os dispositivos de segurança.



Perigo

**Os alimentos cozinhados quentes podem formar bolhas e jorrar de forma explosiva na abertura da panela, mesmo depois de o vapor já ter sido libertado.**

→ Por isso, agite ligeiramente a panela antes de a abrir. Assim, evita queimaduras e escaldaduras devido à projeção de conteúdo quente.



Perigo

**Não espete carne quente que tenha cozinhado com a pele (por ex. língua de boi).**

→ Deixe primeiro a carne arrefecer.

Assim, a pele inchada devido à pressão desincha, evitando queimaduras provocadas pela projeção de líquido quente.



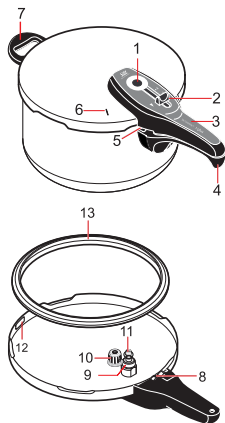
### 3 | Antes do primeiro uso

- Remova todas as etiquetas e adesivos.
- Encha 2/3 da panela com água e adicione 2 a 3 colheres de sopa de vinagre comum.
- Ferva o utensílio de cozinha sem tampa durante aprox. 5 a 10 minutos com esta mistura de água e vinagre.
- De seguida, lave minuciosamente todas as peças manualmente.
- Depois, seque bem o utensílio de cozinha.



Em placas de indução pode surgir ruído. Isto acontece por motivos técnicos e não é indício de um defeito na sua placa ou na Sicomatic® t-plus.

## 4 | Detalhes da Sicomatic® t-plus



### 1. Indicador de pressão

bem visível, grande e com bloqueio de pressão residual integrado.

### 2. Regulador deslizante/regulador de cozadura para uma mão

especialmente grande e prático para que possa ajustar comodamente o nível de cozadura desejado e abrir facilmente a panela.

### 3. Cabo da tampa

com regulador deslizante e indicador de pressão.

### 4. Cabo da panela

o prático cabo de segurança com revestimento protetor antichamas é fácil de segurar e evita que a panela escorregue acidentalmente.

### 5. Marcação no cabo

para a colocação correta da tampa.

### 6. Marcação na tampa

para a colocação correta da tampa.

### 7. Cabo lateral da panela

com revestimento protetor antichamas e abertura que permite o manuseamento seguro.

### 8. Pino de segurança amortecido

o pino de segurança vermelho impede a formação de pressão se os cabos não estiverem devidamente sobrepostos.

### 9. Tampa de preservação do aroma

para a indicação da pressão, com preservação do aroma.

### 10. Válvula de funcionamento transparente

regula a pressão conforme o ajuste do nível de cozadura.

### 11. Válvula de segurança

com sistema automático integrado e prevenção de vácuo.

### 12. Ranhura de segurança

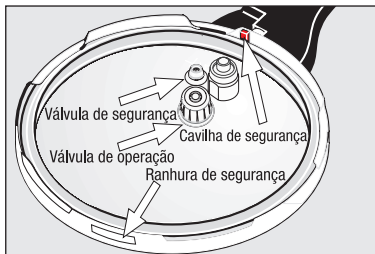
a "saída de emergência" na borda da tampa - serve como um dispositivo de segurança adicional.

### 13. Anel de borracha

para a vedação da panela e da tampa.

# 5 | Cinco dispositivos de segurança na sua Sicomatic® t-plus

A Sicomatic® t-plus que adquiriu dispõe de uma tecnologia sofisticada. Ela reúne a experiência obtida ao longo de décadas de fabrico e desenvolvimento de painéis de pressão.



## 1. Válvula de funcionamento transparente

Caso a pressão prevista para o nível de cozedura selecionado seja excedida, a válvula de funcionamento transparente abre-se e o vapor excedente sai pela abertura no cabo da tampa, à frente. Assim, a pressão excessiva é aliviada automaticamente. Por motivos de segurança e funcionais, certifique-se de que utiliza exclusivamente a válvula de funcionamento transparente com a designação Sicomatic® H09F.

## 2. Válvula de segurança com sistema automático integrado

**a) Função como sistema automático** Quando isenta de pressão, a válvula move-se livremente. Com a Sicomatic® t-plus fechada e sob fervura, o oxigénio atmosférico excessivo e prejudicial para os alimentos é automaticamente libertado (saída de ar automática).

## b) Função como válvula de segurança

No funcionamento normal, a válvula de segurança não é ativada. Esta função é ativada apenas em caso de falha da válvula de funcionamento transparente e de um aumento contínuo da pressão. Então há uma forte saída de vapor na abertura de alívio do cabo da tampa.

## 3. Ranhura de segurança

Esta "saída de emergência" na borda da tampa funciona como dispositivo de segurança adicional apenas em caso de falha da válvula de funcionamento transparente e da válvula de segurança. Ao formar-se uma pressão excessiva, o anel de borracha na ranhura de segurança é pressionado com força para fora, tornando possível a saída de vapor.

## 4. Bloqueio de pressão residual

Mesmo quando a pressão está baixa, o bloqueio de pressão residual integrado no indicador de pressão eleva-se: a indicação de pressão torna-se visível. Apenas quando o indicador de pressão baixar de novo totalmente no cabo da tampa, será possível desbloquear e abrir a panela. Desta forma, previne-se uma abertura accidental da panela sob pressão.

## 5. Bloqueio de travamento

Se os cabos não estiverem devidamente sobrepostos, a tampa não é travada. Assim, a pressurização não é possível. Além disso, o pino de segurança vermelho no cabo da tampa impede a formação de pressão, caso a tampa não esteja corretamente fechada, saindo vapor.

## 6 | Antes de cada utilização

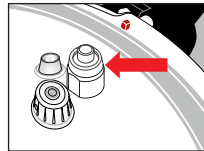
A Sicomatic® t-plus cumpre os requisitos da Diretiva CE 97/23/CE. Em parte, os dispositivos de segurança até superam substancialmente os requisitos da legislação.



**Verifique os dispositivos de segurança antes de utilizar a sua Sicomatic® t-plus.**

Assim, evita situações perigosas durante a utilização.

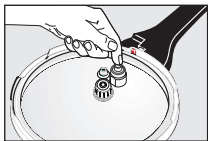
### Verificar a tampa de preservação do aroma



A danificação ou o assentamento incorreto da tampa de preservação do aroma podem causar a saída de vapor quente ou uma libertação de vapor repentina. Isto pode danificar o cabo da tampa.

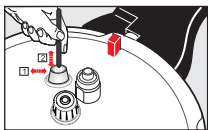
- Verifique se a tampa de preservação do aroma está corretamente assente (ver fig.).
- Verifique se a tampa de preservação do aroma apresenta danos (fissuras, buracos, deformação, coloração castanha).
- Se a tampa de preservação do aroma estiver danificada, não pode utilizar a panela.
- Utilize apenas peças de reposição Sicomatic® t-plus originais.

### Verificar a indicação de pressão



- Verifique a mobilidade da indicação de pressão pressionando com o dedo a tampa de preservação do aroma.
- Para tal, puxe simultaneamente o regulador deslizante para a posição "ABRIR".

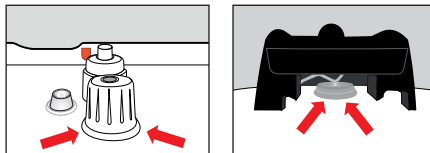
### Verificar a válvula de segurança



Uma válvula de segurança suja ou colada pode causar uma saída repentina de vapor na ranhura de segurança. Em caso de utilização de placas a gás, o vapor que sai pode apagar a chama, continuando a escapar gás pelo queimador de forma descontrolada.

- Verifique se a válvula de segurança (1) se move livremente.
- Teste, pressionando ligeiramente, por ex. com um palito de madeira, se a esfera se deixa mover (2). Assim, evita a saída indesejada de vapor.

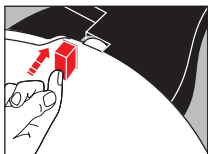
### Verificar a válvula de funcionamento



Uma válvula de funcionamento suja ou colada pode ativar a válvula de segurança.

- Verifique o estado da válvula de funcionamento quanto a sujidade e posição correta.
- As bordas da válvula de funcionamento devem assentar de forma uniforme a toda a volta, no lado inferior e superior da tampa (ver figura).
- Se necessário, limpe a válvula de funcionamento.
- Assim, evita a saída inesperada e reforçada de vapor na abertura de alívio do cabo da tampa.

### Verificar o pino de segurança



Se os cabos não estiverem devidamente sobrepostos, o pino de segurança vermelho impede a formação de pressão na panela.

- Verifique a mobilidade do pino de segurança amortecido.
- Para tal, pressione ligeiramente o pino de segurança.

### Verificar o anel de borracha

- Verifique se o anel de borracha apresenta danos. Uma fissura no anel de borracha pode causar uma libertação repentina de vapor quente.
  - Substitua o anel de borracha quando este estiver rígido (coloração castanha), gasto ou danificado.
  - Substitua o anel de borracha após aprox. 400 processos de cozedura ou, o mais tardar, após dois anos de utilização.
  - Utilize apenas peças de reposição Sicomatic® t-plus originais.
- No anel de borracha tem de estar gravado o nome "Sicomatic®".
- Verifique se o anel de borracha está encostado à borda interior da tampa.

Assim, mantém a funcionalidade e segurança da sua panela.

### Verificar os cabos

- Verifique se os cabos apresentam danos.
- Substitua cabos danificados antes da utilização.
- Utilize apenas peças de reposição Sicomatic® t-plus originais.
- Verifique se os cabos estão bem apertados na panela.
- Aperte os parafusos de fixação cuidadosamente. Assim, evita que um cabo quebre ou se solte e a panela caia e fique danificada e deformada.

# 7 | Cozinhar com a Sicomatic® t-plus



## Preservar o utensílio de cozinha e o fogão

→ Não bata com outros utensílios de cozinha na borda. Assim, evita danificar a borda.

→ Adicione sal apenas em água já a ferver e mexa.

Assim, o fundo da panela não é agredido pelo sal.

→ Não puxe ou empurre o seu utensílio de cozinha sobre placas de vitrocerâmica.

Assim, evita que restos de sujidade entre o fundo do utensílio de cozinha e a placa de vitrocerâmica riscuem a fonte de calor.



## Ao utilizar em fogão a gás:

→ Nunca ajuste a chama de gás para um tamanho superior ao do fundo da panela.

Assim, evita que os cabos e vedações sejam danificados.

## 7.1 Encher a panela



### Tenha em atenção os volumes de enchimento máximos, não encha excessivamente a panela.

Se encher excessivamente a panela, podem sair água, alimentos a cozinhar ou alimentos quentes pela válvula de funcionamento.

Em placas a gás, isto pode apagar a chama de gás, continuando a escapar gás pelo queimador.

→ Por isso, encha a panela no máximo até 2/3 do seu volume nominal.

→ Encha a panela no máximo até metade do seu volume nominal quando cozinhar alimentos com tendência a inchar ou fazer muita espuma, como por ex. sopas, leguminosas, guisados, caldos, miúdos e massas.

Assim, proteja-se de queimaduras e escaldaduras.



### Evite danos devido a volumes de enchimento demasiado reduzidos.

Um volume de enchimento demasiado reduzido pode causar o sobreaquecimento da panela, danificando, assim, este utensílio de cozinha e a fonte de calor.

→ Coloque sempre líquido suficiente para a formação de vapor.

→ Assegure uma quantidade de líquido suficiente, sobretudo em caso de alimentos viscosos.

Assim, garante que a panela não "coze a seco", evitando danos na panela ou na fonte de calor.

### Volumes de enchimento prescritos:

Tamanho da Sicomatic® (volume nominal)	Enchimento mínimo para geração de vapor	Enchimento máximo (2/3 do volume nominal*)	Enchimento máximo para alimentos com tendência a inchar e fazer muita espuma (1/2 do volume nominal*)
2,5 l	1/8 l de água	1,7 l	1,3 l
3,0 l	1/4 l de água	2,0 l	1,5 l
4,5 l	1/4 l de água	3,0 l	2,3 l
6,5 l	3/8 l de água	4,3 l	3,3 l

\* Ver escala no interior da panela

- Coloque a quantidade de líquido necessária no fundo da panela.
- Pode utilizar água, caldos, molhos, etc.
- Insira os alimentos diretamente ou insira o cesto com os alimentos.
- Selecione uma fonte de calor adequada para a panela.

Consoante a receita, os alimentos inseridos são primeiro aquecidos e infundidos antes de se fechar a panela.



Perigo

#### **Retirar a espuma / mexer durante a fervura**

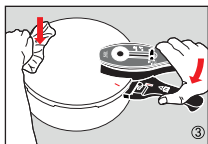
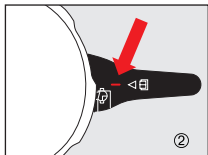
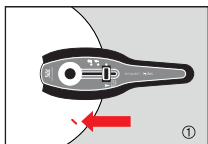
- Leve à fervura alimentos viscosos ou com tendência a fazer muita espuma ou inchar (por ex. leguminosas, carne de vaca para cozer) com a panela aberta.
- Se necessário, retire a espuma após a fervura.
- Mexa o conteúdo da panela.

Assim, assegura que não sai espuma quente pela válvula de funcionamento. Desta forma, evita queimaduras e escaldaduras.

Só então pode fechar a panela.



## 7.2 Fechar a panela



→ Antes de fechar a panela, limpe a borda da panela e o anel de borracha.

Assim, certifique-se de que nenhuma partícula impede a vedação.

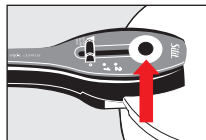
→ Coloque a tampa de modo a que as marcações na tampa (fig. 1) e no cabo da panela (fig. 2) fiquem exatamente opostas.

→ Empurre o cabo da tampa para a esquerda, até ficar posicionado exatamente sobre o cabo da panela (fig. 3).

→ O bloqueio engata com um clique.

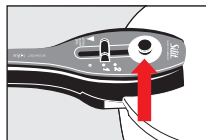
## 7.3 Utilização dos três níveis de cozedura predefinidos

### Nível de cozedura 0 (cozinhar sem pressão)



A sua Sicomatic® t-plus também pode ser utilizada como uma panela convencional. Cozinhando sem pressão, economiza-se água e energia. Assim que começar a sair um pouco de vapor, é necessário reduzir a energia fornecida. Uma saída de vapor muito forte ou uma ligeira subida do indicador de pressão é sinal de excesso de energia fornecida.

### Nível de cozedura 1 (aprox. 109 °C / 1.º aro branco)

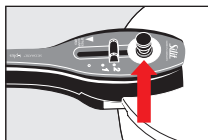


É usado para cozinhar a vapor e guisar alimentos sensíveis que exigem pouco tempo de cozedura. Os alimentos, como por exemplo legumes ou peixes, são colocados nos cestos para não serem lixiviados pela água.

O 1.º aro branco da indicação de pressão torna-se visível.

Logo que começar a sair vapor, inicia-se o tempo de cozedura indicado. Quando sair vapor, a posição do indicador de pressão deve ser mantida, regulando a energia fornecida pela placa, de forma a que a saída de vapor seja suave ou nula.

#### Nível de cozedura 2 (aprox. 119 °C / 2.º aro branco)



Este nível é utilizado para cozer e estufar por ex. carnes, sopas ou guisados, bem como para esterilizar, preparar conservas e extrair sumos. O 2.º aro branco da indicação de pressão torna-se visível. Logo que começar a sair vapor, inicia-se o tempo de cozedura indicado. Quando sair vapor, a posição do indicador de pressão deve ser mantida, regulando a energia fornecida pela placa, de forma a que a saída de vapor seja suave ou nula.

### 7.4 Manusear a panela quente em segurança



Gefahr

#### A tampa expelle vapor quente.

- Nunca coloque as mãos no vapor.
- Mantenha sempre as mãos, a cabeça e o corpo afastados da zona de risco sobre o centro da tampa e da ranhura de segurança na borda da tampa.



Gefahr

#### As superfícies externas da panela podem atingir 130 °C.

- Utilize uma proteção para as mãos adequada.
- Durante a utilização, nunca toque nas superfícies externas quentes da panela.
- Desloque ou pegue na panela quente apenas pelos cabos e segure com firmeza.
- Mova a Sicomatic® t-plus com cuidado.
- Não toque noutras pessoas com a panela quente.
- Pouse a Sicomatic® t-plus quente apenas sobre bases resistentes ao calor (nunca sobre plástico, etc.).
- Abra e feche a Sicomatic® t-plus apenas através dos cabos.
- Nunca deixe a Sicomatic® t-plus sem vigilância durante a sua utilização.
- Mantenha as crianças afastadas da Sicomatic® t-plus durante a sua utilização.

## 7.5 Regular o nível de cozedura, purgar o ar e levar à fervura

- Ajuste o nível de cozedura 0, o nível de cozedura 1 ou o nível de cozedura 2 com o regulador deslizante.
- Leve à fervura com elevado fornecimento de energia. O ar é eliminado automaticamente através do sistema automático integrado, deixando de ser necessário purgar o ar manualmente durante a fervura. Quando fluir vapor suficiente através da válvula de segurança, o sistema automático fecha-se sozinho. O indicador de pressão começa a subir.

## 7.6 Cozinhar

Basta uma leve pressão para o respetivo indicador subir. A pressão/temperatura operacional propriamente dita e, portanto, o início da contagem do tempo de cozedura são atingidos quando há uma ligeira saída de vapor no nível de cozedura ajustado.

- Mantenha esta posição até terminar o tempo de cozedura.
- Para tal, regule a energia fornecida na placa de modo correspondente.

Se a Sicomatic® t-plus for submetida a um nível de energia demasiado elevado, o vapor passa a ser libertado com um ruído, que vai aumentando lentamente, através da abertura de alívio no cabo da tampa (no centro da tampa).

- Reduza a energia fornecida.

Quando sair vapor, a posição do indicador de pressão deve ser mantida, regulando a energia fornecida pela placa, de forma a que a saída de vapor seja suave ou nula.

Assim, evita o desperdício de energia e o risco de "cozinhar a seco".

## 7.7 Libertar vapor/arrefecer

Antes de abrir a Sicomatic® t-plus, é necessário reduzir a pressão na panela.

→ Assim, desligue a fonte de calor.

→ Retire a panela da fonte de calor.

Para despressurizar, existem as três possibilidades seguintes:

### a) Libertação rápida do vapor



Perigo

#### **A tampa expele vapor quente.**

→ Nunca coloque as mãos no vapor.

→ Mantenha sempre as mãos, a cabeça e o corpo afastados da zona de risco sobre o centro da tampa e da ranhura de segurança na borda da tampa.

→ Tenha isto em atenção sobretudo no caso de libertação rápida do vapor através do regulador deslizante.



Perigo

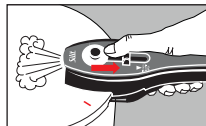
#### **Ao cozinhar sopas, leguminosas, guisados, caldos, miúdos e massas, o volume de enchimento na panela aumenta devido à formação de espuma.**

→ Não liberte o vapor rapidamente quando cozinhar alimentos pastosos ou que fazem espuma.

Estes podem sair pela válvula de funcionamento durante a libertação rápida do vapor.

→ Deixe a panela arrefecer.

Desta forma, evita queimaduras e escaldaduras.



→ Puxe o regulador deslizante lentamente para trás, até deixar de sair vapor.

→ Aguarde até o indicador de pressão baixar totalmente no cabo da tampa, de forma autónoma.

### b) Deixar arrefecer

→ Aguarde até o indicador de pressão baixar totalmente no cabo da tampa, de forma autónoma.



Este método é sobretudo recomendado para alimentos pastosos ou que formam espuma. Uma vez que os alimentos cozem mais um pouco durante o arrefecimento lento, reduza um pouco o tempo de cozedura.

### c) Arrefecer com água

→ Mantenha a panela debaixo de água fria corrente até o indicador de pressão baixar totalmente no cabo da tampa, de forma autónoma.

→ Não direcione o jato de água para o cabo da tampa.

Assim, assegura que não entra água fria na panela através das válvulas no cabo da tampa.



Com este método, forma-se água condensada na panela.

Esta pinga sobre os alimentos e pode afetar a sua cor e aroma.

Por isso, utilize este método apenas em casos excecionais.

## 7.8 Abrir a Sicomatic® t-plus



Perigo

**Os alimentos cozinhados quentes podem formar bolhas e jorrar de forma explosiva na abertura da panela, mesmo depois de o vapor já ter sido libertado.**

→ Por isso, agite ligeiramente a panela antes de a abrir. Assim, evita queimaduras e escaldaduras devido à projeção de conteúdo quente.



Perigo

**Nunca abra a panela à força.**

Quando a panela está despressurizada, é possível abri-la facilmente.

→ Não modifique os dispositivos de segurança.

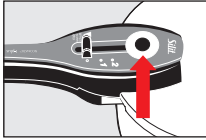


Perigo

**Não espete carne quente que tenha cozinhado com a pele (por ex. língua de boi).**

→ Deixe primeiro a carne arrefecer.

Assim, a pele inchada devido à pressão desincha, evitando queimaduras provocadas pela projeção de líquido quente.



- Certifique-se de que o indicador de pressão baixou totalmente no cabo da tampa.
- Puxe o regulador deslizante lentamente até à posição "ABRIR".
- Agite ligeiramente a panela.
- Empurre o cabo da tampa para a direita, até que as marcações na tampa e no cabo da panela fiquem exatamente sobrepostas.
- Remova a tampa de modo a que o vapor possa escapar longe do corpo.



Caso a panela ainda esteja pressurizada, o bloqueio de pressão residual é ativado ao puxar o regulador deslizante para a posição "ABRIR". Este impede a abertura sob pressão.

- Neste caso, mova novamente o regulador deslizante ligeiramente no sentido do indicador de pressão e de novo para trás.

Assim, o bloqueio de pressão residual pode-se soltar assim que a panela esteja despressurizada. Então, a panela pode ser aberta como descrito.

## 8 | Cozinhar com os acessórios Sicomatic® t-plus

A Sicomatic® t-plus é especialmente adequada para a preparação de alimentos para bebés.

### 8.1 Ter em atenção as instruções para cozinhar



Também ao cozinhar com os acessórios, tenha sempre em conta as instruções no *Capítulo 7*. Cumpra também impreterivelmente as instruções de segurança nos *Capítulos 2 e 7*.



AVISO

**Coloque sempre líquido suficiente para a formação de vapor.**

Assim, garante que a panela não "coze a seco". Desta forma, evita danos na panela ou na fonte de calor.

→ Observe os volumes de enchimento prescritos:  
*ver tabela no ponto 7.1*

### 8.2 Cozinhar no cesto perfurado (acessório)

- Legumes
- Peixe
- Conservas
- Extrair sumos
- Alimentos sensíveis

#### Cozinhar legumes:

→ Para cozinhar legumes, coloque diretamente no fundo da panela o volume de enchimento mínimo prescrito de líquido.

Assim, assegura que se forma vapor e a panela não "coze a seco".

→ Adicione ervas aromáticas, especiarias, etc. a gosto para aromatizar.

→ Coloque na panela o cesto perfurado com os legumes previamente preparados.

O cesto permite que os legumes não entrem em contacto com a água, fazendo com que estes sejam cozinhados apenas no vapor.

→ Encha a panela no máx. até 2/3.

Assim, garante uma distância suficiente em relação à tampa, ao indicador de pressão e às válvulas.

### 8.3 Cozinhar no cesto sem furos (acessório)

- Alimentos congelados
  - Acompanhamentos, por exemplo, arroz
  - Extrair sumos (como recipiente coletor)
- Ver Cozinhar no cesto perfurado, ponto 8.2.*

### 8.4 Cozinhar no fundo da panela (carne)



→ Aqueça óleo/gordura com a Sicomatic® t-plus aberta.

→ Doure a carne de todos os lados.

→ Adicione água (de acordo com a receita).



Corte a carne em pedaços mais pequenos.

Deste modo, diminuirá o tempo de cozedura.

# 9 | Esterilizar, preparar conservas e extrair sumos com a Sicomatic® t-plus

## 9.1 Ter em atenção as instruções para cozinhar



Também ao esterilizar, preparar conservas e extrair sumos, tenha sempre em conta as instruções no *Capítulo 7*.

Cumpra também impreterivelmente as instruções de segurança nos *Capítulos 2 e 7*.



AVISO

### **Coloque sempre líquido suficiente para a formação de vapor.**

Assim, garanta que a panela não "coze a seco". Desta forma, evita danos na panela ou na fonte de calor.

→ Observe os volumes de enchimento prescritos: ver *tabela no ponto 7.1*



AVISO

### **Deixar a panela arrefecer lentamente**

→ Após a esterilização, preparação de conservas ou extração de sumos, nunca liberte rapidamente o vapor da Sicomatic® t-plus.

→ Nunca arrefeça a panela com água.

Objetos de vidro podem rebentar devido à diferença de temperatura repentina.

→ Desligue o fornecimento de energia.

→ Retire a panela da fonte de calor e deixe-a arrefecer lentamente.

→ Aguarde até o indicador de pressão baixar totalmente no cabo da tampa, de forma autónoma, antes de abrir a panela.

Assim, protege-se contra cortes devido a vidro partido.

## 9.2 Esterilizar



Perigo

### **Utilizar corretamente**

→ Utilize a Sicomatic® t-plus apenas para esterilização doméstica. Não utilize a Sicomatic® t-plus como esterilizador para fins médicos. A Sicomatic® t-plus não foi concebida para atingir a temperatura necessária para a esterilização para fins médicos.



### **Certifique-se de que as peças que pretende esterilizar são resistentes a vapor quente até 120 °C.**

A Sicomatic® t-plus é um esterilizador doméstico económico e ideal, pois implica apenas custos energéticos.

### **Possibilidades de utilização:**

- Esterilização de biberões, tetinas de borracha e tampas plásticas
  - Esterilização de alimentos para bebés em frascos com tampa rosca
  - Esterilização de frascos de conserva (ver também *ponto seguinte 9.3 "Preparar conservas"*)
- Limpe os resíduos de leite e papa nos biberões, tetinas de borracha e tampas plásticas.
- Coloque as peças com a abertura para baixo no cesto perfurado.
- Distribua as peças pelo cesto de forma a que o vapor possa circular da melhor forma através das mesmas.



- Coloque no fundo da panela a quantidade mínima de água necessária para a geração de vapor.
- Coloque o cesto perfurado na panela.
- Feche a panela e ajuste com o regulador deslizante o nível de cozedura 2.
- Leve à fervura com elevado fornecimento de energia.

A esterilização começa apenas quando o 2.º aro branco no indicador de pressão se tornar visível.

O tempo de esterilização dura aprox. 20 minutos.



#### **Esterilizar de forma correta e eficaz**

- Tenha em atenção que o 2.º aro branco esteja visível durante toda a esterilização.
- Observe impreterivelmente o tempo de esterilização.
- Após o tempo de esterilização, deixe a panela arrefecer.
- Aguarde até o indicador de pressão baixar totalmente no cabo da tampa, de forma autónoma.
- Só então poderá abrir a panela.

### 9.3 Preparar conservas



#### **Nunca encher demasiado os frascos de conserva**

O produto expande-se durante a preparação da conserva. Se o frasco de conserva fechado contiver demasiado produto, pode rebentar.

→ Por isso, encha o frasco de conserva, no máximo, até um dedo abaixo da borda.

Assim, protege-se contra cortes devido a vidro partido.

- Esterilize os frascos de conserva antes da preparação de conservas, como descrito no *ponto 9.2*.
- Encha os frascos de conserva.
- Feche os frascos de acordo com as instruções do fabricante.
- Coloque no fundo da panela a quantidade mínima de água necessária para a geração de vapor.
- Coloque os frascos no coador de fundo ou no cesto perfurado.
- Feche a panela e ajuste com o regulador deslizante o nível de cozedura pretendido.
- Leve à fervura com elevado fornecimento de energia.
- Para seleccionar o nível de cozedura e o tempo de preparação, tenha em atenção a seguinte tabela.

### Tempos de preparação de conservas

(apenas valores de referência):

Conservas	Nível de cozedura	Tempo de preparação de conservas em min.
Bagas	1	5 – 8
Compota e doce	1	1 – 2
Frutos de pevide	1	10
Frutos de caroço	1	8 – 10
Legumes, em pickles	1	7 – 10
Legumes	2	20 – 25
Carne	2	25

- Após o tempo de preparação de conservas, deixe a panela arrefecer lentamente.
- Aguarde até o indicador de pressão baixar totalmente no cabo da tampa, de forma autónoma.
- Só então poderá abrir a panela.

### 9.4 Extrair sumos



#### **Escolher o tamanho da panela apropriado e nunca a encher demasiado**

Para extrair sumos, são colocados na panela dois cestos. Por isso, para extrair sumos, apenas se pode utilizar a Sicomatic® t-plus a partir do tamanho de 4,5 l.

Em caso de enchimento excessivo, os alimentos podem sair pela válvula de funcionamento.

→ Encha o cesto perfurado que está por cima, no máximo, até à sua borda superior.

Assim, proteja-se de queimaduras e escaldaduras.

- Coloque no fundo da panela a quantidade mínima de água necessária para a geração de vapor.
- Coloque a fruta preparada (se necessário, adoçada, cortada ou esmagada) no cesto perfurado.
- Em primeiro lugar, coloque na panela o cesto sem furos e, em seguida, o cesto perfurado com a fruta.
- Feche a panela e ajuste com o regulador deslizante o nível de cozedura 2.
- Leve à fervura com elevado fornecimento de energia.
- Para selecionar o nível de cozedura e o tempo de preparação, tenha em atenção a seguinte tabela.

## 10 | Cuidados e limpeza

### Tempos de extração de sumo

(apenas valores de referência):

Extrair sumos	Nível de cozedura	Tempo de extração de sumo em min.
Bagas	2	12
Frutos de caroço e ruibarbo	2	18
Frutos de pevide	2	25
Uvas	2	25
Tomates e pepinos	2	18
Cenouras	2	25
Beterrabas	2	25 - 35

- Deixe a panela arrefecer lentamente.
- Aguarde até o indicador de pressão baixar totalmente no cabo da tampa, de forma autónoma.
- Só então poderá abrir a panela.
- Levante e retire os cestos quentes com cuidado.
- Deite o sumo quente em garrafas bem limpas e aquecidas.
- Feche as garrafas com tampas limpas.

### 10.1 Limpeza da panela

- Para a limpeza, utilize água quente e um detergente convencional.
  - Demolhe restos de alimentos aderentes.
  - Não utilize detergentes arenosos, esfregões de aço ou das esponjas.
  - Em caso de restos de alimentos muito aderentes, leve à fervura a panela com um pouco de água e produto de conservação em pó da Silit.
  - Remova manchas persistentes com o produto de conservação Líquido da Silit.
  - Também pode lavar a parte inferior da panela e os cestos na máquina de lavar louça.
- Isto pode causar alterações na cor dos cabos de plástico ou da superfície Silargan®. No entanto, o seu funcionamento não é afetado. Assim, recomendamos a limpeza à mão.
- Após a limpeza, seque bem o utensílio de cozinha.

### 10.2 Limpeza da tampa e da válvula de funcionamento



Perigo

#### **Nunca desmontar o cabo da tampa para a limpeza**

Nunca remova o cabo da tampa, nem mesmo para uma limpeza intensiva.

- O cabo da tampa deve ser desmontado e montado apenas por um revendedor especializado Silit.

PT



### Lavar a tampa apenas à mão

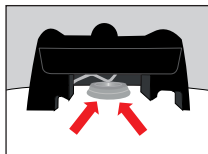
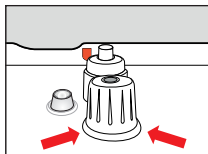
A elevada temperatura e os produtos químicos utilizados na limpeza na máquina de lavar louça danificam as válvulas e vedações.

- Portanto, lave sempre a tampa à mão.
- Retire o anel de borracha.
- Lave o anel de borracha sob água corrente morna ou em água de lavagem.
- Lave a tampa apenas à mão.
- Enxague as aberturas das válvulas e de saída de vapor sob água corrente quente.
- Assim, evita que as vedações sejam danificadas.

### Limpeza da válvula de funcionamento com sujidade forte

Quando saem alimentos pela válvula de funcionamento, restos de alimentos aderem à válvula. Isto origina sujidade e aderências. Neste caso, é necessário limpar minuciosamente a válvula de funcionamento. Para tal, tem de remover a válvula de funcionamento.

### Remover a válvula de funcionamento



- Pressione a válvula de funcionamento lateralmente e retire-a.
- Enxague minuciosamente a válvula desmontada com água morna.

### Voltar a colocar a válvula de funcionamento

- Humedeça a borda da abertura da válvula na tampa com um pouco de detergente.
- Assim, facilita a recolocação da válvula.
- Incline um pouco a válvula de funcionamento.
- Insira a válvula de funcionamento na abertura da válvula, pressionando e rodando simultaneamente.
- De seguida, verifique o assentamento correto da válvula de funcionamento rodando-a.
- As bordas da válvula de funcionamento devem assentar de forma uniforme a toda a volta, no lado inferior e superior da tampa (ver figuras).

## 10.3 Conservação

- Guarde a Sicomatic® t-plus limpa e seca num ambiente limpo, seco e protegido.
- Não feche a panela, coloque antes, por ex., a tampa invertida sobre a panela.

## 11 | Manutenção



Perigo

### Utilize apenas peças de reposição Sicomatic® t-plus originais.

→ Contacte o seu revendedor especializado Silit. Assim, mantém a funcionalidade e segurança da sua panela.



Perigo

### Os dispositivos de segurança evitam situações perigosas.

→ Não modifique os dispositivos de segurança.  
→ Observe as nossas instruções de limpeza e cuidados.



Perigo

### Preservar a segurança

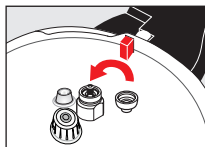
→ Verifique regularmente o funcionamento dos dispositivos de segurança.  
→ Ver também *Capítulo 6 "Antes de cada utilização"*

### Anel de borracha

→ Substitua o anel de borracha quando este estiver rígido (coloração castanha), gasto ou danificado.  
→ Substitua o anel de borracha após aprox. 400 processos de cozedura ou o mais tardar, após dois anos de utilização.  
→ No anel de borracha tem de estar gravado o nome "Sicomatic®".

Assim, preserva a função de segurança do anel de borracha.

### Substituição da tampa de preservação do aroma



→ Em caso de danos na tampa de preservação do aroma, esta deve ser imediatamente substituída.  
→ Substitua a tampa de preservação do aroma após aprox. 400 processos de cozedura ou, o mais tardar, após dois anos de utilização.  
→ Para tal, remova a tampa de preservação do aroma danificada.  
→ Limpe primeiro a área do indicador de pressão.  
→ Então, coloque a nova tampa de preservação do aroma.  
→ Para tal, vire a borda da tampa de preservação do aroma totalmente sobre o encaixe.  
→ Verifique a borda da tampa de preservação do aroma. Esta deve assentar na ranhura a toda a volta.

### Substituir a válvula de funcionamento

→ Substitua a válvula de funcionamento se esta estiver defeituosa.  
→ Substitua a válvula de funcionamento após aprox. 400 processos de cozedura ou, o mais tardar, após dois anos de utilização.  
→ Para tal, remova a válvula de funcionamento defeituosa e coloque a nova válvula de funcionamento, como descrito no *ponto 10.2 Limpeza da tampa e da válvula de funcionamento*.

PT

## 12 | Como eliminar falhas facilmente

### O que devo fazer quando...

### A causa pode ser

---

A tampa fecha com dificuldade.

→ O anel de borracha não desliza bem.

---

Depois de fechar a panela, não é possível colocar o regulador deslizante no nível de cozedura desejado 0, 1 ou 2.

→ Os cabos da panela e da tampa não estão exatamente sobrepostos.  
→ O indicador de pressão está elevado e sobressai do contorno do cabo.  
→ O cabo está danificado.

---

Tempo até fervura demasiado longo.

→ Energia fornecida demasiado baixa.

---

Gotas de vapor e de água saem da borda da tampa durante todo o tempo de fervura (se isso acontecer apenas brevemente, não é uma falha, é irrelevante).

→ Corpos estranhos no anel de borracha, na borda da panela ou na borda interna da tampa.  
→ O anel de borracha está rígido, gasto ou danificado.  
→ A vedação no cabo da tampa está danificada.

---

O indicador de pressão não sobe ou não sobe o suficiente.

→ O regulador deslizante continua na posição inicial.  
→ Energia fornecida demasiado baixa.  
→ Falta líquido para a formação de vapor.  
→ O anel de borracha está rígido, gasto ou danificado.

---

Saída constante de gotas de vapor e água no indicador de pressão.

---

→ A tampa de preservação do aroma está com defeito.

---

## Como eliminar a falha

---

→ Aplicar uma fina camada de óleo alimentar comum na borda superior da panela.

---

→ Alinhar os cabos da panela e da tampa com precisão um sobre o outro.

→ Pressionar manualmente o indicador de pressão.

→ Voltar a abrir a tampa e verificar a tampa de preservação do aroma e a indicação de pressão.

→ Contacte o seu revendedor especializado Silit.

---

→ Aumentar o nível de potência da placa.

---

→ Abrir a panela e limpar o anel de borracha, a borda da panela e a borda interna da tampa.

→ Colocar um novo anel de borracha Sicomatic® original.

---

→ Posicionar o regulador deslizante no nível de cozedura desejado.

→ Aumentar o nível de potência da placa.

→ Abrir a panela e adicionar líquido.

→ Colocar um novo anel de borracha Sicomatic® original.

---

→ Colocar uma nova tampa de preservação do aroma Sicomatic® t-plus original (ver Capítulo 11 "Manutenção")

---

## O que devo fazer quando...

## A causa pode ser

---

Durante a cozedura, sai continuamente um jato de vapor indesejado do cabo da tampa, à frente.

- Energia fornecida demasiado alta.
- A válvula de funcionamento está suja ou colada.
- A válvula de segurança está suja.

---

Durante a cozedura, sai de repente um forte jato de vapor do cabo da tampa, à frente.

- A válvula de funcionamento está suja ou colada.
- A válvula de segurança foi ativada.

---

Durante o processo de cozedura, sai água ou vapor pela borda da tampa.

- O anel de borracha está rígido, gasto ou danificado

---

Má vedação, sobretudo no nível de cozedura 1: o regulador deslizante é posicionado no nível de cozedura 1 e sai vapor.

- Energia fornecida demasiado alta.
- A válvula de funcionamento está suja ou colada.
- A válvula de funcionamento está danificada.

---

Assobio durante a cozedura.

- A tampa de preservação do aroma está rachada ou danificada.

---

O cabo e o regulador deslizante ficam quentes.

- A vedação no cabo da tampa está danificada ou gasta.
- A tampa de preservação do aroma está com defeito.
- A tampa de preservação do aroma não está colocada corretamente.



## Como eliminar a falha

---

- Reduzir a energia fornecida.
  - Limpar a válvula de funcionamento (ver ponto 10.2 "Limpeza da tampa e da válvula de funcionamento").
  - Limpar a área da válvula de segurança.
    - Apesar da limpeza, continua a sair vapor:
  - Contacte o seu revendedor especializado Silit.
- 

- Limpar a válvula de funcionamento (ver ponto 10.2 "Limpeza da tampa e da válvula de funcionamento").
  - Contacte o seu revendedor especializado Silit.
- 

- Aumentar o nível de potência da placa.
- 

- Experimente colocar o regulador deslizante no nível de cozedura 2. Se a saída de vapor parar, isto significa que a energia fornecida estava demasiado alta para o nível de cozedura 1.  
Apesar do ajuste para o nível de cozedura 2, continua a sair vapor:
  - Limpar a válvula de funcionamento (ver ponto 10.2 "Limpeza da tampa e da válvula de funcionamento").
  - Colocar uma nova válvula de funcionamento Sicomatic® t-plus original (ver ponto 10.2 Limpeza da tampa da válvula de funcionamento).
- 

- Colocar uma nova tampa de preservação do aroma Sicomatic® t-plus original (ver Capítulo 11 "Manutenção").
- 

- Providenciar a montagem de um novo cabo da tampa Sicomatic® t-plus original.
- Contacte o seu revendedor especializado Silit.
- Colocar uma nova tampa de preservação do aroma Sicomatic® t-plus original (ver Capítulo 11 "Manutenção").
- Posicionar corretamente a tampa de preservação do aroma.

## O que devo fazer quando...

## A causa pode ser

---

Não é possível abrir a tampa.

- A panela está pressurizada.
- O bloqueio de pressão residual está preso (por exemplo, pelo regulador deslizante).

---

Não é possível abrir a tampa (não existe pressão na panela).

- A tampa de preservação do aroma está virada ao contrário. O indicador de pressão não está na posição inicial.
- A tampa de preservação do aroma está danificada ou deformada.
- Durante o arrefecimento, surgiu baixa pressão na panela. A válvula de segurança e a válvula de funcionamento estão coladas.
- Não é possível colocar o regulador deslizante em "ABRIR".

---

O indicador de pressão permanece elevado, apesar de não haver mais saída de vapor.

- A tampa de preservação do aroma está virada ao contrário.
- A tampa de preservação do aroma está deformada.
- Indicador de pressão preso.
- Quebra de mola no indicador de pressão.

---

O cabo da tampa está danificado.

- Manuseamento incorreto.

---

O cabo da panela / cabo lateral da panela está solto.  
O cabo da panela / cabo lateral da panela está danificado.

- Desgaste resultante do uso.
- Manuseamento incorreto.

## Como eliminar a falha

---

- Libertar o vapor ou deixar arrefecer. Nunca abrir a panela à força.
  - Soltar o bloqueio, movendo o regulador deslizante ligeiramente para a frente e para trás.
- 

→ Deixar a panela arrefecer. Pressionar manualmente o indicador de pressão.

- Deixar a panela arrefecer. Pressionar manualmente o indicador de pressão.
- Colocar uma nova tampa de preservação do aroma Sicomatic® t-plus original (ver Capítulo 11 "Manutenção").

→ Contacte o seu revendedor especializado Silit.

→ Contacte o seu revendedor especializado Silit.

---

→ Deixar a panela arrefecer. Pressionar manualmente o indicador de pressão.

- Deixar a panela arrefecer. Pressionar manualmente o indicador de pressão.
  - Colocar uma nova tampa de preservação do aroma Sicomatic® t-plus original (ver Capítulo 11 "Manutenção")
  - Mover o regulador deslizante ligeiramente para a frente e para trás, sem exercer força.
  - Deixar a panela arrefecer. Pressionar manualmente o indicador de pressão. Contacte o seu revendedor especializado Silit.
- 

→ Providenciar a montagem de um novo cabo da tampa Sicomatic® t-plus original.

→ Contacte o seu revendedor especializado Silit.

---

- Reapertar o parafuso com uma chave de fendas.
- Montar novos cabos de panela Sicomatic® t-plus originais.

## 13 | Sugestões: cozinhar com a Sicomatic® t-plus / Tabelas dos tempos de cozedura



Trabalhe de acordo com as instruções no *Capítulo 7*.  
Cumpra também impreterivelmente as instruções de segurança nos *Capítulos 2 e 7*.



**Coloque sempre líquido suficiente para a formação de vapor.**

Assim, garanta que a panela não "coze a seco". Desta forma, evita danos na panela ou na fonte de calor.

→ Observe os volumes de enchimento prescritos:  
*ver tabela no ponto 7.1*

### 13.1 Sopas e guisados

**Ideal para sopas e guisados com carne assada:** Se os tempos de cozedura da carne e dos legumes não forem muito diferentes, doure a carne e adicione os legumes ao deglazar.

Se os tempos de cozedura forem muito diferentes, interrompa o processo de cozedura da carne para adicionar os legumes nos últimos minutos, de modo a que tudo possa cozer e ficar pronto em conjunto.

**Nas sopas e guisados, deve observar as seguintes regras:**

- Alimentos com tendência a formar espuma, como por ex. leguminosas e carne de vaca para cozer, devem ser levados à fervura com a panela aberta e a espuma deve ser minuciosamente retirada antes de se fechar a panela.
- Após terminar o tempo de cozedura, deixar a panela arrefecer, *ver ponto 7.7*

**Valores de referência para os tempos de cozedura**

Os tempos exatos de cozedura dependem do tamanho, da frescura e da consistência do alimento. As fontes de energia, como por ex. indução, gás ou vitrocerâmica, têm influência sobre o tempo de cozedura. Por princípio, os tempos de cozedura são válidos para 500 g. É necessário um maior volume de líquido do que habitualmente. Com estes tempos de cozedura, não é preciso pôr os alimentos de molho.

	Nível de cozedura	Tempo de cozedura em min. por guisado	Observações
Feijão branco	2	25	Cozinhar em 1,5 l de líquido
Feijão vermelho, seco	2	65	Cozinhar em 1,5 l de líquido
Ervilhas inteiras, secas	2	45	Cozinhar em 2,0 l de líquido
Lentilhas	2	10	Cozinhar guisado com 2,5 l, puré com 1,5 l de líquido

## 13.2 Legumes

Os tempos de cozedura indicados são apenas valores de referência, através dos quais você poderá rapidamente determinar os seus próprios tempos. Os tempos de cozedura dependem não só da qualidade dos alimentos, mas também dos seguintes fatores individuais:

- Quanto menor forem cortados os legumes, mais curto será o tempo de cozedura.
- Quanto mais crocantes, ou seja, "al dente", pretender os legumes, mais curto será o tempo de cozedura. Por isso, optamos por indicar adicionalmente o tempo para "al dente" e "bem cozido".

→ Quanto maior a quantidade a ser cozida, mais longo será o tempo de cozedura. Para uma cozedura "al dente", a quantidade não pode ser muito grande; caso contrário, os alimentos ficarão "al dente" por fora e crus por dentro. Geralmente, pequenas variações no tempo de cozedura têm pouca ou nenhuma importância. Contudo, os legumes podem passar de "al dente" para "bem cozidos" apenas num minuto. O tempo de cozedura começa a contar sempre com a primeira ligeira saída de vapor. Os seguintes tempos de cozedura referem-se à preparação de legumes no cesto. Desta forma, os legumes não têm contacto com a água e não são lixiviados.



**Em caso de dúvida, aplica-se:** é preferível cozinhar de menos do que de mais, pois é sempre possível voltar a colocar ao lume; porém o que já cozinhou de mais nunca vai ficar "crocante" novamente.

**Valores de referência para os tempos de cozedura:** Os tempos de cozedura são válidos para 500 g

Legumes frescos	Nível de cozedura	Tempo de cozedura		Observações
		em min. al dente	bem cozido	
Alcachofras	1	30	35	inteiros
Espináfres	1	0,5	3,5	folhas
Couve-flor	1	3	5	floretes
Couve-flor	1	7	10	inteiros
Feijão-verde	1	7	9	–
Brócolos	1	4	6	floretes
Cogumelos	1	1	3	–
Funcho	1	13	17	em metades
Ervilhas novas	1	3	5	–

Legumes frescos	Nível de cozedura	Tempo de cozedura em		Observações
		min. al dente	bem cozido	
Cenouras	1	4	6	rodela
Batatas	1	8	9	em quartos
Couve-rábano	1	5	8	palitos
Alho-francês	1	2	4	rodela
Pimento	1	2	4	tiras
Couves-de-bruxelas	1	7	9	inteiros
Escorioneiras	1	4	7	palitos
Aipo	1	2	4	cubos
Espargos brancos	1	2	5	inteiros
Espargos verdes	1	3	5	inteiros
Tomates	1	2	4	inteiros
Couve branca	1	10	13	em sextos
Couve-lombarda	1	6	9	em sextos
Curgete	1	1	2	meias-luas

Os seguintes legumes cozem mais e são adequados para o nível de cozedura 2:

Legumes frescos	Nível de cozedura	Tempo de cozedura em min.	bem cozido	Observações
<i>Bayrisch Kraut</i> (guisado de couve branca)	2	4		-
Batatas com casca	2	14		60 - 80 g /batata
Couve roxa	2	4		tiras finas
Chucrute	2	10		-

## 13.3 Carne

- A carne assada é dourada na Sicomatic® t-plus.  
O líquido necessário deve ser adicionado apenas ao deglaçar.
- Se os pedaços forem demasiado grandes, devem ser cortados, dourados individualmente e sobrepostos para a cozedura final.
- A carne cozida é cozinhada com 1 - 1,5 litros de líquido no fundo da panela.
- O tempo de cozedura depende muito da qualidade, da maturidade, da consistência e do tamanho da carne.

→ O tempo de cozedura começa a contar quando o 2.º aro branco do indicador de pressão estiver visível e refere-se a uma quantidade de 500 g.

**Importante: Antes de fechar a panela, deve-se retirar a espuma da carne para cozer. Antes de abrir a panela, deixar arrefecer ou libertar o vapor gradualmente, muito lentamente.**

**Valores de referência para os tempos de cozedura:** Os tempos de cozedura são válidos para 500 g

	Nível de cozedura	Tempo de cozedura em min. bem cozido	Observações, assado
<b>Bovino</b>			
Assado	2	30	peça
Filé-mignon	2	18	peça
Goulash	2	20	cutelos grossos
Rolinhos	2	17	peça
<i>Sauerbraten</i> (carne marinada assada)	2	25	peça
Carne para cozer	2	30	peça
<b>Vitela</b>			
Assado	2	25	peça
Filé-mignon	2	14	peça
<b>Borrego</b>			
Assado	2	25	peça
Lombo	2	5	peça

	Nível de cozedura	Tempo de cozedura em min. bem cozido	Observações, assado
<b>Porco</b>			
Barriga	2	15	peça
Assado	2	25	peça
Pernil fresco	2	30	peça
Pernil fumado	2	45	peça
Filé-mignon	2	17	peça
<b>Carne picada</b>			
Pimento recheado	2	15	com cesto
Rolo assado	2	15	
Rolinhos de couve	2	15	
Almôndegas para sopa	2	5	ø 2 cm
<b>Frango</b>			
Peito	2	8	peça
Perna	2	10	peça
Galinha	2	20	aprox. 1 kg, peça
<b>Peru</b>			
Peito	2	20	peça
Perna	2	20	aprox. 1 kg, peça
<b>Ganso</b>			
Peito/perna	2	30	peça
<b>Pato</b>			
Peito/perna	2	15	peça



	Nível de cozedura	Tempo de cozedura em min. bem cozido	Observações, assado
<b>Coelho</b>			
Assado	2	20	peça
Perna	2	30	peça
Lombo	2	10	peça
<b>Veado</b>			
Goulash	2	15	cubos grossos
<b>Corço</b>			
Assado	2	20	peça
Perna	2	25	peça
Lombo	2	20	peça
<b>Javali</b>			
Assado	2	35	peça
Goulash	2	20	cubos grossos
Perna	2	25	peça
Lombo	2	35	peça

## 13.4 Peixe

O caldo de peixe é altamente aderente. **Por isso, liberte o vapor muito lentamente.** Logo que o indicador de pressão baixar no cabo da tampa, remova imediatamente a tampa.

**Valores de referência para os tempos de cozadura:** Os tempos de cozadura são válidos para 250 g no cesto perfurado

Peixe	Nível de cozadura	Tempo de cozadura em min. bem cozido	Observações
Bacalhau fresco	1	4	filete inteiro
Peixe-vermelho	1	4	filete inteiro
Filete de escamudo	1	11	em porções
Tamboril	1	5	filete inteiro
Atum	1	10	em porções
Salmão selvagem	1	11	em porções
Lucioperca	1	5	filete inteiro

## 13.5 Acompanhamentos, fruta e sobremesas

**Valores de referência para os tempos de cozedura:** Os tempos de cozedura são válidos para 500 g.

<b>Acompanhamentos</b>	<b>Nível de cozedura</b>	<b>Tempo de cozedura em min.</b>	<b>Observações</b>
Risoto	1	7	não libertar o vapor, deixar depois inchar durante 3 min. com a tampa fechada
<i>Semmelknödel</i> (bolas de pão)	1	7	não libertar o vapor, deixar depois inchar durante 12 min. com a tampa fechada
Massas	2	0	quando aparecer o 2.º aro do indicador de pressão, retirar a Sicomatic® t-plus da fonte de calor. Não libertar o vapor, aguardar 6 min. antes de abrir
Arroz basmati	1	2	1 porção de arroz, 2 porções de água não libertar o vapor, deixar depois inchar durante 12 min. com a tampa fechada
Arroz agulha	1	10	1 porção de arroz, 2 porções de água

<b>Fruta, sobremesas</b>	<b>Nível de cozedura</b>	<b>Tempo de cozedura em min.</b>	<b>Observações</b>
Puré de maçã	1	5	em oitavos
Compota de maçã	1	4	em sextos
Compota de alperce	1	2	em oitavos
Compota de pera	1	3	em oitavos
Compota de cereja	1	2	-
Compota de ameixa	1	2	em metades
Compota de ruibarbo	1	3	pedaços
Compota de groselhas espinhosas	1	3	-

## 13.6 Cozinhar em torre / cozinhar menu

Com a Sicomatic® t-plus com cestos é possível cozinhar simultaneamente, numa só panela, um menu completo constituído por diversos pratos.

### Seguem-se algumas sugestões

→ O tempo de cozedura total do menu baseia-se sempre no prato com o tempo de cozedura mais longo. O prato com o tempo de cozedura mais longo é introduzido primeiro. Se quiser preparar um assado com um tempo de cozedura de 25 minutos, batatas cozidas de 9 minutos e legumes de 5 minutos numa panela, interrompa a cozedura do assado após 16 minutos, coloque o suporte do cesto sobre o assado e, por cima, o cesto perfurado com as batatas.

Após mais 4 minutos de cozedura, abra a Sicomatic® t-plus e coloque o cesto sem furos com os legumes por cima. Deixar cozinhar mais 5 minutos e o menu completo está pronto.

- O tempo de cozedura da carne pode ser substancialmente reduzido, se esta for cortada em fatias equivalentes a doses. A carne é então cozinhada em cerca de 10-15 minutos, ou seja, aproximadamente o mesmo tempo que arroz, batatas ou legumes, não sendo necessário interromper o processo de cozedura.
- O aroma e o sabor de cada alimento não passam para os outros alimentos. Assim, não se forma uma mistura de aromas homogénea.

**Valores de referência para os tempos de cozedura:** Os tempos de cozedura são válidos para 500 g.

Ajustar o nível de cozedura conforme o alimento.

Sugestão	Tempo de Fundo da panela cozedura em min.		Suporte do cesto	Tempo de Cesto cozedura em min.	Cesto perfurado	Tempo de Cesto cozedura em min.	Cesto sem furos
Sugestão de menu 1*	17	Rolinhos de bovino	x	4 - 6	Cenouras	10	Arroz
Sugestão de menu 2*	25	Porco assado	x	9	Batatas cozidas	5	Couve-flor
Sugestão de menu 3	11	Escamudo 250 g, em porções	x	9	Batatas cozidas	-	-

\*Para as sugestões de menu 1 e 2, é necessário utilizar, no mínimo, a parte inferior da Sicomatic® t-plus de 6,5 l

## 13.7 Alimentos congelados e integrais

### Alimentos congelados

Os alimentos congelados podem ser descongelados na Sicomatic® t-plus rapidamente e preservando as vitaminas, os minerais e aromas.

Os longos tempos de descongelamento parcial ou total reduzem-se a minutos, dependendo, no entanto, do tamanho do alimento congelado.

### Seguem-se mais algumas sugestões

- Os tempos de fervura de carne congelada são um pouco mais longos, mas os tempos de cozedura um pouco mais curtos do que os da carne fresca.
- Os pedaços de carne pequenos e finos, como por ex. escalopes, costeletas, mas também goulash, congelado em cubos individuais, não são descongelados, mas sim dourados em gordura quente enquanto ainda estão congelados e, em seguida, cozinhados como habitualmente.
- Pedaços de carne grandes e grossos devem ser ligeiramente descongelados e então dourados em gordura quente ou introduzidos em água a ferver, como no caso de caldos de carne.
- As aves, se já estiverem evisceradas e partidas, são preparadas como as aves frescas.
- O peixe congelado é cozinhado no cesto no nível de cozedura 1 ou brevemente salteado em gordura quente diretamente no fundo da panela e, em seguida, cozinhado até ao fim no nível de cozedura 1 com o habitual volume de líquido.
- Colocar os legumes no cesto sem descongelar. Colocar a quantidade de água habitual para a formação de vapor diretamente no fundo da panela e depois cozinhar.

### Alimentos integrais

A base de uma alimentação saudável é composta por diversos tipos de cereais que, como é do conhecimento geral, necessitam de um longo tempo de cozedura e, muitas vezes, precisam de ficar de molho previamente durante horas. Na Sicomatic® t-plus, esse longo tempo de cozedura pode ser abreviado em até 2/3. Geralmente, também não é necessário demolhar previamente. Outra vantagem da cozedura de alimentos integrais na Sicomatic® t-plus é a preservação das vitaminas e dos minerais do grão integral quando cozido no nível de cozedura 1, permitindo ainda economizar bastante energia. Regra de ouro para a cozedura de cereais: utilize aprox. o dobro da quantidade de líquido em relação à quantidade de cereais (ou seja, no caso de 100 g de grãos de cereais, 200 ml de líquido).

### Valores de referência para os tempos de cozedura:

Os tempos de cozedura são válidos para 200 g

Tipo de cereal	Nível de cozedura	Tempo de cozedura em min.
Trigo	1	30
Centeio	1	20
Cevada nua	1	23
Espelta seca	1	15
Espelta	1	15
Arroz integral	1	10
Aveia nua	1	5
Milho painço	1	10
Trigo mourisco	1	2

No caso de alguns tipos de cereais, devem ser adicionadas 6 a 10 horas durante as quais os cereais devem ficar de molho e 10 a 30 minutos para incharem.

## 14 | Acessórios Sicomatic® t-plus



**Cesto sem furos, baixo**  
ø 22 cm  
para Sicomatic® t-plus de 4,5  
| 6,5 l  
8031.7011.01



**Cesto de porcelana**  
Ø 21 cm  
1529.4001.01



**Cesto perfurado, baixo**  
ø 18 cm  
para Sicomatic® t-plus de 2,5 l  
8018.7011.01  
ø 22 cm  
para Sicomatic® t-plus de 4,5  
| 6,5 l  
8032.7011.01



**Cesto de aço inoxidável**  
Ø 19 cm  
1529.6022.01



**Cesto perfurado, alto**  
ø 22 cm  
para Sicomatic® t-plus de 4,5  
| 6,5 l  
8033.7011.01



**Temporizador SicoControl**  
0068.0035.01



**Suporte do cesto**  
ø 22 cm  
para Sicomatic® t-plus de 4,5  
| 6,5 l  
0066.6000.01



**Coador de fundo**  
ø 22 cm  
para Sicomatic® t-plus de 4,5  
| 6,5 l  
7022.6022.01



**Produto de conservação - líquido**  
0051.8888.01



**Produto de conservação - em pó**  
0051.0010.01

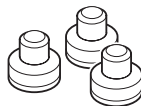
## 15 | Peças de reposição Sicomatic® t-plus



### Cabo da panela

ø 18 cm, para 2,5 l  
9253.9002.01  
ø 22 cm, para 3,0 l  
9253.9003.01  
ø 22 cm, para 4,5-6,5 l  
9253.9004.01

### Peças de desgaste



Tampa de preservação do  
aroma  
3 unidades  
9524.8020.01

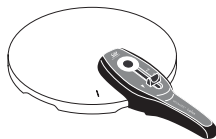


### Cabo lateral da panela com proteção antichamas (sistema de aparafusamento)

ø 18 cm  
9252.9302.01  
ø 22 cm  
9252.9304.01



Anel de borracha Sicomatic®  
ø 18 cm  
9067.8900.01  
ø 22 cm  
9067.8901.01



### Tampa

ø 18 cm  
8007.6021.11  
ø 22 cm  
8008.6021.11



Válvula de funcionamento  
**H09F**  
9522.8802.01



### Cabo da tampa, completo

9249.8902.01

### **Prestação de garantia**

Garantimos (mediante uso doméstico, normal e correto do utensílio de cozinha) a durabilidade da superfície cerâmica Silargan® por 30 anos a partir da data de compra. A tampa (incl. componentes), os cabos, o anel de borracha e a tampa de preservação do aroma, bem como a borda de cromo, estão excluídos da garantia, uma vez que estas peças não apresentam qualquer superfície cerâmica Silargan®.

A prestação de garantia consiste na substituição de peças com superfícies Silargan® defeituosas por peças em perfeitas condições técnicas, dentro do período de garantia. Não existe defeito na superfície Silargan® se esta apresentar apenas sinais de uso habituais, como riscos e cortes, etc., de mera natureza ótica; neste caso, não existe prestação de garantia.

Enquanto for mantido o mesmo modelo na gama de fornecimento, a peça defeituosa é substituída por uma peça do mesmo modelo. Se o modelo já não se encontrar na gama de fornecimento da Silit, a peça defeituosa será substituída por um produto semelhante, incluído na gama de fornecimento da Silit.

### **Exclusão da garantia**

Não é assumida qualquer garantia por danos causados pelos seguintes motivos: inobservância das instruções de utilização e cuidados contidas neste manual de instruções, sobreaquecimento, utilização inadequada e

incorreta, manuseamento incorreto ou negligente (por ex. limpeza com produtos arenosos), qualquer tipo de exercício de força (por ex. queda no chão, pancada), influências mecânicas, químicas ou físicas na superfície como consequência de uso incorreto, reparações realizadas incorretamente, colocação de peças de reposição não correspondentes ao modelo original.

### **Reivindicação da garantia**

A reivindicação da garantia implica a apresentação do comprovativo de compra com data. A garantia começa a partir da data de compra.

### **Prestador da garantia**

Silit-Werke GmbH & Co. KG  
Neufraer Str. 6  
D-88499 Riedlingen

### **Nota relativa aos direitos legais do consumidor**

Os direitos legais pertencentes ao consumidor em relação ao vendedor quando o objeto da compra não está isento de defeitos no momento da transferência de riscos (por ex. cumprimento posterior, rescisão, redução, indemnização) não são restringidos por esta garantia.

Assumimos uma garantia de abastecimento de peças de reposição de 10 anos após o decurso do período de produção.



# 17 | Declarações de conformidade Sicomatic®

## 17.1 Declaração CE de conformidade

**Silit Werke GmbH & Co.KG**  
Postfach 1352  
D-88493 Riedlingen

confirma que as painelas de pressão

**Sicomatic® econtrol** **Sicomatic® t-plus** **Sicomatic® classic** **Biomatic® eco** **Bio-Fadal®**  
estão em conformidade com as seguintes diretivas CE e normas harmonizadas:

<b>Diretiva CE:</b>	97/23/CE
<b>Controlo do projeto:</b>	Módulo B (exame CE de tipo)
<b>Controlo da produção:</b>	Módulo A (exame de tipo interno)
<b>Organismo de certificação:</b>	TÜV Rheinland LGA Products GmbH Tillystraße 2 D-90431 Nürnberg ID 0000044918
<b>Norma:</b>	DIN EN 12778 Painelas de pressão DIN EN 82079-1 Elaboração de instruções de utilização

Local e data de emissão  
**Riedlingen – 18-05-2015**

Nome, função e assinatura da pessoa competente  
**Eng.º Josef Paukner**  
Diretor geral



PT

## 17.2 Declarações de conformidade para bens de consumo que entram em contacto com alimentos

Poderá encontrar estas declarações de conformidade na seguinte hiperligação:

<http://www.wmf.com/de/rechtliches/konformitaetserklaerungen.html>

# Kazalo

<b>1   Pregled prednosti vašega novega lonca Sicomatic® t-plus</b>	<b>4 - 5</b>
<b>2   Pomembna varnostna navodila</b>	<b>6 - 8</b>
2.1 Namenska uporaba in zagotavljanje varnosti lonca	6
2.2 Varna priprava jedi z loncem Sicomatic® t-plus	8
<b>3   Pred prvo uporabo</b>	<b>9</b>
<b>4   Podrobnosti o loncu Sicomatic® t-plus</b>	<b>10</b>
<b>5   5-stopenjska varnost vašega lonca Sicomatic® t-plus</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6   Pred vsako pripravo jedi</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7   Priprava jedi z loncem Sicomatic® t-plus</b>	<b>15 - 22</b>
7.1 Polnjenje lonca	15
7.2 Zapiranje lonca	17
7.3 Uporaba treh fiksno nastavljivih stopenj kuhanja	17
7.4 Varno delo z vročim loncem	18
7.5 Nastavljanje stopnje kuhanja, odzračevanje in segrevanje	19
7.6 Kuhanje	19
7.7 Odvajanje pare/ohlajevanje	20
7.8 Odpiranje lonca Sicomatic® t-plus	21
<b>8   Priprava jedi z dodatno opremo Sicomatic® t-plus</b>	<b>23</b>
8.1 Upoštevanje navodil za kuhanje	23
8.2 Kuhanje v naluknjanem vstavku (dodatna oprema)	23
8.3 Kuhanje v vstavku brez lukenj (dodatna oprema)	23
8.4 Kuhanje na dnu lonca (meso)	23

<b>9</b>	<b>Sterilizacija, vkuhanje in odstranjevanje soka z loncem Sicomatic® t-plus</b>	<b>24 – 27</b>
9.1	Upoštevanje navodil za kuhanje	24
9.2	Sterilizacija	24
9.3	Vkuhanje	25
9.4	Odstranjevanje soka	26
<b>10</b>	<b>Nega in čiščenje</b>	<b>27 – 28</b>
10.1	Čiščenje lonca	27
10.2	Čiščenje pokrova in delovnega ventila	27
10.3	Shranjevanje	28
<b>11</b>	<b>Vzdrževanje</b>	<b>29</b>
<b>12</b>	<b>Tako preprosto je odpravljanje motenj</b>	<b>30 – 35</b>
<b>13</b>	<b>Nasveti: Priprava jedi z loncem Sicomatic® t-plus / preglednice časov kuhanja</b>	<b>36 – 45</b>
13.1	Juhe in enolončnice	36
13.2	Zelenjava	37
13.3	Meso	39
13.4	Ribe	42
13.5	Priloge, sadje in sladice	43
13.6	Kuhanje jedi eno nad drugo/kuhanje več jedi hkrati	44
13.7	Globoko zamrznjena in polnozrna živila	45
<b>14</b>	<b>Dodatna oprema Sicomatic® t-plus</b>	<b>46</b>
<b>15</b>	<b>Nadomestni deli Sicomatic® t-plus</b>	<b>47</b>
<b>16</b>	<b>Garancija</b>	<b>48</b>
<b>17</b>	<b>Izjave o skladnosti Sicomatic®</b>	<b>49</b>
17.1	Izjava ES o skladnosti	49
17.2	Izjave o skladnosti za predmete, ki prihajajo v stik z živili	49

# 1 | Pregled prednosti vašega novega lonca Sicomatic® t-plus

## **1. Revolucionarno preprosta uporaba**

Vsa tehnika v ergonomskem ročaju: od zapiranja do nastavljanja stopnje kuhanja in odvajanja pare. Vse funkcije lahko upravljate z roko – rahel pritisk s palcem je dovolj.

## **2. Vrhunska varnost**

Najvišja raven varnosti zaradi več neodvisnih varnostnih elementov. Nenamerno odpiranje lonca pod tlakom ni mogoče. Toplotno izolirani plastični ročaji in nastavka za zaščito pred ognjem na ročajih lonca.

## **3. Edinstven sistem ventilov s 3-stopenjskim varnostnim sistemom, ki ne zahteva vzdrževanja**

Najsodobnejša ventilna tehnika zagotavlja varno in zdravo kuhanje. Izpuščanje pare je nežno in enakomerno.

## **4. Hermetično zaprt sistem**

Prozoren delovni ventil skupaj z zatesnjenim sistemom za prikaz tlaka tvori hermetično zaprt sistem. Hermetično zaprt sistem preprečuje nepotrebno uhajanje pare. Tako boste za kuhanje porabili manj vode, kar pomeni, da je lonec Sicomatic® hitrejši in energetsko varčnejši pri doseganju vrelišča in kuhanju. Način kuhanja v hermetično povsem zaprtem sistemu živila ščiti pred izgubo arome ter ohranja pomembne vitamine in minerale.

## 5. Tri fiksno nastavljive stopnje kuhanja s samodejnim uravnavanjem temperature

→ **Stopnja 0 – kuhanje brez tlaka.** Normalno kuhanje povsem brez tlaka. Energetsko varčnejši način in manjša poraba v primerjavi z običajno pripravo jedi.

→ **Stopnja I – stopnja za ohranjanje lastnosti živil.** Za kuhanje živil v pari in dušenje s krajšim trajanjem kuhanja, npr. rib in zelenjave. Temperatura se samodejno omeji na pribl. 109°C (0,4 bara = 40 kPa).

→ **Stopnja II – stopnja za hitro kuhanje.** Za kuhanje in dušenje živil, ki zahtevajo daljše kuhanje, npr. meso in enolončnice. Temperatura se samodejno omeji na pribl. 119°C (0,9 bara = 90 kPa).

## 6. Preprosto čiščenje

Prozornega delovnega ventila, ki ga ni treba vzdrževati, za preprosto čiščenje ni treba odstranjevati ali razstavljati. Preprosto ga lahko splaknete in sperete s tekočo vodo.

## 7. Velik, pregleden prikaz tlaka

## 8. Sodobna zasnova – privlačen videz, optimalna ergonomija in raznoliki materiali za vsakršne zahteve

→ Silargan®: zaprta površina povsem brez por. Ne vsebuje niklja. Izdelano v Nemčiji.

→ Nerjavno jeklo: tudi za indukcijska kuhališča.

## 9. Številne velikosti in izvedbe, primerne za gospodinjsko uporabo

### Praktični posebni vstavki

Za naš model Sicomatic® t-plus so vam na voljo različni vstavki za najboljše rezultate kuhanja, npr. naluknjan vstavek za ribe ali zelenjavo, vstavek brez lukenj za odtajanje globoko zamrznjenih živil, za odstranjevanje soka iz živil ali za vkuhavanje ipd. ter druga dodatna oprema.

## 10. Pečat kakovosti za varnost, preverjeno s strani ustanove TÜV



## 11. 10-letno jamstvo za razpoložljivost nadomestnih delov



## 12. Izdelano v Nemčiji

## 2 | Pomembna varnostna navodila

Pred uporabo skrbno preberite ta navodila. Uporabo lonca Sicomatic® t-plus prepustite samo osebam, ki so se predhodno seznanile z navodili za uporabo.

Ta navodila za uporabo shranite za poznejšo uporabo.

### Legenda simbolov



Nevarnost

Ta simbol opozarja na neposredne nevarnosti, ki lahko povzročijo resne poškodbe (npr. zaradi pare in vročih površin).



Opozorilo

Ta simbol opozarja na možna tveganja, ki lahko povzročijo resne poškodbe.



Neupoštevanje navodil lahko povzroči motnje pri uporabi vašega lonca Sicomatic® t-plus.



Sklici v teh navodilih za uporabo so označeni s tem simbolom ali *navedeni v poševni pisavi*.



Nasveti vam zagotavljajo dragocene napotke za nemoteno uporabo vašega lonca Sicomatic® t-plus.

## 2.1 Namenska uporaba in zagotavljanje varnosti lonca



Nevarnost

### Namenska uporaba

- Lonec Sicomatic® t-plus uporabljajte izključno za kuhanje živil skladno z njegovo namensko uporabo.
- Lonca Sicomatic® t-plus nikoli ne postavljajte v vročo pečico.
- Živil nikoli ne cvrite v olju pod tlakom.
- Lonec Sicomatic® t-plus uporabljajte samo za sterilizacijo v gospodinjске namene.
- Lonca Sicomatic® t-plus nikoli ne uporabljajte kot sterilizatorja v zdravstvene namene.
- Lonec Sicomatic® t-plus ni zasnovan za temperature, potrebne za sterilizacijo v zdravstvene namene.
- Lonec Sicomatic® t-plus uporabljajte samo s primernimi vrstami štedilnikov, ki so navedene v navodilih za uporabo.

### Nerjavno jeklo



Glass ceramic



Electro



Gas



Induction

### Silargan®



Glass ceramic



Electro



Gas



Induction

→ Nikoli ne segrevajte praznega lonca in nikoli ga brez nadzora na segrevajte na najvišji stopnji. Upoštevajte proizvajalčeva navodila za uporabo.  
S tem boste preprečili poškodbe posode zaradi pregrevanja, zlasti na indukcijskih kuhališčih.



Nevarnost

### **Varnostna oprema preprečuje nevarnosti.**

- Lonca in njegove varnostne opreme zato ne spreminjajte ter vanju ne posegajte.
- Pokrov lonca Sicomatic® t-plus uporabljajte samo skupaj s primernim spodnjim delom Sicomatic® t-plus.
- Sestavnih delov lonca Sicomatic® t-plus nikoli ne kombinirajte z drugimi izdelki.



Nevarnost

### **Ohranjanje varnosti**

- Pred vsako uporabo se prepričajte, da ventili niso zamašeni.
- Ventile pred uporabo lonca Sicomatic® t-plus po potrebi očistite.
- Upoštevajte naša navodila za čiščenje in nego.
- Lonca Sicomatic® t-plus ne uporabljajte, če je poškodovan ali deformiran sam lonec Sicomatic® t-plus ali njegovi deli oz. njihovo delovanje ne ustreza opisu v teh navodilih za uporabo.
- V primeru popravil se obrnite na pooblaščenega trgovca.
- Če se je ročaj lonca razrhljal, ga privijte z izvijačem.

- Ročaje z razpokami ali ročaje, ki jih ni več mogoče ustrezno namestiti, zamenjajte.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele Sicomatic® t-plus.
- Lonec Sicomatic® t-plus naj pooblaščen servisler pregleda vsaj vsakih 10 let.

## 2.2 Varna priprava jedi z loncem Sicomatic® t-plus



Nevarnost

**Med kuhanjem v loncu nastaja visok tlak.**

→ Prepričajte se, da je lonec trdno zaprt.



Nevarnost

**Zunanje površine lonca se segrejejo do**

**130 °C.**

→ Uporabljajte ustrezno zaščito za roke.

→ Med uporabo se nikoli ne dotikajte vročih zunanjih površin lonca.

→ Lonec premikajte ali prenašajte izključno za ročaja, pri čemer ga trdno primite.

→ Med premikanjem lonca Sicomatic® t-plus bodite previdni, ko je ta pod tlakom.

→ Z vročim loncem se ne dotikajte drugih oseb.

→ Vroč lonec Sicomatic® t-plus postavljajte samo na podlage, odporne proti vročini (nikoli na plastiko ipd.).

→ Lonec Sicomatic® t-plus odpirajte in zapirajte izključno za dolga ročaja.

→ Lonca Sicomatic® t-plus med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora.

→ Otroci naj se med uporabo ne približujejo loncu Sicomatic® t-plus.



Nevarnost

**Pri pokrovu izstopa vroča para.**

→ Nikoli ne segajte v paro.

→ Z rokami, glavo in drugimi telesnimi deli nikoli ne segajte na nevarno območje nad sredino pokrova in v bližino varnostne reže ob robu pokrova.



Nevarnost

**Lonca nikoli ne napolnite prekomerno.**

Če je lonec prekomerno napolnjen, lahko začnejo živila uhajati skozi delovni ventil.

→ Zato lonec vedno napolnite največ do 2/3 njegove nazivne prostornine.

→ Lonec napolnite največ do polovice njegove nazivne prostornine pri kuhanju živil, katerih prostornina se med pripravo poveča ali ki med pripravo tvorijo večje količine pene, kot so juhe, stročnice, enolončnice, prevretki, drobovina in testenine.



Nevarnost

**Lonca nikoli ne odpirajte na silo.**

Lonec je mogoče brez težav odpreti šele, ko ni več pod tlakom.

→ Ne spreminjajte varnostne opreme.



Nevarnost

**Vroča živila lahko med kuhanjem tvorijo mehurčke in pri odpiranju lonca eksplozivno brizgnejo iz njega, tudi če ste iz lonca že izpustili paro.**

→ Lonec pred odpiranjem zato narahlo pretresite.

Tako boste preprečili opekline in oparine zaradi brizganja vsebine lonca.



Nevarnost

**Ničesar ne zabadajte v vroče meso, ki ste ga kuhali skupaj s kožo (npr. volovski jezik).**

→ Meso naj se pred tem ohladi.

Tako bo zaradi tlaka nabrekla koža znova uplahnila, s čimer boste preprečili opekline zaradi brizganja vroče tekočine.



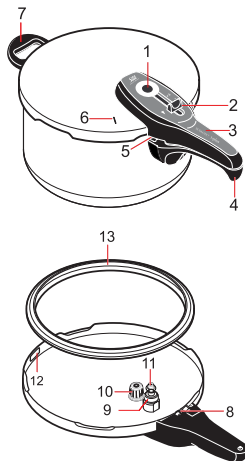
### 3 | Pred prvo uporabo

- Odstranite vse nalepke in etikete.
- Lonec do 2/3 napolnite z vodo in dodajte 2–3 jedilne žlice kisa.
- Lonec z okisano vodo pribl. 5–10 minut prekuhavajte brez pokrova.
- Nato vse dele temeljito ročno sperite.
- Posodo temeljito osušite.



Pri indukcijskih kuhališčih lahko lonec oddaja zvoke. To je posledica tehnične zasnove in ne predstavlja napake v delovanju vašega štedilnika ali lonca Sicomatic® t-plus.

## 4 | Podrobnosti o loncu Sicomatic® t-plus



### 1. Prikaz tlaka

Pregleden, velik, z integrirano blokado preostalega tlaka.

### 2. Drsní regulator/enoročni regulator kuhanja

Posebej velik in z optimalnim prijémom, kar omogoča udobno nastávitve stopnje kuhanja in preprosto odpiranje lonca.

### 3. Dolgi ročaj na pokrovu

Z drsnim regulatorjem in prikazovalnikom tlaka.

### 4. Dolgi ročaj na loncu

Priročen varnostni ročaj z nastavkom za zaščito pred ognjem se dobro priléga roki in preprečuje nenamerne zdrse.

### 5. Oznaka na ročaju

Za pravilno namestitve pokrova.

### 6. Oznaka na pokrovu

Za pravilno namestitve pokrova.

### 7. Stranski ročaj na loncu

Z nastavkom za zaščito pred ognjem in odprtino za roko, ki zagotavlja varno rokovanje.

### 8. Vzmeteni varovalni zatič

Rdeč varovalni zatič preprečuje nastajanje tlaka, ko dolga ročaja nista pravilno nameščena eden nad drugim.

### 9. Pokrovček za preprečevanje vonjav

Za prikaz tlaka, s preprečevanjem vonjav.

### 10. Prozoren delovni ventil

Uravnava tlak skladno z nastavitvijo stopnje kuhanja.

### 11. Nadtlačna zaščita

Z integrirano avtomatiko za hitro segrevanje in preprečevanjem vakuumá.

### 12. Varnostna reža

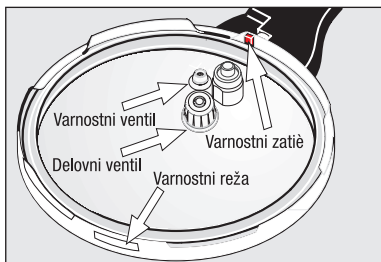
»Zasilni izhod« na robu pokrova – deluje kot dodaten varnostni element.

### 13. Gumijast obroč

Za zatesnitev lonca in pokrova.

# 5 | 5-stopenjska varnost vašega lonca Sicomatic® t-plus

Lonec Sicomatic® t-plus, ki ste ga kupili, je tehnično izpopolnjen izdelek. V sebi združuje večdesetletne izkušnje na področju proizvodnje in razvoja ekonom lonecev.



## 1. Prozoren delovni ventil

Če je tlak, predviden za izbrano stopnjo kihanja, prekočačen, se odpre prozoren delovni ventil in spredaj začne iz odprtine na ročaju pokrova uhajati para. Previsok tlak se tako začne samodejno odvajati. Za zagotavljanje delovanja in iz varnostnih razlogov uporabljajte izključno prozoren delovni ventil z oznako Sicomatic® H09F.

## 2. Nadtlačna zaščita z vgrajeno avtomatiko za hitro segrevanje

**a) Funkcija avtomatike za hitro segrevanje** Ventil se ob odsotnosti tlaka premika. Ko se začne torej vsebina v zaprtem loncu Sicomatic® t-plus segrevati, se začne prekomerni in za vsebino lonca škodljivi kisik samodejno izpihovati (samodejno odzračevanje).

## b) Funkcija kot nadtlačna zaščita

Nadtlačna zaščita se pri normalnem delovanju ne sproži. Sproži se šele, če prozoren delovni ventil preneha delovati in se tlak še naprej zvišuje. Nato začne para hitreje izhajati skozi odprtino za odzračevanje na dolgem ročaju na pokrovu.

## 3. Varnostna reža

Samo če prozoren delovni ventil in nadtlačna zaščita prenehata delovati, t. i. »zasilni izhod« ob robu pokrova služi kot dodaten varnostni element. Takoj, ko se vzpostavi prekomeren tlak, ta gumijasti obroč v varnostni reži potisne toliko navzven, da lahko začne para uhajati.

## 4. Blokada preostalega tlaka

Že pri nizkem tlaku se blokada preostalega tlaka, ki je vgrajena v prikazovalniku tlaka, dvigne: Prikaz tlaka postane viden. Šele ko se prikazovalnik tlaka znova povsem spusti v dolgi ročaj na pokrovu, je mogoče lonec odpahnniti in odpreti. Nenamerno odpiranje lonca pod tlakom je tako preprečeno.

## 5. Blokada zapaha

Če dolga ročaja nista pravilno nameščena eden nad drugim, pokrova ni mogoče zapahnniti. Tako se tlak ne more vzpostaviti. Če pokrov ni pravilno zaprt, rdeč varovalni zatič v dolgem ročaju dodatno preprečuje nastajanje tlaka in uhajati začne para.

## 6 | Pred vsako pripravo jedi

Izdelek Sicomatic® t-plus izpolnjuje zahteve Direktive ES 97/23/ES. Zakonsko predpisana varnostna določila pa deloma celo močno presega.

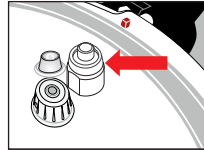


Opozorilo

**Pred uporabo lonca Sicomatic® t-plus preverite varnostno opremo.**

Tako boste preprečili morebitne nevarnosti med uporabo.

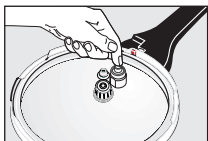
### Preverjanje pokrovčka za preprečevanje vonjav



Poškodba oz. neustreznost namestitve pokrovčka za preprečevanje vonjav lahko povzroči uhajanje vroče pare ali sunkovito odvajanje pare. Dolgi ročaj na pokrovu se lahko tako poškoduje.

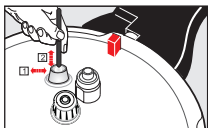
- Prepričajte se, da je pokrovček za preprečevanje vonjav ustrezno nameščen (oglejte si sliko).
- Preverite, ali je pokrovček za preprečevanje vonjav morda poškodovan (razpoke, luknje, deformacije, rjava obarvanost).
- Če je pokrovček za preprečevanje vonjav poškodovan, lonca ne uporabljajte.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele Sicomatic® t-plus.

### Preverjanje prikaza tlaka



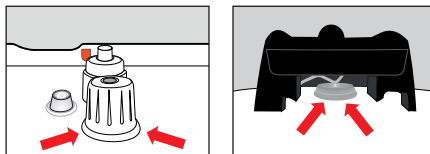
- Prikaz tlaka preizkusite tako, da s prstom pritisnete na pokrovček za preprečevanje vonjav in preverite, ali se premika.
- V ta namen hkrati povlecite drsni regulator nazaj na položaj "ODPRI".

### Preverjanje nadtlačne zaščite



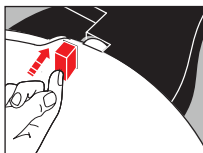
- Zamazana ali zlepljena nadtlačna zaščita lahko povzroči nenadno izstopanje pare skozi varnostno režo.
- Ob uporabi na plinskih štedilnikih lahko plamen zaradi uhajajoče pare nenadoma ugasne, pri čemer lahko začne plin nenadzorovano uhajati skozi šobe na kuhališču.
- Preverite, ali se nadtlačna zaščita (1) prosto premika.
  - Z lahkim pritiskom, npr. z leseno paličico, preverite, ali se kroglica prosto premika (2).
- Tako boste preprečili neželeno uhajanje pare.

### Preverjanje delovnega ventila



- Če je delovni ventil zamazan ali zlepljen, se lahko nadtlačna zaščita sproži.
- Zato preverite, ali je delovni ventil morda zamazan in ali je v pravilnem položaju.
- Robovi delovnega ventila se morajo na spodnji in zgornji strani pokrova enakomerno prilegati po celotnem obodu (glejte sliko).
- Delovni ventil po potrebi očistite.
- Tako boste preprečili nepričakovano in povečano uhajanje pare skozi odprtino za odzračevanje na dolgem ročaju na pokrovu.

### Preverjanje varovalnega zatiča



- Če dolga ročaja nista pravilno nameščena eden nad drugim, rdeč varovalni zatič preprečuje nastajanje tlaka v loncu.

- Preverite gibljivost vzmetenega varovalnega zatiča.
- V ta namen rahlo pritisnite varovalni zatič.

### **Preverjanje gumijastega obroča**

- Preverite, ali je gumijasti obroč morda poškodovan. Razpoka v gumijastem obroču lahko povzroči sunkovito odvajanje pare in s tem uhajanje vroče pare.
- Zamenjajte gumijasti obroč, če je trd (obarvan rjavo), krhek ali poškodovan.
- Gumijast obroč zamenjajte po pribl. 400 postopkih priprave jedi oz. najpozneje po dveh letih.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele Sicomatic® t-plus.

V gumijasti obroč mora biti obvezno vtisnjen napis »Sicomatic®«.

- Preverite, ali se gumijasti obroč prilega notranjemu robu pokrova.

S tem boste zagotovili brezhibno delovanje in varnost lonca.

### **Preverjanje ročajev**

- Preverite, ali so ročaji poškodovani.
- Poškodovane ročaje pred uporabo zamenjajte.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele Sicomatic® t-plus.
- Preverite, ali so ročaji trdno priviti na lonec.
- Pritrdilne vijake zategnite z občutkom.

Tako boste preprečili, da bi se ročaj zlomil ali odpadel, pri čemer bi se lahko lonec pri padcu poškodoval ali deformiral.

## 7 | Priprava jedi z loncem Sicomatic® t-plus



### Nega posode in štedilnika

→ S kuhinjskimi pripomočki ne udarjajte ob rob lonca. Tako boste preprečili poškodbe roba.

→ Sol dodajajte izključno v vodo, ki že vre, in jo premešajte.

Tako sol ne bo poškodovala dna lonca.

→ Posode nikoli ne potiskajte ali vlecite po steklokeramični plošči.

Tako boste preprečili, da bi ostanki umazanije med dnom posode in steklokeramično ploščo povzročili praske na kuhališču.



### Pri uporabi na plinskem štedilniku:

→ Plamen naj nikoli ne bo večji od dna lonca.

Tako boste preprečili poškodbe ročajev in tesnil.

## 7.1 Polnjenje lonca



Nevarnost

### Upoštevajte največjo količino polnjenja, lonca nikoli ne napolnite prekomerno.

Če je lonec prekomerno napolnjen, lahko začnejo voda, živila ali vroče jedi uhajati skozi delovni ventil.

Pri plinskih štedilnikih lahko plamen pri tem ugasne, pri čemer lahko začne plin uhajati skozi šobe na kuhališču.

→ Zato lonec vedno napolnite največ do 2/3 njegove nazivne prostornine.

→ Lonec napolnite največ do polovice njegove nazivne prostornine pri kuhanju živil, katerih prostornina se med pripravo poveča ali ki med pripravo tvorijo večje količine pene, kot so juhe, stročnice, enolončnice, prevretki, drobovina in testenine.

Tako se boste zaščitili pred opeklinami in oparinami.



Opozorilo

### Preprečite poškodbe zaradi nezadostnega polnjenja.

Nezadostna napolnjenost lahko povzroči pregrevanje lonca ter s tem poškodbe posode in kuhališča.

→ Vedno napolnite dovolj tekočine za nastanek pare.

→ Zlasti pri gostih jedeh pazite na zadostno količino tekočine.

Tako boste preprečili kuhanje »na suho« ter s tem poškodbe lonca ali kuhališča.

## Predpisane količine polnjenja:

Velikost Sicomatic® (nazivna prostornina)	Najmanjša količina polnjenja za tvorjenje pare	Največja količina polnjenja (2/3 nazivne prostornine*)	Največja količina polnjenja pri kuhanju živil, katerih prostornina se med pripravo poveča ali ki med pripravo tvorijo večje količine pene (1/2 nazivne prostornine*)
2,5 l	1/8 l Voda	1,7 l	1,3 l
3,0 l	1/4 l Voda	2,0 l	1,5 l
4,5 l	1/4 l Voda	3,0 l	2,3 l
6,5 l	3/8 l Voda	4,3 l	3,3 l

\* Oglejte si lestvico na notranji strani lonca.

- Na dno lonca nalijte potrebno količino tekočine.
- V ta namen uporabite vodo, jušne osnove, omako ipd.
- Živila dodajte neposredno v lonec ali pa vanj namestite vstavek z živilo.
- Izberite kuhališče, primerno za lonec.

Skladno z receptom živila najprej pogrejte in prelijte, preden lonec zaprete.



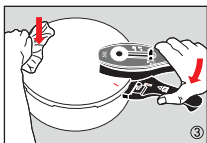
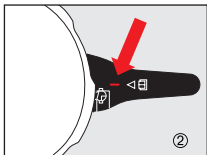
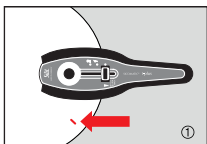
Nevarnost

### Odstranjevanje pene/ mešanje med segrevanjem

- Živila, pri katerih nastaja veliko pene, katerih prostornina se močno poveča, ali gosta živila (npr. stročnice, meso za juho) kuhajte v odprtem loncu.
  - Ko vsebina zavre, po potrebi odstranite peno.
  - Vsebino lonca premešajte.
- Tako boste zagotovili, da skozi delovni ventil ne bo izstopala vroča pena. Preprečili boste opekline in oparine. Šele zdaj lahko lonec zaprete.



## 7.2 Zapiranje lonca



→ Pred zapiranjem lonca obrišite rob lonca in gumijasti obroč.

Tako boste zagotovili, da zatesnitve ne bodo ovirali trdni delci.

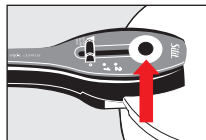
→ Pokrov namestite tako, da bosta oznaki na pokrovu, slika ①, in dolgem ročaju na loncu, slika ②, nameščeni povsem ena nad drugo.

→ Dolgi ročaj na pokrovu potisnite v levo, dokler ni povsem nad dolgim ročajem na loncu, slika ③.

→ Zapah zaskoči s "klikom".

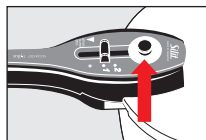
## 7.3 Uporaba treh fiksno nastavljenih stopenj kuhanja

### Stopnja kuhanja 0 (kuhanje brez tlaka)



Lonec Sicomatic® t-plus lahko uporabljate tudi kot običajen lonec za kuhanje. Brez tlaka je kuhanje varčnejše z vodo in energijo. Takoj ko začne izstopati manjša količina pare, je treba dovajanje energije zmanjšati. Premočno uhajanje pare oz. rahlo dvigovanje vrednosti na prikazu tlaka je znak prekomernega dovajanja energije.

### Stopnja kuhanja 1 (pribl. 109 °C / 1. beli obroč)



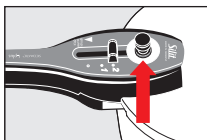
Uporabite jo za kuhanje živil v pari in dušenje občutljivih živil s krajšim trajanjem kuhanja. Pri tem so živila, npr. zelenjava ali ribe, v vstavkih, zato voda za kuhanje iz njih ne odstrani hranilnih snovi.

Viden je 1. beli obroč na prikazu tlaka. Takoj, ko začne izstopati manjša količina pare, se začne čas kuhanja. Po ložaj prikazovalnika tlaka morate med dovajanjem

SL

zraka z uravnavanjem moči kuhališča ohranjati na takšni stopnji, da para ne bo izstopala oz. bo izstopala samo majhna količina pare.

### Stopnja kuhanja 2 (pribl. 119°C / 2. beli obroč)



Uporabite jo za kuhanje in dušenje npr. mesa, juh ali enolončnic ter za sterilizacijo, vkuhanje in odstranjevanje soka.

Viden je 2. beli obroč na prikazu tlaka.

Takoj, ko začne izstopati manjša količina pare, se začne čas kuhanja. Položaj prikazovalnika tlaka morate med dovajanjem zraka z uravnavanjem moči kuhališča ohranjati na takšni stopnji, da para ne bo izstopala oz. bo izstopala samo majhna količina pare.

## 7.4 Varo delo z vročim loncem



Nevarnost

### Pri pokrovu izstopa vroča para.

- Nikoli ne segajte v paro.
- Z rokami, glavo in drugimi telesnimi deli nikoli ne segajte na nevarno območje nad sredino pokrova in v bližino varnostne reže ob robu pokrova.



Nevarnost

### Zunanje površine lonca se segrejejo do

**130 °C.**

- Uporabljajte ustrezno zaščito za roke.
- Med uporabo se nikoli ne dotikajte vročih zunanjih površin lonca.
- Lonec premikajte ali prenašajte izključno za ročaja, pri čemer ga trdno primite.
- Med premikanjem lonca Sicomatic® t-plus bodite previdni.
- Z vročim loncem se ne dotikajte drugih oseb.
- Vroč lonec Sicomatic® t-plus postavljajte samo na podlage, odporne proti vročini (nikoli na plastiko ipd.).
- Lonec Sicomatic® t-plus odpirajte in zapirajte izključno za dolga ročaja.
- Lonec Sicomatic® t-plus med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Otroci naj se med uporabo ne približujejo loncu Sicomatic® t-plus.

## 7.5 Nastavljanje stopnje kuhanja, odzračevanje in segrevanje

→ Z drsnim regulatorjem nastavite stopnjo kuhanja 0, stopnjo kuhanja 1 ali stopnjo kuhanja 2.

→ Med kuhanjem naj bo kuhališče nastavljeno na visoko moč.

Odzračevanje poteka samodejno s pomočjo vgrajene avtomatike za segrevanje, tako da med segrevanjem vsebine ročno odzračevanje ni več potrebno. Če skozi nadtlačno varovalo izstopi zadostna količina pare, se avtomatika za segrevanje samodejno zapre. Prikaz tlaka začne naraščati.

## 7.6 Kuhanje

Že pri nizkem tlaku prikaz tlaka naraste. Dejanski delovni tlak oz. delovna temperatura in s tem začetek časa kuhanja sta dosežena, ko pri nastavljeni stopnji kuhanja izstopa manjša količina pare.

→ Ta položaj ohranjajte do konca kuhanja.

→ V ta namen moč kuhališča ustrezno nastavite.

Če loncu Sicomatic® t-plus dovajate preveč energije, se skozi odprtino za odzračevanje na dolgem ročaju na pokrovu (na sredini pokrova) začne vse glasneje odvajati para.

→ Zmanjšajte dovajanje energije.

Položaj prikazovalnika tlaka morate med dovajanjem zraka z uravnavanjem moči kuhališča ohranjati na takšni stopnji, da para ne bo izstopala oz. bo izstopala samo majhna količina pare.

Tako boste preprečili nepotrebno porabo energije in nevarnost kuhanja »na suho«.

## 7.7 Odvajanje pare/ohlajevanje

Preden odprete lonec Sicomatic® t-plus, se mora tlak v loncu znižati.

- Zato izklopite dovajanje energije.
- Lonec odstranite s kuhališča.

Za nižanje tlaka so na voljo naslednje tri možnosti:

### a) Hitro izpuščanje pare



Nevarnost

#### **Pri pokrovu izstopa vroča para.**

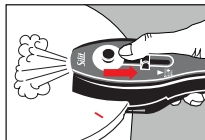
- Nikoli ne segajte v paro.
- Z rokami, glavo in drugimi telesnimi deli nikoli ne segajte na nevarno območje nad sredino pokrova in v bližino varnostne reže ob robu pokrova.
- To upoštevajte zlasti pri hitrem izpuščanju pare s pomočjo drsnega regulatorja.



Nevarnost

#### **Pri kuhanju juh, stročnic, enolončnic, prevretkov, drobovine in testenin se količina vsebine lonca poveča zaradi nastajanja pare.**

- Pare iz lonca nikoli ne spuščajte prehitro, če v njem kuhate jedi, pri katerih nastaja pena, ali kašaste jedi. Slednje lahko namreč začnejo pri hitrem izpuščanju pare uhajati skozi delovni ventil.
- Počakajte, da se lonec ohladi.
- Tako boste preprečili opeklina in oparine.



- Drсни regulator počasi povlecite nazaj, dokler para ne izstopa več.
- Počakajte, dokler se prikaz tlaka samodejno ne umakne povsem v dolgi ročaj na pokrovu.

### b) Ohlajevanje

- Počakajte, dokler se prikaz tlaka samodejno ne umakne povsem v dolgi ročaj na pokrovu.



Ta metoda je primerna za jedi, pri kuhanju katerih nastaja pena, in kašaste jedi. Čase kuhanja nekoliko skrajšajte, saj se jedi zaradi počasnega ohlajanja same od sebe kuhajo še nekoliko dlje.

### c) Ohlajanje z vodo

- Lonec tako dolgo držite pod tekočo mrzlo vodo, dokler se prikaz tlaka samodejno ne umakne povsem v dolgi ročaj na pokrovu.
- Vodnega curka ne usmerjajte na dolgi ročaj na pokrovu.
- Tako boste zagotovili, da skozi ventile v dolgem ročaju na pokrovu v lonec ne bo vdrla hladilna voda.



Pri tem postopku v loncu nastaja kondenzat. Ta kaplja na jedi ter lahko vpliva na njihovo barvo in okus. To metodo zato uporabljajte samo v izrednih okoliščinah.

## 7.8 Odpiranje lonca Sicomatic® t-plus



**Vroča živila lahko med kuhanjem tvorijo mehurčke in pri odpiranju lonca eksplozivno brizgajo iz njega, tudi če ste iz lonca že izpustili paro.**

→ Lonec pred odpiranjem zato narahlo pretresite. Tako boste preprečili opekline in oparine zaradi brizganja vsebine lonca.



**Lonca nikoli ne odpirajte na silo.**

Lonec je mogoče brez težav odpreti, ko ni več pod tlakom.

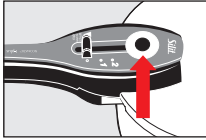
→ Ne spreminjajte varnostne opreme.



**Ničesar ne zabadajte v vroče meso, ki ste ga kuhali skupaj s kožo (npr. volovski jezik).**

→ Meso naj se pred tem ohladi.

Tako bo zaradi tlaka nabrekla koža znova uplahnila, s čimer boste preprečili opekline zaradi brizganja vroče tekočine.



- Prepričajte se, da se je prikaz tlaka umaknil povsem v dolgi ročaj na pokrovu.
- Drsní regulator počasi povlecite nazaj v položaj "ODPRI".
- Lonec rahlo pretresite.
- Dolgi ročaj na pokrovu potisnite v desno, dokler oznaki na pokrovu in dolgem ročaju na loncu nista točno ena nad drugo.
- Pokrov snemite tako, da bo para usmerjena stran od vas.



Če je lonec še vedno pod tlakom, se z vlečenjem drsnega regulatorja nazaj v položaj "ODPRI" vklopi blokada preostalega tlaka. Slednja preprečuje odpiranje lonca pod tlakom.

- V tem primeru drsní regulator še enkrat za kratek čas premaknite v smer proti prikazovalniku tlaka in znova nazaj.

Tako se lahko blokada preostalega tlaka sprostí, ko lonec ni več pod tlakom. Nato lahko lonec odprete, kot je opisano.

# 8 | Priprava jedi z dodatno opremo Sicomatic® t-plus

Lonec Sicomatic® t-plus je zlasti primeren za pripravo hrane za dojenčke.

## 8.1 Upoštevanje navodil za kuhanje



Tudi pri kuhanju z dodatno opremo ravnajte skladno z navodili v 7. poglavju. Obvezno upoštevajte tudi varnostna navodila v 2. poglavju in 7. poglavju.



**Vedno napolnite dovolj tekočine za nastanek pare.**

Tako boste preprečili kuhanje »na suho«. Hkrati boste preprečili poškodbe lonca ali kuhališča.

→ Upoštevajte predpisane količine polnjenja:  
*oglejte si preglednico pod točko 7.1.*

## 8.2 Kuhanje v naluknjanem vstavku (dodatna oprema)

- Zelenjava
- Ribe
- Vkuhanje
- Odstranjevanje soka
- Občutljiva živila

### Kuhanje zelenjave:

→ Za kuhanje zelenjave neposredno na dno lonca nalijete predpisano najmanjšo količino polnjenja tekočine. S tem boste zagotovili nastajanje pare in preprečili kuhanje »na suho«.

→ Za izboljšanje arome dodajte poljubna zelišča, začimbe ipd.

→ Naluknjani vstavek z očiščeno zelenjavo vstavite v lonec.

Vstavek zagotavlja, da zelenjava ni v stiku z vodo, ampak se kuha v pari.

→ Lonec napolnite največ do 2/3.

S tem boste zagotovili zadosten razmik do pokrova, prikažovalnika tlaka in ventilov.

## 8.3 Kuhanje v vstavku brez lukenj (dodatna oprema)

- Globoko zamrznjena živila
- Prilože, npr. riž
- Odstranjevanje soka (kot prestrezna posoda)

*Glejte "Opis kuhanja v naluknjanem vstavku" pod točko 8.2.*

## 8.4 Kuhanje na dnu lonca (meso)



→ Olje/mast segrejte v odprtem loncu Sicomatic® t-plus.

→ Meso popecite z vseh strani.

→ Dodajte vodo (glede na recept).



Večje kose mesa razkosajte. S tem boste skrajšali čas priprave.

# 9 | Sterilizacija, vkuhanje in odstranjevanje soka z loncem Sicomatic® t-plus

## 9.1 Upoštevanje navodil za kuhanje



Tudi pri steriliziranju, vkuhanju in odstranjevanju soka ravnajte skladno z navodili v 7. poglavju.

Obvezno upoštevajte tudi varnostna navodila v

2. poglavju in 7. poglavju.



Opozorilo

**Vedno napolnite dovolj tekočine za nastanek pare.**

Tako boste preprečili kuhanje »na suho«. Hkrati boste preprečili poškodbe lonca ali kuhališča.

→ Upoštevajte predpisane količine polnjenja:  
*oglejte si preglednico pod točko 7.1.*



Opozorilo

**Počasno ohlajevanje lonca**

→ Po steriliziranju, vkuhanju ali odstranjevanju soka pare iz lonca Sicomatic® t-plus nikoli ne izpuščajte hitro.

→ Lonca nikoli ne hladite z vodo.

Stekleni predmeti lahko zaradi hitre temperaturne spremembe počijo.

→ Izklopite dovajanje energije.

→ Lonec odstranite s kuhališča in počakajte, da se počasi ohladi.

→ Preden lonec odprete, počakajte, dokler se prikaz tlaka samodejno ne umakne povsem v dolgi ročaj na pokrovu.

Tako se boste zaščitili pred urezninami zaradi razbitega stekla.

## 9.2 Sterilizacija



Nevarnost

**Namenska uporaba**

→ Lonec Sicomatic® t-plus uporabljajte samo za sterilizacijo v gospodinjske namene. Lonca Sicomatic® t-plus ne uporabljajte kot sterilizatorja v zdravstvene namene. Lonec Sicomatic® t-plus ni zasnovan za temperature, potrebne za sterilizacijo v zdravstvene namene.



**Zagotovite, da so deli, ki jih želite sterilizirati, odporni na vročo paro s temperaturo do 120 °C.**

Lonec Sicomatic® t-plus lahko uporabite kot cenovno ugoden in popoln sterilizator za domačo uporabo, saj so stroški energije edini stroški.

**Možnosti uporabe:**

- Sterilizacija otroških stekleničk, dudk in plastičnih zamaškov/pokrovčkov
  - Sterilizacija hrane za dojenčke in kozarcev z navojnim pokrovom
  - Sterilizacija kozarcev za vlaganje (glejte tudi *naslednji razdelek 9.3 "Vkuhanje"*)
- S stekleničk, dudk in plastičnih zamaškov/pokrovčkov odstranite ostanke mleka in kašic.
- Predmete z odprtino navzdol položite v naluknjani vstavek.
- Predmete po vstavku razporedite tako, da jih bo lahko para čim bolj obkrožala.



- Na dno lonca nalijte najmanjšo količino vode, ki je potrebna za tvorjenje pare.
- Naluknjani vstavek vstavite v lonec.
- Zaprite lonec in z drsnim regulatorjem nastavite stopnjo kuhanja 2.
- Med kuhanjem naj bo kuhališče nastavljeno na visoko moč.

Sterilizacija se prične šele, ko je na prikazovalniku tlaka viden 2. beli obroč.

Sterilizacija traja pribl. 20 minut.



#### **Pravilna in učinkovita sterilizacija**

- Pazite, da bo med celotno sterilizacijo viden 2. beli obroč.
- Obvezno upoštevajte trajanje sterilizacije.
- Počakajte, da se lonec po sterilizaciji ohladi.
- Počakajte, dokler se prikaz tlaka samodejno ne umakne povsem v dolgi ročaj na pokrovu.
- Šele zdaj odprite lonec.

## 9.3 Vkuhavanje



Opozorilo

### **Kozarcev za vlaganje nikoli ne napolnite prekomerno**

Med vkuhavanjem se vsebina namreč razteza.

Če je zaprt kozarec za vlaganje prepoln, lahko počí.

- Zato kozarce za vlaganje napolnite največ do višine enega prsta pod robom.

Tako se boste zaščitili pred urezninami zaradi razbitega stekla.

- Pred vkuhavanjem sterilizirajte kozarce za vlaganje, kot je opisano pod *točko 9.2*.
- Napolnite kozarce za vlaganje.
- Kozarce zaprite skladno z navodili proizvajalca.
- Na dno lonca nalijte najmanjšo količino vode, ki je potrebna za tvorjenje pare.
- Kozarce postavite na sito na dnu ali v naluknjani vstavek.
- Zaprite lonec in z drsnim regulatorjem nastavite želeno stopnjo kuhanja.
- Med kuhanjem naj bo kuhališče nastavljeno na visoko moč.
- Pri izbiri stopnje kuhanja in časa vkuhavanja upoštevajte naslednjo preglednico.

Trajanje vkuhavanja (zgolj orientacijske vrednosti):

Vkuhavanje	Stopnja kuhanja	Čas vkuhavanja v minutah
Jagodičevje	1	5–8
Marmelade in džemi	1	1–2
Pečkato sadje	1	10
Koščičasto sadje	1	8–10
Zelenjava, kislo vložena	1	7–10
Zelenjava	2	20–25
Meso	2	25

- Počakajte, da se lonec po vkuhavanju počasi ohladi.
- Počakajte, dokler se prikaz tlaka samodejno ne umakne povsem v dolgi ročaj na pokrovu.
- Šele zdaj odprite lonec.

## 9.4 Odstranjevanje soka



Opozorilo

**Izberite ustrezno velikost lonca in slednjega nikoli prekomerno ne napolnite**

Za odstranjevanje soka je treba v lonec vstaviti dva vstavka.

Zato lahko za odstranjevanje soka uporabljate zgolj lonce Sicomatic® t-plus od velikosti 4,5 litra naprej.

Če je lonec prekomerno napolnjen, lahko začnejo živila uhajati skozi delovni ventil.

→ Zgornji, naluknjani vstavek napolnite največ do njegovega zgornjega roba.

Tako se boste zaščitili pred opekljami in oparinami.

- Na dno lonca nalijte najmanjšo količino vode, ki je potrebna za tvorjenje pare.
- Pripravljeno sadje (po potrebi sladkano, razkosano ali zmleto) napolnite v naluknjani vstavek.
- Najprej v lonec vstavite vstavek brez lukenj in šele nato naluknjani vstavek s sadjem.
- Zaprite lonec in z drsnim regulatorjem nastavite stopnjo kuhanja 2.
- Med kuhanjem naj bo kuhališče nastavljeno na visoko moč.
- Pri izbiri stopnje kuhanja in časa vkuhavanja upoštevajte naslednjo preglednico.

## 10 | Nega in čiščenje

**Trajanje odstranjevanja soka** (zgolj orientacijske vrednosti):

Odstranjevanje soka	Stopnja kuhanja	Trajanje odstranjevanja soka v minutah
Jažgodičevje	2	12
Koščičasto sadje in rabarbara	2	18
Pečkato sadje	2	25
Grozdje	2	25
Paradižnik in kumare	2	18
Rumena koleraba	2	25
Rdeča pesa	2	25 - 35

- Počakajte, da se lonec počasi ohladi.
- Počakajte, dokler se prikaz tlaka samodejno ne umakne povsem v dolgi ročaj na pokrovu.
- Šele zdaj odprite lonec.
- Previdno izvlecite vroča vstavka.
- Vroči sok napolnite v temeljito očiščene in segrete steklenice.
- Steklenice zaprite s čistimi pokrovčki.

### 10.1 Čiščenje lonca

- Za čiščenje uporabite vročo vodo in običajno sredstvo za pomivanje posode.
  - Zasušene ostanke hrane najprej zmečajte.
  - Ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo trdne delce, jeklene volne ali grobe strani gobice.
  - Pri trdovratnih ostankih hrane v loncu zavrite nekaj vode z negovalnim sredstvom v prašku Silit.
  - Trdovratne madeže odstranite s tekočim negovalnim sredstvom Silit.
  - Spodnji del lonca in vstavke lahko prav tako pomivate v pomivalnem stroju.
- Pri tem se lahko spremeni barva plastičnih ročajev ali površina iz materiala Silargan®. Vendar slednje ne vpliva na delovanje lonca. Zaradi tega priporočamo ročno čiščenje.
- Po čiščenju posodo temeljito osušite.

### 10.2 Čiščenje pokrova in delovnega ventila



Nevarnost

#### **Prepovedano odstranjevanje dolgega ročaja na pokrovu za čiščenje**

Nikoli sami ne odstranjujte dolgega ročaja na pokrovu, tudi ne za intenzivno čiščenje.

- Dolgi ročaj na pokrovu sme demontirati in montirati samo vaš pooblaščen prodajalec izdelkov Silit.

**SL**



### Izključno ročno pomivanje pokrova

Vroče temperature in uporabljene kemikalije med pomivanjem v pomivalnem stroju poškodujejo ventile in tesnila.

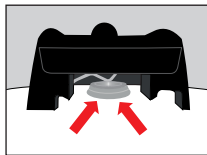
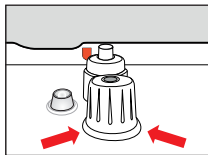
- Pokrov zato vedno pomivajte ročno.
- Odstranite gumijasti obroč.
- Gumijast obroč očistite pod tekočo toplo vodo ali v vodi od pomivanja posode.
- Pokrov vedno pomivajte ročno.
- Odprtine za ventil in izstopanje pare sperite pod vročo tekočo vodo.
- Tako boste preprečili poškodbe tesnil.

### Čiščenje delovnega ventila pri močni zamazanosti

Če živila uhajajo skozi delovni ventil, se ostanki živil zataknejo v njem. Slednje povzročata zamazanost in sprijemanje. V tem primeru je treba delovni ventil temeljito očistiti.

V ta namen morate odstraniti delovni ventil.

### Odstranjevanje delovnega ventila



- Stisnite delovni ventil ob straneh in odstranite delovni ventil.
- Demontirani ventil temeljito sperite s toplo vodo.

### Ponovno vstavljanje delovnega ventila

- Rob odprtine za ventil in pokrovu premažite s sredstvom za pomivanje posode.
- Tako boste ventil lažje znova vstavili.
- Delovni ventil nastavite nekoliko poševno.
- Delovni ventil potisnite in hkrati zavrtite v odprtino za ventil.
- Nato preverite pravilno pritrditev delovnega ventila, tako da ga zavrtite.
- Robovi delovnega ventila se morajo na spodnji in zgornji strani pokrova enakomerno prilegati po celotnem obodu (glejte slike).

## 10.3 Shranjevanje

- Očiščen in osušen lonce Sicomatic® t-plus shranite v čistem, suhem in varnem prostoru.
- Lonca ne zapirajte, temveč položite npr. pokrov s spodnjo stranjo navzgor na lonec.

## 11 | Vzdrževanje



Nevarnost

**Uporabljajte samo originalne nadomestne dele Sicomatic® t-plus.**

→ Obrnite se na najbližjega pooblaščenega prodajalca izdelkov Silit.

S tem boste zagotovili brezhibno delovanje in varnost lonca.



Nevarnost

**Varnostna oprema preprečuje nevarnosti.**

→ Ne spreminjajte varnostne opreme.

→ Upoštevajte naša navodila za čiščenje in nego.



Nevarnost

**Ohranjanje varnosti**

→ Redno preverjajte delovanje varnostnih elementov.

→ Oglejte si tudi *6. poglavje »Pred vsako pripravo jedi«*.

### Gumijast obroč

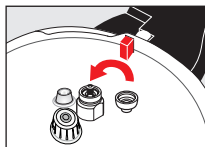
→ Zamenjajte gumijasti obroč, če je trd (obarvan rjavo), krhek ali poškodovan.

→ Gumijast obroč zamenjajte po pribl. 400 postopkih priprave jedi oz. najpozneje po dveh letih.

→ V gumijasti obroč mora biti obvezno vtisnjen napis »Sicomatic®«.

Tako boste ohranili varnostno funkcijo gumijastega obroča.

### Zamenjava pokrovčka za preprečevanje vonjav



→ Pokrovček za preprečevanje vonjav nemudoma zamenjajte, če je poškodovan.

→ Pokrovček za preprečevanje vonjav zamenjajte po pribl. 400 postopkih priprave jedi oz. najpozneje po dveh letih.

→ V ta namen odstranite poškodovani pokrovček za preprečevanje vonjav.

→ Najprej očistite območje prikaza tlaka.

→ Nato namestite nov pokrovček za preprečevanje vonjav.

→ V ta namen rob pokrovčka za preprečevanje vonjav v celoti povlecite čez nastavek.

→ Preverite rob pokrovčka za preprečevanje vonjav. Ta mora biti po celotnem obodu nameščen v utoru.

### Zamenjava delovnega ventila

→ Delovni ventil zamenjajte, ko je poškodovan.

→ Delovni ventil zamenjajte po pribl. 400 postopkih priprave jedi oz. najpozneje po 2 letih.

→ V ta namen odstranite poškodovan delovni ventil in znova vstavite novi delovni ventil, kot je opisano pod *točko 10.2 Čiščenje pokrova in delovnega ventila*.

SL

## 12 | Tako preprosto je odpravljanje motenj

### Kaj storiti, če ...

### Pri tem je lahko prisoten eden od naslednjih vzrokov

---

Zapiranje pokrova je oteženo.

→ Slaba drsnost gumijastega obroča.

---

Drsnega regulatorja po zapiranju ni mogoče pomakniti na želeno stopnjo kuhanja 0 oz. 1 ali 2.

→ Dolga ročaja na pokrovu in loncu nista nameščena povsem eden nad drugim.  
→ Prikazovalnik tlaka je dvignjen in gleda iz konture ročaja.  
→ Ročaj je poškodovan

---

Segrevanje do zavretja traja predolgo

→ Dovajanje energije ni zadostno.

---

Med celotnim segrevanjem do zavretja ob robu pokrova izstopajo para in vodne kapljice (kratkotrajno uhajanje ne predstavlja motnje, ampak je povsem običajen pojav).

→ Tujek na gumijastem obroču, robu lonca ali notranjem robu pokrova.  
→ Gumijast obroč je trd, krhek ali poškodovan.  
→ Tesnilo v dolgem ročaju na pokrovu je poškodovano.

---

Prikaz tlaka ne narašča oz. ni dovolj visok

→ Drsni regulator je še kar v izhodiščnem položaju.  
→ Dovajanje energije ni zadostno.  
→ Ni tekočine za tvorjenje pare.  
→ Gumijast obroč je trd, krhek ali poškodovan.

---

Iz prikazovalnika tlaka ves čas uhajata para in vodne kapljice.

→ Pokrovček za preprečevanje vonjav je okvarjen.

---

## Tako pa lahko ukrepate

---

→ Zgornji rob lonca namažite z zelo tankim slojem gospodinjskega jedilnega olja

---

→ Dolga ročaja na pokrovu in loncu poravnajte, da bosta nameščena povsem eden nad drugim.

→ Prikazovalnik tlaka pritisnite z roko.

→ Znova odprite pokrov in preverite pokrovček za preprečevanje vonjav in prikaz tlaka.

→ Obrnite se na najbližjega pooblaščenega prodajalca izdelkov Silit.

---

→ Štedilnik nastavite na večjo moč.

---

→ Odprite lonec ter obrišite gumijasti obroč, rob lonca in notranji rob pokrova.

→ Vstavite nov originalni gumijasti obroč Sicomatic®.

---

→ Drsni regulator potisnite na zeleno stopnjo kuhanja.

→ Štedilnik nastavite na večjo moč.

→ Odprite lonec in dolijte tekočino.

→ Vstavite nov originalni gumijasti obroč Sicomatic®.

---

→ Vstavite nov originalni pokrovček za preprečevanje vonjav Sicomatic® t-plus (*glejte poglavje 11 "Vzdrževanje"*).

---

## Kaj storiti, če ...

## Pri tem je lahko prisoten eden od naslednjih vzrokov

---

Med kuhanjem spredaj iz dolgega ročaja na pokrovu nenehno uhaja neželena para.

- Dovajanje energije je prekomerno.
- Delovni ventil je zamazan ali zlepljen.
- Nadtlačna zaščita je zamazana.

---

Med kuhanjem spredaj iz dolgega ročaja na pokrovu nenadoma izbruhne večja količina pare.

- Delovni ventil je zamazan ali zlepljen.
- Nadtlačna zaščita se je sprožila.

---

Med kuhanjem uhaja voda ali para ob robu pokrova.

- Gumijast obroč je trd, krhek ali poškodovan.

---

Slabo tesnjenje, zlasti na stopnji kuhanja 1: Drsni regulator obrnite na stopnjo kuhanja 1, pri čemer začne uhajati para.

- Dovajanje energije je preveliko.
- Delovni ventil je zamazan ali zlepljen.
- Delovni ventil je poškodovan.

---

Piskajoč zvok med kuhanjem.

- Pokrovček za preprečevanje vonjav je razpokan ali poškodovan.

---

Ročaj in drsni regulator se močno segrevata.

- Tesnilo na dolgem ročaju na pokrovu je poškodovano ali obrabljeno.
- Pokrovček za preprečevanje vonjav je okvarjen.
- Pokrovček za preprečevanje vonjav ni pravilno nameščen.



## Tako pa lahko ukrepate

---

- Zmanjšajte dovajanje energije.
  - Očistite delovni ventil (glejte točko 10.2 "Čiščenje pokrova in delovnega ventila").
  - Očistite območje nadtladne zaščite.  
Kljub čiščenju še naprej uhaja para:
  - Obrnite se na najbližjega pooblaščenega prodajalca izdelkov Silit.
- 

- Očistite delovni ventil (glejte točko 10.2 "Čiščenje pokrova in delovnega ventila").
  - Obrnite se na najbližjega pooblaščenega prodajalca izdelkov Silit.
- 

- Štedilnik nastavite na večjo moč.
- 

- Drсни regulator poskusno prestavite na stopnjo kuhanja 2. Če para pri tem preneha uhajati, je bilo dovajanje energije premočno za stopnjo kuhanja 1.  
Kljub nastavitvi na stopnjo kuhanja 2 para uhaja še naprej:
  - Očistite delovni ventil (glejte točko 10.2 "Čiščenje pokrova in delovnega ventila").
  - Vstavite nov originalni delovni ventil Sicomatic® t-plus (glejte točko 10.2 Čiščenje pokrova in delovnega ventila).
- 

- Vstavite nov originalni pokrovček za preprečevanje vonjav Sicomatic® t-plus (glejte poglavje 11 "Vzdrževanje").
- 

- Montirati dajte samo originalni novi dolgi ročaj na pokrovu Sicomatic® t-plus.
  - Obrnite se na najbližjega pooblaščenega prodajalca izdelkov Silit.
  - Vstavite nov originalni pokrovček za preprečevanje vonjav Sicomatic® t-plus (glejte poglavje 11 "Vzdrževanje").
  - Pokrovček za preprečevanje namestite pravilno.
-

## Kaj storiti, če ...

## Pri tem je lahko prisoten eden od naslednjih vzrokov

---

Pokrova ni mogoče odpreti

- V loncu je prisoten tlak.
- Blokada preostalega tlaka se zatika (npr. zaradi drsnega regulatorja).

---

Pokrova ni mogoče odpreti (v loncu ni tlaka).

- Pokrovček za preprečevanje vonjav je obrnjen. Prikazovalnik tlaka ni v izhodiščnem položaju.
- Pokrovček za preprečevanje vonjav je poškodovan ali deformiran.
  
- V loncu med ohlajevanjem nastaja podtlak. Nadtlačna zaščita in delovni ventil sta zlepljena.
- Drsnega regulatorja ni mogoče prestaviti na "ODPRI".

---

Prikaz tlaka ostane v zgornjem položaju, čeprav para ne uhaja več.

- Pokrovček za preprečevanje vonjav je obrnjen.
- Pokrovček za preprečevanje vonjav je deformiran.
  
- Prikazovalnik tlaka se zatika.
- Zlomljena vzmet v prikazovalniku tlaka.

---

Dolgi ročaj na pokrovu je poškodovan.

- Neustrezno rokovanje!

---

Dolgi ročaj na loncu/stranski ročaj na loncu je razrahljan. → Znak obrabe

Dolgi ročaj na loncu/stranski ročaj na loncu je poškodovan. → Neustrezno rokovanje!

---

## Tako pa lahko ukrepate

---

- Izpustite paro ali počakajte, da se ohladi. Nikoli ga ne odpirajte na silo.
  - Blokado sprostite z rahlim potiskanjem drsnega regulatorja naprej in nazaj.
- 

- Počakajte, da se lonec ohladi. Prikazovalnik tlaka pritisnite z roko.
  - Počakajte, da se lonec ohladi. Prikazovalnik tlaka pritisnite z roko.
  - Vstavite nov originalni pokrovček za preprečevanje vonjav Sicomatic® t-plus (glejte poglavje 11 "Vzdrževanje").
  - Obrnite se na najbližjega pooblaščenega prodajalca izdelkov Silit.
  - Obrnite se na najbližjega pooblaščenega prodajalca izdelkov Silit.
- 

- Počakajte, da se lonec ohladi. Prikazovalnik tlaka pritisnite z roko.
  - Počakajte, da se lonec ohladi. Prikazovalnik tlaka pritisnite z roko.
  - Vstavite nov originalni pokrovček za preprečevanje vonjav Sicomatic® t-plus (glejte poglavje 11 "Vzdrževanje").
  - Drсни regulator brez sile rahlo premikajte naprej in nazaj.
  - Počakajte, da se lonec ohladi. Prikazovalnik tlaka pritisnite z roko. Obrnite se na najbližjega pooblaščenega prodajalca izdelkov Silit.
- 

- Montirati dajte samo originalni novi dolgi ročaj na pokrovu Sicomatic® t-plus.
  - Obrnite se na najbližjega pooblaščenega prodajalca izdelkov Silit.
- 

- Vijak zategnite z izvijačem.
  - Namestite nove originalne ročaje za lonec Sicomatic® t-plus.
-

## 13 | Nasveti: Priprava jedi z loncem Sicomatic® t-plus / preglednice časov kuhanja



Ravnajte skladno z navodili v 7. poglavju.  
Obvezno upoštevajte tudi varnostna navodila v 2. poglavju in 7. poglavju.



Opozorilo

**Vedno napolnite dovolj tekočine za nastanek pare.**

Tako boste preprečili kuhanje »na suho«. Hkrati boste preprečili poškodbe lonca ali kuhališča.

→ Upoštevajte predpisane količine polnjenja:  
*oglejte si preglednico pod točko 7.1.*

Če se časi kuhanja močno razlikujejo, prekinite postopek kuhanja mesa ter zadnje minute dodajte zelenjavo, tako da bo oboje skuhano oz. končano hkrati.

**Pri juhah in enolončnicah upoštevajte naslednja pravila:**

- Živila, ki tvorijo peno, npr. stročnice in meso za juho, zavrite v odprtem loncu ter pred zapiranjem lonca odstranite vso peno.
- Ob zaključku časa kuhanja počakajte, da se lonec ohladi, *glejte točko 7.7.*

### 13.1 Juhe in enolončnice

**Popoln za juhe in enolončnice s pečenim mesom:** Če se časi kuhanja mesa in zelenjave ne razlikujejo premočno, meso popecite in zelenjavo dodajte že med njegovim zalivanjem.

#### Referenčne vrednosti za čas kuhanja

Točni časi kuhanja so odvisni od velikosti, svežine in konsistence živil. Tudi vir energije, npr. indukcija, plin ali steklokeramika, vpliva na čas kuhanja. Časi kuhanja načeloma veljajo za količino 500 g. Potrebna je večja količina tekočine kot navadno. Mehčanje živil pri navedenih časih kuhanja ni potrebno.

Stopnja kuhanja	Časi kuhanja v minutah za enolončnico	Opombe
Beli fižol	25	Kuhanje v 1,5 litra tekočine
Ledvičasti fižol, osušen	65	Kuhanje v 1,5 litra tekočine
Grah, celi, osušen	45	Kuhanje v 2,0 litra tekočine
Leča	10	Kuhanje enolončnice v 2,5 litra, pireja v 1,5 litra tekočine

## 13.2 Zelenjava

Navedeni časi kuhanja so referenčne vrednosti, s pomočjo katerih boste kmalu določili lastne čase kuhanja. Čas kuhanja namreč ni odvisen samo od kakovosti živil, ampak tudi od naslednjih individualnih dejavnikov:

- Na čim manjše kose narežete zelenjavo, tem krajši je čas kuhanja.
- Čim bolj hrustljava oz. »al dente« naj bi bila zelenjava, tem krajši je čas kuhanja. Čase za »al dente« in »dobro kuhano« smo navedli ločeno.

→ Čim večja je skupna količina živil za kuhanje, tem daljši je čas kuhanja. Za način »al dente« količina ne sme biti prevelika, saj bodo živila zunaj kuhana »al dente«, znotraj pa bodo še surova. V večini primerov manjša odstopanja ne igrajo nobene vloge ali pa igrajo zgolj manjšo vlogo.

Vendar pa lahko pri zelenjavi že nekaj minut predstavlja razliko med »al dente« in »dobro kuhano«.

Čas kuhanja se vedno začne s prvim manjšim izpuščanjem pare.

Pri naslednjih časih kuhanja je zelenjava v vstavku. Zelenjava tako ni v stiku z vodo in ne bo izgubila hranilnih snovi.



**Ob dvomih velja naslednje:** Čas kuhanja naj bo raje prekratek kot predolg, saj je podaljšanje kuhanja še vedno mogoče, razkuhana živila pa ne morejo več postati »hrustljava«.

**Referenčne vrednosti za čas kuhanja:** Časi kuhanja veljajo za količino 500 g

Sveža zelenjava	Stopnja kuhanja	Čas kuhanja v minutah al dente		Opombe
		al dente	Dobro kuhano	
Artičoke	1	30	35	Cela
Listnata špinača	1	0,5	3,5	Listi
Cvetača	1	3	5	Brstiči
Cvetača	1	7	10	Cela
Fižol, zeleni	1	7	9	-
Brokoli	1	4	6	Brstiči
Šampinjoni	1	1	3	-
Komarček	1	13	17	Razpolovljen
Grah, mladi	1	3	5	-

Sveža zelenjava	Stopnja kuhanja	Čas kuhanja v mi-		Opombe
		nutah al dente	Dobro kuhano	
Korenje	1	4	6	Kolobarčki
Krompir	1	8	9	Narezan na četrtine
Koleraba	1	5	8	Trakci
Por	1	2	4	Obročki
Paprika	1	2	4	Trakci
Brstični ohrov	1	7	9	Cela
Črni koren	1	4	7	Trakci
Zelena	1	2	4	Kocke
Beluši, beli	1	2	5	Cela
Beluši, zeleni	1	3	5	Cela
Paradižnik	1	2	4	Cela
Zelje	1	10	13	Narezane na šestine
Ohrov	1	6	9	Narezane na šestine
Bučke	1	1	2	Polmesci

**Bolje kuhane in za stopnjo kuhanja 2 primerne so naslednje vrste zelenjave:**

Sveža zelenjava	Stopnja kuhanja	Čas kuhanja v minutah, dobro kuhano		Opombe
Bavarsko dušeno zelje	2	4		-
Krompir v oblicah	2	14		60–80 g/krompir
Rdeče zelje	2	4		Tanki trakovi
Kislo zelje	2	10		-

## 13.3 Meso

- Meso za peko popecite v loncu Sicomatic® t-plus. Potrebno količino tekočine dodajte šele pri zalivanju.
- Če so kosi preveliki, jih razkosajte, posamično popecite in položite enega na drugega za dokončno kuhanje.
- Meso za kuhanje in juhe z 1–1,5 litra tekočine kuhajte na dnu lonca.
- Čas kuhanja je zelo odvisen od kakovosti, starosti, lastnosti in velikosti mesa.

→ Čas kuhanja se prične, ko je na prikazovalniku tlaka viden 2. beli obroč, in temelji na količini 500 g.

**Pomembno: Pri kuhanju mesa za kuhanje in juho je treba načeloma pobrati peno, preden zaprete lonec. Preden lonec odprete, počakajte, da se ohladi, ali pa postopoma zelo počasi izpustite paro.**

**Referenčne vrednosti za čas kuhanja:** Časi kuhanja veljajo za količino 500 g

	Stopnja kuhanja	Čas kuhanja v minutah, dobro kuhano	Opombe, pečeno
<b>Govedina</b>			
Pečenka	2	30	V kosu
File	2	18	V kosu
Golaž	2	20	Velike kocke
Rulade	2	17	V kosu
Kisla pečenka	2	25	V kosu
Meso za juho	2	30	V kosu
<b>Teletina</b>			
Pečenka	2	25	V kosu
File	2	14	V kosu
<b>Jagnjetina</b>			
Pečenka	2	25	V kosu
Hrbet	2	5	V kosu

	Stopnja kuhanja	Čas kuhanja v minutah, dobro kuhano	Opombe, pečeno
<b>Svinjina</b>			
Želodec	2	15	V kosu
Pečenka	2	25	V kosu
Krača, ribica	2	30	V kosu
Prekajena krača	2	45	V kosu
File	2	17	V kosu
<b>Mleto meso</b>			
Polnjena paprika	2	15	V vstavku
Sesekljana pečenka	2	15	
Sarma	2	15	
Cmočki za juho	2	5	ø 2 cm
<b>Piščanec</b>			
Prsi	2	8	V kosu
Stegna	2	10	V kosu
Piščanec za juho	2	20	Pribl. 1 kg, v kosu
<b>Puran</b>			
Prsi	2	20	V kosu
Stegna	2	20	Pribl. 1 kg, v kosu
<b>Gos</b>			
Prsi/stegna	2	30	V kosu
<b>Raca</b>			
Prsi/stegna	2	15	V kosu



	Stopnja kuhanja	Čas kuhanja v minutah, dobro kuhano	Opombe, pečeno
<b>Zajec</b>			
Pečenka	2	20	V kosu
Stegna	2	30	V kosu
Hrbet	2	10	V kosu
<b>Jelenovo meso</b>			
Golaž	2	15	Velike kocke
<b>Srnje meso</b>			
Pečenka	2	20	V kosu
Stegna	2	25	V kosu
Hrbet	2	20	V kosu
<b>Divja svinja</b>			
Pečenka	2	35	V kosu
Golaž	2	20	Velike kocke
Stegna	2	25	V kosu
Hrbet	2	35	V kosu

## 13.4 Ribe

Voda, v kateri se kuha ribje meso, je močno lepljiva.

**Zato paro izpuščajte zelo počasi.** Ko se prikaz tlaka samodejno umakne povsem v dolgi ročaj na pokrovu, takoj snemite pokrov.

**Referenčne vrednosti za čas kuhanja:** Časi kuhanja veljajo za količino 250 g v naluknjanem vstavku.

Ribe	Stopnja kuhanja	Čas kuhanja v minutah, dobro kuhano	Opombe
Polenovka	1	4	Cel file
Škarpena	1	4	Cel file
File lososa	1	11	V kosih, primernih za porcije
Morski vrag	1	5	Cel file
Tunina	1	10	V kosih, primernih za porcije
Divji losos	1	11	V kosih, primernih za porcije
Smuč	1	5	Cel file

## 13.5 Priloge, sadje in sladice

Referenčne vrednosti za čas kuhanja: Časi kuhanja veljajo za količino 500 g.

Priloge	Stopnja kuhanja	Čas kuhanja v minutah	Opombe
Rižota	1	7	Ne izpuščajte pare, ampak pustite 3 minute vreti pri zaprtem pokrovu.
Kruhovi cmoki	1	7	Ne izpuščajte pare, ampak pustite 12 minute vreti pri zaprtem pokrovu.
Testenine	2	0	Ko se pojavi 2. obroč prikazovalnika tlaka, lonec Sicomatic® t-plus odstavite s kuhališča. Ne izpuščajte pare, ampak pred odpiranjem počakajte 6 minut
Riž, basmati	1	2	1 del riža, 2 dela vode ne izpuščajte pare, ampak pustite 12 minut vreti pri zaprtem pokrovu.
Dolgozrnati riž	1	10	1 del riža, 2 dela vode

Sadje, sladice	Stopnja kuhanja	Čas kuhanja v minutah	Opombe
Čežana	1	5	Narezane na osmine
Jabolčni kompot	1	4	Narezane na šestine
Breskov kompot	1	2	Narezane na osmine
Hruškov kompot	1	3	Narezane na osmine
Češnjev kompot	1	2	–
Slivov kompot	1	2	Razpolovljen
Rabarbarin kompot	1	3	Kosi
Kosmuljev kompot	1	3	–

## 13.6 Kuhanje jedi eno nad drugo/kuhanje več jedi hkrati

V enem loncu Sicomatic® t-plus z vstavki je mogoče hkrati kuhati več različnih jedi hkrati.

### Sledi nekaj nasvetov:

→ Skupni čas kuhanja več jedi hkrati je vedno enak času kuhanja jedi, ki zahtevajo najdaljši čas kuhanja. Jed z najdaljšim časom kuhanja v lonec dajte najprej. Če želite v enem loncu pripraviti pečenko s časom priprave 25 minut, slan krompir s časom kuhanja 9 minut in zelenjavo, ki je kuhana v 5 minutah, prekinite pripravo pečenke po 16 minutah, nosilec vstavka postavite nad pečenko in nanj še naluknjani vstavek s slanim krompirjem.

Po nadaljnjih 4 minutah kuhanja odprite lonec Sicomatic® t-plus in na vrh postavite naluknjani vstavek z zelenjavo. Kuhajte še dodatnih 5 minut in vse jedi so pripravljene.

→ Čas priprave mesa lahko zelo skrajšate, če meso нареžete na kose velikosti posameznih porcij. Meso bo v tem primeru pripravljeno v 10–15 minutah, torej v približno enakem času kot riž, krompir ali zelenjava, pri čemer vam postopka ni treba prekinjati.

→ Vonj ali okus se ne prenaša z ene jedi na drugo. Torej se ne ustvari enotna mešana aroma.

**Referenčne vrednosti za čas kuhanja:** Časi kuhanja veljajo za količino 500 g. Stopnjo kuhanja nastavite glede na živila.

Nasvet	Čas kuhanja v minutah	Dno lonca	Nosilec vstavka	Čas kuhanja v minutah	Naluknjani vstavek	Čas kuhanja v minutah	Vstavek brez lukenj
Nasvet za jedilnik 1*	17	Goveje rulade	x	4 - 6	Korenje	10	Riž
Nasvet za jedilnik 2*	25	Svinjska pečenka	x	9	Slan krompir	5	Cvetača
Nasvet za jedilnik 3	11	Losos, 250 g kosi v velikosti porcij	x	9	Slan krompir	-	-

\*Pri nasvetih za jedilnik 1 in 2 je potreben vsaj 6,5-litrski spodnji del Sicomatic® t-plus

## 13.7 Globoko zamrznjena in polnozrnata živila

### Globoko zamrznjena živila

Globoko zamrznjena živila je mogoče v loncu Sicomatic® t-plus odtajati hitro, pri čemer se ohranijo vitamini, arome in minerali.

Časi odtajanja se pri tem skrajšajo na zgolj nekaj minut, kljub temu pa so načeloma odvisni od velikosti globoko zamrznjenih živil.

### Sledi še nekaj nasvetov

- Globoko zamrznjeno meso zavre po nekoliko daljšem času, čas kuhanja pa je nekoliko krajši kot pri svežem mesu.
- Majhnih, tankih kosov mesa, npr. zrezkov, kotletov in mesa za golaž, ki ste ga zamrznili narezanega v kocke, ne odtajajte, ampak jih globoko zamrznjene popecite v vroči maščobi in nato skuhajte kot navadno.
- Velike, debele kose mesa nekoliko odtalite in nato popecite v vroči maščobi ali pa jih dajte v vročo vodo, kot npr. pri mesnih juhah.
- Že očiščeno in narezano perutnino pripravite kot svežo.
- Globoko zamrznjeno meso pripravite v vstavku na stopnji kuhanja 1 ali neposredno na dnu lonca v vroči maščobi na kratko podušite, nato pa ga v običajni količini tekočine do konca skuhajte na stopnji kuhanja 1.
- Zamrznjeno zelenjavo položite v vstavek. Običajno količino vode za tvorjenje pare dodajte neposredno na dno lonca in pričnite s kuhanjem.

### Polnozrnata živila

Osnova zdrave prehrane so različna žita, za katera je znano, da jih je treba kuhati zelo dolgo, pred tem pa jih je pogosto treba še več ur namakati. V loncu Sicomatic® t-plus lahko ta dolgi čas kuhanja skrajšate za do 2/3. Pogosto ni potrebno niti predhodno mehčanje. Dodatna prednost kuhanja polnozrnatih živil v loncu Sicomatic® t-plus je ta, da se pri kuhanju na stopnji kuhanja 1 vitamini in mineralne snovi polnozrnatih živil ohranijo še posebej dobro, poleg tega pa se privarčuje tudi ogromno energije. Za kuhanje žit je zlato pravilo naslednje: tekočine naj bo približno dvakrat toliko kot žita (torej za 100 g zrn potrebujete 200 ml tekočine).

### Referenčne vrednosti za čas kuhanja:

Časi kuhanja veljajo za količino 200 g

Vrsta žita	Stopnja kuhanja	Čas kuhanja v minutah
Pšenica	1	30
Rž	1	20
Goli ječmen	1	23
Pira	1	15
Večzrna pira	1	15
Naravni riž	1	10
Goli oves	1	5
Proso	1	10
Ajda	1	2

SL

K temu je treba pri nekaterih vrstah žit dodati čas mehčanja od 6 do 10 ur in čas naknadnega nabrekanja od 10 do 30 minut.

## 14 | Dodatna oprema Sicomatic® t-plus



### Vstavek brez lukenj, spodnji

ø 22 cm  
za 4,5 | 6,5 | Sicomatic®t-plus  
8031.7011.01



### Porcelanasta košara za vstavitev

Ø 21 cm  
1529.4001.01



### Naluknjani vstavek, spodnji

ø 18 cm  
za 2,5 | Sicomatic®t-plus  
8018.7011.01

ø 22 cm  
za 4,5 | 6,5 | Sicomatic®t-plus  
8032.7011.01



### Košara za vstavitev iz nerjavnega jekla

Ø 19 cm  
1529.6022.01



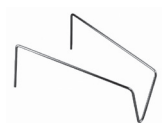
### Naluknjani vstavek, zgornji

ø 22 cm  
za 4,5 | 6,5 | Sicomatic®t-plus  
8033.7011.01



### Časovnik SicoControl

0068.0035.01



### Nosilec vstavka

ø 22 cm  
za 4,5 | 6,5 | Sicomatic®t-plus  
0066.6000.01



### Talno sito

ø 22 cm  
za 4,5 | 6,5 | Sicomatic®t-plus  
7022.6022.01



### Sredstvo za nego – tekoče

0051.8888.01

### Sredstvo za nego – v prašku

0051.0010.01

## 15 | Nadomestni deli Sicomatic® t-plus



### Dolgi ročaj na loncu

ø 18 cm, za 2,5 l

9253.9002.01

ø 22 cm, za 3,0 l

9253.9003.01

ø 22 cm, za 4,5-6,5 l

9253.9004.01



### Stranski ročaj na loncu z

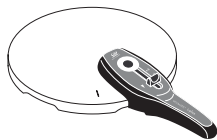
zaščito pred ognjem (navojni sistem)

ø 18 cm

9252.9302.01

ø 22 cm

9252.9304.01



### Pokrov

ø 18 cm

8007.6021.11

ø 22 cm

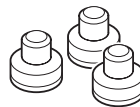
8008.6021.11



### Dolgi ročaj na pokrovu, celoten

9249.8902.01

### Potrošni material



Pokrovčki za preprečevanje

vonjav

3 kosi

9524.8020.01



Gumijast obroč Sicomatic®

ø 18 cm

9067.8900.01

ø 22 cm

9067.8901.01



Delovni ventil

**H09F**

9522.8802.01

## 16 | Garancija

### Garancijske storitve

Zagotavljamo (ob običajni, namenski uporabi posode v zasebnem gospodinjstvu) življenjsko dobo keramične površine Silargan® 10 let od datuma nakupa. Garancije ne krije pokrova (vklj. s komponentami), ročajeve, gumijastega obroča in pokrovčka za preprečevanje vonjav, saj ti deli niso prevlečeni s keramično prevleko Silargan®.

Garancijske storitve pomenijo, da bomo znotraj garancijske dobe dele s pomanjkljivo površino s prevleko iz materiala Silargan® zamenjali z brezhibnimi novimi deli. Pomanjkljiva površina s prevleko iz materiala Silargan® ni površina, na kateri so opazni običajni znaki obrabe, npr. ureznine in praske, ki predstavljajo zgolj estetsko pomanjkljivost. V tem primeru garancije ne priznavamo.

Če je model vašega izdelka dobavljiv, bo pomanjkljiv del zamenjan za del iz iste serije izdelkov. Če družba Silit vašega modela ne ponuja več, bomo pomanjkljivi del nadomestili s podobnim izdelkom iz ponudbe izdelkov Silit.

### Izključitev garancije

Ne priznavamo garancije za poškodbe, ki so nastale iz naslednjih razlogov: neupoštevanje navodil za uporabo in nego, ki so navedena v teh navodilih za uporabo, pregretje, neprimerna in nepravilna uporaba, napačna

ali malomarna uporaba (npr. čiščenje s sredstvi, ki vsebujejo trdne delce), vsakršna uporaba sile (npr. padec na tla, udarci), mehanski, kemični ali fizikalni vplivi na površino kot posledica neprimerne uporabe, nestrokovno izvedena popravila, vgradnja nadomestnih delov, ki ne ustrezajo izvedbi originalnih delov.

### Pravice iz naslova garancije

Pravice iz naslova garancije vam priznavamo samo ob predložitvi potrčila o nakupu z navedenim datumom nakupa. Garancija začne veljati z datumom nakupa izdelka.

### Izdajatelj garancije

Silit-Werke GmbH & Co. KG  
Neufraer Str. 6  
D-88499 Riedlingen

### Opomba glede zakonskih pravic potrošnikov

Ta garancija ne omejuje zakonskih pravic, ki potrošniku pripadajo v odnosu do prodajalca, če predmet nakupa ob času prenosa tveganj ni bil brezhiben (npr. naknadna izpolnitev, odstop, zmanjšanje, odškodnina).

Zagotavljamo 10-letno jamstvo za razpoložljivost nadomestnih delov po poteku časa proizvodnje.



## 17 | Izjave o skladnosti Sicomatic®

### 17.1 Izjava ES o skladnosti

Silit Werke GmbH & Co.KG  
Postfach 1352  
D-88493 Riedlingen

potrjujemo, da so parni ekonom lonci

**Sicomatic® econtrol**    **Sicomatic® t-plus**    **Sicomatic® classic**    **Biomatic® eco**    **Bio-Fadal®**  
skladni z naslednjimi usklajenimi direktivami ES in standardi:

<b>Direktiva ES:</b>	97/23/EG
<b>Preizkus zasnov:</b>	modul B (ES-preizkus tipa)
<b>Nadzor proizvodnje:</b>	modul A (notranji preizkus tipa)
<b>Certifikacijski organ:</b>	TÜV Rheinland LGA Products GmbH Tillystraße 2 D-90431 Nürnberg ID 0000044918
<b>Standard:</b>	DIN EN 12778 Parni ekonom lonci DIN EN 82079-1 Priprava navodil za uporabo

Kraj in datum izdaje  
Riedlingen – 18.05.2015

Ime, funkcija in podpis pooblaščenih oseb  
**dipl. inž. (FH), Josef Paukner**  
Direktor



SL

### 17.2 Izjave o skladnosti za predmete, ki prihajajo v stik z živili

Te izjave o skladnosti najdete na naslednji povezavi:

<http://www.wmf.com/de/rechtliches/konformitaetserklaerungen.html>

# Innehållsförteckning

<b>1   Översikt över fördelarna med din nya Sicomatic® t-plus</b>	<b>4 - 5</b>
<b>2   Viktiga säkerhetsanvisningar</b>	<b>6 - 8</b>
2.1 Korrekt användning och säker förvaring av grytan	6
2.2 Säker matlagning med Sicomatic® t-plus	8
<b>3   Före den första användningen</b>	<b>9</b>
<b>4   Komponenter på Sicomatic® t-plus</b>	<b>10</b>
<b>5   Sicomatic® t-plus' femfaldiga säkerhet</b>	<b>11 - 12</b>
<b>6   Före varje kokning</b>	<b>12 - 14</b>
<b>7   Matlagning med Sicomatic® t-plus</b>	<b>15 - 22</b>
7.1 Fylla grytan	15
7.2 Stänga grytan	17
7.3 Använda de tre fast inställbara kokstegen	17
7.4 Arbeta säkert med den heta grytan	18
7.5 Inställning av koksteg, avluftning och uppkokning	19
7.6 Kokning	19
7.7 Avdunstning/nedkylning	20
7.8 Öppna Sicomatic® t-plus	21
<b>8   Matlagning med Sicomatic® t-plus tillbehör</b>	<b>23</b>
8.1 Följ anvisningarna för kokning	23
8.2 Kokning i den perforerade insatsen (tillbehör)	23
8.3 Kokning i den opererande insatsen (tillbehör)	23
8.4 Stekning på grytans botten (kött)	23

<b>9</b>	<b>  Sterilisering, konservering och saftning med Sicomatic® t-plus</b>	<b>24 - 27</b>
	9.1 Följ anvisningarna för kokning	24
	9.2 Sterilisering	24
	9.3 Konservering	25
	9.4 Saftning	26
<b>10</b>	<b>  Skötsel och rengöring</b>	<b>27 - 28</b>
	10.1 Rengöring av grytan	27
	10.2 Rengöring av locket och arbetsventilen	27
	10.3 Förvaring	28
<b>11</b>	<b>  Underhåll</b>	<b>29</b>
<b>12</b>	<b>  Så lätt åtgärdar du störningar</b>	<b>30 - 35</b>
<b>13</b>	<b>  Tips: matlagning med Sicomatic® t-plus/koktidstabeller</b>	<b>36 - 45</b>
	13.1 Soppor och grytor	36
	13.2 Grönsaker	37
	13.3 Kött	39
	13.4 Fisk	42
	13.5 Tillbehör, frukt och desserter	43
	13.6 Tornkokning/menkokning	44
	13.7 Djupfryst mat och fullvärdig kost	45
<b>14</b>	<b>  Tillbehör till Sicomatic® t-plus</b>	<b>46</b>
<b>15</b>	<b>  Reservdelar till Sicomatic® t-plus</b>	<b>47</b>
<b>16</b>	<b>  Garanti</b>	<b>48</b>
<b>17</b>	<b>  Sicomatic® försäkringar om överensstämmelse</b>	<b>49</b>
	17.1 EG-försäkringen om överensstämmelse	49
	17.2 Försäkringar om överensstämmelse för utrustning som kommer i kontakt med livsmedel	49

# 1 | Översikt över fördelarna med din nya Sicomatic® t-plus

## **1. Revolutionerande enkel hantering**

All teknik i det ergonomiska handtaget: från stängning till inställning av koksteg och utsläpp av ånga. Alla funktioner kan skötas med en hand – ett lätt tryck med tummen räcker.

## **2. Oöverträffad säkerhet**

Högsta möjliga säkerhet tack vare flera oberoende säkerhetsanordningar. Det går inte att öppna grytan av misstag under tryck. Värmeisolerande plasthandtag och flamskyddshylsor på grytans handtag.

## **3. Unikt, underhållsfritt och trefaldigt säkert ventilsystem**

En toppmodern ventilteknik garanterar en säker och hälsosam matlagning. Ångan blåses ut mjukt och jämnt.

## **4. Hermetiskt system**

Den transparenta arbetsventilen bildar det hermetiska systemet tillsammans med det tätade tryckindikerings-systemet. Det hermetiska systemet förhindrar onödigt utsläpp av ånga. Detta gör att du behöver mindre kokvatten, vilket innebär att Sicomatic® är snabbare och sparar mer energi vid uppkokning och fortsatt kokning. Den hermetiskt helt tillslutna kokmetoden skyddar mot förlust av aromer och skonar viktiga vitaminer och mineraler.

## 5. Tre fast inställbara koksteg med temperatur-automatik

- **Steg 0 - kokning utan tryck.** Normal kokning helt utan tryck. Sparar vatten och energi jämfört med konventionell kokning.
- **Steg I - skonande koksteg.** För ångning och kokning av livsmedel i lite vatten med kort koktid, t.ex. fisk och grönsaker. Temperaturen begränsas automatiskt till cirka 109°C (0,4 bar = 40 kPa).

- **Steg II - snabbkoksteg.** För kokning och stekning under lock av livsmedel med längre koktid, t.ex. kött och grytor. Temperaturen begränsas automatiskt till cirka 119°C (0,9 bar = 90 kPa).

## 6. Enkel rengöring

Den underhållsfria, transparenta arbetsventilen behöver varken lossas eller tas isär för att enkelt rengöras. Spola bara igenom och skölj av den.

## 7. Stor, väl synlig tryckindikator

## 8. Innovativ – attraktiv design, optimal ergonomi och många olika material för varje tänkbart krav

- Silargan®: Porfri, sluten yta. Utan nickel. Made in Germany.
- Rostfritt stål: Även till induktionshällar.

## 9. Många olika storlekar och utföranden som passar till hushållet

### Praktiska specialinsatser

Du får olika insatser som passar till Sicomatic® t-plus för bästa tänkbara kokresultat, t.ex. en perforerad insats för fisk eller grönsaker, en opererad insats för upptining av djupfrysta livsmedel, för saftning eller för konservering etc. och ytterligare tillbehör.

## 10. Kvalitetssigill för TÜV-testad säkerhet



## 11. Tio års garanti på reservdelar



## 12. Made in Germany

## 2 | Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs igenom dessa anvisningar uppmärksamt innan du börjar använda utrustningen. Låt endast personer som har satt sig in i bruksanvisningen använda Sicomatic® t-plus.

Spara bruksanvisningen så att du kan läsa igenom den senare.

### Förklaring av symboler



Fara

Denna symbol varnar för omedelbara faror som kan leda till svåra personskador (t.ex. på grund av ånga och heta ytor).



Varning

Denna symbol varnar för möjliga risker som kan leda till svåra personskador.



Om hänvisningar inte följs kan följderna bli störningar vid användningen av Sicomatic® t-plus.



Korshänvisningar i den här bruksanvisningen betecknas med denna symbol eller med text i kursiv stil.



Tipset ger dig värdefull information för problemfri användning av Sicomatic® t-plus.

## 2.1 Korrekt användning och säker förvaring av grytan



Fara

### Korrekt användning

- Sicomatic® t-plus är endast avsedd för tillagning av livsmedel.
- Ställ aldrig Sicomatic® t-plus i en varm bakugn.
- Friter aldrig livsmedel med olja under tryck.
- Använd Sicomatic® t-plus endast för sterilisering i hemmet.
- Använd aldrig Sicomatic® t-plus som sterilisator inom det medicinska området.
- Sicomatic® t-plus är inte utformad för den steriliseringstemperatur som krävs för medicinsk användning.
- Använd Sicomatic® t-plus endast på lämpliga spisar vars uppvärmningstyper är angivna i bruksanvisningen.

### Rostfritt stål



Glass ceramic



Electro



Gas



Induction

### Silargan®



Glass ceramic



Electro



Gas



Induction

→ Värm aldrig upp till det högsta steget när grytan är tom eller utan uppsikt. Följ tillverkarens bruksanvisning. På så sätt säkerställer du att kokkärlet inte skadas på grund av överhettning, i synnerhet på induktionshällar.



### **Säkerhetsanordningar förhindrar farliga situationer.**

- Utför inga ändringar eller ingrepp på grytan och på dess säkerhetsanordningar.
- Locket till Sicomatic® t-plus får endast användas tillsammans med den tillhörande underdelen till Sicomatic® t-plus.
- Kombiner aldrig komponenterna till Sicomatic® t-plus med andra fabrikat.



### **Upprätthåll säkerheten**

- Kontrollera att ventilerna inte är tilltäppta före varje användning.
- Rengör vid behov ventilerna innan du använder Sicomatic® t-plus.
- Följ våra rengörings- och skötselansvisningar.
- Använd inte Sicomatic® t-plus om den eller delar av den är skadade eller deformerade respektive om deras funktion inte motsvarar beskrivningen i bruksanvisningen.
- Kontakta din fackhandel vid behov av reparationer.
- Skruva fast grytans handtag med en skruvmejsel om de har lossnat.

- Byt handtag som har sprickor eller inte sitter korrekt.
- Använd endast original Sicomatic® t-plus reservdelar.
- Låt ett behörigt serviceställe kontrollera Sicomatic® t-plus minst en gång vart tionde år.

## 2.2 Säker matlagning med Sicomatic® t-plus



### **Under kokningen uppstår det ett förhöjt tryck i grytan**

→ Kontrollera att grytan är säkert stängd.



### **Grytans yttertytor blir upp till 130 °C varma.**

- Använd lämpligt handskydd.
- Vidrör aldrig grytans heta yttertytor under användningen.
- Flytta eller bär alltid den varma grytan i handtagen och håll i dem ordentligt.
- Flytta Sicomatic® t-plus försiktigt när den är under tryck.
- Se till att du inte berör några andra personer med den heta grytan.
- Den heta Sicomatic® t-plus får endast ställas på värmebeständiga underlag (aldrig på plast etc.).
- Sicomatic® t-plus får endast öppnas och stängas med handtagen.
- Lämna aldrig Sicomatic® t-plus utan tillsyn när den används.
- Håll barn borta under användningen av Sicomatic® t-plus.



### **Varm ånga tränger ut vid locket.**

- Sträck aldrig in händerna i ångan.
- Håll alltid händerna, huvudet och kroppen borta från riskområdet över lockets mitt och säkerhetsspringan på lockets kant.



### **Överfyll aldrig grytan.**

Vid överfyllning av grytan kan den varma maten tränga ut genom arbetsventilen.

- Fyll därför aldrig grytan till mer än 2/3 av dess nominella volym.
- Fyll grytan till högst hälften av dess nominella volym om du kokar svällande eller kraftigt skummande mat, t.ex. soppor, baljväxter, grytor, buljong, inälvor och pasta.



### **Öppna aldrig grytan med våld.**

Grytan går endast att öppna lätt när den är trycklös.

→ Utför inga ändringar på säkerhetsanordningarna.



### **Den varma maten kan bilda bubblor och när grytan öppnas kan den spruta ut explosionsartat även om ångan redan har släppts ut.**

→ Skaka därför grytan lätt varje gång innan du öppnar den.

Därmed förhindrar du brännskador och skällning på grund av att hett innehåll i grytan sprutar ut.



### **Stick aldrig i hett kött som du har kokat med skinnet på (t.ex. oxtunga).**

→ Låt köttet svalna först.

Detta leder till att skinnet som har blåsts upp på grund av trycket går tillbaka, vilket förhindrar brännskador i samband med att het vätska sprutar ut.



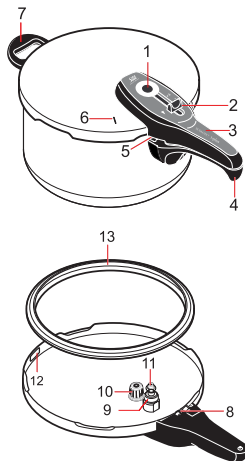
## 3 | Före den första användningen

- Ta bort alla etiketter och lappar.
- Fyll grytan till 2/3 med vatten och tillsätt 2 till 3 matskedar hushållsättika.
- Koka ur kokkärlet utan lock under cirka 5 till 10 minuter med detta ättikvatten.
- Skölj sedan alla delar grundligt för hand.
- Torka av kokkärlet ordentligt.



På induktionshällar kan det uppstå ett ljud. Detta är tekniskt betingat och inte något tecken på en defekt på din spis eller på Sicomatic® t-plus.

## 4 | Komponenter på Sicomatic® t-plus



### 1. Tryckindikator

översiktlig, stor, med integrerad resttryckspärr.

### 2. Skjutreglage/enhands kokreglage

extra stort och behändigt, så att du enkelt kan ställa in önskat koksteg och öppna grytan.

### 3. Lockhandtag

med skjutreglage och tryckindikator.

### 4. Grythandtag

det praktiska säkerhetshandtaget med flamskyddshylsa ligger bra i handen och förhindrar att handen glider av misstag.

### 5. Handtagsmarkering

för korrekt placering av locket.

### 6. Lockmarkering

för korrekt placering av locket.

### 7. Sidohandtag på grytan

med flamskyddshylsa och grepp för säker hantering.

### 8. Fjädrad säkerhetsbult

den röda säkerhetsbulten förhindrar att tryck uppstår när handtagen inte är i korrekt läge över varandra.

### 9. Aromskyddsskåpa

för tryckindikering, med aromskydd.

### 10. Transparent arbetsventil

reglerar trycket i enlighet med kokstegsinställningen.

### 11. Övertryckssäkring

med integrerad uppkokningsautomatik och vakuumpärr.

### 12. Säkerhetsspringa

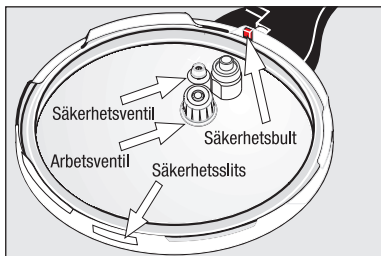
"nödöppningen" på lockets kant fungerar som en extra säkerhetsanordning.

### 13. Gummiring

för tätning av grytan och locket.

## 5 | Sicomatic® t-plus' femfaldiga säkerhet

Den Sicomatic® t-plus som du har köpt är en tekniskt avancerad produkt. Den är ett resultat av flera decenniers erfarenhet av tillverkning och utveckling av tryckkokare.



### 1. Transparent arbetsventil

Om det tryck som är avsett för det valda koksteget överskrids, öppnas den transparenta arbetsventilen och överflödigt ånga kommer ut framtill genom öppningen i lockhandtaget. Ett för högt tryck sänks alltså automatiskt. Av funktions- och säkerhetsskäl ska uteslutande den transparenta arbetsventilen med beteckningen Sicomatic® H09F användas.

### 2. Övertryckssäkring med integrerad uppkokningsautomatik

**a) Funktion som uppkokningsautomatik** Ventilen är rörlig i trycklöst tillstånd. När den stängda Sicomatic® t-plus har kokat upp, blåses överflödigt syre som är skadligt för kokningen ut (automatisk avluftning).

### b) Funktion som övertryckssäkring

Övertryckssäkringen utlöses inte vid normal drift. Denna säkring aktiveras inte förrän den transparenta arbetsventilen faller bort och trycket fortsätter att öka. Sedan släpps ånga ut förstärkt genom lockhandtagets utblåsningsöppning.

### 3. Säkerhetsspringa

"Nödöppningen" på locket kant fungerar som en extra säkerhetsanordning endast om både den transparenta arbetsventilen och övertryckssäkringen faller bort. Så snart ett för högt tryck uppstår, trycks gummiringen i säkerhetsöppningen utåt så kraftigt att ånga kan komma ut.

### 4. Resttryckspärr

Redan vid ett lågt tryck lyfter sig resttryckspärren som är integrerad i tryckindikatorn: Tryckindikatorn blir synlig. Det går inte att låsa upp och öppna grytan förrän tryckindikatorn har åkt in i lockhandtaget igen. Detta förhindrar att grytan öppnas av misstag under tryck.

### 5. Låsspärr

Om handtagen inte är i korrekt läge över varandra, låses inte locket. Därigenom kan inget tryck byggas upp. Dessutom förhindrar den röda säkerhetsbulten i lockhandtaget att tryck uppstår genom att släppa ut ånga när locket inte är korrekt stängt.

## 6 | Före varje kokning

Sicomatic® t-plus uppfyller kraven enligt EG-direktivet 97/23/EG. De säkerhetsanordningar som föreskrivs enligt lagstiftningen överträffas delvis avsevärt.

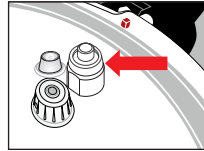


Varning

**Kontrollera säkerhetsanordningarna innan du använder Sicomatic® t-plus.**

Därmed förhindras farliga situationer vid användningen.

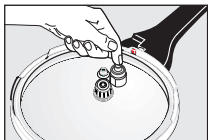
### Kontrollera aromskyddskåpan



Om aromskyddskåpan är skadad eller sitter felaktigt kan het ånga tränga ut eller också kan ånga släppas ut plötsligt. Lockhandtaget kan skadas av detta.

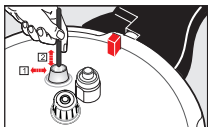
- Kontrollera att aromskyddskåpan sitter korrekt (se bild).
- Kontrollera att aromskyddskåpan inte är skadad (sprickor, hål, deformation, brunfärgning).
- Om aromskyddskåpan är skadad får du inte använda grytan.
- Använd endast original Sicomatic® t-plus reservdelar.

### Kontrollera tryckindikatorn



- Testa att tryckindikatorn rör sig genom att trycka med fingret på aromskyddskåpan.
- Dra samtidigt tillbaka skjutreglaget till läget "ÖPPNA"

### Kontrollera övertryckssäkring

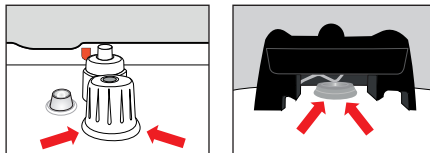


En smutsig eller klabbig övertryckssäkring kan leda till att ånga tränger ut plötsligt genom säkerhetsspringan. Vid användning av gasspisar kan den utträngande ångan leda till att gaslågan släcks och gas fortsätter strömma ut okontrollerat från kokplatsen.

- Kontrollera om övertryckssäkring (1) kan röra sig fritt.
- Testa om kulan rör sig (2) genom att trycka lätt med t.ex. en träbit.

Därmed förhindrar du att ånga tränger ut oönskat.

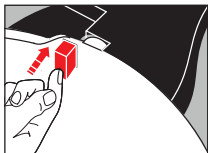
### Kontrollera arbetsventilen



Vid en smutsig eller klabbig arbetsventil kan övertrycksventilen utlösas.

- Kontrollera arbetsventilens tillstånd med avseende på smuts och korrekt placering.
- Arbetsventilens ränder måste ligga an jämnt runtom på lockets under- och översida (se bilden).
- Rengör arbetsventilen vid behov.
- Därmed förhindrar du ett oväntat och förstärkt ångutsläpp vid utblåsningsöppningen i lockhandtaget.

### Kontrollera säkerhetsbulten



Om handtagen inte är i korrekt läge över varandra, förhindrar den röda säkerhetsbulten att tryck uppstår i grytan.

- Kontrollera att den fjädrade säkerhetsbulten rör sig lätt.
- För att göra detta, tryck lätt på säkerhetsbulten.

### Kontrollera gummiringen

→ Kontrollera att gummiringen inte är skadad. Om det finns en spricka i gummiringen kan det förekomma plötsliga ångutsläpp med påföljande utsläpp av het ånga.

- Byt gummiringen om den är hård ("brun missfärgning"), spröd eller skadad.
- Byt gummiringen efter ungefär 400 kokningar, men senast efter 2 år.
- Använd endast original Sicomatic® t-plus reservdelar. Namnet "Sicomatic®" måste ovillkorligen vara inpräglad i gummiringen.
- Kontrollera om gummiringen ligger an mot den inre lockkanten.

Därmed förblir din gryta funktionell och säker.

### Kontrollera handtagen

- Kontrollera att handtagen inte är skadade.
  - Byt skadade handtag före användning.
  - Använd endast original Sicomatic® t-plus reservdelar.
  - Kontrollera om handtagen är fast åtdragna på grytan.
  - Efterdra fästskevarna varsamt.
- Därmed förhindrar du att handtaget går sönder eller lossnar och att grytan skadas och deformeras genom att den faller ner.

## 7 | Matlagning med Sicomatic® t-plus



### Skona kokkärlet och spisen

- Slå aldrig av köksredskap på grytans kant. Därigenom säkerställer du att kanten inte skadas.
- Tillsätt salt endast i vatten som redan kokar och rör om.
- Tack vare detta angrips grytans botten inte av salt.
- Du får aldrig dra eller skjuta kokkärlet över glaskeramikhällen.
- Därmed förhindrar du att smutsrester mellan kokkärlets botten och glaskeramikhällen orsakar repor på kokplatsen.



### Vid användning på en gasspis:

- Ställ aldrig in gaslågan högre än där grytans botten befinner sig.
- På detta sätt säkerställer du att handtag och tätningar inte skadas.

## 7.1 Fylla grytan



### Observera de maximala fyllmängderna, överfyll aldrig grytan.

- Vid överfyllning av grytan kan vatten, maten eller varm mat tränga ut genom arbetsventilen.
- Vid gasspisar kan detta leda till att gaslågan släcks och gas fortsätter att strömma ut från kokplatsen.
- Fyll därför aldrig grytan till mer än 2/3 av dess nominella volym.
- Fyll grytan till högst hälften av dess nominella volym om du kokar svällande eller kraftigt skummande mat, t.ex. soppor, baljväxter, grytor, buljong, inälvor och pasta.

På detta sätt skyddar du dig mot brännskador och skållning.



### Förhindra skador på grund av för små fyllmängder.

- En för liten fyllmängd kan leda till överhettning av grytan och därigenom till skador på kokkärlet och kokplatsen.
- Fyll alltid på tillräckligt med vätska för ångbildningen.
- Särskilt vid trögflytande mat är det viktigt att kontrollera att det finns tillräckligt med vätska.
- På detta sätt säkerställer du att grytan inte "kokar torr" och du förhindrar skador på grytan och på kokplatsen.

## Föreskrivna fyllmängder:

Sicomatic®-storlek (nominell volym)	Minimal fyllmängd för ångbildning	Maximal fyllmängd (2/3 av den nominella volymen*)	Maximal fyllmängd vid svällande och kraftigt skummande mat (halva nominella volymen*)
2,5 l	1/8 l vatten	1,7 l	1,3 l
3,0 l	1/4 l vatten	2,0 l	1,5 l
4,5 l	1/4 l vatten	3,0 l	2,3 l
6,5 l	3/8 l vatten	4,3 l	3,3 l

\* Se skalan på grytans insida

- Fyll på den vätskemängd som krävs i grytan.
- Använd vatten, fonder, sås etc. för detta.
- Fyll antingen på maten direkt eller ställ in insatsen med maten i grytan.
- Välj en kokzon som passar till grytan.

Beroende på recept hettas den påfyllda maten först upp och får stå och dra innan grytan stängs.



Fara

### Uppskumning/ Omrörning vid uppkokning

→ Koka upp kraftigt skummande, svällande eller trögflytande livsmedel (t.ex. baljväxter, kokkött) i öppen gryta.

→ Skumma vid behov av efter uppkokningen.

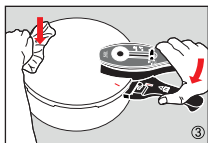
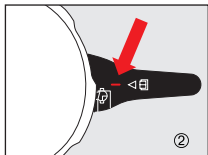
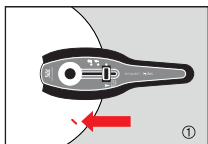
→ Rör om grytans innehåll.

På detta sätt säkerställer du att inget skum kan tränga ut genom arbetsventilen. Du förhindrar brännskador och skållning.

Crytan får inte stängas förrän nu.



## 7.2 Stänga grytan



→ Torka av grytans kant och gummiringen före stängningen.

På detta sätt säkerställer du att inga partiklar hindrar tätningen.

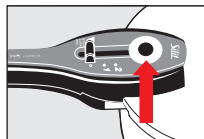
→ Lägg på locket så att markeringarna på locket enligt bild ① och på grythandtaget enligt bild ② befinner sig exakt mitt emot varandra.

→ Skjut handtaget åt vänster tills det befinner sig exakt över grythandtaget enligt bild ③.

→ Låset stängs med ett "klick".

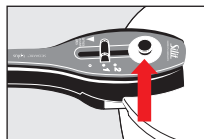
## 7.3 Använda de tre fast inställbara kokstegen

### Koksteg 0 (kokning utan tryck)



Sicomatic® t-plus går att använda som en vanlig kokgryta. Utan tryck är kokningen mer vatten- och energibesparande. Så snart lätt ånga tränger ut måste energitillförseln reduceras. För kraftigt ångutsläpp resp. en lätt ökning på tryckindikatorn är ett tecken på för hög energitillförsel.

### Koksteg 1 (ca 109°C/första vita ringen)

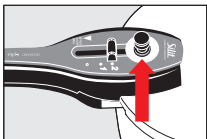


Detta steg används för ångning och kokning i lite vatten av livsmedel med kort koktid. Det livsmedel som kokas, t.ex. grönsaker och fisk, ligger då i insatser och urlakas då inte av det kokande vattnet.

Den första vita ringen på tryckindikatorn blir synlig. Så snart lätt ånga nu kommer ut, börjar den angivna koktiden. När ångan börjar släppas ut, reglera spisens

energitillförsel för att hålla tryckindikatorns position så att ingen resp. endast lite ånga släpps ut.

### Koksteg 2 (ca 119°C/andra vita ringen)



Detta steg används för kokning och stekning av t.ex. kött, soppor eller grytor samt för sterilisering, konservering och saftning.

Den andra vita ringen på tryckindikatorn blir synlig. Så snart lätt ånga nu kommer ut, börjar den angivna koktiden. När ångan börjar släppas ut, reglera spisens energitillförsel för att hålla tryckindikatorns position så att ingen resp. endast lite ånga släpps ut.

## 7.4 Arbeta säkert med den heta grytan



Fara

### Varm ånga tränger ut vid locket.

- Sträck aldrig in händerna i ångan.
- Håll alltid händerna, huvudet och kroppen borta från riskområdet över lockets mitt och säkerhetsspringan på lockets kant.



Fara

### Grytans yttertytor blir upp till 130 °C varma.

- Använd lämpligt handskydd.
- Vidrör aldrig grytans heta yttertytor under användningen.
- Flytta eller bär alltid den varma grytan i handtagen och håll i dem ordentligt.
- Flytta Sicomatic® t-plus försiktigt.
- Se till att du inte berör några andra personer med den heta grytan.
- Den heta Sicomatic® t-plus får endast ställas på värmebeständiga underlag (aldrig på plast etc.).
- Sicomatic® t-plus får endast öppnas och stängas med handtagen.
- Lämna aldrig Sicomatic® t-plus utan tillsyn när den används.
- Håll barn borta under användningen av Sicomatic® t-plus.

## 7.5 Inställning av koksteg, avluftning och uppkokning

- Ställ in koksteg 0, koksteg 1 eller koksteg 2 med skjut-reglaget.
  - Koka upp med hög energitillförsel.
- Avluftningen sker automatiskt genom den integrerade uppkokningsautomatiken så att det inte längre behövs någon manuell avluftning vid uppkokningen. Om det flödar tillräckligt med ånga genom övertryckssäkring, stängs uppkokningsautomatiken automatiskt. Tryckindikatorn börjar stiga.

## 7.6 Kokning

Tryckindikatorn stiger redan vid lågt tryck. Det egentliga arbetstrycket respektive arbetstemperaturen och därmed inledningen av kottiden har uppnåtts när det kommer ut lätt ånga vid det inställda koksteget.

→ Håll denna position tills kottiden är slut.

→ Ställ in energitillförseln på lämpligt sätt för detta.

Om för mycket energi nu tillförs Sicomatic® t-plus blåses ånga ut via utblåsningsöppningen på lockhandtaget (i lockets mitt) med ett ljud som långsamt ökar i styrka.

→ Minska energitillförseln.

När ångan börjar släppas ut, reglera spisens energitillförsel för att hålla tryckindikatorns position så att ingen resp. endast lite ånga släpps ut.

På detta sätt undviker du onödigt slöseri med energi och risken för "torrkokning".

## 7.7 Avdunstning/nedkylning

Innan Sicomatic® t-plus öppnas måste trycket i grytan sänkas.

- Stäng därför av energitillförseln.
- Ta bort grytan från kokzonen.

Följande tre möjligheter finns för att sänka trycket:

### a) Snabbt ångutsläpp



Fara

**Varm ånga tränger ut vid locket.**

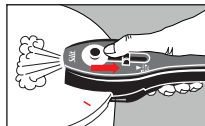
- Sträck aldrig in händerna i ångan.
- Håll alltid händerna, huvudet och kroppen borta från riskområdet över lockets mitt och säkerhetspringan på lockets kant.
- Tänk på detta i synnerhet vid snabbt ångutsläpp med hjälp av skjutreglaget.



Fara

**Vid kokning av soppor, baljväxter, grytor, buljong, inälvor och pasta ökas fyllvolymen i grytan på grund av skumbildning.**

- Släpp aldrig ut ångan snabbt om du kokar skummande eller grötaktig mat.
- Den kan komma ut genom arbetsventilen vid snabbt utsläpp av ånga.
- Låt grytan svalna.
- Därmed förhindrar du brännskador och skållning.



- Dra långsamt tillbaka skjutreglaget tills det inte längre kommer ut mer ånga.
- Vänta tills tryckindikatorn har gått tillbaka in i lockhandtaget fullständigt av egen kraft.

### b) Låt grytan svalna

- Vänta tills tryckindikatorn har gått tillbaka in i lockhandtaget fullständigt av egen kraft.



Denna metod är lämplig vid skummande eller grötaktig mat. Dimensionera koktiderna något kortare eftersom maten efterkokar något vid långsam nedkylning.

### c) Nedkylning med vatten

- Håll grytan under rinnande, kallt vatten tills tryckindikatorn går tillbaka in i lockhandtaget av egen kraft.
  - Rikta inte vattenstrålen mot lockhandtaget.
- På detta sätt säkerställer du att inget kylvatten kommer in i grytan via ventilen.



Vid denna metod bildas kondensvatten i grytan. Detta droppar på maten och kan påverka färgen och aromen.  
Använd denna metod endast i undantagsfall.

## 7.8 Öppna Sicomatic® t-plus



**Den varma maten kan bilda bubblor och när grytan öppnas kan den spruta ut explosionsartat även om ångan redan har släppts ut.**

→ Skaka därför grytan lätt varje gång innan du öppnar den.

Därmed förhindrar du brännskador och skållning på grund av att hett innehåll i grytan sprutar ut.



**Öppna aldrig grytan med våld.**

Grytan är lätt att öppna när den är trycklös.

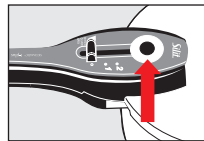
→ Utför inga ändringar på säkerhetsanordningarna.



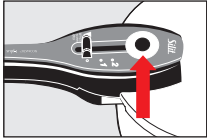
**Stick aldrig i hett kött som du har kokat med skinnet på (t.ex. oxtunga).**

→ Låt köttet svalna först.

Detta leder till att skinnet som har blåsts upp på grund av trycket går tillbaka, vilket förhindrar att het vätska sprutar ut.



→ Förvissa dig om att tryckindikatorn har gått tillbaka in i lockhandtaget helt och hållet.



- Dra långsamt tillbaka skjutreglaget till läget "ÖPPNA".
- Skaka grytan något.
- Flytta lockhandtaget åt höger tills markeringen på locket och grythandtaget befinner sig exakt över varandra.
- Ta av locket så att ångan släpps ut bort från dig.



Om grytan fortfarande är under tryck träder resttryckspärren in när skjutreglaget dras tillbaka till läget "ÖPPNA". Detta förhindrar öppning under tryck.

- Dra i så fall kort skjutreglaget mot tryckindikatorn och sedan tillbaka.

På detta sätt kan resttryckspärren lossas när grytan är trycklös. Det går sedan att öppna grytan enligt beskrivningen.

## 8 | Matlagning med Sicomatic® t-plus tillbehör

Sicomatic® t-plus är särskilt lämplig för tillagning av barnmat.

### 8.1 Följ anvisningarna för kokning



Arbeta enligt anvisningarna i *kapitel 7* även vid kokning med något av tillbehören. Säkerhetsanvisningarna i *kapitel 2* och *kapitel 7* måste också följas.



**Fyll alltid på tillräckligt med vätska för ångbildningen.**

På detta sätt säkerställer du att grytan inte "kokar torr". Därmed förhindrar du skador på grytan eller på kokzonen.

→ Följ de föreskrivna fyllmängderna:  
*se tabellen under punkt 7.1*

### 8.2 Kokning i den perforerade insatsen (tillbehör)

- Grönsaker
- Fisk
- Konservering
- Saftning
- Känslig mat

#### Kokning av grönsaker

→ Fyll på den föreskrivna minsta fyllmängden med vätska direkt på grytans botten vid kokning av grönsaker.

På detta sätt säkerställer du att det bildas ånga och att grytan inte "kokar torr".

→ Tillsätt kryddväxter, kryddor etc. för smaksättningen.

→ Placera den perforerade insatsen med de rensade grönsakerna i grytan.

Tack vare insatsen kommer grönsakerna inte i kontakt med vattnet utan kokar i ånga.

→ Fyll grytan endast till max. 2/3.

På detta sätt säkerställer du att det är ett tillräckligt avstånd till locket, tryckindikatorn och till ventilerna.

### 8.3 Kokning i den ooperforerade insatsen (tillbehör)

- Djupfryst mat
- Tillbehör, t.ex. ris
- Saftning (som uppsamlingskäril)

*Se kokning i den perforerade insatsen under punkt 8.2.*

### 8.4 Stekning på grytans botten (kött)



→ Hetta upp olja/fett i den öppna Sicomatic® t-plus.

→ Bryn köttet på alla sidor.

→ Häll i vatten (enligt receptet).



Dela större köttstycken.  
Detta förkortar koktiden.

SV

# 9 | Sterilisering, konservering och saftning med Sicomatic® t-plus

## 9.1 Följ anvisningarna för kokning



Arbeta enligt anvisningarna i *kapitel 7* även vid sterilisering, konservering och saftning. Säkerhetsanvisningarna i *kapitel 2* och *kapitel 7* måste också följas.



Varning

**Fyll alltid på tillräckligt med vätska för ångbildningen.**

På detta sätt säkerställer du att grytan inte "kokar torr". Därmed förhindrar du skador på grytan eller på kokplatsen → Följ de föreskrivna fyllmängderna: se tabellen under *punkt 7.1*



Varning

**Låt grytan svalna långsamt**

- Släpp aldrig ut ångan snabbt från Sicomatic® t-plus efter sterilisering, konservering eller saftning.
  - Kyl aldrig av grytan med vatten. Glasföremål kan spricka på grund av den plötsliga temperaturskillnaden.
  - Stäng av energitillförseln.
  - Ta bort grytan från kokzonen och låt den svalna långsamt.
  - Vänta tills tryckindikatorn har gått tillbaka in i lockhandtaget fullständigt av egen kraft innan du öppnar grytan.
- Så här skyddar du dig mot skärskador på grund av sprucket glas.

## 9.2 Sterilisering



Fara

**Korrekt användning**

→ Använd Sicomatic® t-plus endast för sterilisering i hemmet. Använd inte Sicomatic® t-plus som sterilisator inom det medicinska området. Sicomatic® t-plus är inte utformad för den steriliseringstemperatur som krävs för medicinsk användning.



**Kontrollera att de delar som du vill sterilisera är värmebeständiga upp till 120 °C.**

Sicomatic® t-plus är en ekonomisk och idealisk sterilisator för hemmabruk, eftersom endast energikostnaderna tillkommer.

### Användningsmöjligheter

- Sterilisering av babyflaskor, nappar och plastlock
  - Sterilisering av barnmat i burkar med skruvlock
  - Sterilisering av konserverburkar (se även *punkt 9.3 "Konservering" nedan*)
- Rengör flaskor, nappar och plastlock från mjölk- och vällingrester.
- Ställ delarna med öppningen neråt i den perforerade insatsen.
- Placera delarna i insatsen så att ånga kan flöda runt dem så bra som möjligt.



- Fyll på minimimängden vatten för ångbildning på grytans botten.
- Placera den perforerade insatsen i grytan.
- Stäng grytan och ställ in koksteg 2 med skjutreglaget.
- Koka upp med hög energitillförsel.

Steriliseringen inleds inte förrän den andra vita ringen visas på tryckindikatorn.

Steriliseringstiden är cirka 20 minuter.



#### **Sterilisera korrekt och effektivt**

- Se till att den andra vita ringen är synlig under hela steriliseringen.
- Det är absolut nödvändigt att hålla steriliseringstiden.
- Låt grytan svalna efter steriliseringstiden.
- Vänta tills tryckindikatorn har gått tillbaka in i lockhandtaget fullständigt av egen kraft.
- Öppna inte grytan förrän nu.

## 9.3 Konservering



Varning

### **Överfyll aldrig glasburkar.**

Maten i burken sväller under konserveringen.

Om det är för mycket mat i den stängda glasburken kan den spricka.

→ Fyll därför glasburkarna upp till maximalt en fingerbredd under kanten.

Så här skyddar du dig mot skärskador på grund av sprucket glas.

- Sterilisera glasburkarna före konserveringen enligt beskrivningen i *punkt 9.2*.
- Fyll glasburkarna.
- Tillslut burkarna enligt tillverkarens föreskrift.
- Fyll på minimimängden vatten för ångbildning på grytans botten.
- Ställ burkarna på bottensilen eller i den perforerade insatsen.
- Stäng grytan och ställ in önskat koksteg med skjutreglaget.
- Koka upp med hög energitillförsel.
- Följ tabellen nedan när det gäller val av koksteg och konserveringstid.

### Konserveringstider (endast riktvärden):

Konservering	Koksteg	Konservering i minuter
Bär	1	5 – 8
Sylt och marmelad	1	1 – 2
Kärnfrukt	1	10
Stenfrukt	1	8 – 10
Grönsaker, syrligt inlagda	1	7 - 10
Grönsaker	2	20 - 25
Kött	2	25

- Låt grytan svalna långsamt efter konserveringstiden.
- Vänta tills tryckindikatorn har gått tillbaka in i lockhandtaget fullständigt av egen kraft.
- Öppna inte grytan förrän nu.

### 9.4 Saftning



#### Välj rätt grytstorlek och överfyll aldrig grytan

För saftning ställs två insatser i grytan.

Sicomatic® t-plus kan därför endast användas för saftning fr.o.m. storleken 4,5 l.

Vid överfyllning kan maten tränga ut genom arbetsventilen.

→ Fyll maximalt den övre perforerade insatsen till dess överkant.

På detta sätt skyddar du dig mot brännskador och skållning.

→ Fyll på minimimängden vatten för ångbildning på grytans botten.

→ Fyll i den förberedda frukten (vid behov sötd, skuren eller mosad) i den perforerade insatsen.

→ Ställ först den opererande insatsen i grytan och sedan den perforerade insatsen med frukten i denna.

→ Stäng grytan och ställ in koksteg 2 med skjutreglaget.

→ Koka upp med hög energitillförsel.

→ Följ tabellen nedan när det gäller val av koksteg och konserveringstid.

## 10 | Skötsel & rengöring

### Konserveringstider (endast riktvärden):

Saftning	Koksteg	Saftningstid i minuter
Bär	2	12
Stenfrukt och rabarber	2	18
Kärnfrukt	2	25
Druvor	2	25
Tomater och gurkor	2	18
Morötter	2	25
Rödbetor	2	25 - 35

- Låt grytan svalna långsamt.
- Vänta tills tryckindikatorn har gått tillbaka in i lockhandtaget fullständigt av egen kraft.
- Öppna inte grytan förrän nu.
- Lyft försiktigt ut de heta insatserna.
- Fyll på saften i väl rengjorda och upphettade flaskor.
- Tillslut flaskorna med rena lock.

### 10.1 Rengöring av grytan

- Använd varmt vatten och vanligt diskmedel för rengöringen.
  - Lägg vidhäftande matrester i blöt.
  - Använd inga rengöringsmedel som innehåller sand, stålull eller de hårda sidorna på rengöringssvampar.
  - Koka ur grytan med lite vatten och ett rengöringsmedel i pulverform från Silit vid kraftigt vidhäftande matrester.
  - Ta bort hårt sittande fläckar med det flytande rengöringsmedlet från Silit.
  - Det går dessutom att diska grytans underdel och insatserna i en diskmaskin.
- Detta kan leda till färgförändringar på plasthandtag eller Silargan®-ytan. Funktionen försämras dock inte av detta. Vi rekommenderar därför rengöring för hand.
- Torka av kokkärlet ordentligt efter rengöringen.

### 10.2 Rengöring av locket och arbetsventilen



**För rengöring ska aldrig lockhandtaget demonteras.**

Lossa aldrig lockhandtaget, inte heller i samband med en grundlig rengöring.

- Låt endast din Silit-återförsäljare demontera och montera lockhandtaget.



### Diska endast locket för hand.

Ventilerna och tätningarna skadas om de körs i diskmaskin på grund av den höga temperaturen och de kemikalier som används.

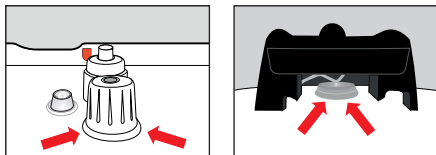
- Diska därför alltid locket för hand.
- Ta ut gummiringen.
- Rengör gummiringen i rinnande varmt vatten eller i diskvatten.
- Diska endast locket för hand.
- Spola igenom ventil- och ångöppningarna under rinnande hett vatten.
- På detta sätt säkerställer du att tätningarna inte skadas.

### Rengöring av arbetsventilen vid kraftig nedsmutsning

Om mat tränger ut genom arbetsventilen blir det kvar matrester i den. Ventilen blir då smutsig och klabbig. I så fall måste den rengöras grundligt.

För att göra detta måste du ta ut arbetsventilen.

### Ta ut arbetsventilen



- Tryck på arbetsventilens sida och snäpp loss arbetsventilen.
- Spola grundligt igenom den lossade ventilen med varmt vatten.

### Sätta in arbetsventilen igen

→ Fukta ventilöppningens rand i locket med lite diskmedel.

På så sätt blir det lättare att sätta tillbaka ventilen.

→ Håll arbetsventilen lite snett mot öppningen.

→ Snäpp fast arbetsventilen genom att samtidigt trycka och vrida i den i ventilöppningen.

Kontrollera sedan att arbetsventilen sitter korrekt genom att vrida på den.

Arbetsventilens ränder måste ligga an jämnt runt om på lockets under- och översida (se bilderna).

## 10.3 Förvaring

→ Förvara den rengjorda och torra Sicomatic® t-plus i en ren, torr och skyddad miljö.

→ Stäng inte grytan, utan lägg t.ex. locket upp och ned på grytan.

## 11 | Underhåll



Fara

### Använd endast original Sicomatic® t-plus reservdelar.

- Kontakta din Silit-återförsäljare.
- Därmed förblir din gryta funktionell och säker.



Fara

### Säkerhetsanordningar förhindrar farliga situationer.

- Utför inga ändringar på säkerhetsanordningarna.
- Följ våra rengörings- och skötselanvisningar.



Fara

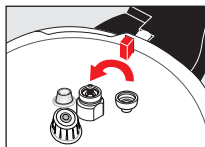
### Upprätthåll säkerheten

- Kontrollera regelbundet att säkerhetsanordningarna fungerar.
- Se även *kapitel 6 "Före varje kokning"*

### Gummiring

- Byt gummiringen om den är hård ("brun missfärgning"), spröd eller skadad.
  - Byt gummiringen efter ungefär 400 kokningar men senast efter 2 år.
  - Namnet "Sicomatic®" måste ovillkorligen vara inpräglad i gummiringen.
- Detta gör att gummiringens säkerhetsfunktion bibehålls.

### Byte av aromskyddskåpan



- Byt aromskyddskåpan omgående om den är skadad.
- Byt aromskyddskåpan efter ungefär 400 kokningar, men senast efter 2 år.
- Ta bort den skadade aromskyddskåpan.
- Rengör först tryckindikeringsområdet.
- Sätt sedan på den nya aromskyddskåpan.
- Sätt därvid aromskyddskåpan helt och hållet över fästet.
- Kontrollera aromskyddskåpan rand. Den måste ligga i spåret runtom.

### Byta ut arbetsventilen

- Byt ut arbetsventilen om den är defekt.
- Byt ut arbetsventilen efter ungefär 400 kokningar, men senast efter 2 år.
- För att göra detta, ta ut den defekta arbetsventilen och sätt in den nya arbetsventilen enligt beskrivningen i *punkt 10.2 Rengöring av locket och arbetsventilen*.

## 12 | Så lätt åtgärdar du störningar

### Vad gör jag om ...

### Det kan bero på en av dessa orsaker

---

Det är svårt att stänga locket.

→ Gummiringarna löper dåligt.

---

Efter stängning går det inte att ställa skjutreglaget i önskat koksteg 0, 1 eller 2.

→ Lock- och grythandtagen befinner sig inte exakt över varandra.  
→ Tryckindikatorn är upplyft och står ut från handtagets kontur.  
→ Handtaget är skadat.

---

För lång uppkokningstid.

→ För låg energitillförsel.

---

Ång- och vattendroppar tränger ut vid lockets kant under hela uppkokningen (om detta förekommer en kort stund är det inte en störning och har ingen betydelse).

→ Främmande partiklar på gummiringen, grytans kant eller lockets inre kant.  
→ Gummiringen är hård, spröd eller skadad.  
→ Tätningen i lockhandtaget är skadad.

---

Tryckindikatorn höjs inte upp alls eller inte tillräckligt.

→ Skjutreglaget är kvar i utgångsläget.  
→ För låg energitillförsel.  
→ Det saknas vätska för ångbildning.  
→ Gummiringen är hård, spröd eller skadad.

---

Ång- och vattendroppar tränger ut på tryckindikatorn hela tiden.

→ Aromskyddskåpan är defekt.

---

## Så här åtgärdar du problemet

---

→ Smörj in grytans övre kant med ett mycket tunt skikt vanlig matolja.

---

→ Placera lock- och grythandtaget exakt över varandra

→ Tryck in tryckindikatorn manuellt.

→ Öppna locket igen och kontrollera aromskyddskåpan och tryckindikatorn.

→ Kontakta din Silit-återförsäljare.

---

→ Ställ spisen på ett högre effektsteg.

---

→ Öppna grytan och torka av gummiringen, grytans kant och lockets inre kant.

→ Sätt in en ny original Sicomatic® gummiring.

---

→ Dra skjutreglaget till önskat koksteg.

→ Ställ spisen på ett högre effektsteg.

→ Öppna grytan och håll i vätska.

→ Sätt in en ny original Sicomatic® gummiring.

---

→ Sätt in en ny original Sicomatic® t-plus aromskyddskåpa (se kapitel 11 "Underhåll")

---

## Vad gör jag om ...

## Det kan bero på en av dessa orsaker

---

Under kokningen tränger det hela tiden ut oönskad ånga framtill på lockhandtaget.

- För hög energitillförsel.
- Arbetsventilen är smutsig eller klabbig.
- Övertryckssäkring är smutsig.

---

Under kokningen kommer det plötsligt upp kraftiga ångmoln från lockhandtaget.

- Arbetsventilen är smutsig eller klabbig.
- Övertryckssäkringen har utlösts.

---

Det tränger ut vatten eller ånga vid lockets kant under kokningen.

- Gummiringen är hård, spröd eller skadad.

---

Otätethet i synnerhet vid koksteg 1: Skjutreglaget dras till koksteg 1 och det tränger ut ånga.

- Energitillförseln är för hög.
- Arbetsventilen är smutsig eller klabbig.
- Arbetsventilen är skadad.

---

Visslande ljud vid kokning.

- Aromskyddskåpan är trasig eller skadad.

---

Handtaget och skjutreglaget blir varma.

- Tätningen på lockhandtaget skadad eller spröd.
  - Aromskyddskåpan är defekt.
  - Aromskyddskåpan är inte korrekt monterad.
-



## Så här åtgärdar du problemet

---

- Minska energitillförseln.
  - Rengör arbetsventilen (se punkt 10.2 "Rengöring av locket och arbetsventilen").
  - Rengör övertryckssäkringen.
    - Det fortsätter att tränga ut ånga trots rengöringen:
  - Kontakta din Silit-återförsäljare.
- 

- Rengör arbetsventilen (se punkt 10.2 "Rengöring av locket och arbetsventilen").
  - Kontakta din Silit-återförsäljare.
- 

- Ställ spisen på ett högre effektsteg.
- 

- Försök att dra skjutreglaget till koksteg 2. Om det inte kommer ut mer ånga var energitillförseln för hög för koksteg 1.

Det fortsätter att tränga ut ånga trots inställningen av koksteg 2:

- Rengör arbetsventilen (se punkt 10.2 "Rengöring av locket och arbetsventilen").
  - Sätt in en ny original Sicomatic® t-plus arbetsventil (se punkt 10.2 Rengöring av locket och arbetsventilen).
- 

- Sätt in en ny original Sicomatic® t-plus aromskyddskåpa (se kapitel 11 "Underhåll").
- 

- Låt ett nytt original Sicomatic® t-plus lockhandtag bli monterat.
  - Kontakta din Silit-återförsäljare.
  - Sätt in en ny original Sicomatic® t-plus aromskyddskåpa (se kapitel 11 "Underhåll").
  - Placera aromskyddskåpan korrekt.
-

## Vad gör jag om ...

## Det kan bero på en av dessa orsaker

---

Det går inte att öppna locket.

- Det är tryck i grytan.
- Resttryckspärren har klämts fast (t.ex. med skjutreglaget).

---

Locket kan inte öppnas (det är inget tryck i grytan).

- Aromskyddskåpan har tryckts in. Tryckindikatorn är inte i utgångsläget.
- Aromskyddskåpan är skadad eller deformerad.
- Det har bildats vakuüm i grytan när den har svalnat. Övertrycksventilen och arbetsventilen har klibbat fast.
- Skjutreglaget kan inte ställas i läget "ÖPPNA".

---

Tryckindikatorn stannar kvar i det övre läget trots att det inte kommer ut någon mer ånga.

- Aromskyddskåpan har tryckts in.
- Aromskyddskåpan är deformerad.
- Tryckindikatorn har fastnat.
- Fjäderbrott på tryckindikatorn.

---

Lockhandtaget är skadat.

- Felaktigt handhavande.

---

Grythandtaget/grythandtaget på sidan är löst.

- Ett fenomen som kan förekomma efter en tids användning.

Grythandtaget/sidohandtaget är skadat.

- Felaktigt handhavande.

## Så här åtgärdar du problemet

---

- Låt ångan komma ut och grytan svalna. Öppna under inga omständigheter med våld.
  - Lossa spärren genom att lätt dra skjutreglaget fram och tillbaka.
- 

- Låt grytan svalna. Tryck in tryckindikatorn manuellt.
  - Låt grytan svalna. Tryck in tryckindikatorn manuellt.
  - Sätt in en ny original Sicomatic® t-plus aromskyddskåpa (se kapitel 11 "Underhåll").
  - Kontakta din Silit-återförsäljare.
- 
- Kontakta din Silit-återförsäljare.
- 

- Låt grytan svalna. Tryck in tryckindikatorn manuellt.
  - Låt grytan svalna. Tryck in tryckindikatorn manuellt.
  - Sätt in en ny original Sicomatic® t-plus aromskyddskåpa (se kapitel 11 "Underhåll").
  - Flytta skjutreglaget fram och tillbaka utan våld.
  - Låt grytan svalna. Tryck in tryckindikatorn manuellt. Kontakta din Silit-återförsäljare.
- 

- Låt ett nytt original Sicomatic® t-plus lockhandtag bli monterat.
  - Kontakta din Silit-återförsäljare.
- 

- Dra åt skruven med en skruvmejsel.
  - Montera nya original Sicomatic® t-plus grythandtag.
-

## 13 | Tips: Matlagning med Sicomatic® t-plus/koktidstabeller



Arbeta enligt anvisningarna i *kapitel 7*.  
Säkerhetsanvisningarna i *kapitel 2* och *kapitel 7* måste också följas.



Varning

**Fyll alltid på tillräckligt med vätska för ångbildningen.**

På detta sätt säkerställer du att grytan inte "kokar torr".  
Därmed förhindrar du skador på grytan eller på kokzonen.

→ Följ de föreskrivna fyllmängderna:  
*se tabellen under punkt 7.1*

### 13.1 Soppor och grytor

**Idealisk för soppor och grytor med stekt kött:** Om koktiderna för kött och grönsaker inte är för olika, bryner man köttet och tillsätter grönsakerna redan när vätskan tillsätts.

Om koktiderna är mer varierande, avbryter man kokningen av köttet, tillsätter grönsakerna under de sista minuterna så att allt kokas tillsammans och blir färdigt samtidigt.

**Vid soppor och grytor ska följande regler följas:**

- Skummande mat, t.ex. baljväxter och kokkött, ska helst kokas upp med öppen gryta och skummas ordentligt före stängningen.
- Låt grytan svalna när koktiden är slut,  
*se punkt 7.7*

**Riktvärden för koktider**

De exakta koktiderna beror på matens storlek, färskhet och konsistens. Även energikällan, t.ex. induktion, gas eller glaskeramik, påverkar koktiderna. Koktiderna gäller generellt för 500 g. Det behövs en större vätskemängd än i vanliga fall. Blötläggning behövs inte vid dessa koktider.

	Koksteg	Koktid i minuter för gryta	Kommentarer
Vita bönor	2	25	Koka i 1,5 l vätska
Kidneybönor, torkade	2	65	Koka i 1,5 l vätska
Hela ärtor, torkade	2	45	Koka i 2,0 l vätska
Linser	2	10	Gryta med 2,5 l, puré med 1,5 l vätska

## 13.2 Grönsaker

De angivna koktiderna är riktvärden med vars hjälp du snabbt kan fastställa dina personliga tider. Koktiderna beror inte bara på matens kvalitet utan även på följande punkter:

- Ju mindre bitar grönsakerna är skurna i desto kortare koktid.
- Ju mer knapriga resp. "al dente" grönsakerna ska vara desto kortare är koktiden åter igen. Vi anger både tiden för "al dente" och för "genomkokt".

→ Ju större total mängd mat desto längre koktid. För "al dente" får mängden inte vara för stor. I annat fall är maten visserligen "al dente" på utsidan, men fortfarande rå invändigt. För det mesta spelar små tidsavvikelser ingen eller endast en liten roll. För grönsaker kan dock en enda minut förvandla "al dente" till "genomkokt".

Koktiden börjar alltid vid det första, lätta ångutsläppet. Vid följande koktider ska grönsakerna vara i insatsen. Grönsakerna kommer då inte i kontakt med vattnet och kan då inte urlakas.



**I tveksamma fall gäller följande:** Hellre för kort än för lång koktid eftersom det alltid går att koka mer men det aldrig går att göra överkokt mat "knaprig" igen.

**Riktvärden för koktider:** Koktiderna gäller för 500 g.

Färska grönsaker	Koksteg	Koktid i minuter al dente	genomkokt	Kommentarer
Kronärtskockor	1	30	35	hel
Bladspenat	1	0,5	3,5	Blad
Blomkål	1	3	5	Buketter
Blomkål	1	7	10	hel
Bönor, gröna	1	7	9	-
Broccoli	1	4	6	Buketter
Champinjoner	1	1	3	-
Fänkål	1	13	17	halverade
Ärtor, färska	1	3	5	-

Färska grönsaker	Koksteg	Koktid i minuter al dente	genomkokt	Kommentarer
Morötter	1	4	6	Skivor
Potatis	1	8	9	Kvartade
Kålrabbi	1	5	8	Stavar
Lök	1	2	4	Ringar
Paprika	1	2	4	Strimlor
Brysselkål	1	7	9	hel
Svartrötter	1	4	7	Stavar
Selleri	1	2	4	Tärningar
Sparris, vit	1	2	5	hel
Sparris, grön	1	3	5	hel
Tomater	1	2	4	hel
Vitkål	1	10	13	i sjättedelar
Savoykål	1	6	9	i sjättedelar
Zucchini	1	1	2	Halvmånar

Mer lämpade för längre kokning och lämpliga för koksteg 2 är följande grönsakstyper:

Färska grönsaker	Koksteg	Koktid i minuter genomkokta	Kommentarer
Bayersk kål	2	4	-
Skalpotatis	2	14	60 - 80 g./potatis
Rödkål	2	4	Tunna strimlor
Surkål	2	10	-

## 13.3 Kött

- Stekkött bryns i Sicomatic® t-plus. Den nödvändiga vätskemängden tillsätts inte förrän det är dags att hålla på vätskan.
- Om bitarna är för stora ska de skäras itu, brynas var för sig och läggs över varandra för färdigkokningen.
- Kokkött kokas med 1-1,5 l vätska på grytans botten.
- Kottiden beror mycket på köttets kvalitet, ålder, beskaftenhet och storlek.

→ Kottiden börjar så snart den andra vita ringen på tryckindikatorn blir synlig och gäller för en mängd på vardera 500 g.

**Viktigt: Kokkött ska principiellt skummas innan grytan stängs.**

**Låt grytan svalna före öppningen eller låt ångan komma ut mycket långsamt och stegvis.**

**Riktvärden för kottider:** Kottiderna gäller för 500 g.

	Koksteg	Kottid i minuter genomkokta	Kommentarer. stekning
<b>Nötkött</b>			
Steka	2	30	i bit
Filé	2	18	i bit
Grytor	2	20	stora tärningar
Rullader	2	17	i bit
Surstek	2	25	i bit
Sidfläsk	2	30	i bit
<b>Kalv</b>			
Steka	2	25	i bit
Filé	2	14	i bit
<b>Lamm</b>			
Steka	2	25	i bit
Rygg	2	5	i bit

	Koksteg	Koktid i minuter genomkokta	Kommentarer. stekning
<b>DOSERING</b>			
Måge	2	15	i bit
Steka	2	25	i bit
Fläsklägg, färsk	2	30	i bit
Fläsklägg, rökt	2	45	i bit
Filé	2	17	i bit
<b>Köttfärs</b>			
Fylld paprika	2	15	med insats
Köttfärslimpa	2	15	
Kåldolmar	2	15	
Soppklimp	2	5	Ø 2 cm
<b>Kyckling</b>			
Bröst	2	8	i bit
klubba	2	10	i bit
Kokhöna	2	20	cirka 1 kg i bit
<b>Kalkon</b>			
Bröst	2	20	i bit
klubba	2	20	cirka 1 kg i bit
<b>Gås</b>			
Bröst/lår	2	30	i bit
<b>Anka</b>			
Bröst/lår	2	15	i bit



	Koksteg	Koktid i minuter genomkokta	Kommentarer. stekning
<b>Hare</b>			
Steka	2	20	i bit
klubba	2	30	i bit
Rygg	2	10	i bit
<b>Hjort</b>			
Grytor	2	15	stora tärningar
<b>Rådjur</b>			
Steka	2	20	i bit
klubba	2	25	i bit
Rygg	2	20	i bit
<b>Vildsvin</b>			
Steka	2	35	i bit
Grytor	2	20	stora tärningar
klubba	2	25	i bit
Rygg	2	35	i bit

## 13.4 Fisk

Fiskbuljong är mycket kläbbig. **Släpp därför ut ångan väldigt långsamt.** Ta bort locket direkt så snart tryckindikatorn har åkt in i lockhandtaget igen.

**Riktvärden för koktider:** Koktiderna gäller för 250 g i den perforerade insatsen.

Fisk	Koksteg	Koktid i minuter genomkoka	Kommentarer
Torsk	1	4	hel filé
Uer	1	4	hel filé
Sejfilé	1	11	i portionsbitar
Marulk	1	5	hel filé
Tonfisk	1	10	i portionsbitar
Vild lax	1	11	i portionsbitar
Gös	1	5	hel filé

## 13.5 Tillbehör, frukt och desserter

**Riktvärden för koktider:** Koktiderna gäller för 500 g.

<b>Tillbehör</b>	<b>Koksteg</b>	<b>Koktid i minuter</b>	<b>Kommentarer</b>
Risotto	1	7	Släpp inte ut ångan, utan låt sedan svälla 3 minuter.
Knödel	1	7	Släpp inte ut ångan, utan låt sedan svälla 12 minuter.
Nudlar	2	0	När den andra ringen visas på tryckindikatorn, ta bort Sicomatic® t-plus från kokplatsen. Släpp inte ut ångan, utan vänta 6 minuter innan du öppnar grytan.
Basmatiris	1	2	1 del ris, 2 delar vatten; Släpp inte ut ångan, utan låt sedan svälla 12 minuter med stängt lock.
Långkornigt ris	1	10	1 del ris, 2 delar vatten

<b>Frukt, desserter</b>	<b>Koksteg</b>	<b>Koktid i minuter</b>	<b>Kommentarer</b>
Äppelmos	1	5	i åttodelar
Äppelkompott	1	4	i sjättedelar
Aprikoskompott	1	2	i åttodelar
Päronkompott	1	3	i åttodelar
Körsbärskompott	1	2	–
Plommonkompott	1	2	halverade
Rabarberkompott	1	3	Bitar
Krusbärskompott	1	3	–

## 13.6 Tornkokning/menykokning

I Sicomatic® t-plus med insatser går det att koka en hel meny med olika rätter samtidigt i en gryta.

### Här följer några tips

→ Den totala koktiden för menyer beror alltid på den rätt som har den längsta koktiden. Den rätt som har den längsta koktiden fylls på först. Om du ska laga en stek med 25 minuters koktid, kokt potatis med 9 minuters koktid och grönsaker med 5 minuters koktid i en gryta ska du avbryta kokningen av steken efter 16 minuter och ställa insatshållaren över steken och den perforerade insatsen med kokpotatisen på denna.

Öppna Sicomatic® t-plus efter ytterligare 4 minuters koktid och placera den operforerade insatsen med grönsakerna i den perforerade insatsen. Låt det nu koka ytterligare 5 minuter så är hela menyn färdig.

- Koktiden för kött kan förkortas avsevärt om köttet skärs i portionsstora skivor. Köttet är då klart på cirka 10 till 15 minuter, dvs. ungefär samma tid som ris, potatis eller grönsaker och du behöver inte avbryta kokningen.
- De olika rätternas lukt eller smak överförs inte till varandra. Det bildas alltså inte någon enhetlig blandarom.

**Riktvärden för koktider:** Koktiderna gäller för 500 g. Ställ in koksteg beroende på livsmedel.

Tips	Koktid i minuter	Grytbotten	Insatshållare	Koktid i minuter	Perforerad insats	Koktid i minuter	Operforerad insats
Menytips 1	17	Oxrullader	x	4 - 6	Morötter	10	Ris
Menytips 2	25	Fläsksteg	x	9	Kokt potatis	5	Blomkål
Menytips 3	11	Sej 250 gr portionsbitar	x	9	Kokt potatis	-	-

\*Vid menytipps 1 och 2 krävs minst en Sicomatic® t-plus underdel på 6,5 liter.

## 13.7 Djupfryst mat och fullvärdig kost

### Djupfryst mat

Djupfrysta livsmedel går att tina upp snabbt och skonsamt för vitaminer, aromämnen och mineraler i Sicomatic® t-plus.

De långa upptiningstiderna krymper till minuter men beror dock principiellt på det djupfrysta livsmedlets storlek.

### Här följer ytterligare några tips

- Uppkokningstiderna för djupfryst kött är något längre och koktiderna något kortare än för färskt kött.
- Små, tunna köttbitar, t.ex. schnitzlar, kotletter men också gulasch, som har frysts in som separat bitar, tinas inte upp utan bryns i hett fett djupfryst och kokas sedan på vanligt sätt.
- Stora, tjocka köttbitar låter man tina något och bryner dem sedan först i hett fett eller lägger ner dem i det kokande vattnet – t.ex. köttbuljong.
- Fågel tillagas som färsk fågel om den redan är urtagen och delad.
- Djupfryst fisk kokas antingen i insatsen på koksteg 1 eller ångkokas direkt på grytans botten i hett fett och kokas sedan färdig på koksteg 1 med normal vätskemängd.
- Lägg grönsakerna otinade i insatsen. Fyll på den vanliga vattenmängden för ångbildning direkt på grytans botten och koka sedan.

### Fullvärdig kost

Grunden för en sund föda är olika sädeslag. Som bekant har de en väldigt lång koktid och måste dessutom ofta ligga i blöt i flera timmar dessförinnan. I Sicomatic® t-plus kan denna långa koktid förkortas med upp till 2/3. För det mesta behövs det inte heller någon blötläggningstid före kokningen. Ytterligare en fördel med kokning av fullvärdig kost i Sicomatic® t-plus är att vitaminerna och mineralerna i sädeskornen bevaras extra väl vid kokning med koksteg 1 och dessutom sparas en mängd energi. För kokning av säd gäller följande tumregel: ungefär dubbelt så mycket vätskemängd som sädesmängd (dvs. till 100 g sädeskorn 200 ml vätska).

### Riktvärden för koktider:

Koktiderna gäller för 200 g.

Spannmål	Koksteg	Koktid i minuter
Vete	1	30
Råg	1	20
Nakenkorn	1	23
Grönkärna (Grünkern)	1	15
Dinkel	1	15
Råris	1	10
Nakenhavre	1	5
Hirs	1	10
Bovete	1	2

Dessutom tillkommer blötläggningstider på mellan 6 och 10 timmar och eftersvällningstider på 10 till 30 minuter.

## 14 | Tillbehör till Sicomatic® t-plus



**Operforerad insats, låg**  
Ø 22 cm  
till 4,5 | 6,5 | Sicomatic®t-plus  
8031.7011.01



**Insatskorg porslin**  
Ø 21 cm  
1529.4001.01



**Perforerad insats, låg**  
Ø 18 cm  
till 2,5 | Sicomatic®t-plus  
8018.7011.01  
Ø 22 cm  
till 4,5 | 6,5 | Sicomatic®t-plus  
8032.7011.01



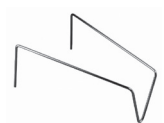
**Insatskorg rostfritt stål**  
Ø 19 cm  
1529.6022.01



**Perforerad insats, hög**  
Ø 22 cm  
till 4,5 | 6,5 | Sicomatic®t-plus  
8033.7011.01



**Korttidsmätare SicoControl**  
0068.0035.01



**Insatshållare**  
Ø 22 cm  
till 4,5 | 6,5 | Sicomatic®t-plus  
0066.6000.01



**Rengöringsmedel - flytande**  
0051.8888.01



**Bottensil**  
Ø 22 cm  
till 4,5 | 6,5 | Sicomatic®t-plus  
7022.6022.01

**Rengöringsmedel - pulver**  
0051.0010.01

## 15 | Reservdelar till Sicomatic® t-plus



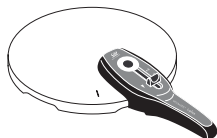
### Grythandtag

Ø 18 cm, för 2,5 l  
9253.9002.01  
Ø 22 cm, för 3,0 l  
9253.9003.01  
Ø 22 cm, för 4,5-6,5 l  
9253.9004.01



### Sidohandtag med flamskydd (skruvsystem)

Ø 18 cm  
9252.9302.01  
Ø 22 cm  
9252.9304.01



### lock

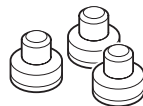
Ø 18 cm  
8007.6021.11  
Ø 22 cm  
8008.6021.11



### Lockhandtag, komplett

9249.8902.01

### Slitdelar



Aromskyddskåpor  
3 stycken  
9524.8020.01



### Sicomatic® Gummiring

Ø 18 cm  
9067.8900.01  
Ø 22 cm  
9067.8901.01



### Arbetsventil H09F

9522.8802.01

## 16 | års garanti

### Vår garanti

Vi garanterar (vid normal, avsedd användning av kokkärlet i privata hushåll) den keramiska Silargan®-ytans hållbarhet i 10 år från inköpsdatumet. Locket (inklusive komponenter), handtagen, gummiringarna och aromskyddskåpan samt skyddskanten av krom är undantagna från garantin eftersom dessa delar inte har någon keramisk Silargan®-yta.

Garantin består av att vi under garantitiden byter delar med felaktig Silargan®-yta

och ersätter dem med felfria delar. En felaktig Silargan®-yta föreligger inte om det endast finns vanliga spår av användning som skär- och repspår etc. av ren utseendemässig karaktär. I så fall utgår ingen garantiersättning.

Så länge modellen ingår i vårt produktutbud, ersätts den felaktiga delen av en del från samma modell. Om modellen inte längre ingår i Silits produktutbud, ersätts den felaktiga delen med en liknande produkt som ingår i Silits produktutbud.

### Undantag för garanti

För skador som beror på följande orsaker lämnas ingen garanti: Om anvisningar för användning och skötsel i denna bruksanvisning inte följs, vid överhettning, olämplig eller felaktig användning, felaktig eller vårdlös behandling (t.ex. rengöring med medel som innehåller sand), påverkan av våld av alla slag (t.ex. fall på golvet,

slag), mekanisk, kemisk eller fysisk påverkan av ytan som en följd av ej avsedd användning, felaktigt utförda reparationer, montering av reservdelar som inte motsvarar originalutförandet.

### Anspråk på garanti

Anspråk på garantin kan endast göras om ett daterat inköpskvitto kan uppvisas. Garantin börjar gälla från inköpsdatumet.

### Garantigivare

Silit-Werke GmbH & Co. KG  
Neufraer Str. 6  
D-88499 Riedlingen

### Hänvisning till konsumentens rättigheter enligt lagstiftningen

De rättigheter som en kund har gentemot säljaren enligt lagstiftningen om den köpta produkten inte var felfri vid tidpunkten för riskövertagandet (t.ex. ersättning, hävning, sänkning, skadeersättning) begränsas inte av denna garanti.

Vi garanterar 10 års leveransgaranti på reservdelar efter produktionstidens slut.



## 17 | Sicomatic® försäkringar om överensstämmelse

### 17.1 EG-försäkran om överensstämmelse

Silit Werke GmbH & Co.KG  
Postfach 1352  
D-88493 Riedlingen

bekräftar, att tryckkokarna

**Sicomatic® econtrol**    **Sicomatic® t-plus**    **Sicomatic® classic**    **Biomatic® eco**    **Bio-Fadal®**

överensstämmer med följande harmoniserade EG-direktiv och normer:

<b>EG-direktiv:</b>	97/23/EG
<b>Konstruktionsgranskning:</b>	Modul B (EG-typkontroll)
<b>Produktionskontroll:</b>	Modul A (intern typkontroll)
<b>Certifieringsmyndighet:</b>	TÜV Rheinland LGA Products GmbH Tillystraße 2 DE-90431 Nürnberg ID 0000044918
<b>Standard:</b>	DIN EN 12778 Tryckkokare DIN EN 82079-1 Framtagning av bruksanvisningar

Ort och datum för utfärdandet  
Riedlingen – 2015-05-18

Den behöriga personens namn, funktion och underskrift  
**Civilingenjör (FH), Josef Paukner**  
VD



### 17.2 Försäkringar om överensstämmelse för utrustning som kommer i kontakt med livsmedel

SV

Denna försäkring om överensstämmelse finns på följande länk:

<http://www.wmf.com/de/rechtliches/konformitaetsserklaerungen.html>